THE UNIVERSITY
OF ILLINOIS
LIBRARY

637.05
MO
v.39[2]

REMOTE STORAGE

The pages which are missing were removed because they were advertisements

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Riewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 70 **Hildesheim, den 2. Juli 1925.** 39. Jahrgang.

Inhalt.

Beiträge über Kontakt-Infektionen der Milch durch die Flaschen. Von Dr. R. Meurer.

Aus der Praxis der Butterlagerung. Von O. Helms.

Mitteilungen. Die Labfähigkeit der Ziegenmilch verschiedener Herkunft.

Unterrichts- und Versuchswesen. Milchwirtschaftliches Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg.

Rundschau. Berichtigung. — Butter- und Käseprüfung in Oldenburg. — Zum Kampf um die Milchpreise in Sachsen. — Verstoß des Arbeitgebers gegen die Verpflichtung, seine fortbildungsschulpflichtigen Angestellten die Fortbildungsschule besuchen zu lassen. — Benutzung des Telefons bei Kaufabschlüssen. — Milch- und Käsefälschung. — Steigende Milchpreise. — Eine wichtige Erfindung für das Molkereiwesen. — Beendigung des Konflikts bei der Meierei Bolle, Berlin. — Bestrebungen zur Steigerung des Milchverbrauchs in Japan.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Sprechsaal. Zur Erniedrigung der Milchpreise. — Zur Einfuhr kondensierter Milch. — Welche Erfolge sind mit „Effekt" in der Harzkäserei gemacht? — Ueber den Verkauf von Buttermilch.

Briefkasten. — Marktberichte.

Beiträge über Kontakt-Infektionen der Milch durch die Flaschen.

Von Dr. R. Meurer, Professor der Milchkunde.

In einer vor kurzem erschienenen Abhandlung „Beiträge über Bakterien-Kontakt-Infektion bei Herstellung von Trinkmilch" erbrachte ich durch Versuche zur Anschauung, wie stark man mit Neuinfektionen zu rechnen hat, wenn die schon gut entkeimte Milch wieder über einen Kühler, durch Röhren, Behälter usw. zu fließen hat. Zum Schluß dieser Abhandlung habe ich mit Absicht auf das Aufnahme- und Versandgefäß aufmerksam gemacht und daß auf dessen Reinigung der größte Wert zu legen ist. In meiner heutigen Mitteilung möchte ich mich nun allein mit diesem Aufnahmegefäß beschäftigen.

Der übrige Betrieb einer Molkerei kann ein Musterbetrieb sein und mit allen Vorsichtsmaßregeln arbeiten, sowie aber der Flaschenreinigung nicht die genügende Aufmerksamkeit geschenkt wird, ist alle Mühe vergebens gewesen. Gerade in unserer jetzigen Zeit ist die Flaschenreinigung zu einem wichtigen Punkt in dem Molkerei-Gewerbe geworden, da die Milchversorgungen der Städte immer mehr darauf hinarbeiten, die Milch in Flaschen abzugeben.

Backhaus und Cronheim gaben zuerst einen wichtigen Aufschluß, inwieweit durch das Einfüllen der Milch in sauber erscheinende Flaschen dieselbe wieder mit Bakterien verunreinigt wird. Ich möchte an dieser Stelle zwei Versuche derselben veröffentlichen, welche einwandfrei ergeben, mit welchen Kontakt-Infektionen zu rechnen ist.

	Versuch I	Versuch II
Keimgehalt in 1 ccm nach dem Melken	14 000	19 000
Keimgehalt in 1 ccm nach dem Umschütten in ein zweites Gefäß	19 400	28 000
Keimgehalt in 1 ccm nach dem Passieren des Kühlers	21 600	38 000
Keimgehalt in 1 ccm nach dem Auffangen in ein drittes Gefäß	21 400	78 000
Keimgehalt in 1 ccm nach dem Einfüllen in die Flasche	35 000	162 000

Rechnet man diese Zahlen auf den Keimgehalt der Milch nach dem Melken um, so erhält man, nach Prozenten aufgestellt, folgende Zahlen:

	Versuch I	Versuch II
Nach dem Umschütten in ein zweites Gefäß	38 Proz.	47 Proz.
Passieren des Kühlers	54 Proz.	100 Proz.
Auffanegn in ein drittes Gefäß	53 Proz.	310 Proz.
Einfüllen in die Flasche	150 Proz.	752 Proz.

Auf die Flaschen entfallen allein im Versuch I 97 Proz., im Versuch II 442 Proz. Zunahme an Bakterien, also die größte Kontakt-Infektion ist durch die Flaschen erfolgt.

Analoge Resultate sind auch von Löhnis gefunden worden, indem er vor dem Einfüllen der Milch in die Flasche 9700 feststellt, die sich nach dem Umfüllen auf 30 800 erhöhen, also eine Zunahme von 247 Prozent. Russel und C. Hoffmann haben sich auch mit dem Bakteriengehalt der Flaschen beschäftigt und gleichfalls wertvolle Aufklärungen gegeben. Nach ihren Versuchen konnten sie nach dem Ausdämpfen der Flaschen 13 740 Keime feststellen; nach einer Zeit von 24 Stunden, besonders, wenn Kondenswasser vorhanden war, erhöhte sich die Keimzahl ganz beträchtlich. Sie stellten 1 800 000 bis 4 000 000 fest; dagegen sank die Keimzahl auf 60 000 bis 330 000 bei Abwesenheit von Kondenswasser. — Klunker, der gleichfalls in dieser Richtung Versuche anstellte und Flaschen untersuchte, die aus verschiedenen Großbetrieben Deutschlands stammten, konnte in denselben, trotzdem sie teilweise in ganz modernen Apparaten behandelt worden waren, durch Schütteln mit sterilem Wasser fast immer feinste Milchflöckchen loslösen, welche natürlich einen ganz vorzüglichen Nährboden für alle möglichen Keime darstellten. Seine genauen bakteriologischen Versuche ergaben, daß sich noch etwa 7000 bis 20 000 Bakterien in den kleinsten Spülwasserresten der zur Füllung fertigen Flaschen befanden. Die Keimflora entwickelte sich besonders dann, wenn die Flaschen bis zu ihrer Verwendung noch einen Tag oder länger stehen blieben. So konnte Klunker nach 12 stündiger Aufbewahrungszeit im Füllraum bei 18—20 Grad schon 40 000 bis 130 000 feststellen, nach 24 Stunden bis zu 500 000, darunter die gewöhnlichsten Säurebildner, Coli, Heu- und Erdbazillen.

Da ich am Anfang meiner Molkerei-Praxis der Flaschen-Reinigung zu wenig Beobachtung schenkte, machte ich selbst schlechte Erfahrungen mit der Haltbarkeit der Flaschenmilch. So fand ich in der Flaschenmilch bis zu 400 000 Keime pro ccm. Da nun der Erhitzer immer einwandfrei gearbeitet hatte und die Keimzahl der Milch direkt nach dem Kühler im Durchschnitt 5900 aufwies, so mußte das Aufbewahrungsgefäß, die Flasche, der Grund gewesen sein. Bei Anwendung von sterilen Flaschen erhielt ich die gleiche Bakterienzahl. Ich erweiterte die Versuche und füllte täglich mit der pasteurisierten Milch eine Serie von sterilen Flaschen und eine Serie von gewöhnlich gespülten Flaschen. In den sterilen Flaschen erhielt ich in allen Fällen eine gleichmäßige Haltbarkeit, während die Milch in den nicht sterilisierten Flaschen oft von recht wechselnder Beschaffenheit war. Ich stellte nun Versuche an, um mich von dem Wert einer tadellosen Flaschenreinigung zu überzeugen und konnte feststellen, daß es garnicht so leicht ist, eine tadellos reine Flasche zu bekommen, und deswegen muß in den Molkereien gerade auf die Flaschenreinigung ein sehr großer Wert gelegt werden, umsomehr, als die Arbeit gewöhnlich von Kindern oder weniger bezahlten Arbeitern ausgeführt und dabei für diesen Betrieb oft weniger Sorgfalt verwandt wird.

Es kommen bei der Flaschenreinigung, wenn man eine tadellos saubere Flasche erhalten will, eine ganze Reihe von Faktoren zusammen, auf die man sein Augenmerk richten muß. Bei der Flaschen-Reinigung kann man drei Arbeitsgänge betrachten:

1) die Einweichung;
2) die Reinigung;
3) die Nachspülung mit event. anschließender Trocknung oder Sterilisierung.

Die Flascheneinweichung ist für die Glasflaschen unerläßlich, um eine blanke, reine Flasche zu erzielen. Zu beobachten ist dabei, daß das Einweichwasser einen möglichst hohen Wärmegrad besitzt und einen genügenden Zusatz von Reinigungsmitteln erhält. Auch auf die Beschaffenheit des Wassers ist großer Wert zu legen. Bei einem sehr harten oder eisenhaltigen Wasser stellt sich durch das zugesetzte Reinigungsmittel ein Niederschlag ein, der sich auf den Glasflaschen fein abscheidet und die Flaschen dadurch nicht blank werden. Als Reinigungsmittel wird wohl hauptsächlich Soda oder Aetznatron verwendet. Ich habe die Anwendung von Soda, Aetznatron und Persil in meinem Betriebe ausprobiert und mußte feststellen, daß die mit Persil behandelten Flaschen sehr sauber wurden. Persil hat den sehr großen Vorteil, daß es die Hände der Spülenden bei der Reinigung der Flaschen nicht angreift, aber die damit gereinigten Flaschen müssen sehr sauber nachgespült werden, und es stellt sich etwas teurer im Gebrauch als andere Reinigungsmittel. Ich benutze deshalb Aetznatron zur Reinigung, was auch schon Backhaus

für Geräte und Gefäße empfohlen hat. Er berichtet, daß man an Stelle der üblichen Sodalösung besser Natronlauge verwenden soll. Bei Anwendung von Aetznatron hat man nur darauf zu achten, daß man dem Einweichwasser nicht allzuviel zusetzt, da sonst die Flasche zu schlüpfrig wird und die Hände des Reinigungspersonals wund werden. Die Lösekraft des Einweichwassers ist bei Anwendung von gleichen Konzentrationen auf Milchreste in der Flasche von Soda und Aetznatron für das letztere ganz erheblich größer. Die Beobachtung der Einweichtemperatur ist wichtig, und es ist zweckmäßig, mit der Temperatur so hoch zu gehen, daß das Personal in seiner Arbeitsweise nicht gehindert wird.

Der zweite Arbeitsgang ist die Reinigung der Flaschen mit Bürsten. Hier ist die Aufmerksamkeit auf Verwendung von einwandfreien Bürsten zu richten. Die Bürsten müssen die ganze innere Flaschenfläche gut bearbeiten, besonders ist aber auf den Bürstenkopf zu achten, der so groß sein muß, daß er die Flaschen, wo Boden und Seitenwände zusammentreffen, gut reinigt, da beim Stehenlassen der Flasche gerade an dieser Stelle die Hauptreste der stark eingetrockneten Milch sich befinden und mit ihnen ein Herd von Bakterien. Einen großen Wert besitzt ebenfalls die Bürste, die den Flaschenhals bearbeitet und deren Aufgabe es ist, besonders die Stelle, wo der Pappdeckel in die Rille eingepreßt wird, zu reinigen. Gerade diese Bürste muß äußerst kräftig gehalten sein, um event. angeklebte Pappreste und Milchreste zu entfernen. Leider mußte ich die Beobachtung machen, daß bei den meisten Reinigungsmaschinen sich diese Bürsten nicht vorfinden und gerade diese Rille ist der stärksten Verunreinigung ausgesetzt. Es muß gerade deswegen auf die Reinigung derselben großer Wert gelegt werden. Bei den allerneuesten Flaschen ,die in den Handel kommen, fehlt diese Rille, da ja eine Aluminiumkappe aufgepreßt wird. Diese Neuerung ist wieder als ein großer Fortschritt zu begrüßen, da sie einen großen Infektionsherd von vornherein ausscheidet.

Als dritter Arbeitsgang ist ein recht kräftiges Nachspülen mit heißem Wasser erforderlich, und zwar je stärker der Nachspritzungsdruck gewählt werden kann, umso besser ist es. Nach diesem Vorgange werden die Flaschen umgekehrt auf Holzgestelle gestellt oder in Flaschenkasten gepackt und bleiben dann gewöhnlich 12 Stunden stehen. Eine Trocknung bei 60 Grad oder eine Sterilisierung der Flasche fand in den Betrieben bis 1922 noch nicht statt, und gerade für den Bakteriengehalt ist eine Trocknung von allergrößter Wichtigkeit; bei modernen Flaschenreinigungsmaschinen ist darauf Rücksicht genommen. Bei den modernen Maschinen in Deutschland (in Amerika kommen dieselben schon lange zur Anwendung) wird das Flaschen-Reinigen mittels Bürsten nicht mehr angewendet. Die zu reinigende Flasche wird erst mit einem Strahl unter hohem Druck mit warmem Wasser vorgespült, um die größten Verunreinigungen zu entfernen, dann erfolgt eine Druckspülung mit heißer Soda- oder Natronlauge und hieran anschließend verschiedene Nachspülungen mit immer heißer werdendem Wasser. Zum Schluß wird die Flasche mit einem warmen Luftstrom getrocknet, da die in der Flaschensubstanz aufgespeicherte Wärme genügt, den letzten Rest Wasser in der selben zu verdampfen.

An dieser Stelle möchte ich auf die Versuche von Behring hinweisen, die schon 1904 ausgeführt worden sind und wo zur Flaschenreinigung erst zum Spülen eine 10 prozentige warme Sodalösung angewendet wurde und hierauf die Flaschen mittels Quarzsand-Eintreibung mit heißem Wasserdruckstrom gereinigt, dann kalt nachgespült und trocken sterilisiert wurden. Diese Art der Reinigung würde unserer modernsten Reinigung gleichstehen und es zeigt uns immer wieder, daß unsere altbewährten Forscher schon damals den Wert einer tadellos gereinigten Flasche erkannt haben. Diese Reinigungsart, wie sie Behring vorschlägt, sollte einmal praktisch im großen durchgeführt werden. Ich persönlich halte diese Reinigungsart für vorzüglich und habe nur das einzige Bedenken, ob nicht der Quarzsand mit der Zeit die Flaschenfläche etwas mattiert und rauh macht.

Im Folgenden möchte ich einige Resultate veröffentlichen über die Keimzahlen, die ich in Flaschen feststellen konnte bei Anwendung von verschiedenen Bürsten. Die Versuchseinstellung war folgende:

Die fertig gereinigten Flaschen wurden mit 50 ccm sterilem Dampf beschickt, mit einem sterilen Kork verschlossen und dann zwei Minuten lang stark geschüttelt, von dieser erhaltenen Flüssigkeit 1 ccm angewendet zum Gießen von Platten mit Gelatine oder Agar Agar. Es war natürlich ausgeschlossen, daß ich schmutzige Flaschen aus dem Betrieb nehmen konnte, da dieselben ja einen ganz verschiedenen Verunreinigungsgrad aufweisen und mithin die gefundenen Resultate nicht vergleichbar waren. Aus diesem Grunde mußte ich mir gleichmäßig verunreinigte Flaschen herstellen. Zu diesem Zwecke sterilisierte ich 20 Glasflaschen, hierauf wurden dieselben mit 50 ccm roher Milch ausgespült, die restliche Milch ausgegossen und die Flaschen bei 20 Gr. C. 24 Stunden stehen gelassen. Die Flaschen wurden dann in einem Ahlbornschen Flaschen-Einweichgefäß mit einer Temperatur von 40 Gr. eingeweicht. Als Reinigungsmittel war dem Weichwasser Aetznatron zugesetzt, und zwar war die Lösung 1/10 prozentig. Die Einweichdauer betrug 10 Minuten. Hierauf wurden die Flaschen in einer Reinigungsmaschine gereinigt, und zwar 10 Flaschen mit ganz neuen Bürsten, welche die ganze innere Fläche der Flaschen gut bearbeiten; für die anderen 10 Flaschen wurden schon gebrauchte, etwas abgenutzte, aber noch nicht schlechte Bürsten benutzt. Nach dieser Reinigung wurden die Flaschen mit einer Rundlaufspritzvorrichtung ausgespült. Von diesen so gereinigten Flaschen wurden von jeder Sorte zwei Stück sofort auf den Bakteriengehalt untersucht, 2 offen stehen gelassen, 2 umgekehrt aufgestellt und nach 12 Stunden untersucht. Weiter wurden 4 bei 70 Grad getrocknet, 2 sofort untersucht, 2 weitere nach 12 Stunden. Die Keimzahlen ergaben die folgenden Werte:

Keimzahl der ungereinigten Flasche 6 700 000.

	mit neuen Bürsten gereinigt	mit alten Bürsten gereinigt
sofort nach der Reinigung	9 200	147 000
nach 12 Stunden umgekehrt aufgestellt	34 000	410 000
nach 12 Stunden offen stehen gelassen	73 000	1 340 000
getrocknet bei 70 Grad 30 Minuten	450	23 000
getrocknet bei 70 Grad 30 Minuten nach 12 Stunden	520	24 100

Rechnet man die Werte in Prozente um, unter Zugrundelegung der gefundenen Keimzahlen der Flaschen, die mit den neuen Bürsten gereinigt waren, so erhält man für die mit den alten Bürsten gereinigten Flaschen folgende prozentuale Zunahme:

1) sofort nach der Reinigung 1490 Proz.
2) nach 12 Stunden umgekehrt aufgestellt 1206 Proz.
3) nach 12 Stunden offen stehen gelassen 1835 Proz.
4) getrocknet bei 70 Grad, 30 Minuten 5111 Proz.
5) getrocknet bei 70 Grad, 30 Minuten, nach 12 Stunden 4639 Proz.

Diese soeben angegebenen Keimzahlen ergeben ein vortreffliches Bild für die Verwendung von tadellosen Bürsten und zeigen, daß man auf die Beschaffung derselben einen sehr großen Wert legen muß.

Für die Praxis ergibt sich ferner noch die Lehre hieraus, daß man gut tun würde, die Flaschen sofort nach ihrer Reinigung zu füllen, aber leider ist man durch die Betriebsweise gezwungen, die Flaschen nachmittags zu reinigen und entweder früh oder im günstigsten Falle in der Nacht zu füllen, so daß sie mindestens 10 Stunden stehen würden. Weiterhin müssen die Flaschen umgekehrt in den Flaschenkasten stehen, damit die Flaschen auslaufen event. trocknen können. Eine überraschend geringe Anzahl von Keimen erhält man, wenn die Flaschen 30 Minuten auf 70 Grad C. erwärmt werden. Es bleiben dann nur 450 Keime übrig. Es müßten also nach diesem Befunde alle gut gereinigten und gespülten Flaschen sofort getrocknet werden. Leider ist diese Behandlungsweise für große Molkereien, welche Tausende von Flaschen zu spülen haben, nicht gut durchführbar, da wohl dann keine Rentabilität zu erwarten wäre.

Meine Befunde decken sich mit denen von Klunker. Er hat dieselben guten Ergebnisse gefunden bei der Anwendung der Flaschentrocknung. Er benutzte eine Temperatur von 50—60 Gr. C. und ließ die Wärme 1 Stunde auf die Flaschen einwirken. In den so getrockneten Flaschen konnte fast nie ein Bakteriengehalt von über 500 Keimen festgestellt werden. Desgleichen findet er auch bedeutend geringere Keimzahlen in umgekehrt aufgestellten Flaschen.

Man müßte nun annehmen, daß ein Ausdämpfen der Flaschen von großem Wert sei; aber dieselbe hat auch wenig Zweck, wenn dabei die Flaschen nicht so viel Hitze aufnehmen, daß sie vollständig trocken werden, denn sowie Kondenswasser in der Flasche übrig bleibt, vermehren sich die Keime wieder sehr stark. So konnten nach Russel und C. Hoffmann in der Flasche, die mit Dampf erhitzt worden war, bei einer Einweichung von 14 Stunden 268 140, und bei 30 Sekunden 13 470 Keime gezählt werden. Für die Praxis der Flaschen-Reinigung ist es deshalb von großem Vorteil, die Flaschen mit warmem Wasser und wenn möglich zuletzt mit heißem Wasser nachzuspülen und zum Schluß mit warmer Luft auszublasen, damit eine schnellere Trocknung stattfindet.

(Schluß folgt.)

Aus der Praxis der Butterlagerung.

Von O. Helms, Gr.-Lichterfelde.

Wenn im späten Frühjahr die Butterproduktionen reichlich werden und die Preise niedrig sind, tritt das Bedürfnis ein, Ware aus dieser Zeit reichlicher Produktion für solche von geringerer Produktion zurückzustellen. Angesichts des hohen Wertes und der leichten Verderblichkeit der Butter ist es ungemein wichtig, zur Lagerung die richtige Auswahl der Qualitäten zu treffen und die vorteilhafteste Lagerung anzuwenden, damit die Bestände ohne erhebliche Einbuße an Qualität undGewicht den Bedarfsmonaten zu Gute kommen, bezw. zu besseren Preisen verkauft werden können.

Die erste sehr wichtige Arbeit ist die Auswahl der Posten, denn fehlerhafte Produktionen wird man selbst bei Benutzung bester Räume und Anwendung tiefster Temperaturen nicht ohne weitere erhebliche Einbuße an Qualität hinüber nehmen können; die natürliche Wertminderung einer Standbutter geht bei einer fehlerhaften Ware relativ schneller von statten, als bei einer solchen von einwandfreier Qualität. Bei der Auswahl der Posten muß man folgende drei Hauptpunkte beachten: 1. Absolute Frische; 2. reines, wohlschmeckendes Butterfett; 3. gute Verpackung. Der Begriff absolute Frische ist unzweideutig, so daß man hierzu wenig zu sagen braucht. Man wird nach diesem Punkte nur solche Posten aussuchen können, die sofort nach der Herstellung auf kürzestem Wege hereingekommen sind, wenn die Molkerei nicht selbst Einlagerer ist.

Ein breiteres Feld nimmt der Punkt 2 ein. Bei einem größeren Eingang verschiedener Produktionen sind immer einige dabei, die der Prüfung auf einwandfreie Qualität nicht standhalten. Es müssen alle öligen, tranigen, hefigen, käsigen und sonstwie abschmeckenden Qualitäten ausgeschieden werden. Oeliger und traniger Geschmack nimmt auch bei Anwendung tieferer Temperaturen noch zu, hefiger geht meistens in stark saueren, käsigen und bittersauren, manchmal auch süßlich-bitteren Geschmack über. Der Leitgedanke muß hier sein, je reiner das Butterfett, je besser die Lagerung. Schließlich die Verpackung. M. E. ist die Verpackung in ungewässerten, mit gutem, starkem Pergament ausgelegten Gebinden die beste. Gewässerte, reichlich mit Salz ausgestreute Gebinde konservieren mindestens ebensogut, ergeben aber größere Verluste an Ge-

Einrichtung eines Lagerbuches.

Herkunft	Zeichen und Nr.	Lager-Nr.	Partie-Nr.	Eingangsgewicht Brutto Kg.	Tara Kg.	Netto Kg.	Qualitäts-Vermerk	Ausgangsgewicht Brutto Kg	Tara Kg.	Netto Kg.	Qualitäts-Vermerk	Empfänger
Molkerei X.	M. G. 1	1	1	56½	6	50½	gut	56¼	6	50¼	gut	X. X
„	2	2	„	57	6¼	50¾	„	56½	6¼	50¼	„	
„	3	3	„	56	6	50	„	56¾	6	49¾	„	
„	4	4	„	56	6	50	„	56	6	50	„	
Molkerei X.	O. F. 11	5	„	56½	6½	50	gut	56	6½	49½	gut	
„	12	6	„	56½	6½	50	„	56	6½	49½	„	
„	13	7	„	56½	6½	50	„	56¼	6½	49¾	„	
„	14	8	„	56¼	6½	49¾	„	56	6½	49½	„	
„	15	9	„	56¼	6½	49¾	„	56	6½	49½	„	
„	16	10	„	56½	6½	50	„	56	6½	49½	„	
„	17	11	„	56½	6½	50	„	56¼	6½	49¾	„	
„	18	12	„	56¼	6½	49¾	„	56	6½	49½	„	
Molkerei X.	B. B. 48	13	„	60	7	53	Geschmack einigermaßen, sonst grob, wässerig u. streifig	59	7	52	wie eingangs	
„	49	14	„	61	6¾	54¼		60¼	6¾	53½	„	
„	50	15	„	61½	7	54½		60½	7	53½	„	
„	51	16	„	61	7	54		59¾	7	52¾	„	
„	52	17	„	59½	6½	53		58¾	6½	52¼	„	
„	53	18	„	58¼	6½	51¾		57¼	6¼	51	„	
„	54	19	„	60	6¾	53¼		58¾	6½	52¼	„	
„	55	20	„	60	7	53		59	6¾	52¼	„	
„	56	21	„	60	7	53	etwas besser bearbeitet	59¼	6¾	52½	„	
„	57	22	„	60	7	53		59¼	7	52¼	„	
„	58	23	„	58	6¾	51¼		57½	6½	51	„	
„	59	24	„	58½	6¾	51¾		57¾	6¾	51	„	
„	60	25	„	58½	6½	52		58	6½	51½	„	
Molkerei X.	O. 102	26	„	57	6	51	gut	56½	6	50½	gut	
„	103	27	„	57	6	51	„	56¼	6	50¼	„	
„	104	28	„	57	6	51	„	56¼	6	50¼	„	
„	105	29	„	56¾	6	50¾	„	56¼	6	50¼	„	
Molkerei X.	M. B. W. 412	30	„	56	6	50	gut	56	6	50	gut	
„	413	31	„	56	6	50	trocken	56	6	50	„	
„	414	32	„	56	6	50	gearbeitet	55¾	6	49¾	„	
„	415	33	„	55¾	5¾	50	„	55¼	5¾	49½	„	
„	416	34	„	55¾	5¾	50	„	55½	5¾	49¾	„	
„	417	35	„	56	6	50	„	56	6	50	„	
„	418	36	„	56	6	50	„	55¾	6	49¾	„	

wicht und Kante, so daß man lieber die erstgenannte Verpackungsart wählt. Sehr zu beachten ist das Einstampfen. Der Butterkegel muß absolut kompakt sein, so daß im äußersten Falle das Kegelinnere nicht angegriffen werden kann. Die Gebinde müssen vollständig bereift sein, Deckel und Böden müssen gut schließen.

Wie lagert man nun die so ausgewählte Butter am vorteilhaftesten? Butter wird wohl ausschließlich mit Hilfe der künstlichen Kälte gelagert. Von anderen Verfahren, z. B. dem Benzoe-Verfahren, hat man wohl gehört, doch dürfte es kaum praktisch angewandt worden sein. Umstritten ist nicht, daß der Lagerraum trocken, geruchfrei und luftig sein muß, dagegen hört man über die anzuwendenden Kältetemperaturen noch heute verschiedene Meinungen. Früher lagerte man bei Temperaturen um den Nullpunkt bis — 2 Gr. C. ein. Tiefer meinte man, schade der Qualität und vertalge die Ware. Hat man eine wirklich gute und gut verpackte Ware zur Verfügung, sind diese Temperaturen für die Zeit von 3 Monaten hinreichend. Meine Erfahrungen bei der Lagerung vieler großer Butterbestände gehen dahin, daß man, wenn man z. B .6 Monate lagern will, und schließlich infolge besonderer Umstände noch darüber hinausgehen muß, die Temperatur von —6 Gr. C. am vorteilhaftesten ist. Leider war es in meinen Fällen nicht immer möglich, die Qualitäten sorgfältig auszuwählen, so daß hierdurch das Resultat bis zu einem gewissen Grade beeinflußt wird, aber auch gute Produktionen hielten sich bei Temperaturen um den Nullpunkt nicht länger als 3 Monate einwandfrei. Als erstes Zeichen der Lagerschädigung bildet sich Kante und zeigen sich Stockflecke auf dem Butterkegel, hauptsächlich am Boden desselben. Gleichzeitig, meistens aber später, tritt der gefürchtete Schimmel auf. Bestände in diesem Lagerungszustande müssen sofort abgesetzt werden, experimentieren, z .B Ventilieren und tiefers Kühlen ist unzweckmäßig. Nach den ersten Erfahrungen habe ich durchweg niedrigere Temperaturen angewandt und die Temperatur von 6 Gr. C. als die geeignetste gefunden. So gekühlte Lager hielten sich bis 9 Monate gut. Diese Temperatur läßt Stock, Schimmel und Verseifung nicht so leicht aufkommen, sogar Kantenbildung war nur vereinzelt und gering.

Man könnte nun auf den Gedanken kommen, die Temperatur noch niedriger zu wählen, davor möchte ich aber warnen, in keinem Falle aber über 7 Gr. C. hinauszugehen. Zwar bleibt die Ware blank, aber die Qualität leidet bei niedrigeren Temperaturen nicht unwesentlich. So konnte ich bei einem Lager im Alter von 7 Monaten, welches in den letzten drei Monaten bis — 11 Gr. C., in der Meinung, es recht gut zu machen, gekühlt worden war, merkliche Vertalgung der Kante, und durchweg faden, nichtssagenden Geschmack, auch nach dem Auftauen, feststellen. Das Aussehen war stumpf, glanzlos und schmalzig.

Ein Butterlager muß mindestens alle 6 Wochen auf Qualität geprüft werden, sodaß man nötigenfalls Dispositionen treffen kann, u. damit man über seinen Besitz im Klaren ist. Die Kühlungstemperatur darf nicht erheblich schwanken oder gar über den Nullpunkt hinausgehen, die sich ergebenden Nachteile liegen ohne Weiteres auf der Hand. Die Ueberwachung der Kühlung geschieht am besten durch Registrierthermometer. Durch Kontrolle der Streifen ist man so jederzeit in der Lage, die Kühlung zu kontrollieren.

Um die Uebersicht und Mengenkontrolle in einem großen Kühllager zu behalten, ist die Führung eines Lagerbuches unerläßlich. Dieses muß bei der Kontrolle als Lagerführer und Merkbuch dienen, die Gewichte und die Gewichtsverluste aufweisen und den Verbleib der Ware festhalten.

Aus obiger Tabelle geht die Einrichtung eines Lagerbuches hervor. Die eingezeichneten Gewichte sind Ergebnisse einer Lagerzeit von 6½ Monaten, an der Hand dessen man ersehen kann, wie die verschiedenen Produktionen hinsichtlich Gewichtsverlust lagerten.

M. H. 1/4 und O. F. 11/18 war eine gute, in trockene, ausgelegte Gebinde verpackte Ware. Der Gewichtsverlust betrug beim erstgenannten Posten 0,50 Proz., beim letztgenannten 0,69 Proz. B. B. 48/60 war in unausgelegte Gebinde verpackt und hinsichtlich Qualität von unfeinem Geschmack, grober und wässeriger Konsistenz und streifig-fleckigem Aussehen. Der Gewichtsverlust war hier bedeutend höher und betrug 1,45 Prozent. O. 102/105 war ebenfalls in unausgelegte Gebinde verpackt, qualitativ aber im ganzen gut. eGwichtsverlust 1,23 Proz. M. B. W. 412/418 war wieder in ausgelegte Gebinde verpackt und von guter Qualität. Gewichtsverlust 0,36 Proz. Neben der Verpackung und Qualität ist der Gewichtsverlust noch von der Dauer der Lagerung und von dem Lager selbst abhängig. Obgleich ich hinsichtlich Lager keine Zahlen zur Hand habe, nehme ich doch an, daß ein luftgekühltes Lager durch die Zirkulation der Kühlluft etwas mehr eintrocknet, als ein solches mit Röhrenkühlung. Bezüglich Lagerungsdauer steht fest, daß der Gewichtsverlust relativ der Lagerungsdauer zunimmt, anfangs mehr, später weniger. Aus Beispielen zahlreicher Lagerungen habe ich mir für die Lagerzeit bis 9 Monate für eine lagergünstige Ware die Norm — 1/10 Pfund Lagerverlust je Monat — gebildet. Dieser Satz ist der am häufigsten wiederkehrende Durchschnittssatz. Für längere Lagerungen dürfte sich dieser Satz nach und nach verringern. Bei schlecht ausgearbeiteten, in unausgelegte Gebinde verpackten Partien habe ich Gewichtsverluste bis 3 Proz. in 3 Monaten festgestellt.

Bei der Beschickung des Lagers sind die Gebinde nach der Gewichtsfeststellung mit fortlaufenden Lagernummern zu versehen, Waggonsendungen und einzelne Posten in Partien einzuteilen und so zu stapeln, daß die Lagerung des ganzen Lagers überwacht werden kann. Das Füllen des Lagers ohne Sperraum ist zu vermeiden, da man die Lagerung nicht hinreichend prüfen kann. Hinsichtlich Prüfung des Taragewichts muß man sich auf Stichproben beschränken und differierende Partien ganz stürzen. Hier ist die Verpackung in ausgelegte Gebinde von großem Vorteil. Solche Gebinde stimmen schön an sich besser in der Tara, als gewässerte, unausgelegte.

Schließlich versäume man nicht, die Prüfung des Wassergehaltes vorzunehmen, später muß man ein Versäumnis desselben mit klingender Münze wieder gut machen.

Mitteilungen

Die Labfähigkeit der Ziegenmilch verschiedener Herkunft. E. Koch hat über die Labfähigkeit der Ziegenmilch Untersuchungen angestellt, über die in der D. T. W. ausführlich berichtet wird. Obwohl Ziegenmilch in ihrer Zusammensetzung der Frauenmilch näher komme, als Kuhmilch, und auch die Gefahr einer Tuberkuloseübertragung nicht wie bei Kuhmilch bestände, so ist sie trotzdem nach neueren Erfahrungen zur Säuglingsernährung ungeeignet, da sie Anämie hervorruft. Worin die Ursache dieser Eigenschaft der Ziegenmilch zu suchen sei, ist bisher noch nicht geklärt, wohl führen einzelne sie auf den geringen Gehalt an Eisen, auf zu geringen Gehalt an Vitaminen und zu hohen Gehalt an löslichen Fettsäuren zurück. Ueber die biologischen und chemischen Verhältnisse der Ziegenmilch ist bislang noch wenig bekannt, insbesondere auch darüber nicht, welche Eigenschaften eine artfremde Milch haben müsse, um als bekömmliches Nahrungsmittel gelten zu können Von der Labfähigkeit wird die Verdauung einer Milch im Magen nachhaltig beeinflußt, insofern

spielt dieselbe bei der Bewertung einer Milch als Nahrungsmittel für Säuglinge eine wichtige Rolle. Dies ist bisher nicht genügend berücksichtigt worden, was Koch veranlaßt hat, darüber nähere Prüfungen anzustellen.

Nach Buschoff übt die Fütterung einen großen Einfluß auf die Labfähigkeit der Kuhmilch aus, die am besten bei Weidekühen und am schlechtesten bei Stallhaltung ohne Grünfutter sei. Ob dies auch für Ziegenmilch zutrifft, steht noch nicht fest. Jedenfalls ließe die Fütterung in den Großstädten viel zu wünschen übrig und dürften daher die fraglichen Krankheitserscheinungen nach längerem Genuß von Ziegenmilch auf die geringe Labfähigkeit derselben zurückzuführen sein. Wird nämlich die Labung der Milch im Magen verzögert, so fließt ein Teil derselben in den Darm ab, wo die Verdauung schwieriger sei, und womit dann Verdauungs- und Ernährungsstörungen bei Säuglingen verbunden seien.

Um den Einfluß der Fütterung auf die Labfähigkeit zu untersuchen, wurden 16 verschiedene Ziegen einmal ausschließlich bei Stallfütterung gehalten und später mit Grünfutter gefüttert. Die Einzelmilchproben beider Versuchsreihen wurden dann auf ihre Labfähigkeit untersucht und zwar erstreckten sich die Untersuchungen auf rohe und gekochte Milch. Auch wurde festgestellt, ob die sonstigen Eigenschaften der Ziegenmilch, wie spez. Gewicht, Säuregrad, Fettgehalt, und ob Haltung, Alter, Laktationsdauer und Trächtigkeitsmonat irgendwelchen Einfluß auf die Labfähigkeit besitzen. Die Prüfung der Labfähigkeit wurde mit einer täglich frisch bereiteten Lösung von 1 Gramm Labpulver vom Wirkungswert 1 : 100 000 in 100 ccm dest. Wasser vorgenommen. Zur Verwendung gelangten 5 ccm der Lösung zu 100 ccm Milch bei einer Erwärmung auf 35 Grad Celsius im Wasserbade.

Ueber die Ergebnisse der Untersuchungen wird in der D. T. W. wie folgt berichtet:

„1. Die Labfähigkeit roher Ziegenmilch schwankt bei Stallfütterung zwischen 43 und 90 Sekunden und beträgt im Durchschnitt 66,25, bei Grünfütterung zwischen 39 und 73 Sekunden, im Durchschnitt 58,4. — Die Labfähigkeit gekochter Ziegenmilch schwankt bei Stallfütterung zwischen 43 und 123 Sekunden und beträgt im Durchschnitt 100,75, bei Grünfütterung zwischen 43 und 123 Sekunden, und beträgt im Durchschnitt 76,5. — Rohe Ziegenmilch hat demnach eine um 30,99 Prozent bessere Labfähigkeit als gekochte Ziegenmilch. (Die Dauer der Gerinnung wurde mit der Stoppuhr festgestellt.)

2. Die Fütterung übt einen Einfluß auf die Labfähigkeit aus und zwar ist der Einfluß der Grünfütterung bei Stallhaltung ein günstigerer. Es verhalten sich die Labzeiten der Rohmilch bei Trockenfütterung zu denen der Rohmilch bei Grünfütterung wie 66,25 : 58,4; bei Kochmilch wie 100,75 : 76,5, d. h. bei Grünfütterung gerinnt Rohmilch um 7,85 Sekunden schneller als bei Trockenfütterung; gekochte Milch gerinnt bei Grünfütterung um 24,25 Sekunden schneller als bei Trockenfütterung.

3. Die Labfähigkeit der Milch ist ferner abhängig von dem Alter der Milch bei der Untersuchung, sowie von Temperaturunterschieden. Bei höheren Säuregraden gerinnt die Milch in kürzester Zeit.

4. In Bezug auf Laktationszeit, Alter, Zahl der Geburten, Trächtigkeitsmonate ist ein Einfluß auf die Labfähigkeit nicht nachzuweisen.

5. Wenngleich einzelne Milchproben im Verlauf der Untersuchungen ein konstantes Verhalten zeigen, so ist doch im allgemeinen die Labfähigkeit nicht als feststehender Faktor, sondern als labile Größe anzusehen, die individuellen Schwankungen unterliegt.

6. Die Labfähigkeit der rohen Ziegenmilch ist besser als die der gekochten.

7. Insofern die Labfähigkeit der Ziegenmilch als Gradmesser für die Bekömmlichkeit herangezogen wird, ist der rohen Ziegenmilch vor der gekochten der Vorzug zu geben".

Unterricht- und Versuchswesen

Milchwirtschaftliches Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin zu Oranienburg.

Beginn der nächsten Lehrkurse.

a) Unterkursus für Molkerei-Lehrlinge als Abschluß der 3jährigen praktischen Lehrzeit, Dauer 2 Monate, am 1. September 1925.

b) Oberkursus für Molkereigehilfen, Dauer 4 Monate, am 1. Oktober 1925. Fachleute mit 7jähriger praktischer Tätigkeit im Molkereigewerbe können mit Abschluß des Lehrganges das Molkerei-Betriebsleiter-Zeugnis erwerben.

Kruspe, Direktor.

Rundschau

Butter- und Käse-Prüfung in Oldenburg. Am 15. Juni hielt die Oldenburgische Landwirtschaftskammer ihre zweite diesjährige Butterprüfung ab, welche mit einer Käse-Prüfung verbunden war. Wenn auch die Käserei bisher in Oldenburg noch nicht die Bedeutung erlangt hat, welche der Butterfabrikation zuzuschreiben ist, so muß doch festgestellt werden, daß immer mehr Molkereien dazu übergehen, einen Teil der angelieferten Milch zu Käse zu verarbeiten.

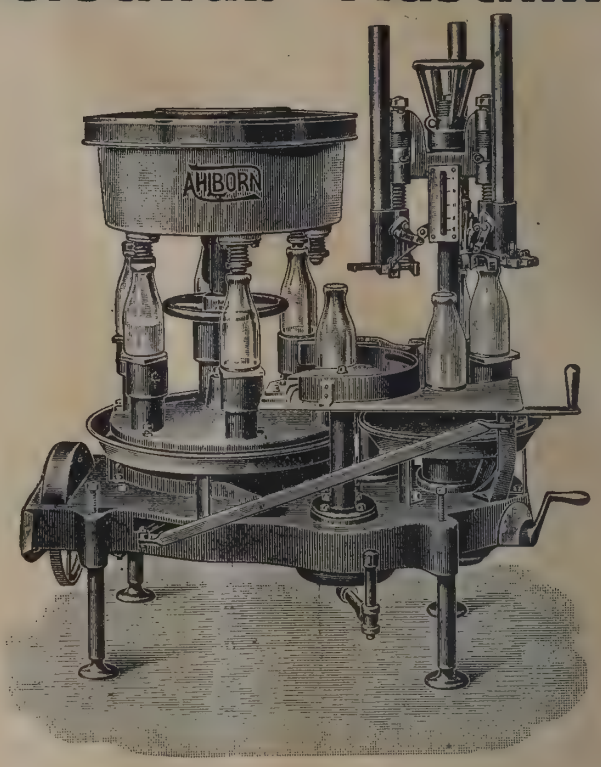
Die Butterprüfung war mit 50 Proben beschickt, welche sämtlich auf ihren Wassergehalt untersucht wurden. Zwei Proben mußten wegen zu hohen Wassergehaltes von der weiteren Prüfung ausgeschlossen werden. Zur Beurteilung kamen demnach 48 Proben. Hiervon erhielten 18 Proben das Prädikat „hochfein", 23 Proben das Prädikat „fein" und 7 Proben das Prädikat „gut". 85 Prozent der Proben wurden demnach mit „fein" und „hochfein" beurteilt.

Zur Käseprüfung waren 7 Hartkäse- und 5 Weichkäse-Proben eingesandt. Hiervon wurden 5 Proben mit „hochfein", 3 Proben mit „fein", 3 Proben mit „gut" und 1 Probe mit „fehlerhaft" beurteilt.

Im Anschluß an die Prüfungen fand eine sehr gut besuchte Molkerei-Interessentenversammlung statt, in welcher besonders zum Ausdruck kam, daß die seit langem eingeführten Prüfungen sich als das beste Mittel erwiesen haben, um die Qualität der Molkerei-Erzeugnisse zu heben und den guten Ruf der Oldenburger Butter zu festigen J. H.

Zum Kampf um die Milchpreise in Sachsen. Der Milchhändlerverband zu Leipzig hat die Kleinhandelspreise für Milch mit Wirkung vom 15. ds. Mts. auf 32 Pfg. ab Laden oder Wagen, und auf 34 Pfg. ab Haus erhöht. Die Preiserhöhung wird gegenüber den Mitgliedern begründet: „auf Grund der höheren Einkaufspreise". Die Preisprüfungsstelle Leipzig erklärt hierzu folgendes: In Wirklichkeit ist die Preis-

Flaschen-Füll- und Verschluß-Maschine



vollkommen selbsttätig
vermeidet Flaschenbruch
und Milchverluste

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig * Lübeck * München

Aluminium-Milchtransportkannen
nahtlos, mit Gummidichtung und Bügelverschluß
nur für 20 Ltr. 28.— Mk.

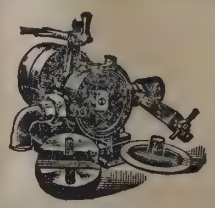
Milchtransportkannen aus bestem Stahlblech, ff. verzinnt
mit Steckdeckel, 20 Ltr., ganz gestanzt 13.50 Mk.
m. Bügelverschl., 20 „ „ „ 14.50 Mk.
ab Werk. Lieferung erfolgt nur gegen Nachnahme.
Filtersiebe zur Erzielung absolut reiner Milch.
Wattescheiben in allen Größen.

Kühlapparate, Alfa-Separatoren u. Tauschtrommeln, Ersatzteile, Käselab, Käsefarbe, Butterfarbe, sowie sämtl. Molkerei-Hilfsstoffe.

Hermann Th. Jordan, Molkerei-Geräte
Berlin-Charlottenburg
Kant-Str. 106, II. Etg., Tel. Wilh. 2662

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

MAWA-Milchpumpen



D. R. P. angem. D. R. G. M.
Keine Ventile. — Keine Störungen. — Fördern stoß- u. schaumfrei. — Enorme Leistungen. — Geringer Kraftverbrauch. — Einfache Handhabung. — ca. 95 % Nutzeffekt.

Maschinenfabrik Waldau G. m. b. H.
Köln-Schwerthof-Neumarkt 8
Vertreter gesucht!

erhöhung in größerem Maße erfolgt, als es durch die Erhöhung der Einkaufspreise bedingt war. Der Verband sucht dies damit zu begründen, daß die durch das Herabgehen der Kleinhandelspreise im Mai erreichte Bruttohandelsverdienstspanne von 8 Pfg. für 1 Liter (Differenz zwischen Erzeugerpreis frei Leipzig und Kleinhandelspreis ab Laden) zu niedrig gewesen sei, daß der Milchhandel mit dieser Spanne nicht auskommen konnte und daß die Spanne 10 Pfg. betragen müsse. Die Preisprüfungsstelle Leipzig hat in Verhandlungen mit dem Vorsitzenden und der Preiskommission des Milchhändlerverbandes auf das wirtschaftlich Verwerfliche und daher Ungesetzliche dieser Preispolitik hingewiesen. Dieses besteht darin, daß der Verband heute noch, wo Angebot und Nachfrage in freier Konkurrenz die Preise bestimmen und auf die Preise drücken sollen, durch Festsetzung von Preisen und Verpflichtungen der Mitglieder zur Einhaltung dieser Preise jedem Verbandsmitgliede einen bestimmten Verdienst zu garantieren sucht, der in freier Konkurrenz nicht zu erreichen wäre und im besonderen den Händlern nicht zugebilligt werden kann, die durch unmittelbaren Absatz selbst eingeführter Milch an den Verbraucher billiger arbeiten können. Die Preisbildung und Fernhaltung jeder Konkurenz im Milchhandel ist umsomehr zu verwerfen, als die Milchzufuhr trotz des sogenannten Milchkrieges, von dem die Leipziger Bevölkerung wenig gespürt haben dürfte, reichlich ist, und als die Verbandspreise ohne die erforderlichen statistischen Unterlagen, also mit einer gewissen Willkür, festgesetzt werden Der Verband hat es trotz energischer Vorstellungen der Preisprüfungsstelle abgelehnt, die Heraufsetzung des Kleinhandelspreises auf das durch das Steigen der Einkaufspreise bedingte Maß zu beschränken. — Die Preisprüfungsstelle hat demzufolge erneut Strafanzeige gegen den Milchhändlerverband auf Grund der Preistreiberei-Verordnung erstattet. Sie wird ferner bei der dafür zuständigen Stelle des Rates dahin wirken, daß die Konkurrenzmöglichkeit durch vermehrte Erlaubniserteilung an wirtschaftlich arbeitende und verbandsfreie Geschäfte, wo es nur angeht, vermehrt wird. H.

Verstoß des Arbeitgebers gegen die Verpflichtung, seine fortbildungsschulpflichtigen Angestellten die Fortbildungsschule besuchen zu lassen. Der Angeklagte hatte in 19 Fällen seine fortbildungsschulpflichtigen Angestellten nicht zur Fortbildungsschule gehen lassen, jedesmal aber ein ordentliches Entschuldigungsschreiben dem Leiter der Fortbildungsschule zugehen lassen, in dem er für das Fernbleiben seiner Angestellten einen wichtigen Grund angab. Dieser habe in drinaenden Arbeiten bestanden, die so plötzlich herangetreten seien, daß eine Entscheidung des Schulvorstandes nicht habe abgewartet werden können.

Das Amtsgericht hatte die Entschuldigung des Arbeitgebers gelten lassen und ihn von Strafe und Kosten freigesprochen, indem es erwog, der Leiter der Fortbildungsschule sei tatsächlich nicht in der Lage ,zu entscheiden, ob in dem fraglichen Betriebe ein wichtiger Grund vorliege ,die Angestellten dem Unterricht in der Fortbildungsschule fernzuhalten; dazu sei der angeklagte Arbeitgeber viel besser in der Lage gewesen.

Das Oberlandesgericht Stettin hat dieses Urteil jedoch nicht gutgeheißen. Mit den erwähnten Ausführungen übertrage die Vorinstanz die Entscheidung über das Vorliegen eines wichtigen Grundes dem Arbeitgeber. Hiermit setzt sich das Gericht aber in Widerspruch mit den Vorschriften des maßgebenden Ortsstatutes, das gerade den Schulleiter zur Entscheidung hierüber beruft; denn nach diesem Ortsstatut dürfen die Schüler die Fortbildungsschule ohne eine nach dem Ermessen des Schulleiters ausreichende Entschuldigung den Unterricht nicht versäumen. und das Statut schreibt ferner vor: „Wünschen die Arbeitgeber aus besonderen Gründen eine Befreiung des Schülers für einzelne Tage und Stunden oder für längere Zeit. so haben sie vorher unter Angabe der Gründe die Genehmigung des Schulleiters so rechtzeitig zu beantragen, daß dieser nötigenfalls die Entscheidung des Schulvorstandes einholen kann". Diese Regelung ist auch notwendig, da sie allein dem Fortbildungsschulzwang Geltung verschaffen kann. Sie schließt aber nicht aus, daß die Entscheidung der genannten Stellen der Nachprüfung durch den Strafrichter unterliegt. — Ob der Vorderrichter diese Nachprüfung sachgemäß vorgenommen hat. ist nicht festgestellt, so daß die Freisprechung des Angeklagten nicht gerechtfertigt erscheint.

Bei der erneuten Verhandlung wird vor allem zu prüfen sein, ob die Sachlage derartig war, daß der Angeklagte ohne Hilfe seiner fortbildungsschulpflichtigen Angestellten bezw. des einen oder des anderen ganz wichtige und eilige Arbeiten tatsächlich nicht rechtzeitig erledigen konnte. (Oberlandesger. Stettin, 2 S. 244/24.)

Milch- und Käsefälschung. Wegen Nahrungsmittelfälschung hatte das Schöffengericht Burgdorf den Molkereibesitzer G. aus Ilten zu einem Monat Gefängnis und 1000 ℳ Geldstrafe verurteilt und außerdem war auf Publikation des Urteils erkannt worden. Gegen dieses Urteil hatte sowohl der Angeklagte als auch der Amtsanwalt Berufung eingelegt, die vor der Strafkammer des Landgerichts Hildesheim zur Verhandlung kam. Durch die Beweisaufnahme wurde festgestellt, daß am 24. Februar d. J. eine Einwohnerin Iltens beim Milchholen beobachtet hatte, daß der Angeklagte, ehe er die Milch ausgab, dem Verkaufsbehälter einen Eimer voll Wasser zugesetzt hatte. Sie machte einer anderen Käuferin von ihren Beobachtungen Mitteilung und beide beschlossen, am nächsten Abend genau aufzuachten. Sie kamen an diesem Tage etwas vor der Zeit und sahen auch an diesem Abend wieder, wie der Angeklagte den Eimer voll Wasser der Milch, die zum Verkauf an die Einwohner bestimmt war, zusetzte. Gemeinsam begaben sich die Frauen mit der ihnen ausgehändigten Milch zum Oberlandjäger, der die Milch zur Untersuchung nach Hannover brachte, und hier ergab die Untersuchung einen Wasserzusatz von 15 Prozent. — Aehnlich verhielt es sich mit dem vom Angeklagten hergestellten „Camembert-Käse", der von dem Angeklagten als Vollfettkäse in den Handel gebracht wurde und bei dem durch die Untersuchung festgestellt wurde, daß er statt der vorgeschriebenen 40 Proz Fett nur 29 bis 31 Proz. Fett enthielt. Der Angeklagte bestreitet, sich vorsätzlich schuldig gemacht zu haben, und bot mehrere Zeugen auf, die in keiner Weise Ursache gehabt haben, über die vom Angeklagten bezogene Milch Klage zu führen. Nach der Beweisaufnahme, zu der 17 Zeugen und 2 Sachverständige geladen waren, kam das Gericht zu folgendem Urteil: Die Berufung des Angeklagten wurde kostenpflichtig verworfen und auf die Berufung des Amtsanwalts wurde das Urteil erster Instanz aufgehoben und der Angeklagte zu einer Gesamtstrafe von 6 Monaten Gefängnis und 1300 Mark Geldstrafe verurteilt, außerdem wurde auf Publikation des Urteils u. a. im „Hannoverschen Kurier" erkannt.

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-**Käsefarbe, wenn** Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Ltr. Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. Gewünschter Ton ist vorzuschreiben.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugn. beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 7[illegible] von Bewekunden hergestellt

Blähen, Treiben, Gären, Fließen d. Käse verhind. mit best. Erfolg **„CARWE"**

„CARWE" bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hat sich bei allen Labkäsen, besonders bei Holländer, Edamer, Holsteiner, Tilsiter, Camembert, Brie, Gervais usw. glänzend bewährt. à Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

K. Molkerei i. A. schreibt am 11. Okt. 24: Carwe hat sich sehr gut bewährt, sodaß wir zur ständig. Anwendung desselb. schreiten.

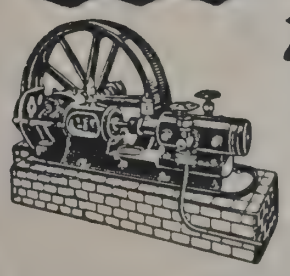
O. P. i. Kl. S. schreibt am 26. Okt. 24: „Bin mit Ihrem Carwe sehr zufrieden", senden Sie bitte an meine 2. Molkerei in K. 1 Zentner Carwe.

Kali-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Eis- u. Kühl-Maschinen



Dampf-Maschinen
Pumpen, Apparate
baut als langjährige Spezialität für Molkereien

Gustav Wehlte, Halle 5
Kühlmaschinenfabrik

Berichtigung. Unserem Verzeichnis der von der D. L. G. in Stuttgart zuerkannten Preise ist folgendes nachzutragen:

1. Preis und Sieger-Ehrenpreis: J. Goldmann & Co., Dampfmolkerei Holzkirchen (Oberbayern), für Camembert;

2. Preis: Molkerei-Genossenschaft Alfeld a. Leine für ungesalzene Butter.

Benutzung des Fernsprechers bei Kaufabschlüssen. In einer grundsätzlichen Entscheidung hat das Reichsgericht (Reichsgericht VII 925/23) zu der Frage der Haftung unter Kaufleuten infolge mangelhafter Bedienung des Fernsprechers Stellung genommen. Der gerichtlichen Verhandlung lag folgender Vorgang zu Grunde:

Kläger hatte durch seinen Agenten mit dem beklagten Lieferanten über den Ankauf eines größeren Postens Ware verhandelt, wobei der Beklagte dem Agenten erklärt hatte, falls er die Ware bestellen wolle, müsse er dies bis zum 24. Januar mittags tun; träfe bis dahin die Bestellung nicht ein, würde er anderweitig über die Ware verfügen. Der Agent erwiderte, daß er ihn telefonisch anrufen werde, worauf der Beklagte erklärte, wenn jener ihn anrufen wolle, müsse er bei A. anrufen, wo er jetzt wohne. Am 24. Januar versuchte der Agent, wiederholt, an der angegebenen Stelle anzurufen, wo sich aber niemand meldete. Als er am Nachmittag desselben Tages endlich Anschluß erhielt, erklärte der Beklagte, daß er, da er die Bestellung bis 12 Uhr mittags nicht erhalten habe, die Ware anderweitig verkauft habe.

Hierauf erhob der Auftraggeber des Agenten gegen den Verkäufer Klage auf Schadenersatz. Er führte hierbei aus, daß es nicht seine bezw. des Agenten Schuld sei, wenn letzterer den Beklagten nicht telefonisch erreichen konnte. Der Beklagte hätte dafür sorgen müssen, daß er durch den Fernsprecher erreichbar war. Er habe innerhalb der angegebenen Frist die Bestellung bei dem Beklagten aufzugeben und daraus folge sein Recht auf Entschädigung.

Die Klage wurde von dem vorinstanzlichen Gericht zurückgewiesen mit der Begründung, daß den Beklagten kein Verschulden treffe. Wenn er auch dem Agenten gesagt habe, wo er telefonisch zu erreichen gewesen sei, so habe für ihn darum noch nicht die Verpflichtung bestanden, am Fernsprecher oder in dessen Nähe am 24. Januar bis mittags 12 Uhr zu warten, ob vielleicht der Agent anrufen würde. Mit der fraglichen Mitteilung an den Agenten habe er diesem lediglich den Anruf erleichtern wollen. Im übrigen hätte die Bestellung ebensogut schriftlich erfolgen können.

Da der Kläger sich bei diesem Erkenntnis nicht beruhigte, sondern den weiteren Beschwerdeweg beschritt, gelangte die Klage schließlich zur Verhandlung vor das Reichsgericht. Dieses hat nun dem Kläger recht gegeben. In der betreffenden Entscheidung heißt es, daß allerdings zwischen dem Agenten und dem Beklagten keine feste Vereinbarung dahin getroffen worden sei, daß die Annahme des Verkaufsangebotes durch Fernsprecher erklärt werden solle. Aber der Agent hatte doch diese Uebermittlung in Aussicht gestellt, und der Beklagte hatte sich dagegen nicht ablehnend verhalten. Er mußte also mit dieser im geschäftlichen Verkehr keineswegs ungewöhnlichen Uebermittlung der Annahme rechnen, und es wäre seine Pflicht gewesen, wenn er selbst zu der fraglichen Zeit nicht in der Nähe des Fernsprechers sein konnte, dafür Sorge zu tragen, daß eine andere Person an seiner Stelle zur Empfangnahme bereit war. Der Beklagte hat es sonach verschuldet, daß er die vom Kläger rechtzeitig versuchte Annahmeerklärung nicht rechtzeitig erhielt, und hat dem Kläger für den ihm dadurch entstandenen Schaden aufzukommen. P.

Steigende Milchpreise. In sehr vielen Städten sind neuerdings die Milchpreise um einige Pfennige erhöht worden. In der Begründung heißt es fast überall, daß infolge der anhaltenden Dürre die Milcherzeugung nicht unerheblich zurückgegangen ist. In sehr vielen Fällen waren die Landwirte gezwungen, um die Milchmenge einigermaßen zu halten, Kraftfutter zu verabreichen. Daß die jetzt überall erfolgten Niederschläge den Schaden noch mal wettmachen, d. h. eine erhöhte Milcherzeugung und sinkende Preise bewirken, ist wenig wahrscheinlich.

Eine wichtige Erfindung für das Molkereiwesen. Wie uns berichtet wird, hat der Ingenieur C. Sievers in Heide i. Holst. einen Apparat erfunden, der angeblich jede Schaumbildung im Separator verhindert. Der Apparat steht in unmittelbarer Verbindung mit dem Separator.

Es ist natürlich nicht möglich, heute schon, wie es in Tageszeitungen geschehen ist, den Nutzen zu errechnen, der der Volkswirtschaft durch diese Erfindung erwächst. Man wird abwarten müssen, wie die Ergebnisse der weiteren Versuche lauten werden Sind sie günstig, so hat der Erfinder dem Molkereifach einen bedeutenden Dienst erwiesen.

Beendigung des Konflikts bei der Meierei Bolle, Berlin. Der Lohnkonflikt bei der Meierei Bolle hat nunmehr seinen Abschluß dadurch erreicht, daß der Schlichter für Groß-Berlin den von der Belegschaft angenommenen, von der Direktion der Meierei aber abgelehnten Schiedsspruch für verbindlich erklärt hat. Die Löhne erhöhen sich damit wöchentlich um 2,50 bis 3,50 Mark.

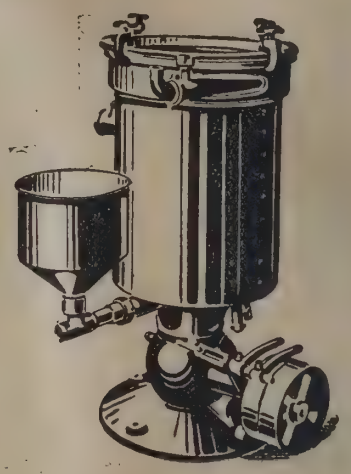
Ausland.

Bestrebungen zur Steigerung des Milchverbrauchs in Japan. Eine interessante Folge des gesetzlichen Verbotes geistiger Getränke in den Vereinigten Staaten bildet die bedeutende Steigerung des Milchverbrauchs seitens Erwachsener, der von etwa einem halben Pint (1 Pint = 0,577 Liter auf ungefähr vier Fünftel eines Pints pro Tag gewachsen ist. Kanada, das die Vorgänge seines amerikanischen Nachbarn aufmerksam verfolgt, namentlich, wenn es sich um Gesundheitsfragen handelt, hat gleichfalls einen Propagandafeldzug für Milch in Scene gesetzt, der von allen medizinischen Autoritäten unterstützt wird, und bereits sehr gute Erfolge zu verzeichnen hat. „Drink more Milk", (trinkt mehr Milch) sieht man in allen kanadischen Teehäusern und Erfrischungshallen angeschlagen, und große Plakate mit dieser Inschrift fallen dem Reisenden ins Auge, sobald er das Land betritt.

Japan, das bekanntlich ungemein progressiv ist, und sehr energisch vorgeht, um die Wohlfahrt seines Volkes zu heben, hat sich durch das Beispiel Amerikas und Kanadas zu der Ansicht bekehren lassen, daß ein reichlicherer Milchgenuß der Gesundheit des Volkes sehr zu Gute kommen würde. Infolgedessen ist man daselbst bemüht, die heimische Milchwirtschaft, die noch sehr in den Kinderschuhen steckt, zu heben und durch Einfuhr geeigneten Milchviehes die sehr ärmlichen japanischen Rinderherden zu verbessern. Außerdem hat man unlängst mehrere amerikanische Sachverständige auf dem Gebiete des Molkereiwesens für Japan engagiert, die

OPTIMUS

Vorwärmer und Erhitzer



Größte Leistungsfähigkeit und Lebensdauer infolge konstruktiver Vollendung, Verwendung erstkl. Materials und sauberster Ausführung.

N. Jepsen Sohn
Flensburg.

VIT
GES. GESCH.
VITRALIN

HOCHGLANZFARBE
VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzenten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.
Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

die heimischen Milchproduzenten — deren Zahl noch sehr gering ist — in amerikanischen Methoden unterrichten, um eine reichlichere und bessere Versorgung zum Zwecke der Kinderernährung zu schaffen, was kaum verfehlen kann, binnen weniger Jahre einen riesigen Umschwung in der physischen Entwicklung des Nachwuchses hervorzubringen. Tms.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Molkerei Ochtrup, e. G. m. b. H., Ochtrup, A.-G. Burgsteinfurt. Die Firma ist in Molkerei-Bezugs- und Absatz-Genossenschaft, e. G. m. b. H., Ochtrup, geändert worden.

Interessengemeinschaft Kieler Meiereibesitzer, e. G. m. b. H., Kiel. Die Nichtigkeit der Genossenschaft ist gemäß § 50 Abs. 2 der Reichsverordnung vom 4. April 1924 eingetragen. Liquidatoren sind das bisherige Vorstandsmitglied Metscher und der Meiereibesitzer Christian Trepkau, beide in Kiel.

Sabow & Co., Molkereigesellschaft, Breddin, A.-G. Havelberg. Die Gesellschaft ist aufgelöst, die Firma erloschen.

Kaufhaus für Molkereiprodukte, G. m. b. H., Stettin. Wilhelm Stühmke ist nicht mehr Geschäftsführer. Rittergutsbesitzer Ernst Stühmke in Stecklin ist zum Geschäftsführer bestellt.

Herbsteiner Molkerei-Genossenschaft, e. G. m. b. H., Herbstein. Gegenstand des Unternehmens: Vorteilhafte Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch. Die Haftsumme für jeden Geschäftsanteil beträgt 500 R.-M.

Edelweiß-Milchwerk, G. m. b. H., Sitz von Schlachters nach Kempten verlegt. In der Gesellschafterversammlung vom 5. Juni 1925 u. a. Umstellung beschlossen. Infolge durchgeführter Ermäßigung beträgt das Stammkapital nun 60 000 Rm. Geschäftsführer: Karl Höflmayr, Kommerzienrat in Aich, Gde. St. Lorenz, stellvertr. Geschäftsführer: Otto Greiter, Direktor in Kempten. Prokurist: Fritz Steingruben, Kaufmann in Schlachters

Zur Butterglocke Christian Bießmann in Leipzig. Die Firma lautet künftig: Butterhandlung Christian Bießmann.

Molkerei- und Müllerei-Genossenschaft m. b. H. in Gr.-Ippener. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 26. 1. 1925 ist die Genossenschaft aufgelöst. Die bisherigen Vorstandsmitglieder sind Liquidatoren.

Molkereigenossenschaft Poigham, e. G. m. u. H., Poigham, A.-G. Passau. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei. Durch Beschluß der Generalversammlung kann der Geschäftsbetrieb auch auf Verwertung von Eiern, Absatz oder Mast von Kälbern und Schweinen, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden. Der Vorstand besteht aus drei Mitgliedern; er vertritt die Genossenschaft gerichtlich und außergerichtlich durch mindestens zwei seiner Mitglieder.

B. Tiemersma & Co., G. m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens der Import von holländischem Käse oder anderen Käsen, speziell Edamer Käse, sowie der Handel mit Käse jeglicher Art und anderen Nahrungsmitteln. Geschäftsführer: Kaufmann Arthur von Lorne in Berlin-Schöneberg, Kaufmann Beert Tiemersma in Berlin. Dr. Friedrich Prinz zu Bentheim und Steinfurt ist als Prokurist bestellt. Der Gesellschaftsvertrag ist am 25. April 1925 abgeschlossen.

Eiskrem-Fabrik Helvetia, G. m. b. H. in Dresden. Der Gesellschaftsvertrag ist am 2. Mai 1925 abgeschlossen und am 22. Mai 1925 abgeändert woden. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung von Sahne-Eis für Speisezwecke aus Sahne usw. Das Stammkapital beträgt 24 000 Rm. Zu Geschäftsführern sind bestellt die Fabrikdirektoren Carl Friedrich Gatzweiler und Erich Kurt Fabian, beide in Dresden. Geschäftsraum: Dresden-Leuben, Pirnaische Straße 64.

Milchgenossenschaft Graben, Amt Karlsruhe e. G. m. b. H. in Graben. Statut vom 10. Mai 1925. Gegenstand des Unternehmens: die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei- und Milchhandelsgenossenschaft Neustadt (Dosse), e. G. m. u. H., ist in eine solche mit beschränkter Haftpflicht umgewandelt. Die Haftsumme für jeden Geschäftsanteil beträgt 500 Rm. Der Sitz der Genoenschaft ist Kampehl bei Neustadt a. Dosse.

Milchgenossenschaft Güttingen, Amt Konstanz, e. G. m. b. H. in Güttingen. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Statut vom 21. März 1925.

Milchverteilungs-Vereinigung in Darmstadt und Umgegend, e. G. m. b. H., Darmstadt. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Verband deutscher Konservenkäse-Fabrikanten. Die am 13. Mai beschlossene Gründung eines Verbandes schweizerischer Emmentaler-Käse-

Vereinigte Dampfmolkereien Lübben-Duben in Lübben. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die Firma ist erloschen.

Milchverwertungsgenossenschaft Endorf, E. G. m. u. H., Endorf, A.-G. Brien. Statut vom 24. 2. 1925. Gegenstand des Unternehmens ist die Erbauung, Einrichtung und der Betrieb einer Molkerei.

Milchhandels-Genossenschaft Herford, e. G. m. b. H., Herford in **Herford.** Gegenstand des Unternehmens ist der Einkauf von Milch und allen im Milchhandel benötigten Waren mittels gemeinschaftlichen Geschäftsbetriebes. Das Statut ist am 1. April 1925 festgestellt.

Milchlieferungs-Genossenschaft Demmin, e. G. m. b. H. in Demmin. Gegenstand des Unternehmes ist gemeinsame Milchlieferung. Das Statut ist vom 15. März 1925.

Max Dreier, Dampfmolkerei Freiberg, Inh.: Hugo Weigold, in **Freiberg i. Sa.,** betr.: Die Firma lautet künftig: **Max Dreyer, Dampfmolkerei, Inh. Otto Weigold.** Der Molkereibesitzer Hugo Louis Weigold in Freiberg ist ausgeschieden. Der Molkereibesitzer Louis Otto Weigold in Freiberg ist Inhaber. Der neue Inhaber haftet nicht für die im Betrieb des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten des bisherigen Inhabers, es gehen auch die im Betrieb begründeten Forderungen nicht auf ihn über.

Milchverwertungs-Genossenschaft Altomünster und Umgebung, e. G. m. u. H., Altomünster, Amtsgericht Augsburg. Das Statut wurde am 21. November 1924 errichtet. Gegenstand des Unternehmens: Erbauung und Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Konkurse. Die über das Vermögen des Molkereibesitzers Fr. Stichnothe in Hormannshausen, Amtsgericht Stolzenau, angeordnete Geschäftsaufsicht ist aufgehoben und zugleich das Konkursverfahren über das Vermögen desselben eröffnet worden. Konkursverwalter: Prozeßagent Schmitt in Stolzenau. Anmeldefrist: 17. Juli 1925. Beschlußfassung über die Beibehaltung des ernannten oder die Wahl eines anderen Verwalters: 27. Juni 1925, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 17. Juli 1925.

Kennen Sie schon die

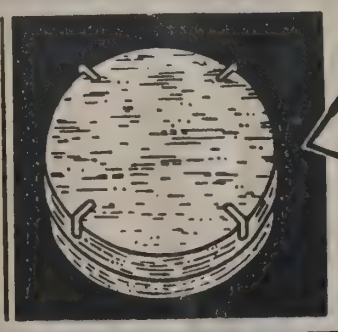
Neuheit

die gesetzlich geschützten

Käsehorden

mit auswechselbaren Holzstäbchen? Wenn nicht, dann verlangen Sie bei Bedarf sofort eine Probehorde zum Preise von 2,40 Rmk.

Max Tittel, Käsehordenfabrik, Lützen.
Generalvertretung Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Milchkannen

in unübertroffener Qualität und bester Verzinnung, alle Modelle zu vorteilhaften Preisen:

Bügelverschlußkannen:				Steckdeckelkannen:			
10	15	20	Ltr.	10	15	20	Ltr.
9,20	10,60	13,—	Mk.	7,60	9,20	11,40	Mk.

jedes Quantum sofort ab Lager lieferbar.

Westhues & Gröne, Ahlen i. Westf.
Tel. Nr. 175.

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Sprechsaal

Zur Erniedrigung der Milchpreise. Ueber dieses Thema wurde in letzter Zeit viel geschrieben, und zwar mit gutem Grund, denn die Milchlieferanten können sich nur sehr schwer an die fallenden Milchpreise gewöhnen. Häufig kann man nun aber auch die Beobachtung machen, daß sie in dieser für die Molkereien so lästigen Eigenschaft noch durch diese selbst gestärkt werden, und zwar durch das gegenseitige Ueberbieten der Milchpreise. Soweit dasselbe absichtlich und in persönlicher Weise vorgenommen wird, kommen ja allgemein nur Privatbetriebe in Frage, denn die Genossenschaften machen ja bekanntlich keine festen Angebote, sondern zahlen ohne weiteres den Betrag aus, der ihr aus den Einnahmen nach Abzug der Betriebsunkosten zur Verfügung steht. Fällt dieser infolge günstiger Betriebsverhältnisse außergewöhnlich hoch aus, nun, so kann man ihr auch keinen Vorwurf machen, wenn dieser Umstand zur indirekten Reklame wird, was selbstverständlich unter gleichen Bedingungen auch für den Privatbetrieb gilt.

Etwas anderes ist es natürlich, wenn die Leitung eines Betriebes, um nur Lieferanten heranholen zu wollen, Preise bietet, welche über die gerade üblichen Sätze weit hinausschießen, und so eine allgemeine Unzufriedenheit in der ganzen Umgegend hervorruft. Es liegt mir vollständig fern, mit meinen Ausführungen jemand nahetreten zu wollen; in anbetracht der Tatsache aber, daß ich in den letzten Jahren verhältnismäßig häufig derartige Fälle beobachtet habe, — wozu durch die öfteren diesbezüglichen Klagen an dieser Stelle noch die Gewißheit kommt, daß es wo anders ebenso ist — dürften meine Ausführungen wohl ihre Berechtigung haben. Einige solcher erwähnten Fälle möchte ich nachstehend etwas näher schildern. Baute da vor einigen Jahren ein Herr, seines Zeichens Versicherungsagent, der vom Molkereifach natürlich keine Ahnung hatte, unter den denkbar ungünstigsten Verhältnissen eine Molkerei mit einer Kühnheit, welche einer besseren Sache würdig gewesen wäre. Mit einem noch größeren Heldenmute garantiert er nun den Lieferanten Milchpreise, wie sie eine benachbarte Stadtmolkerei mit größerem Kleinverkauf und sehr großer Milchmenge zahlt, obgleich er im Sommer nur 800, im Winter 80 Liter täglich bekommt bei voller Magermilchrückgabe und zur Leitung des Betriebes einen verheirateten Verwalter angestellt hat. Was unter solchen Umständen eintreten muß, nämlich ein Ende mit Schrecken, ist auch hier in kurzer Zeit zu erwarten. Hätten solche Herren die nötigen Kenntnisse, würden sie eine sachgemäße Buchführung und Betriebskontrolle führen, so würden derartige Fälle garnicht vorkommen können. Wenn es aber auch vielfach Unkenntnis ist, welche derartige Fälle zeitigt, Entschuldigung kann eine solche Ursache niemals bieten, denn wer von einer Sache durchaus nichts versteht, hat umso weniger Grund, anderen Leuten ins Handwerk zu fuschen, und eine ganz gehörige Dosis Rücksichtslosigkeit spielt in derartigen Fällen gewöhnlich auch immer eine große Rolle.

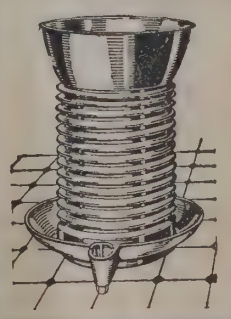
Ein anderer Fall. In der wildesten Zeit der Inflation wurde die ganze hiesige Umgegend durch einen etwa 15 Km. von hier entfernt wohnenden Molkereibesitzer in Aufruhr gebracht, welcher den Lieferanten sämtlicher umliegenden Betriebe die gewagtesten Versprechungen machte. Eine Zeitlang ging die Sache dann auch glänzend. Die abgesprungenen Lieferanten bekamen glänzende Milchpreise, während den Betriebsleitern durch die treu gebliebenen Lieferanten sowohl als auch durch die dauernd wiederholten Versuche des betreffenden Herrn, immer weitere Lieferanten zum Abfall zu bewegen, das Leben herzlich sauer gemacht wurde. Da, als die goldene Zeit der Schieber und Spekulanten ihr jähes Ende erreichte, als wieder Kenntnisse und Erfahrungen zu ihrem Rechte kamen, wurde es im Lager des erwähnten Herrn plötzlich merkwürdig ruhig, während von anderer Seite allerlei interessante Gerüchte verbreitet wurden. Na, kurz und gut, eines schönen Tages wurde der Betrieb gerichtlich geschlossen, und die Lieferanten kehrten unter Einbüßung des Milchgeldes für mehrere Monate reuvoll zu ihren alten Abnehmern zurück.

Zum Schlusse noch ein Fall, der sich z. Zt. in hiesiger Gegend abspielt. Ein Molkereipächter, welcher einen genossenschaftlichen Betrieb übernommen hat, bietet jetzt im Sommer bei 90 Prozent Rückgabe den 14. Teil der Hamburger Notierung, wobei er noch die Anfuhr bezahlt, die Milchwagen in Ordnung halten muß und sämtliche Reparaturen bezahlt. Außerdem hat er zur Leitung des Betriebes noch einen verheirateten Verwalter angestellt. Da nun jetzt in hiesiger Gegend ungefähr 15 Liter Milch zu 1 Pfund Butter gebraucht werden, kann sich jeder Fachmann ausrechnen, wie es mit der Rentabilität dieses Betriebes aussehen muß. Ist unter diesen Umständen, wie man sie so häufig findet, wohl an die Möglichkeit einer Einigung über die Höhe der Milchpreise zu denken, wie es in einem Artikel in der Nr. 54 d. Ztg. vorgeschlagen wird? Ich wage es nicht zu glauben. Meiner Ansicht nach ist ein solcher Zusammenschluß aber auch ganz unmöglich, auch dann, wenn der gute Wille hierzu vorliegen sollte. Gewiß trifft man ein solches Verfahren in vielen anderen Berufen und Gewerben an; herrscht aber auch in einem einzigen derselben eine derartige Verschiedenheit und Vielseitigkeit in der Verwertung der Produkte und ein solcher Unterschied in der Qualität derselben? Sehen wir uns doch mal die einzelnen Betriebe an, da findet man in einem Bezirk kaum zwei, welche unter denselben Verhältnissen arbeiten, aus welchem Grunde es auch ein großer Fehler der Milchlieferanten ist, aus der Höhe des Milchgeldes auf die Tüchtigkeit des Betriebsleiters zu schließen, wie man das leider allgemein beobachten kann. Dies wäre nur dann zulässig, wenn die Betriebe, zwischen denen Vergleiche gezogen werden, unter den gleichen Verhältnissen arbeiten würden. Schon der Betrieb aber, welcher im Tag 1000 Liter Milch mehr verarbeitet wie ein anderer, kann bedeutend billiger arbeiten wie dieser. In einem anderen Betrieb findet wieder ein starker Kleinverkauf statt, in einem zweiten arbeitet eine Schrotmühle, während von dem dritten 10 Prozent Magermilch zwecks Verkauf oder für Käserei einbehalten werden usw. usw. Und wo soll ein Betrieb, der gut geleitet und eingerichtet ist, mit dem Geld hin, welches er für seine hochfeine Ware mehr bekommt wie ein Nachbarbetrieb, welchem es aus irgend welchen Gründen nicht möglich ist, eine erstklassige Ware herzustellen? Nehmen wir mal den Fall an, daß beide Betriebe täglich 200 Pfd. Butter herstellen, der eine aber 20 ℳ für 100 Pfd. mehr erhält als der andere, so macht das im Monat eine Mehreinnahme von 1200 ℳ. Wie will man diese Betriebe unter einen Hut bringen? Bei Genossenschaften ist es schon von vornherein völlig ausgeschlossen, wohingegen für Privatbetriebe von Fall zu Fall immerhin die Möglichkeit einer Verständigung gegeben obgleich auch hier große Schwierigkeiten zu überwinden sind.

Wir kommen m. E. in dieser Beziehung nur dann weiter, wenn sich Nachbarn, deren Betriebe unter gleichen oder ähnlichen Verhältnissen arbeiten, zusammenschließen und in kollegialer Weise verständigen; den einzelnen Betrieben könnte eine solche Verständigung gerade heute nur nützlich sein.

A. M.

Milchkühler



Wärme-austauscher Milchleitungs-teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

Zur bevorstehenden Saison!

LABPRÄPARATE
Marke Dr. Moritz Blumenthal

Das erste nach patentiertem Verfahren auf wissenschaftlicher Grundlage hergestellte

LAB

Besitzt: Stets gleiche Stärke
Ergibt: Die besten und wohlschmeckendsten Käse
Bewirkt: Die größte Käseausbeute
Hat: Die bequemste Anwendungsart
und ist daher:
Das billigste im Gebrauch!

BYK-GULDENWERKE BERLIN N.W.7

Zur Einfuhr kondensierter Milch. Unter obiger Überschrift finden wir in Nr. 51 dieser Zeitung Angaben des Vertreters des Ernährungsministers, die er bei Beratung des Etats des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Reichshaushaltausschuß des Reichstages gemacht hat. Nach dessen Ausführungen ist der Frischmilchverbrauch in Berlin von im Frieden je Tag 1 200 000 Liter auf 800 000 Liter zurückgegangen. Diesem stände aber ein gesteigerter Verbrauch an kondensierter Milch gegenüber, dieser müsse eingedämmt und die Bevölkerung wieder zum Verbrauch von Frischmilch erzogen werden. Die Einfuhr an kondensierter Milch hat 1913 518 Doppelzentner, 1922 dagegen 42 000 Doppelzentner und 1924 121 000 Doppelzentner betragen.

Diese Zahlen sprechen für sich selbst und die betreffenden maßgebenden Regierungskreise sollten es sich angelegen sein lassen, die neue Zollvorlage derart auszugestalten und im Reichstage mit allen Mitteln durchzudrücken damit dies Mißverhältnis aufhört. Es kann doch nur im Interesse der deutschen Bevölkerung liegen, wenn die gesteigerte Milchproduktion nicht wieder zum Schaden des deutschen Nachwuchses und der übrigen Bevölkerung verringert wird. Wie zum Teil aus den Verhandlungen ersichtlich, suchen die Oppositionsparteien den Eindruck zu erwecken, als ob sie für eine billigere Lebenshaltung kämpften, obgleich sie genau wissen müssen, daß die Belastungen der Zollvorlage minimal und unvermeidlich sind, soll unsere nationale Wirtschaft erhalten bleiben. Ist etwa den Arbeitnehmern, der hauptsächlich Milch kaufenden Bevölkerung damit gedient, wenn die glücklich gehobene Milchproduktion durch falsche Regierungsmaßnahmen zurückgeht, weil die Preise für den Erzeuger unter den Produktionskosten zu stehen kommen, anstatt bei geringfügiger Steigerung der Konsumentenlast die Milchproduktion zu erhalten oder zu steigern zum Wohle der Bevölkerung?

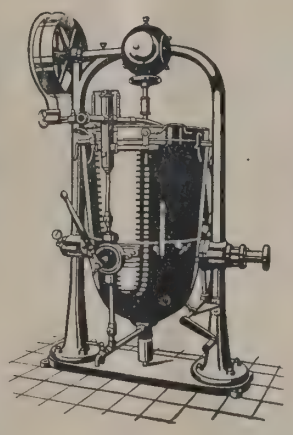
Vergegenwärtigen wir uns doch einmal den Rückgang an Verbrauch von Frischmilch, wie er sich seit Kriegsbeginn entwickelt hat. Wie allgemein bekannt, war die Verringerung der Milchproduktion doch in erster Linie eine Folge der Rindviehabschlachtungen während des Krieges. Ohne Rücksicht auf Milchergiebigkeit wurden in unzähligen Fällen dem Landwirt die besten Milchkühe erbarmungslos aus dem Stalle geholt und der Schlachtbank zugeführt. In zweiter Linie spielten die schlechten Futterverhältnisse eine einschneidende Rolle, da den Milchwirten seit Kriegsbeginn das von Übersee bezogene Kraftfutter nicht mehr zur Verfügung stand. In dritter Linie durch verkehrte Maßnahmen der Zwangswirtschaft, welche leider sehr viel Frischmilch dem direkten Verzehr entzogen hat und der Verarbeitung zuführte. Es dürfte in Fachkreisen doch allgemein bekannt sein, daß während des Krieges und der Nachkriegszeit eine Milchverarbeitung vorteilhafter war wie der Frischmilchverkauf und zwar durch die unverhältnismäßige Niedrighaltung des Frischmilchpreises. Hierdurch trat ein, was wohl noch nicht vergessen sein dürfte, das noch bis vor kurzem in Berlin mit zu hohen Säuregraden eintreffende Milch mit Soda neutralisiert wurde, um sie als Frischmilch der Bevölkerung zugänglich zu machen. Diese drei Argumente bewirkten allmählich den Rückgang an Verbrauch von Frischmilch und so mancher entwöhnte sich der Milch ganz. Die süß, gut und mit geringen Säuregraden in Berlin eintreffende Milch sowohl wie die hier selbst produzierte Milch war den Säuglingen und stillenden Müttern vorbehalten und die neutralisierte Milch genügte lange nicht, um den übrigen Bedarf zu decken.

Als nun nach Beendigung des Krieges die durch den Friedensvertrag festgelegte zollfreie Einfuhr von Dosenmilch aus den ehemals feindlichen Ländern einsetzte, stürzte sich die Bevölkerung auf die eingeführte Dosenmilch. Besonders auf die ungezuckerte kondensierte Milch, wovon wieder mehrere amerikanische Marken bevorzugt wurden, weil diese den Vorzug der Billigkeit hatten und im Gebrauch hervorragend waren. Amerika ist eben in der Lage, billiger als Deutschland herzustellen. Diese amerikanische Dosenmilch erfreute sich der allgemeinen Beliebtheit, weil sie sowohl die Milch wie die Kaffeesahne ersetzte und teilweise noch ersetzt. Diese Dosenmilch stellt sich auch für den Verbraucher billiger als die Frischmilch, was mit folgendem Beispiel erhärtet werden soll und für sie sehr ins Gewicht fällt. Eine Familie von zwei Köpfen benötigt täglich ½ Liter Frischmilch zum heutigen Preise von 15 Pfennig; erwirbt sie dagegen eine Dose ungezuckerte kondensierte Milch zum heutigen Preise von 50 Pfennig je Dose, so wird diese Dose zu denselben Zwecken in ungefähr 5 Tagen verbraucht. Die Familie gibt also bei der Dosenmilch 10 Pfg. je Tag aus, mithin eine Ersparnis von 5 Pfennig je Tag. Sie hat alsdann noch den Vorteil, daß der Kaffee durch Zusatz der Dosenmilch genau wie beim Gebrauch von Sahne einen vollmündigeren Geschmack und eine gute Farbe aufweist, wohingegen beim Gebrauch von Frischmilch der Kaffee niemals die schöne Färbung und den vollmundigen Geschmack erhält. Es ist eben nicht abzuleugnen, daß die ungezuckerte kondensierte Milch infolge der teilweisen Kondensierung in kalorischer Beziehung gehaltreicher ist als Frischmilch. Der Kostenpunkt spielt heute bei dem geringen Verdienst der hauptsächlichsten Verbraucherkreise eine große Rolle. Wenn also auf der einen Seite einem Mehrverbrauch an Frischmilch das Wort geredet wird, so muß auf der anderen Seite aber auch dafür Sorge getragen werden, daß die große Verbrauchermasse in die Lage versetzt wird, sich den Gebrauch von Frischmilch zu leisten. Nur dann wird ein Mehrverbrauch an Frischmilch möglich sein und der der Dosenmilch eingedämmt werden können.

Da nun der Milchproduzent unbedingt für sein Produkt Milch den Betrag haben muß, der die Erzeugungskosten deckt, und auch noch einen kleinen Verdienst bringt, soll die Hebung der Milchproduktion nicht zurückgehen, so müssen die Verdienstspannen, die heute unverhältnismäßig hoch sind und in Berlin durch die „Milchversorgung G. m. b. H." festgesetzt werden, verringert werden. Um den Verbrauch an Frischmilch zu heben, haben seiner Zeit die hieran beteiligten Milchverkaufsorganisationen eine Ausstellung in Berlin, die sogenannte „Misach", ins Leben gerufen. Hier wurden den Verbraucherkreisen sowohl die Milcherzeugung durch Aufstellung von Kühen aus den Berliner Kuhställen vorgeführt, als auch die Einführung von Milch in Berlin durch die hieran beteiligten Gesellschaften, wie Milchlieferungsgesellschaft, Meierei C. Bolle usw. Desgleichen die aus dieser Milch, die nicht als Frischmilch Absatz fand, hergestellten Milchprodukte. Aber auch diese Ausstellung dürfte den Erwartungen nicht entsprochen haben, welche die Aussteller daran geknüpft hatten. Kurz zusammengefaßt wird der Rückgang im Verbrauch an Frischmilch (eine Folge der zu Anfang des Artikels angeführten Gründe) erst behoben werden, wenn der Milchverkaufspreis im richtigen Verhältnis zu der Kaufkraft der Verbrauchermassen gebracht wird.

G. Langheinrich, Berlin.

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach
Ingenieurbüro
Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.
Schöningen (Brschwg.)

Milchkannen
Sonderangebot

Mehrere 1000 Stück Ia fabrikneue, hochglanzverzinnte Steckdeckelkannen, 20 Liter, ca. 7 Kg. schwer, á **G.-M. 10,70,** desgl. Bügelverschlußkannen, ca. 8 Kg. schwer, **G.-M. 11,90,** andere Größen entsprechend billiger, ab Werk Mitteldeutschland, sowie **Rahmständer, Milchmaße, Milcheimer, Meßeimer, Siebe, Wagen-** und **Handkannen** in bester Ausführung in allen Größen preiswert lieferbar. — **Milchkühler** alle Ausführungen — einfache —, **Isolierbehälter** nach uns. neuen Gebrauchsmuster, sehr praktisch — äußerst günstig —, sowie **Aluminium-Käsewannen, sämtliche Molkerei- und Käserei-Maschinen** billigst und prompt lieferbar. (10466

Central-Gesellschaft für Handel u. Industrie
Hindenburg, O.-S.

ROSTSTÄBE

hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt

Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Welche Erfolge sind mit Effekt in der Harzkäserei gemacht? (Antworten auf die Anfrage in Nr. 61):

I.

Eine Probe des Käsereifungsmittels „Effekt", das aus der Praxis zur Verfügung gestellt war, erwies sich der Hauptmenge nach als aus Trockenkasein bestehend. Außerdem enthielt das Mittel beträchtliche Mengen phosphorsaures Salz und zwar rund 6 Prozent als phosphorsaures Natrium berechnet. Es wurde geprüft, ob phosphorsaures Natrium imstande ist, die Bildung von schwarzem Schwefeleisen in sehr verdünnten Lösungen von Ferro- oder Ferrisalz durch Schwefelammon zu verhindern, weil „Effekt" die Wirkung haben soll, das Schwarzwerden von Käse aus eisenhaltigem Quarg zu verhüten. Dabei wurde festgestellt, daß tatsächlich die Gegenwart von phosphorsaurem Natrium eine gewisse Verzögerung der Bildung von Schwefeleisen unter den genannten Bedingungen bewirkt. Mit der Zeit (etwa ½ Stunde) jedoch trat auch in den Lösungen, die phosphorsaures Natrium enthielten, die Schwarzfärbung in dem Umfang ein, wie in den Lösungen, die frei von phosphorsaurem Natrium waren. Auch der wässerige Auszug von „Effekt" konnte die Bildung der schwarzen Färbung nicht stärker verzögern, als die Lösung von Natriumphosphat.

Der Leiter der Nahrungsmitteluntersuchungsstelle Braunschweig.
Dr. Lüning.

II.

Wenn ich auch noch keine Erfahrungen mit dem „Effekt" gemacht habe, so möchte ich mir trotzdem erlauben, meine persönliche Ansicht über den Gebrauch derartiger Mittel, welche sich auf die allgemeinen Erfahrungen bisher erschienener ähnlicher Mittel stützt, Ausdruck zu geben. Diese Mittel, welche hauptsächlich gegen das Ablaufen der Käse angepriesen wurden und werden, entpuppten sich in der Hauptsache meistens als Natron, den man unter seinem richtigen Namen bedeutend billiger kaufen konnte.

Meiner Ansicht nach ist es auch immer noch das richtigste, wenn man das Ablaufen der Käse nicht durch künstliche Mittel zu verhindern sucht, sondern wenn man der Sache auf den Grund geht, das Uebel also direkt an der Wurzel packt. In der Hauptsache wird dieser große Uebelstand einzig und allein durch fehlerhaftes Rohmaterial hervorgerufen werden. So ist es sehr wahrscheinlich, daß bei Ihnen das Kasein das Ablaufen hervorruft, weil es wahrscheinlich schädliche Bakterien enthält. Ist aber der Quarg schon mit diesen schädlichen Bakterien durchsetzt, nun, dann dürfte auch kein Hilfsmittel mehr helfen. Daß das Mittel „Effekt" nicht ein solches unfehlbares Allheilmittel sein wird, daß auch die Folgen der gröbsten Fehler und Nachlässigkeiten bei der Herstellung und Behandlung des Rohproduktes zu beseitigen imstande ist, wie das schließlich angenommen wird, konnten Sie ja durch ihre Versuche selbst feststellen. Gewiß, wenn man es mit übersäuertem Quarg zu tun hat, dann ist Natron oder eines der erwähnten Mittel schließlich unerläßlich, daß man mit deren Hilfe aber imstande sein soll, aus einem in bakteriologischer Hinsicht minderwertigen Rohprodukt eine tadellose Ware herzustellen, ist doch meiner Ansicht nach etwas viel verlangt.

Die größte Hauptsache ist und bleibt, um es nochmals zu sagen, ein einwandfreies Rohprodukt, in welchem Fall alle künstlichen Zusätze überflüssig sind. Ob nun Kasein unbekannter Herkunft gerade stets ein einwandfreies Rohprodukt sein muß, kann wohl stark bezweifelt werden. Ueber die sachgemäße Herstellung und Behandlung von Quarg, wie auch über den Fehler selbst ist an dieser Stelle in letzter Zeit sehr viel geschrieben worden, sodaß sich eine nochmalige Wiederholung wohl erübrigt.

A. M.

Über den Verkauf von Buttermilch. Wenn die heißen Sommertage kommen, pflegt die in der übrigen Zeit des Jahres beim Publikum weniger Beachtung findende Buttermilch zahlreiche Käufer anzulocken. Die Nachfrage ist zu gewissen Zeiten eine derart lebhafte, daß daß die in der Molkerei gewonnene Buttermilchmenge nicht ausreicht, den Bedarf zu decken. So mancher Molkereileiter weiß sich dann zu helfen, indem er der Buttermilch eine entsprechende Menge Magermilch zufügt. Es wird auch Betriebsleiter geben, die bei nicht reichender Buttermilcherzeugung gebutterte, saure Magermilch als Buttermilch an die Konsumenten verabfolgen, ohne diese darauf hinzuweisen, daß es sich nicht um Buttermilch aus verbuttertem Rahm handelt, sondern um ein Magermilcherzeugnis. Es ist nun die Frage berechtigt, was man denn unter der Bezeichnung „Buttermilch" zu verstehen hat. Darauf gibt der im Juli 1912 bekannt gegebene preußische Ministerialerlaß über den Verkehr mit Kuhmilch in Preußen eine klare Antwort. In diesem Erlaß heißt es:

„Als Buttermilch darf nur die Flüssigkeit bezeichnet werden, die beim Verbuttern von Milch oder Sahne nach Entfernung des Butterfettes übrig bleibt. Ist bei der gewerbsmäßigen Buttergewinnung ein Wasserzusatz gemacht worden, so darf dieser 25 v. H. des Butterungsgutes nicht überschreiten und muß beim Feilhalten und Verkaufen angegeben werden".

Im Widerspruch mit der Bestimmung betreffend Angabe des Wasserzusatzes beim Verkaufen der Buttetrmilch steht nun die Entscheidung des Oberlandesgerichts zu Düsseldorf vom 19. März 1913, wonach der Wassergehalt der Buttermilch nicht deklariert zu werden braucht, da es dem Publikum hinreichend bekannt sei, daß Buttermilch Wasser enthalte. Das Wasser müsse aus technischen und rationellen Gründen beim Buttern verwendet werden und deshalb brauche der Wassergehalt der Buttermilch nicht deklariert zu werden.

Jedem Molkereifachmann kann diese Auffassung des Oberlandesgerichts Düsseldorf nur recht sein.

Anders dürfte aber doch die Frage liegen, ob es zulässig ist, die Buttermilch durch Zusatz von Magermilch zu strecken, um auf diese Weise in der Lage zu sein, der Nachfrage des Publikums nach Buttermilch besser zu genügen. Wer den Aufsatz „Buttermilch und gebutterte saure Magermilch" in Nr. 64 der Molkerei-Zeitung gelesen hat, wird sich diese Frage sicherlich bejahen. Der Verfasser des genannten Aufsatzes behauptet nämlich, daß dem Verkauf von unverdünnter saurer, gebutterter Magermilch unter der Bezeichnung „Buttermilch" gesetzliche Vorschriften nicht entgegenständen. Darf in solcher Weise behandelte Magermilch unter der Bezeichnung „Buttermilch" verkauft werden, dann müßte man annehmen, würde auch jeglicher Magermilchzusatz zur Buttermilch für Zwecke des Verkaufs zulässig sein. Der vorgenannte ministerielle Erlaß läßt indessen nicht den geringsten Zweifel darüber aufkommen, daß ein solcher Magermilchzusatz nicht wieder wie eine buttermilchähnliche Magermilch unter der Bezeichnung „Buttermilch" verkauft werden darf. Als Buttermilch kann nur die Flüssigkeit angesehen werden, die nach Entfernung der

„Original Thiel"
Milchtransportkannen
Molkerei-Geräte
jede Menge gangbarer Größen
Sofort
ab Lager
zu billigsten
Fabrikpreisen lieferbar
Stanz- u. Emaillirwerke
vorm. Carl Thiel & Söhne A.G. Lübeck
Erste u. älteste Milchtransportkannenfabrik Deutschlands.

Molkereiprodukte-Verkaufswagen
in allen gewünschten Ausführungen, gediegen. Wagenbauarbeit liefert als langjährige Spezialität in hochmodernen Typen.
Friedr. Jäger, Halle a. S., Merseburgerstraße Nr. 164
Tel. 2001 und 6589.

Butter als Rückstand beim Verbuttern von Milch oder Rahm verbleibt. Etwas anderes wird auch das Publikum in Stadt und Land darunter nicht verstehen, und diese Tatsache darf dem Hersteller der Ware nicht gleichgültig sein.

Ich bin daher der Ansicht, daß man sich in Molkereifachkreisen doch nicht so leicht über den Begriff „Buttermilch" hinwegsetzen sollte. Auf keinen Fall pflichte ich dem Verfasser des Artikels über gebutterte saure Magermilch bei, wenn er betont, daß keine Bedenken dagegen beständen, an Stelle von Buttermilch gebutterte saure Magermilch zum Verkauf zu bringen; mag auch die chemische Zusammensetzung der Magermilch eine der Buttermilch sehr ähnliche sein und ihr beiderseitiger Wert als menschliches Nahrungsmittel auch in einem gleich hohen Verkaufspreise seinen Ausdruck finden, so wird sich m. E. dennoch jeder Betriebsleiter strafbar machen, der Magermilch unter der Bezeichnung „Buttermilch" an den Käufer verabfolgt.

Nicht überflüssig dürfte daher der Hinweis auf die Verordnung des Bundesrats vom 4. August 1914 (R.-G.-Bl. S. 327) sein, die sich auf die Bestimmungen in § 10 des Reichsgesetzes betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln usw. vom 14. Mai 1879 stützt; in dieser Verordnung heißt es unter § 1:

„Wre Nahrungs- oder Genußmittel unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung oder Angabe anbietet, feilhält, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt, wird mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 ℳ oder mit einer dieser Strafen bestraft."

An eine wertvolle Eigenschaft der Buttermilch sei hier noch erinnert, nämlich daran, daß letztere sich als Säuglingsnahrung, besonders bei schwächlichen, skrofulösen Kindern, eignet und auch tatsächlich als solche, wenngleich nur vereinzelt, Verwendung findet. Man kann wohl nicht gut annehmen, daß gebutterte, saure Magermilch, Säuglingen als Nahrung gereicht, dieselbe gute Wirkung erzielen werde. In dieser Beziehung besteht demnach denn doch ein nicht zu leugnender Unterschied zwischen Buttermilch und Magermilch.

Möge jeder Molkereiverwalter sich darüber klar sein, daß seine Anschauungen über den gleichen Wert der Buttermilch und Magermilch nicht immer auch die des kaufenden Publikums sein werden und, daß sich hieraus unter Umständen unangenehme Schwierigkeiten ergeben können, die sich aber vielleicht gänzlich vermeiden lassen dürften, wenn die von der Molkerei zum Verkauf gebrachten Abfallprodukte mit einer Artbezeichnung versehen oder dem Käufer gegenüber so benannt werden, daß jeglicher Irrtum des Konsumenten hinsichtlich Art und Qualität der von ihm gekauften Ware ausgeschlossen ist. X.

Briefkasten

H. C. R. Wenn es Ihre Nachbarkollegen nur darauf abgesehen haben, Ihnen die Milchlieferanten abspenstig zu machen, indem sie dauernd einen höheren Milchpreis auszahlen, so ist eine solche Handlungsweise in der Tat nicht scharf genug zu verurteilen. Irgend etwas unternehmen aber können Sie gegen diese Molkereien nicht. Sie schreiben uns leider nicht, wieviel die Molkereien dort auszahlen. Wir hätten Ihnen dann (bei Angabe der Verhältnisse) sagen können, ob die Preise von Ihren Konkurrenzmolkereien auf die Dauer gezahlt werden können. Ist dies nicht der Fall, so ist das ganze Gebahren der Molkereien nichts als bloße Irreführung der Lieferanten, gegen das, wie schon erwähnt, leider nichts zu unternehmen ist.

Molkerei B. Sie sind im Irrtum! Die Magermilch braucht nicht nur nach Ausbruch der Maul- und Klauenseuche, Typhus u. dergl. erhitzt zu werden, sondern, sofern nicht sämtliche Kühe Ihrer Lieferanten dem freiwilligen Tuberkulosetilgungsverfahren angeschlossen sind, müssen Sie täglich alle zurückgehende Magermilch erhitzen. Diese Vorschrift besteht übrigens schon lange und Sie können herzlich froh sein, daß der Tierarzt Sie nur auf Ihren Irrtum aufmerksam macht und die Erhitzung vorschreibt; er hätte ganz gut auch Anzeige erstatten können.

Molkerei P. Milch von Kühen, die schlecht ausgemolken werden, hat weniger Fett und weniger Gesamttrockenmasse als solche, die von gut ausgemolkenen Kühen stammt. Das spez. Gewicht ist jedoch höher. — Sie können eine Milchfälschung nicht allein mit dem Laktodensimeter feststellen, Sie müssen immer auch den Fettgehalt kennen und auf Grund dieser Resultate können Sie dann die fettfreie Trockenmasse und weiter den prozentischen Fettgehalt der Trockenmasse leicht errechnen. Eine Formel zur Berechnung der fettfreien Trockenmasse lautet $r = \frac{f}{5} + \frac{d}{4} + 0{,}26$, worin bedeuten: f = Fettgehalt der Milch, d = Spindelgrade.

H. R. in L. Die Herstellungsweise von Weichkäse nach Limburger Art können wir Ihnen an dieser Stelle nicht schildern, denn dazu ist dieses Thema viel zu allgemein. Wir verweisen auf die in unserem Verlage erschienene Broschüre von Eduard Kneuttinger: „Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art", die Sie für ℳ 2.— von uns beziehen können. — Auf Ihre speziellen Fragen betr. Einstellung der Kesselmilch lassen wir ein Beispiel folgen:

Beispiel:

Es sollen 100 Kg Milch mit einem Fettgehalt von 0,85 Proz. (20 proz. Weichkäse) verkäst werden. Der Fettgehalt der Vollmilch beträgt 3,2 Proz., der der Magermilch 0,1 Prozent.

Ausführung:

100 Kg. Kesselmilch sollen enthalten	850 Gr. Fett
100 Kg. Magermilch enthalten	100 Gr. Fett
es fehlen somit	750 Gr. Fett

Um diese 750 Gr. Fett in die Kesselmilch zu bringen, sind soviel Kg. Vollmilch zuzugeben, als der Fettgehalt der Vollmilch nach Abzug des Fettgehaltes der Magermilch in 750 Gr. enthalten ist.

$$\text{Vollmilchmenge} = \frac{750}{32-1} = \frac{750}{31} = \text{rund } 24{,}2 \text{ Kg.}$$

Sie würden also in diesem Falle 25 Kg. Vollmilch und 75 Kg. Magermilch verwenden müssen, um 100 Kg. Kesselmilch mit 0,85 Proz. Fett zu erhalten. Bemerkt sei, daß es zweckmäßig ist, immer etwas Vollmilch mehr zu geben, damit der erwünschte Fettgehalt im Käse nachher auch erreicht wird.

M. H. Sie wollen wissen, ob sich der Absatz von Weichkäsen bald bessert. Es ist bekannt ,daß die Nachfrage nach Weichkäse während der heißen Sommermonate im allgemeinen nicht so stark ist als sonst. Hinzu kommt jetzt die leidige Konkurrenz des Auslandes. Absatz finden heute nur wirklich erstklassige Qualitäten. Das wird aber auch für die Herbstmonate gelten, wo die Nachfrage nach Käse wieder stärker ist. Im übrigen können wir die verschiedenen Einflüsse auf die Marktlage auch nicht vorhersagen.

A. Sch. in G. Die Aussichten im Molkereifach sind keineswegs so rosig, wie Sie das zu glauben scheinen. Wenn auch der Bedarf an Molkereihilfskräften augenblicklich sehr groß ist, so besagt das garnichts. Diese Erscheinung pflegt in jedem Frühjahr und Sommer einzutreten. Es mag sein, daß infolge der Steigerung der Milcherzeugung dieses Jahr und vielleicht auch in den nächsten Jahren der Bedarf an Hilfskräften größer ist als sonst. Nach wie vor aber ist der Bedarf an Molkereileitern gering, wenigstens den Stellenangeboten nach zu urteilen. Jeder, der das Molkereifach erlernt, will doch schließlich später aber einmal eine leitende Stelle bekleiden, und so werden denn alljährlich eine große Anzahl tüchtiger Fachleute enttäuscht, indem es ihnen trotz eifrigen Bemühens nicht möglich ist, eine Stelle zu bekommen. In „alten" Jahren müssen sie dann oft noch einen anderen Beruf ergreifen. — Wir hielten es für unsere Pflicht, auf diese Umstände hinzuweisen. — Falls Sie trotzdem das Molkereifach erlernen wollen, so raten wir, in einer größeren Molkerei, verbunden mit Käserei, zu lernen. Da allgemein jetzt eine dreijährige Lehrzeit verlangt wird, dürften auch Sie trotz Ihres Alters nicht unter 2 Jahre los kommen. Mit einer event. Entschädigung hängt es ja ganz von den jeweiligen Verhältnissen ab, und zwar von Ihrer Fähigkeit und von der Ansicht Ihres Lehrherrn. Sie müssen also diesbezüglich schon versuchen, was sich machen läßt.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

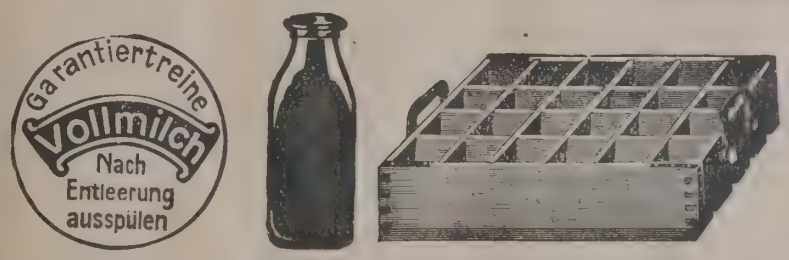
Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Die Qualität siegt!

Fabrikneue Milchkannen, schwere, Ia Qualitätsware, 20 Liter, mit Steckdeckel, **11,50** ℳ, 20 Liter, mit Bügelverschluß, **12,90** ℳ. Alle anderen Größen entsprechend billig. — **Scharnierdeckelkannen,** besonders gut und praktisch, meine Spezialität. (5687

Egon Sieler, Ahlen i. Westfl.



Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. **Fernspr. Humbold 2500**

Stehende
Quersiederkessel
in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.
sofort ab Lager lieferbar
Bester Kessel für Molkerei-Betriebe
RODBERG 1868
Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkerei- und Käsereifachmann

29 J. alt, Absolv. d. Lehranst. für Weichkäserei u. Butterbereitung in Boos, mit abgelegter Meisterprüf., sucht Dauerstellung. Ders. ist i. der Lage, einen gr. Betrieb zu leiten, u. garant. f. pa. Ware versch. Sorten Weichkäse u. feinster Tafelbutter. Zeugnisse u. Refer. steh. z. Diensten. **Paul Schmidt, Molk. Bippen i. H.**

Strebsamer, energischer

Fachmann,

24 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum beliebigen Antritt Stellung. Selbiger ist mit allen Arbeiten eines städtischen sowie ländlichen Betriebes aufs beste vertraut. Gegend gleich. Bevorzugt wird Stellung, wo bei zufriedenstellender Leistung Verheiratung gestattet wird. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erb. **Paul Paß, Ratzebuhr i. Pomm.** Kreis Neustettin.

Tüchtiger Molkerei- u. Käserei-Fachmann

sucht z. 1. oder 15. 7. 25 Dauerstelle als **Obermeier, 1. Gehilfe od. sonstigen Vertrauensposten.** Selb. ist 25 J. alt, im 10. Berufsjahr und m. all. ins Fach schlag. Arb. bestens vertr. Gute Zeugn. steh. zur Verfügung. Angebote bitte zu richten an den ersten Gehilfen d. Molkerei **Gr.-Trampken,** Freistaat Danzig.

Molkereifachmann

Gründer und Organisator einer Genossenschaftsmolkerei, z. Zt. in ungekündigt. Stellung, wünscht sich zu verändern. 37 Jahre alt, 22 Jahre im Fach. Frau firm auf jedem Gebiet. Lobende Zeugnisse und Referenzen. Gefl. Angebote unter **Nr. 11659** an diese Zeitung.

Tücht. Molkereifachmann

27 J. alt, sucht z. 15. Juli Dauerstelle als **Heizer u. Maschinist** oder **sonstig Vertr.-Posten.** Ders. ist firm in Butter., Milchann., Kontor und Weichkäserei. Gute Zeugn. vorh. Ang. an **Max Gleich, Nauen** bei **Berlin,** Dammstr. Nr. 24. (12184

Wegen Betriebsveränderung suche ich für meinen (12217

Filial-Verwalter,

welcher durchaus im Fach firm ist, Vertrauensstell. als **Leiter, Obermeier** oder **Maschinenführer.** Ich kann denselben jedem Kollegen empfehlen.

Lehrmolkerei Bunzlau i. Schles.

Fachmann,

24 J. ,flotter, gewissenhafter Arb., in d. Molk. u. Käserei, sucht baldigst Stellung, auch als **Heizer u. Maschinenführer.** Angeb. m. Gehaltszahlung erbittet (12231 **Friedrich Tödt, Itzehoe** i. Holstein, Edendorferstraße 19.

Fachmann

38 J. alt, katholisch, ledig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen, dauernde Stellung a. **Verwalter od. Obermeier.** Mit sämtl. Arbeiten u. Buchführung vertraut. Angeb. an **Th. Tameling,** Obermeier, Central-Molk. e. G. m. u. H. **Borken i. Westf.** (12208

Aelterer, strebs., solider Fachmann

welcher einige Jahre nicht im Fach tätig war, sucht passende Stellung, um sich wieder einarbeiten zu können. Suchender ist Ende 30 er, unverheiratet, event. spätere Beteiligung. Gefällige Angebote unter **Nr. 12193** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Molkerei-Fachmann

26 Jahre alt, sucht Lebensstellung zu beliebigem Antritt. Selbiger ist mit der Leitung eines Betriebes vollkommen vertraut, gute Maschinenkenntnisse (Kessel, Maschinen, Kühlanlage) ferner Butterei, Käserei, Buchführung (technische und kaufmännische). Es wird für gute Ausbeute und gute Ware Garantie übernommen. Kaution von 5000 Goldmark kann sofort in bar gestellt werden. Angebote erbeten unter **E. L. 48** an diese Zeitung.

Harzkäsemeister und Molkereifachmann

29 Jahre alt, verheirat., der einen Großbetrieb (Harzerkäse) selbständig geleit. hat, s. weg. Stillegung desselben anderw. Stellg. als Harzkäsemstr., Bearbeitsleit., Obermeier, Gutsmeier od. sonst. Vertr.-Post. In der Herstellg. u. Behandlg. von pa. Harzkäse aufs äußerste erfahren und für seine ausgestellte Ware in Magdeburg den 1. Preis erhalt., auch in Molkereibetrieb. mit sämtl. Arbeit. bewand., sowie in der Milchannahme, Butterei, Käs. (Tilsiter, Romadur, Limburg., Quadratkäse), Maschin., Lichtanlage u. Kontorarbeit. vertr. Beste Zeugnisse u. Empfehlungen steh. zur Verfügung. Werte Angeb. erb. **Käsemeister Aug. Reinhardt,** z. Zt. **Katzow** bei Wolgast, Vorpommern. (24

Käsereifachmann, ledig, Ende 20, sucht zum belieb. Antritt leitende Stellung in Käserei oder Großhandlung. Selb. ist vertraut mit Weich- und Sauermilchkäserei, spez. mit der Fabrikation von Chester u. Emmentaler Blockkäse. Kaufmänn. gut erfahren und im Kontor eingearbeitet. Angebote erb. **Wohler, Lüneburg,** Wilschenbrucherweg 8. (40

Gehilfe

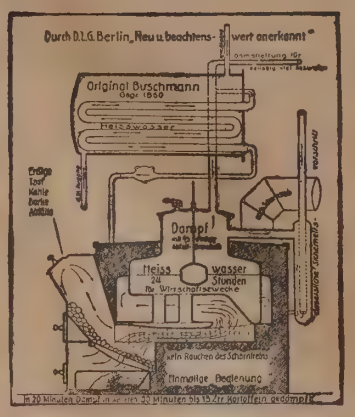
22 Jahre alt, sucht zum 15. Juli 1925 Stellung, wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich in der Käserei auszubilden. Werte Angebote mit Gehaltsangaben an (89

Paul Krüger, Molkerei Bismark, Prov. Sachsen.

Molkereigehilfe

22 Jahre alt, mit sämtlichen Maschinen vertraut, perfekter Tilsiter Käser, im Besitz des Führerscheines 3 b, sucht zu sofort Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe bitte zu richten an (12240 **Reddig, Pr.-Rosengart,** Krs. Marienburg, Westpr..

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner **Original-Erfindung.**

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Lab

Der Fachmann bevorz. nicht das billigste, sondern das beste Lab.

Käse Butter Farbe

Garantiert aus Pflanzenfarbstoff frei von Anilin.

Rudolf Bayer, Berlin-Neukölln, Chem. Fabrik.

Wasserversorgung!

Bohrungen und Brunnenbauten
in allen Größen in mildem und festem Gebirge
Bau von Mineralfilter-Brunnen, Feststellung von unterirdischen Wasserläufen mittels eigener Metallwünschelrute
führen sachgemäß unter persönlicher Leitung aus

Altmann & Muschiol, G. m. b. H.
Tiefbohr- und Brunnenbau
Halle a. Saale, Wielandstr. 11, Fernruf 1456

Käserei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsereifachverständigen J. Betz. 2. Aufl. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neufchatell-, Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsereifachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Kümmel-, Lothringer- Mainzer, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäserei Quargkäserei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2,— Mark.

Limburger Käserei vom Schulvorstand für Weichkäserei Eduard Kneuttinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weißlacker). Preis 2,— Mark.

Die Herstellung von Holländer Käse Gouda-Käse, Edamer Käse. 4. Aufl. 16 Seiten. Preis 1,— Mark.

Holländer und Tilsiter Käserei v. L. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer-, Gouda-, Brot-, Wilstermarschkäse, Geheimratskäschen, Tilsiter Käse. Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— Mark.

Allgäuer Rundkäserei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käserei in Weiler im Allgäu. 86 Seiten. Preis 2,— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 30. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 200,— ℳ, 2. Qualität 180—190 ℳ je Ztr. Tendenz: fest.

Hamburg, 1. Juli. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

18	Drittel	1.	Kl.	zu	190,70*	Mk.	15	Drittel 1. Kl. zu	186,00 Mk.
9	„	1.	„	„	190,50*	„	5	„ 1. „ „	186,— „
32	„	1.	„	„	190,40*	„	5	„ 1. „ „	185,90 „
37	„	1.	„	„	190,30*	„	3	„ 1. „ „	185,80 „
62	„	1.	„	„	190,—*	„	1	„ 1. „ „	185,60 „
4	„	1.	„	„	188,50*	„	13	„ 1. „ „	185,— „
8	„	1.	„	„	187,—*	„	10	„ 1. „ „	184,— „
164	„	1.	„	„	186,50	„	18	„ 1. „ „	183,— „
48	„	1.	„	„	186,40	„	11	„ 1. „ „	181,50 „
44	„	1.	„	„	186,30	„	41	„ 1. „ „	180,50 „
32	„	1.	„	„	186,20	„	27	„ 1. „ „	180,— „

1. Klasse 607 Drittel zu . . . . . 186,47 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 3 Drittel zu . . . . . 172,— Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Höchstnotierungen für Monat Juni 1925.

Berlin: 154.—, 154.—, 154.—, 157.—, 160.—, 160.—, 163.—, 165.—, 170.—, 170.—, 180.—, 180.—, 180.— je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 165,15** ℳ, gegen 158,75 im Mai.

Hamburg: 156.—, 164.—, 169.—, 181.— ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 167,50** ℳ, gegen 158,— ℳ im Mai.

Hamburger Auktion: 157,03, 163,61, 169,88, 184,85 je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 168,84** ℳ, gegen 160,15 im Mai.

Köln: 170.—, 172.50, 172.50, 172.50, 172.50, 177.50, 180.—, 200.—, 200.— je Ztr., **im Monatsdurchschnitt 179,72** ℳ, gegen 168,89 im Mai.

Privat-Berichte.

Berlin, 1. Juli. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Die Stimmung war Anfang der Woche noch unverändert, jedoch haben die hohen Preise den Konsum beeinflußt und ist die Nachfrage ruhiger geworden. Auch das Ausland ist nachgebend und berichtet über schlechteren Absatz. Unsere Notierung blieb am Dienstag unverändert. — Schmalz. Die Unbeständigkeit in den Preisen hielt an und erfolgte heute nach der gestrigen Ermäßigung wieder eine Erhöhung um ½ Dollar.

Hamburg, 1. Juli. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die in der vergangenen Woche vorgenommenen starken Erhöhungen der offiziellen Preisnotierungen an fast sämtlichen Plätzen trugen für den Eingeweihten bereits den Keim für eine baldige Abschwächung in sich; denn die Erhöhungen nahmen schließlich einen Umfang an, der für diese Zeit des Jahres denn doch als stark übertrieben betrachtet werden mußte. Schon am Schluß vergangener Woche war eine Zurückhaltung der Großkäufer zu beobachten und diese Zurückhaltung wurde mit Beginn der neuen Woche noch fühlbarer. Jeder Händler betrachtet das jetzige Preisniveau mit einer gewissen Skepsis und kauft nur das Allernotwendigste, zumal bei den hohen Zinssätzen und Kühlhauspesen eine Einlagerung mit gewissen Gefahren verknüpft ist. Nachdem die Trockenperiode durch eine solche fruchtbaren Wetters abgelöst worden ist, dürfte eine leichte Produktionszunahme im Bereiche der Möglichkeit liegen. Nach der ganzen Lage des Geschäftes erscheint es danach nicht ausgeschlossen, als wenn wir in den nächsten Wochen ein recht schleppendes Geschäft haben werden, welchen Uebelstand wir in der Hauptsache den ungesunden, frühzeitigen Preissteigerungen zu verdanken haben werden. Es bleibt nun abzuwarten, welche Haltung die auswärtigen Märkte gegenüber dem schleppenden Absatz in Deutschland einnehmen, da letzten Endes das Ausland für die weitere Entwicklung sehr tonangebend sein wird. — Amerikanisches Schmalz. Die Tendenz des Marktes war in der Berichtswoche ziemlich unverändert, ohne große Preisschwankungen. Ware im Freihafen stellt sich nach wie vor auf ca. 42 Dollar je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 186 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Bei etwas höheren Preisen war die Nachfrage nach diesem Artikel befriedigend. Blasenschmalz notiert ca. 186.— ℳ, Blockschmalz ca. 178 ℳ je 100 Kg.

Hamburg, 1. Juli. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Der Kopenhagener Buttermarkt hat auch in der neuen Berichtswoche nichts von seiner Festigkeit eingebüßt. Die Nachfrage Englands hielt unvermindert an und auch Deutschland beorderte in sehr reichlichem Maße und zwar besonders deshalb, weil die Zufuhren in deutscher Butter sich nach wie vor in sehr mäßigen Grenzen halten. Wenn die Preise trotz der festen Haltung des Marktes von 195 Sh. der vorigen Woche gestern auf 191 Sh., und heute auf 188 Sh. zurückgingen, so ist dieser Rückgang auf die Wertsteigerung der dänischen Krone zurückzuführen. Die Herabsetzung dürfte ca. 15—20 Kronen betragen. Der Preis in Mark ist in sehr starkem Maße von der Kursentwicklung der Krone abhängig und die Kalkulation wird durch die rapide Aufwärtsbewegung der Krone sehr erschwert.

Hildesheim, 2. Juli. Bericht der Firma Mann & Friedeborn. Nachdem der Konsum sich mit den letzten Preissteigerungen widerstrebend abgefunden hat, bietet der Markt wieder ein freundlicheres Bild. Die Nachfrage ist wieder lebhafter, Zufuhren und Einfuhren werden ziemlich schlank geräumt. Bei dem willigen und reichlichen Angebot vom Auslande dürften vorerst weiter keine Preissteigerungen zu erwarten sein. Tendenz: lebhafter.

Leipzig, 30. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. In den letzten Tagen ist man auch im Kleinhandel dazu übergegangen, die Verkaufspreise in Einklang mit den Großhandelspreisen zu bringen. Die Nachfrage hat dadurch eine weitere Abschwächung zu Gunsten des Margarinekonsums erfahren. Vom Auslande wird heute dringend zu niedrigeren Preisen angeboten und macht es den Eindruck als ob den überstürzten Preiserhöhungen die Reaktion auf dem Fuße folgt. Durch die günstige Witterung wird die Produktion erfreulicher Weise gefördert, wenigstens weisen die Einlieferungen keinen Rückgang auf; die Nachfrage dagegen läßt zu wünschen übrig und ist es nicht ausgeschlossen, daß auf dem Druck vom Auslande hin mit rückgängigen Preisen zum Monatswechsel zu rechnen ist.

Dresden, 30. Juni. Bericht der Firma Georg Münch. Der Ultimo hat das Geschäft wesentlich beruhigt und war auch zur erwarten, daß die letzte Erhöhung von Seiten der Kleinhändler mit Schwierigkeiten aufgenommen wurde. Es ist aber anzunehmen, da ßdie nächsten Tage eine Belebung bringen werden, zumal die Auslandsmärkte sehr fest liegen, wodurch die deutsche Produktion mehr beachtet wird. Zu berücksichtigen ist noch, daß in den Produktionsgebieten in den letzten Tagen größere Niederschläge stattgefunden haben, wodurch der befürchtete Rückgang der Produktion kaum eintreten wird. — Schmalz. Das Geschäft liegt nach wie vor sehr ruhig; die schwankenden Preise veranlassen große Zurückhaltung seitens der Kleinhändler. — Margarine. Das Geschäft bleibt unverändert schleppend.

London, 27 Juni. Der Ton auf dem hiesigen Buttermarkt war abermals sehr kräftig, und alle Sorten neigten nach oben. Das Angebot von kontinentalen Sorten, und zwar dänischer wie holländischer Butter, ist verhältnismäßig bescheiden und die Verkäufer sind sehr zurückhaltend, was man in Marktkreisen mit der lebhaften deutschen Nachfrage für diese Sorten in Zusammenhang bringt. Die stattgefundene Erhöhung der Kleinverkaufspreise wirkte jedoch nachteilig auf das Detailgeschäft, und falls erstere noch ferner anziehen sollten, würde ein beträchtlicher Rückgang des Konsumbegehrs unvermeidlich sein, da das Publikum in der Mehrheit über einen gewissen Satz nicht hinausgeht, und zu Margarine übergeht, wenn dieses Maximum überschritten wird. Wiewohl jedoch von dänischer wie holländischer frischer Grasbutter nicht genügend vorhanden war, um die Nachfrage zu befriedigen, mangelte es doch nicht an anderen Sorten, denn die kolonialen Zufuhren haben noch nicht ihr Ende erreicht, und die Vorräte in den Gefrierhäusern sind noch immer sehr bedeutend. Zudem kommt auch irische, sibirische und argentinische Butter heran, wenngleich nicht in so großen Mengen, wie noch vor wenigen Wochen, und aus der Bretagne trafen wieder kleine Posten ein, so daß also keine wirkliche Knappheit fühlbar war. Immerhin neigten die Preise jedoch, wie gesagt, nach oben und feinste gesalzene neuseeländische Butter notierte 188 bis 190 Sh,, australische 180—186 Sh., feinste ungesalzene argentinische 178 bis 180 Sh., und irische Rahmbutter 190—196 Sh., während dänische zu 190—192 Sh. fest gehalten wurde. Auf den Märkten des Nordens ist koloniale Butter um 4 Sh. gestiegen und kontinentale Sorten tendierten ebenfalls sehr fest.

Käse.

Köln, 30. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett, 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,50—3,50 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmentalerkäse 3,20—3,50 ℳ, Limburger Käse Allgäuer 1,60—1,70 ℳ.

Hamburg, 1. Juli. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die in den letzten Wochen sprunghaft gestiegenen Preise haben, wie vorauszusehen war, ein bedeutendes Nachlassen der Kauflust gebracht. Der Käse-Konsum, der sich im verflossenen Monat erfreulich gebessert hatte, läßt stark nach. — Tilsiter-Käse. Das Angebot ist gegenüber den letzten Wochen erheblich größer. Die Forderungen, welche sich den stark erhöhten Butternotierungen schnell angepaßt haben, werden nur zögernd bewilligt. Es ist im Interesse des Marktes dringend zu wünschen, daß weitere Preiserhöhungen nicht vorgenommen werden. — Holländer-Käse. Holland meldet einen flauen Markt. Die letzten Preiserhöhungen haben sich nicht durchsetzen können, so daß teilweise billigere Preise genannt werden. — Dänen-Käse. Auch in Dänemark hat sich der vor einigen Tagen sehr feste Markt beruhigt. Auch hier ist es fraglich, ob sich die stark erhöhten Preise behaupten können. Die Nachfrage hat unter dem Eindruck der neuen Preise ganz bedeutend nachgelassen. — Schweizer-Käse. Der Markt lag unverändert. — Weich-Käse. Der Umsatz in Weichkäse war in Anbetracht der Jahreszeit normal. Die Preise sind infolge der stark gestiegenen Butternotierungen auch hier erhöht worden. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: prima Tilsiter Vollfett-Käse 115—125, do., zweite Qualität 100—110, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 68—70, do., 30 proz. 90—92, do., 45 proz. 128—132, holländische Gouda-Käse, 30 proz. 108—112, do., 40 proz. 115—120, do., 45 proz., frische Käse 125—135, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 170—185, holländische Edamer-Käse 20 proz. 88—92, do., 30 proz. 108—112, do., 40 proz. 122—126, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 30. Juni. Bericht der Firma Naamloze Vennootschap Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Es wurde heute zu etwas höheren Preisen wie Ende voriger Woche verkauf, und wurde 1. Qualität mit 63—67 Gulden, 2. Qualität mit 54—61 Gulden notiert. Höchstpreis 70 Gulden. Anfuhr 334 Partien. Stimmung ruhig. — Molkerei-Ware: Der Verkauf ist mäßig zu nachstehenden Preisen: Gouda-Käse, 20 proz. 38 Gulden, 30 proz. 48 Gulden, 40 proz. 56 Gulden; Edamer, 20 proz. 37—38 Gulden, 30 proz. 50 Gulden, 40 proz. 56—57 Gulden. Ende dieser Woche werden etwas höhere Preise erwartet. — Nord-Holländische Ware: Heutige Notierung 59—59,50 Gulden. Stimmung: ruhig.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 2. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 180 G.-M., 2. Qualität je Zentner 165 G.-M., abfallende je Zentner 145 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 2. Juli. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer je 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 181 G.-M. d. Ztr.

Vieh.

Berlin, 1. Juli. Bericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug 121 Schweine und 542 Ferkel. Der Markt verlief ruhig bei stetigen Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel in Mark und je Stück: Läuferschweine, 7—8 Monate alt, 85—100, 5—6 Monate alt, 65—80, Pölke, 3—4 Monate alt 45—60, Ferkel, 9—13 Wochen alt, 27—40, 6—8 Wochen alt 22—27.

Berlin, 1 Juli. Auftrieb: 504 Bullen, 410 Ochsen, 945 Kühe und Färsen, 2675 Kälber, 2829 Schweine, 310 Auslandsschweine. Marktverlauf bei Rindern und Kälbern lansam, bei Schweinen ruhig. Preise: Ochsen: 1. und 2. 56—60, 3. 48—52, 4. 42—45, 5. 35—40; Bullen: 1. 55—57, 2. 50 bis 52, 3. 43—47; Färsen und Kühe: 1. 55—59, 2. 44—50, 3. 35—40, 4. 25 bis 30, 5, 20—23, 6. 37—43; Kälber: 1. —, 2. 62—67, 3. 56—60, 4. 50—55, 5. 43—48; Schweine: 1. —, 2. 78—79, 3. 77—78, 4. 74—76, 5. 71—73, 6. 70; Sauen: 1. 70—74, 2. 68—72.

Bremen, 30 Juni. Erzielt wurden für ½ Kg. Lebendgewicht in Pfennige: Ochsen: 1. 55—60, 2. 47—50, 3. 40—45; Bullen: 1. 51—55, 2. 45—50, 3. 38—44; Quenen: 1. 55—60, 2. 49—54, 3. 40—46; Kühe: 1. 45—50, 2. 32 bis 40, 3. 25—30; Kälber: 1. 65—73, 2. 53—63, 3. 45—50; Schweine: 1. 80 bis 82, 2. 78—79, 3. 74—76, 4. 70—72. Auftrieb: 27 Ochsen, 70 Bullen, 46 Quenen, 86 Kühe, 408 Kälber, 885 Schweine. Marktverlauf: In Schweinen mittelmäßig, alle anderen Gattungen langsam.

Eier.

Köln, 30. Juni. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 13½ bis 14, do., über 55 Gr., 12—12½; Auslandseier: Frische, über 60 Gramm, 14½—15½, do., über 55 Gr., 12—13, unter 55 Gr. 9½—11.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 1. Juli. Während Amerika etwas festere Kurse meldete, wurden vielleicht daraufhin auch hier am Vormittag höhere Preise für Weizen gesprochen. Sofort verladbare Ware ist nicht nur in Weizen, sondern auch in Roggen und Hafer knapp, und das stützt sowohl den Markt, wie es auch dazu beiträgt, daß zunächst neue Anbahnungen für Juli fehlen. Das Cif-Geschäft ist auch durch die Frachtfrage erschwert. Durch den niedrigen Wasserstand der Elbe schnellen die Frachten in die Höhe und von Hamburg nach Schlesien wurde jetzt manches durch Verladung über Stettin expediert, da auf der Oder die Verhältnisse noch besser sind. Die Julipreise setzten in den drei genannten Getreidearten etwas höher ein. Wintergerste komm später heraus und die Käufer wollen die Preise nicht bewilligen. Mehl ist ruhig und nur in promptem, hellem Provinzmehl begehrt. Futterartikel sind ruhig. — Es wurden notiert: Weizen, sächsischer 266—270, Juli 261,50, Roggen, märkischer 222—225, Juli 213,50—214,50, Futtergerste 204 bis 218, Hafer, märkischer 232—241, Juli 196—195,50, Mais (loko Berlin) 213, Weizenmehl 33,75—36, Roggenmehl 30—31,50, Weizenkleie 13, Roggenkleie 13,90, Raps 350—365, Viktoriaerbsen 26—31,50, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 21—24, Peluschken 21—23, Ackerbohneen 21—22, Wicken 24—26, Lupinen, blaue 11,50—12,50, gelbe 14—15,50, Rapskuchen 15,50—15,60, Leinkuchen 22,20—22,80, Trockenschnitzel 10,20—10,80, Kartoffelflocken 21,80—22,25.

Hamburg, 1. Juli. Getreide. Weizen 263—268, Roggen 205—220, Hafer 230—235, inländische Gerste 209—224, ausländische Gerste 198—208, Mais 195—203 Rm. für je 1000 Kg.; Hirse 11—13 Gulden, Leinsaat 22 bis 24 Gulden für je 100 Kg.

Magdeburg 1. Juli. Weizen stetig, 13,10—13,25, Sommergerste stetig, 16,50—14,50, Hafer 12,50—14,50, Roggen 11,65—11,80.

Bremen, 1. Juli. Weizen, Manitoba 4 14,20, Chile 13,80, Austral 13,80, Manitoba Futter- 9,80; Roggen: amerikanischer 2 11,50; Gerste: russische 11,75, Kanada 3 11,75, amerikanische Malzgerste 11,50; Hafer: Kanada Western 3 11,10, amerikan. white clipped 9,80; Mais: La Plata 10,70; Dampfer Wera.

Emden, 30. Juni. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,25—10,46, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—10,10, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,20 bis 5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,90—4,40, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, inländischer Hafer 9,80 bis 10,50, inländischer Weizen 10,50—11,25, inländischer Roggen 10,80 bis 11,25, inländische Sommergerste 10,75—11,00, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 10,00—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00.

Achtung
die Herren Reisenden!

Ein neuer Nebenverdienst steht Ihnen offen; lesen Sie selber, was Ihre Kollegen darüber schreiben:

„Noch nie ist mir eine Vertretung so leicht und angenehm gewesen, wie diese, und zwar, weil die Firma **gut liefert und jeder nachbestellt,** z. B. diese Woche allein 9 direkte Nachbestellungen!"
gez. H. K. in B.

„Ich verkaufe Ihre Erzeugnisse mit großem Vergnügen, da auch **keine andere Firma so** pünktlich die Provision einsendet wie Sie."
gez. O. F. in K.

Jeder tüchtige Reisende, der **Molkereien, Käsefabriken oder Landwirte** besucht, kann durch bequemen Mitverkauf einen **dauernden, enormen Nebenverdienst** erzielen. Man erfrage Näheres unter **11920** durch diese Zeitung.

Molkereimaschinenfabrik

sucht für Norddeutschland **Vertrauensleute,** welche sich durch einfache Nachrichtenübermittlung reellen

leichten Nebenverdienst

verschaffen wollen. Angebote erbeten unter **66** an diese Zeitung.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jüngeren, fixen (139

Gehilfen

für Butterei und sonstige Arbeiten und erbitten Angebote mit Zeugnisabschriften u. Geh.-Forderg. an
Molk.-Gen. Hammelwarden i. O.

Suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, zuverlässigen (35

Gehilfen

in Dauerstellung für alle vorkommenden Arbeiten als alleinigen. Gehalt Mk. 45.— u. freie Kassen. Gefl. Angebote mit Angabe des Alters und Zeugnisse erbittet
F. Neumann, Molkerei Goldbach,
Kr. Wehlau, Ostpr.

Weg. Erkrankung eines Gehilfen suchen sofort od. bis 15. Juli jung., kräftigen (120

Gehilfen

für alle Molkereiarbeiten. Gehalt 60 *M.* Kassen frei. Offerten unter Altersangabe an
Molkerei-Genossenschaft Leutwitz,
Post Demitz in Sa.

Suche zum 15. Juli einen jung., ehrlichen (128

Gehilfen

der Erfahrung in der Käserei besitzt und mit der Wartg. der Kühlmaschine vertraut ist. Gehalt 50 Mk., Kassen frei.
Alms, Molkereiverwalter
Seehausen i. Altmark.

Zum 15. d. Mts. findet in hies. Betriebe ein jüngerer, angehender

Gehilfe

für sämtl. vorkommenden Arbeiten Stellung. Anf.-Gehalt 40 *M* monatlich bei freien Kassen. Angeb. nebst letzt. Zeugnis in Abschr. an
H. Lücke, Molkereiverwalter
Dampfmolk. Mieste i. Altmark.

Suche zum 15. Juli jg., tüchtigen

Gehilfen

Gehalt 45 *M* ohne Abzug. Angebote erbeten an (144
Molk.-Gen. Bauerwitz, O.-Schles.

Wir suchen zum sofortig. Antritt äußerst tüchtigen, flinken, an selbständiges Arbeiten gewöhnten erst.

Gehilfen

welcher in Thüringer Stangenkäs., Butterei, Maschin. gut Bescheid weiß und flotter Rechner ist. Anfangsgehalt bei freier Station und Kassen 55 *M* p. Monat. (149
Dampfmolk. Tannroda i. Thür.

Suchen zum 15. Juli oder später einen ersten (150

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Derselbe muß gute Handschrift haben, sicher. Rechner sein und mit sämtlichen Maschinen gut vertraut sein. Gehalt 80 *M*, freie Station u. Kassen. Zeugnisse einsenden.
Molk.- u. Milchhandl.-Genoss. e. G. m. u. H., Neuruppin.

Ein fleißiger, jüngerer (151

Molkereigehilfe

für alle vorkommenden Arbeit. zu sofort gesucht. Meldungen mit Gehaltsansprüchen an
Dampfmolk. Wodigehnen
Krs. Mohrungen, Ostpr.

Zum 15. Juli suchen wir einen fleiß., strebsamen u. ehrlichen (27

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gefl. Bewerbungen mit Angabe d. Gehalts und Zeugnisabschriften erbittet
Dampfmolkerei Westerengel,
Station Wasserthaleben in Thür.

Zum sofortigen Antritt suchen wir einen jungen, (der eben ausgelernt hat) fleißigen (26

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten i. Molkereifach. Gutes Gehalt und freie Station. Offerten erbittet
Molkerei Affinghausen, H.

Suche zum baldig. Antritt einen tüchtigen, anständigen (69

Gehilfen

für Großstadtbetrieb. Selb. muß, da der Chef kränklich ist, selbständ. arbeiten können und wird gerne gesehen, wenn er im Besitze eines Führerscheins ist.
Herm. Maltzahn, Aachen-B.

Wir suchen zum alsbaldigen Antritt einen weiteren, jüng., kräftig.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt ohne Station nach Uebereinkunft. (71
Molkerei-Genossenschaft Hanau.

Suche zu sogleich einen jungen, ehrlichen, soliden (153

Gehilfen.

Gehalt 40—50 *M* und freie Stat. Dauerstellung.
Molk.-Gen. Algermissen
bei Hildesheim.

Suchen zum 15. Juli einen sol., tüchtigen und gewandten (154

Gehilfen.

Angebote mit Zeugnisabschrift. an
Molk.-Gen. Benninghausen
Krs. Lippstadt.

Suche zum 15. Juli od. einige Tage später einen jungen (145

Gehilfen

Daselbst kann ein jung. Mann als **Lehrling** eintreten. Gehalt nach Übereinkunft. Angeb. an
Dampfmolk. Leutbach, Kr. Glogau.

Suche zum 15. Juli einen tüchtigen, zuverlässigen (159

ersten Gehilfen

für Butterei, Annahme u. Kontor. Es wollen sich nur bestempfohl. jg. Leute melden. Gehalt n. Übereinkunft.
Molkerei Ostönnen, Westfalen.
Rommel, Verwalter.

Molkereilehrling.

Sohn anständiger Eltern, nicht unter 15 Jahren, stellt ein (12229
Molkerei Kattern b. Breslau.

Zur Führung des Haushalts und etwas Hilfe in Molkerei, ehrliche,

ältere Meierin

sobald gesucht. Rheinland. Angebote mit Zeugnisabschriften unter S. S. 37 an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 71 — Hildesheim, den 4. Juli 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 30. Juni. 180 Mark je Zentner.
Donnerstag, 2. Juli. 180 Mark je Zentner.
Sonnabend, 4. Juli. 177 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 2. Juli. 181 Mark je Zentner.
Auktion am 1. Juli. Höchstpreis 190,70 Mark, Durchschnitt 186,47 Mark.

Köln. Dienstag, 30. Juni. Höchstpreis 200 Mark je Zentner.
Freitag, 3. Juli. Höchstpreis 200 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 2. Juli. 428 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 465 Kronen).

Berlin, 4. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 177 G.-M., 2. Qualität je Zentner 160 G.-M., abfallende je Zentner 140 G.-M. Tendenz: ruhiger.

Köln, 3. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 2,00 ℳ, 2. Qualität 1,80—1,90 ℳ.

Kempten, 1. Juli. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 180.— Mark, 2. Qualität 155.— bis 165.— Mark. Tendenz: Nachfrage fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 2. Juli. Bericht des Vereins der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Die Eingänge an Inlandsbutter waren noch sehr reichlich, desgleichen das Angebot an Auslandsbutter stark. Der Absatz, der in der Vorwoche etwas nachgelassen hatte, ist etwa der gleiche geblieben. Eine Besserung der Kaufstimmung war wohl auch bei den sich im Kleinhandel erst jetzt auswirkenden, erheblichen Erhöhungen der Erzeugerpreise in der vorangegangenen Woche nicht zu erwarten. — Die Preise bewegten sich zwischen 1,90 bis 2,20 Mk., auch 2,30 Mk. pro Pfund., während im Großhandel mit 1,83 bis 2,12 Mk. pro Pfund notiert wurde. — Die amtliche Notierung hielt sich unverändert auf 1,80 Mk. pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. — Das Schmalz- und Margarinegeschäft war unverändert ruhig.

Berlin, 2. Juli. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage zeigt eine Entspannung und ist die heftige Aufwärtsbewegung der Preise zum Stillstand gekommen. In dieser Jahreszeit ist der Maßstab, welcher am besten die Bewegung anzeigt, die Hamburger Auktion und deren Zufuhren. Die letzte Auktion brachte bei gleich gebliebenen Zufuhren nur eine Erhöhung von Mk. 1,62 im Durchschnitt. Die Berliner Notierung blieb heute unverändert. Die Kopenhagenere Notierung wurde um Kr. 37 auf Kr. 428 p. Doppel-Ztr. ermäßigt, eine Ermäßigung, welche jedoch nur scheinbar ist, da die Erhöhung der dänischen Valuta genau den unveränderten Marktpreis ergibt.

Hamburg, 2. Juli. Bericht von A. F. C. Fick. Durch die starken Erhöhungen der vorwöchigen Preise verlief der Schlußmarkt zwar ruhiger, die Vorräte konnten aber dennoch völlig begeben werden. Auch die ersten Tage des neuen Marktes konnten befriedigen, soweit wirklich ausgesucht hochfeine schleswig-holsteinische Sachen in Betracht kamen. Für dänische Butter war die Nachfrage dagegen wesentlich schwächer, als in der Vorwoche, ein Umstand, der in der Hauptsache wohl auf die starke Kurssteigerung und die damit verbundene Unsicherheit in der Preiskalkulation zurückzuführen ist. — Während die Festofferten anfangs 465 Kronen lauteten, stellten sich die Käufe, die auf Grund der heutigen Notierung abgeschlossen wurden, um fast 20 Kronen niedriger. Man hatte selbst in dänischen Fachkreisen nicht angenommen, daß die Kopenhagener Notierung, die um 37 Kronen auf 428 Kronen ermäßigt wurde, außer der Kursveränderung noch einen Preisrückgang von etwa 12 Kronen berücksichtigen müsse. Es bleibt abzuwarten, welche Entwicklung der dänische Handel weiter nehmen wird. Sollte nach dem heutigen Rückgang keine Besserung eintreten, so werden sich auch unsere Preise, die an sich schon recht hoch sind, nicht mehr behaupten lassen. Die dieswöchigen Eingänge fanden verhältnismäßig guten Absatz. Die Nachfrage auf der gestrigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein war sogar sehr flott, sodaß die zugeführte Menge ohne Schwierigkeiten bis 186,50 ℳ, für Markenbutter 190,70 ℳ — im Durchschnitt 186,47 ℳ — Nehmer fand. Die Großhandelsnotierung wurde unverändert auf 181,— ℳ belassen. — In sibirischer Butter sind seit dem letzten Bericht einige größere Posten zum Preise von 175—179 Sh. gehandelt. — Heute liegt der Markt auch für diese Provenienz erheblich ruhiger.

Bremen, 2. Juli. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die Preissteigerungen der letzten Woche blieben in dieser Woche nicht ohne Einfluß. Das Geschäft ist ruhiger geworden, was zum Teil darauf zurückzuführen ist, daß die Kundschaft sich noch zu billigeren Preisen eingedeckt hat und bei diesen hohen Preisen nicht mehr zukauft, als nötig tut. Die Notierungen blieben im allgemeinen unverändert. In feinster deutscher Butter konnten die Zufuhren ziemlich geräumt werden. In sib. Grasbutter trafen die ersten Sendungen in dieser Woche hier ein. Die Qualität war durchweg zufriedenstellend, und die Nachfrage war trotz der verhältnismäßig hohen Preise gut. Die Detailpreise bewegten sich zwischen Mk. 1,90 u. 2,30.

Leipzig, 2. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Der Butterhandel bringt täglich neue Ueberraschungen. Kopenhagen ermäßigte heute die Notierung auf 428 und errechnet sich der Preis für dänische Butter trotz der erheblichen Kurssteigerung der dänischen Krone niedriger, wie in der verflossenen Woche. — Da auch die übrigen ausländischen Märkte rückgängige Preise melden, ist es notwendig, daß auch die offiziellen Notierungen für Inlandsbutter einen entsprechenden Abstrich erfahren.

Breslau, 2. Juli. Bericht von Fritz Baum & Co. Komm.-G. Die sonst am Monatsersten übliche Belebung des Geschäftes ist diesmal ausgeblieben. Diese Erscheinung bewegt sich aber ganz in der Linie, die notwendigerweise eie Folge der ganzen Preisbewegung ist. Der in diese Woche fallende Ferienbeginn wird dann wenigstens für den hiesigen Platz noch eine weitere Verschlechterung der Lage mit sich bringen. Wohl hat in früheren Jahren die Erntezeit einen gewissen Einfluß auf das Geschäft ausgeübt, doch neigen wir heute dazu, daß auch dieses Jahr die Beobachtungen, die man in früheren Jahren gemacht hat, hier nicht zuzutreffen brauchen. Lief doch, worauf wir wiederholt aufmerksam machten, in diesem Jahre die ganze Entwicklung leider gegen die Regel. Nebenbei ist die Wetterlage so unübersichtlich, daß auch dieserhalb eine Beurteilung der Geschäftslage oder möglichen Entwicklung fast ein Ding der Unmöglichkeit ist. Die ganze Marktlage ist deshalb unübersichtlich, doch glauben wir heute, daß man eher mit einer Preisermäßigung als mit einer Heraufsetzung wird rechnen können

Kopenhagen, 2. Juli. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt schloß vorige Woche mit ein wenig flauerer Tendenz, nicht infolge schlechteren Begehrs, sondern wegen Furcht vor einer weiteren Preissteigerung, welches bei der großen Produktion sicher einen Rückschlag bewirken wird. — Die Preise, die in dieser Woche in England erzielt werden, liegen um 4—5 Sh. niedriger als in der Vorwoche, und dieses, in Verbindung mit dem großen Rückgang des Sterlingkurses, der einen entsprechend niedrigeren Erlös in dänischen Kronen gibt, hatte zur Folge, daß die Notierung heute um 37 Kronen ermäßigt wurde, wonach sie 428 Kronen ist. — Der Markt schließt gänzlich geräumt, und eine gute Marktlage für nächste Woche steht in Aussicht, — Dänische Butter ist in Anbetracht ihrer Qualität weit die billigste von allen Sorten. — Der Preis für sibirische Butter läßt sich behaupten und liegt um 174 bis 176 herum, bei Bezug waggonweise, cif norddeutschem Hafen. — Marktendenz: fest.

Käse.

Berlin, 3. Juli. Auch in der letzten Woche war das Käsegeschäft recht lebhaft. Wenn auch hauptsächlich Emmentaler verlangt wurden, so fanden doch auch alle anderen Sorten regen Absatz, obwohl die Preise andauernd stiegen, so daß schon Stimmen laut werden, angesichts der überall herrschenden Geldknappheit den Bogen nicht zu überspannen. Als Großhandelspreise für greifbare Ware sind zu nennen in Mark für das Pfund: pa. Tilsiter, vollfett 1,12—1,20, do., 2. Sorte 1,00—1,10, do., halbfett 0,60 bis 0,65, echte Emmentaler 1,68—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,40—1,45, do., mittelgelocht 1,20—1,35, bayrischer Emmentaler 1,50 bis 1,55, bayrischer Schweizer 1,30—1,45, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 1,20—1,30, do., 30 proz. 1,05—1,10, do., 20 proz. 0,86—0,92, holländischer Gouda, 45 proz. 1,40—1,45, do., 40 proz. 1,20—1,25, □ = Käse, bessere Ware 0,28—0,32, do., geringere Ware 0,24—0,27, Camembert, 0,30—0,45, bayrischer Limburger 0,80—0,85, bayrischer Stangenkäse 0,82—0,87, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,90—1,10, Steinbuscher, vollfett 1,05 bis 1,10, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, Parmesan 1,60—1,65, Glarner Kräuterkäse 1,00—1,10, bayrischer Kräuterkäse 0,80—0,90.

Köln, 3. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,50 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,40—3,50 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmentalerkäse 3,10—3,50 ℳ, Limburger Käse Allgäuer 1,60—1,70 ℳ.

Hamburg, 3. Juli. Bericht der Firma C. H. Dancker. Der Markt in Tilsiter Käsen liegt weiterhin gut. Während die Preise für holländische Käse ermäßigt worden sind, und auch dänische Käse, infolge dauernden Steigens der dänischen Valuta, augenblicklich vernachlässigt werden, wenden die Kaufleute dem Tilsiter Käse erhöhtes Interesse zu. Daher hat Tilsiter Käse weiter im Preise angezogen, und sind die Preise für Grossisten ab Hamburger Lager auf ca **112—115** ℳ je 100 Pfund gestiegen. Zu diesen Preisen war der Absatz recht gut. — Der Markt in Schweizerkäse hält sich stets in unveränderten Grenzen. Prima finnländische Käse kosten 115,— ℳ je 100 Pfund ab Hamburger Lager. Abfallende Sachen je nach Qualität entsprechend billiger.

Breslau, 2. Juli. Bericht von Fritz Baum & Co. Komm.-G. Die Nachfrage war in den einzelnen Sorten ziemlich rege. Bevorzugt waren, was in der Natur der Sache liegt, gute Schnittkäse. Wir glauben, daß auch für die nächste Zeit eine ähnliche Geschäftslage festzustellen sein wird. — Quarg. Die Lage hat sich insofern geändert, als das Angebot größer geworden ist. Die jüngst ausgesprochene festere Haltung ist demnach wieder verloren gegangen.

Kempten, 1. Juli. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Buter- und Käsebörse e. V. Erzeuger-Verkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 58—62 ℳ, Tendenz: die niedrigen Preise beleben das Geschäft; Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 115—138 ℳ. Für prima Ware gute Nachfrage.

Milch.

Berlin, 3. Juli. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 3. bis 9. Juli festgesetzt in:

Berlin: 19 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 18 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 18 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 3. Juli. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eierhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14½, frische, über 55 Gr. 12—12½, frische unter 55 Gramm 11—11½; Auslandseier: extra große 14—14½, große 12, normale 8—10½, abweichende 8—9½, kleine und Schmutzeier 7½—8.

Köln, 3. Juli. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische über 60 Gr. 13—14, do., über 55 Gr., 12½—13½; Auslandseier: Frische, über 60 Gramm, 14½—15½, do., über 55 Gr., 12½—13½, unter 5 Gr. 9½—11.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juni/Juli	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	1	8829	79—74	—70	Lebendgew.	ruhig
Bremen	30	885	82—74	72—70	„	mittelmäßig
Breslau	1	2531	79—70	68—62	„	gut
Chemnitz	29	1440	82—76	76—70	„	langsam
Danzig	30	1360	73—70	70—65	„	geräumt
Dortmund	29	2238	80—76	75—72	„	mittel
Dresden	2	715	79—77	61—62	„	langsam
Elberfeld	29	2125	80—75	70—60	„	mittel
Frankfurt a. M.	2	954	86—80	78—70	„	abflauend
Hamburg	30	2911	75—58	56—30	„	gut
Hannover	1	1564	80—74	70—65	„	lebhaft
Karlsruhe	29	960	82—77	76—74	„	langsam
Köln	2	1155	81—76	75—70	„	mittel
Leipzig	29	1487	80—75	75—70	„	langsam
Magdeburg	30	2618	81—75	73—71	„	mittel
Mannheim	2	126	81—77	72—66	„	ruhig
München	1	1580	85—78	74—60	„	flott
Plauen	29	334	83—74	72—75	„	sehr langs.
Stettin	30	810	78—76	70—60	„	ruhig
Stuttgart	2	967	78—71	65—55	„	langsam
Zwickau	29	987	81—78	74—70	„	mittel

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 3. Juli. Es wurden notiert: Weizen, sächsischer 270—275, Juli 258,50—259,50, Roggen, märkischer 227—230, Juli 216,50—219, Futtergerste 204—218, neue Wintergerste 202—207, Hafer, märkischer 232—241, Juli 195, Weizenmehl 33,50—36, Roggenmehl 30,75—32,25, Weizenkleie 12,80, Roggenkleie 13,75, Raps 340—360, Viktoriaerbsen 26—31,50, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 21—24, Peluschken 22—24, Ackerbohnen 21—22, Wicken 24—26, Lupinen, blau 11,50—12,50, Lupinen, gelb 14—15,50, Rapskuchen 15,50—15,60, Leinkuchen 22,20—22,80, Trockenschnitzel 10,20— 10,80, Kartoffelflocken 23—23,50.

Hamburg, 3. Juli. Getreide. Ruhig. Weizen, 263—268, Roggen 205 bis 220, Hafer 230—235, Gerste 209—224, ausländische Gerste 198—208, Mais 195—203, alles für je 1000 Kg. in Rm., Hirse 11—13 Gulden, Leinsaat 22—24 Gulden für je 100 Kg.

Magdeburg, 3. Juli. Weizen 13,20—13,30, stetig, Sommergerste 13,50 bis 14,50, still, Roggen 11,80—12, fest, Wintergerste 10,60—10,80, Hafer 12,75—13,00.

Mannheim, 2. Juli. Weizen, ausländischer 26,75—29,75, Roggen, inländischer 22, ausländischer 22—22,50, Hafer, ausländischer 20—22, Futtergerste 21—21,50, Mais 21—21,50, Trockentreber mit Sack 15—16,25, Weizenkleie 12—12,25, Raps, neuer 42—43, Weizenmehl mit Sack 36—37,50, Weizenbrotmehl 27—28,50, Roggenmehl mit Sack 29,50—30,50.

Bremen, 3. Juli. Weizen, Manitoba 4 14. do., Futter- 9,80, Chile 13,80, australische 13,80; Roggen: amerikanischer 2 11,60; Gerste: russische 11,90, Kanada 3 11,90, amerikanische Malz- 11,80; Hafer: Kanada Western 2 12, do. 3 11,50, amerik. white clipped 9,90; Mais: La Plata 10,70.

Hannover, 30. Juni. Es wurden notiert: Heu, neuer Ernte (gut, gesund, trocken) 3.75—4.00 ℳ, Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt 2,00 bis 2,10, Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,80—1,90, Roggenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,90—2,00 ℳ.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt des **Brunnenversandes der Heilquelle** zu **Lauchstädt** in Thüringen beigefügt.

Schriften zur Verteilung an die Milchlieferanten:

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lamprecht. 10 S. geheftet 30 ₰, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 13,— ℳ, 200 Stück 24,— ℳ, 300 Stück 30,— ℳ.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl, 8 S. im Umschlag geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl, 7 S. im Umschlag geheft. 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote.

Tüchtiger, jüngerer, gutempfohl.

Molkereigehilfe

gesucht. (265
Braunschweiger Molkerei e. G.,
Hagenstraße 31.

Wir suchen zum 15. Juli oder einige Tage früher, tüchtigen, nicht zu jungen (248

Gehilfen

für Kessel, Maschinen, Kohlensäure-Eiswasser und Zentrifugen bei gutem Gehalt. Offerten m. Zeugnisabschriften erbittet
Molk.-Genossenschaft Schivelbein
in Pomm.
eingetr. Gen. mit beschr. Haftpflicht.

Suchen z. 15. Juli einen jungen, zuverlässigen (249

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Ders. m. m. Milchannahme u. Abrechnungswesen vertraut sein, daher gute Handschrift und flottes, sicheres Rechnen erforderlich. Gehalt monatlich 55 Mark, freie Station und Kassen. Selbstgeschriebene Bewerbung mit Altersangabe und Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei-Genossenschaft Luckau,
N.-L.

Zum 15. Juli evtl. auch früher finden (196

zwei Gehilfen

dauernde Beschäftigung als Heizer bezw. erster Buttermeier. Gehalt 50 Mk. bei freier Station u. freien Kassen. Offerten mit Altersangaben bezw. Angabe, wann Antritt erfolgen kann, sind zu richten an
Molkereigenossenschaft Gramschütz,
Kreis Glogau.

Verwalter,

der auch die Müllerei versteht, für kleinen Betrieb auf dem Lande gesucht. Kaution muß gestellt werden. Beteiligung mögl. Wohnung vorhanden. Westfalen. Meldungen mit Zeugnisabschr. u. **241** a. d. Zeitung.

Gehilfe

der sich in der Weichkäserei ausbilden will, findet sofort Stellung bei gutem Gehalt. (261
Molkerei Königslutter.
Glock.

Für Landmolkerei suche tüchtigen, selbständigen (257

Käser

für Weichkäserei, speziell Frühstückskäse, welch. konkurrenzfähige Ware herstellt und dies durch Zeugnisse nachweisen kann. Gutes Gehalt zugesichert. Gefl. Angeb. zu richt. an
Elbe-Käsefabrik
Magdeburg-Neustadt,
Rogätzerstr. 78.

Jüngerer (266

Molkereigehilfe

perfekt in Milchuntersuchung und Schlagsahne bereiten, in mittleren Betrieb nach Sachsen gesucht. Selb. muß nachmittags in der Schweinemast mithelfen. Gehalt 50 Mark, Kassen frei. Werte Offerten an
Max Hähnel, Possendorf
bei Dresden. (266

Gehilfe

mit guten Zeugnissen und Empfehlungen zum baldigen Eintritt gesucht. (254
Neue Molkerei-Gen. Guhrau,
Bezirk Breslau.

Rheinische Großmolkerei sucht für die Leitung eines im Rheinlande gelegenen Zweigbetriebes einen durchaus zuverlässigen, technisch und kaufmännisch durchgebildeten

Betriebsleiter

im Alter von ca. 30 Jahren. Ausführliche Bewerbungen von wirklich tüchtigen und zuverlässigen Fachleuten unter Beifügung der Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche unter **Nr. 237** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Suche zu sofort oder 15. Juli einen fleißigen, jungen (232

Gehilfen

der keine Arbeit scheut. Derselbe muß morgens und abends Milch abholen und ein Pferd pflegen. Werte Bewerbungen mit Gehaltsforderungen erbittet

Frau **Becker,** Molkerei **Wisborienen,** Postort
Kreis Pillkallen, Ostpreußen.

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Wir suchen per sofort 2 junge, strebsame (252

Gehilfen

in Dauerstellung bei guter zeitgemäßer Bezahlung. Paßangelegenheiten werden von hiere aus erledigt. Gefl. Angebote nebst Zeugnisabschriften an
Milchhof Saarbrücken, G. m. b. H., Saarbrücken.

Zum 15.. Juli oder auch später suchen wir einen jungen, fleißigen, an Sauberkeit gewöhnten (208

Gehilfen

welcher soeben seine Lehrzeit beendet. Gehalt nach Tarif und freien Kassen. Offerten erbeten.
Central-Molkerei Kleinebersdorf,
e. G. m. b. H.,
Kleinebersdorf, Post Ottendorf,
S.-Altbg.

Zum 15. Juli suche ich 2 tüchtige willige (209

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Stellung ist dauernd und gut.
A. Schubert, Molkerei,
Gießmannsdorf, Kr. Bunzlau.

Zum 15. Juli suche einen an Ordnung gewöhnten, jungen (221

Gehilfen

als alleinigen. Guter Rechner bevorzugt. Gehalt Mk. 55.— monatlich bei freien Kassen. Offerten erbeten an
Molkereigenossenschaft in Brunnow, Post Ziegendorf i. Mecklbg.
Frank.

Zum 15. Juli suchen wir einen in der Tilsiter Käserei durchaus erfahrenen (229

Gehilfen

in mittleren Jahren. Angebote m. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten.
Molkerei-Genossenschaft Wehlau,
Ostpr.

Wir suchen zu sofort oder ein paar Tage später einen jungen

Gehilfen

für Kessel u. Maschinen. Anfangsgehalt 50 Mk. Stellung dauernd. Offerten an (239
Molkerei-Genossenschaft Goldberg,
Schles.

Zum 15. Juli suche zwei solide gewissenhafte, gewandte, junge

Gehilfen

mit besten Empfehlungen, in Käserei und Kontor nicht unerfahren, für städt. Betrieb. Freie Station.
Molkerei Aug. Schmidt,
Donnerschwee bei Oldenburg
in Oldenb. (245

Tüchtiger, kräftiger (205

Molkereigehilfe,

welcher auch etwas Kenntnisse von Kraftwagen besitzt, zur Aushilfe bis 1. Oktober gesucht.
Dampfmolkerei Simmelsdorf
bei Nürnberg.

Wir suchen zu sofort einen tüchtig., braven, vor allem ehrlichen (192

Molkereigehilfen

für alle Molkereiareiten, nachmittags Kontorarbeit, dah. gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Zeitgemäßes Gehalt. Offerten erbittet
Molkerei Niederkrüchten, Rhld.

Suche für sofort einen jüngeren

Käsemeister

der für einen goldgelben marktfähigen Harzkäse garantiert. (191
A. Petzka, Pitschen, O.-S.

Wegen plötzlicher Erkrankung des

ersten Gehilfen

suchen wir sofort oder einige Tage später eine tüchtige, fleißige Ersatzkraft. Selbige muß mit der Führ. der Maschinen, insbes. Kohlensäure-Kühlmaschine, bestens vertraut sein. Anfangsgehalt ℳ 65.—, fr. Station und Kassen. Angebote erb. (189
Molkerei Bad Levern,
Station Bohmte.

Suchen zum 15. Juli einen saub., zuverlässigen (202

Gehilfen

für Kessel u. Maschinen sowie alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 50 Mk. Offerten mit Zeugnisabschriften erbitet
Molkerei-Genossenschaft Stolp,
Filiale Klein-Gluschen,
bei Pottangow, Kreis Stolp.

Einen tüchtigen

Käser

der selbständ. einwandfreien Weichkäse herstellen kann, stellt sofort ein.
Molkerei Gilserberg, Bez. Cassel.

Junger (267

Tilsiter Käser

kann bei 40 bis 50 Mk. sofort eintr.
Molkerei-Genossenschaft Dt.-Eylau.

Aelterer, unverheirateter

Käser,

Ostpreuße bevorzugt, für große Gutskäserei (täglich 3000 Liter) in Mecklenburg gesucht. Erstklassig. Tilsiter und Camembertkäser Bedingung, Gehalt 100 Mk. monatlich und freie Station. Meldungen an
Direktor Tichelaar, Stralsund.

Fleißiger, ehrlicher

Lehrling

gesucht, nicht unter 18 Jahren. (226
Molkerei und Käserei Paese
bei Hannover
Post Meinersen.

Tüchtiger, ehrlicher

Milchverkäufer

mit prima Zeugnissen für dauernde Stellung gesucht. Mithilfe in Molkerei erwünscht. Offerten unter **Z. K. Nr. 256** an diese Zeitung.

Suche zum möglichst sofortigen Antritt eine tüchtige, ehrliche (185

Meierin

zur selbständigen Führung eines kl. Haushalts von drei Personen und Hilfe in der Molkerei. Gehalt 50 Mark netto pro Monat. Off. erb.
Hermann Paeschke, Molk.-Verwalt.,
Halverde, Bez. Münster in Westf.

Wir suchen zum sofortigen Eintritt evtl. 10.—15. 7. eine tüchtige, ehrliche (253

Meierin

für Butterei. Gute Bezahlung zugesichert. Paßangelegenheiten werden von hieraus erledigt. Gefl. Angebote nebst Zeugnisabschriften an
Milchhof Saarbrücken, G. m. b. H.,
Saarbrücken

Suche (224

Meierin

per 15. 7. oder 1. 8., welche das Ausformen der Butter sowie deren Ausgabe und das Käselager zu übernehmen hat. Für die übrige Zeit ist Betätigung im Haushalt erwünscht. Freie Station. Bewerber, welchen an dauernder und angenehmer Stellung in gutem Hause liegt, belieben Angebot mit Zeugnisabschrift, Gehaltsanspr., mögl. Bild, umgehend einzusenden. Reise wird vergütet.
F. Seele, Buttergroßhandlung,
Glauchau in Sa.

Stellen-Gesuche.

Harzkäser und Molkereifachmann

ehrlich u. fleißig, an flott. Arbeiten gewöhnt, sucht baldigst Stellung in Harz- u. Frühstückskäserei. Es wird weniger auf Gehalt als auf gute Behandlung gesehen. Zeugnisse u. Referenzen vorhanden. Gefl. Angebote u. Nr. 303 a. d. Ztg. erbeten

Molkereifachmann

25 Jahre alt, i. ungek. Stellung, m. guten Fach- u. kaufm. Kenntnissen, von gutem Ruf u. best. Charakter, in leitender Stellung gewesen, bef., der ges. kaufmännischen und techn. Buchführung vorzustehen, sucht zum 15. 7. 25 od. sp. geeignete Stellung als Obermeier, Expedient, od. sonst. Vertrauensposten. Pa. Zeugn. steh. zu Diensten. Angebote unter Nr. 278 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger, strebsamer (219

Molkereigehilfe,

23 Jahre alt, sucht zum 15. Juli angenehme Dauerstellung als alleiniger, Buttermeier oder sonstigen Vertrauensposten (Allgäuer Weichkäser). Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Frdl. Angebote erb.
Christian Mettel, Käser,
Meierei Selent, Bezirk Kiel.

Tüchtiger, solider (199

Molkereigehilfe,

23 Jahre, mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, srcht zum 15. Juli anderweitig Stellung. Selbiger besitzt in der Hart- und Weichkäserei gute Kenntnisse und ist imstande eine marktf. Ware herzustellen. Hierüber stehen beste Zeugnisse zur Verfüg. Werte Angebote erbittet
Hans Schulz, Gehilfe,
Molkerei Rachow, Post Gr.-Roge,
Mecklb.-Schwerin.

Suche für meinen äußerst tücht., intellig, 22jähr. jungen Mann zu sofort oder etwas sp. Stellung als

1. Gehilfe oder Obermeier.

Derselbe ist mit allen Facharbeiten, Weich- und Hartkäserei, sow. Kontorarbeiten vertraut. Gefl. Angeb. erbeten. (296
C. Zallmann, Molkerei-Verwalter,
Rössel.

Hohe Vergütung in bar zahlt kaufmännisch u. technisch durchgebildet. Fachmann für **Vermittlung einer leitenden Stellung,** Verwalter oder Geschäftsführerposten bei Vertragsabschluß. Freundl. Angebote unter **Nr. 272** an diese Zeitung erbeten.

1. Gehilfenstellung

sucht gewissenhafter, an selbständig. Arbeiten gew. Gehilfe. Bin 23 J. alt, mit Abrechn.- u. Annahmew., sowie Versand, Butterei, Käserei u. sämtl. modernen Apparaten und Maschinen, wie Lichtanl., Kohlensäure- u. Amoniak-Eismaschine best. vertraut. Antritt kann sof. erfolg. Werte Angebote erbitet (304
A. Franke, Alt-Welte, Kr. Neiße,
in Schles.

Meierin,

gest. auf gute Zeugn., sucht zum 1. August oder später Stellung für Molkerei, Kontor o. Führung eines frauenlosen Haushalts. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe sind zu richten unter Nr. 305 an diese Zeitung.

Junger, ehrlicher, strebsamer und an Sauberkeit gewöhnter (306

Gehilfe,

20 Jahre alt, möchte sich zum 15. 7. evtl. später in einen modernen Betrieb verändern. Werte Angebote sind zu richten an
Reinhold Pagel b. Molkereibesitzer **K. Ramm, Kremperheide** (Holstein)
Telefon Itzehoe 207.

Suche zum 15. Juli (307

Dauerstellung

in städt. Betrieb, bin 22 Jahre alt, an sauberes, flotes Arbeiten gewöhnt,. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet
Gustav Schade,
Milchhof Saarbrücken.

Tüchtiger Fachmann

sucht Lebensstellung. Einen städt. Betrieb technisch u. theoretisch geleitet. Kaution in bar wird gest. Angebote erbeten unter Nr. 212 an diese Zeitung.

Junger, kräftiger Molkereigehilfe, Ostpreuße, z. Zt. i. Berlin. Buttergroßhandlung tätig, sucht, auf gute Zeugnisse gestützt, zum 10. oder 15. Juli Dauerstellg. i. Berl. Molkerei od. Großhandlung. W. Ang. erb. m. Gehaltsang. **Vikt. Zebrowski, Charlottenburg, Pestalozzistr. 93.**

Molkereigehilfe,
26 Jahre alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, z. 1. od. 15. Juli Stellg., hauptsächlich als Zentrifugenführer und für Butterei. (214
E. Hölzner, Spandau,
b. H. Vollmann,
Wröhmännerstraße 15, 1 Tr.

Junger Gehilfe,

an Ordnung, Sauberkeit u. flottes selbständiges Arbeiten gewöhnt, m. allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zum 1. August 25 Stellung als (271
erster Gehilfe
oder sonstigen Vertrauensposten. Gegend gleich. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbittet
Altenburg, Molkerei Fraustadt,
Grenzmark Posen.

Harzkäser,

28 Jahre, ev., nation. Gesinn., mit Lübbers Automat sowie Kaseinverarbeitung vertraut, kein Stundenarbeiter. Bei Kundschaft beste Erfolge, sucht zum 10. 7. oder 15. 7. Stellung in Sachsen od. Schlesien.
Hans Bosse,
Käserei Coßdorf, Bezirk Halle.

Zum 15. Juli resp. 1. August suchen wir für unsern tüchtigen, zuverlässigen, 26jährigen (279

jungen Mann,

der mit kurzer Unterbrechung seit Sept. 1923 zu unserer größten Zufriedenheit hier gearbeitet hat, Stellung als **Ober-, Gutsmeier od. sonstigen Vertrauensposten.** Gefl. Angebote erbeten.
Molker.-Genossenschaft Rastenburg,
Ostpr.

Strebsamer Gehilfe,

24 Jahre alt, an selbst. Arbeiten gewöhnt, sucht z. 15. 7. evtl. später auch etw. früh., pass. Wirkungkreis. Läng. Zeit in leitend. Stellung gewesen (ungek.). In der Stadtversorgung gut vertr., gen. Kenntn. im Maschinenw., Rohölmotoren wie Tiefkühlanlage, Butterei und auch Käserei. Gute Handschr. u. sich., fl. Rechner, i. d. ges. Buchführung, wie Abr., Milchunters., gut eingearb. Nur beste Zeugn. vorh. Chefs, d. an einem treuen, handfesten Mitarbeiter gelegen ist, werd. um Angebot m. Gehaltsang. unter **W. H. 277** an diese Zeitung gebeten.

Kutscher,

23 Jahre alt, sucht für sofort Stellung, ged. Kavallerist, gut. Pferdepfleger, sicherer, schw. und leichter Fahrer, kein Stundenarbeit,. welch. schon 2½ Jahre im Betrieb tätig war, national gesinnt, w. möglich Familienanschluß. Sachsen bevorz. Werte Offerten mit Gehaltsangaben sind zu richten an (275
Willy Petermann,
Hausdorf b. Colditz in Sa. Nr 20.

Suche zu sofort oder später

Stellung

in Molkerei, wo Gelegenheit geboten ist, sich in der Camembertkäserei weiter auszubilden.
H. Deutrich, Molkerei Klein-Lobke,
Post Algermissen.

Molkereifachmann,
im 23. Lebensjahre, m. allen Facharbeiten sow. Tilsiter u. Romadur-Käserei bestens vertraut, sucht zum 15. Juli Stellung für Betrieb und Kontor. Gute Zeugn. stehen zur Verfüg. W. Ang. erb. **Fr. Gaebel, Dampfmolkerei, Neustadt a. S.**

Tüchtiger Fachmann

sucht Stellung als Obermeier, Verwalter od. sonst. Vertrauensposten, wo evtl. spätere Verheiratung gestattet ist. Suchender ist mit allen vorkommenden Molkerei-Arbeiten bestens vertraut. Gute u. langjähr. Zeugnisse vorhanden. Angebote u. 193 an diese Zeitung erbeten.

Zwei Gehilfen, 18 u. 22 J., ehrl. u. fleißig, mit sehr gut. Zeugnissen, suchen z. beliebigen Antritt Stellg. Frdl. Angebote an Molkereigehilfe **A. Faßbender, Fürstenberg a. Oder,** Bahnhofstraße 34. (227

Jg. kräftig. Gehilfe,

sich f. keine Arbeit scheuend, sucht zum 15. Juli Dauerstellung. Selb. ist vertraut mit Tilsiter Käserei, Butterei, Milch- An- u. Ausgabe, Dampfkessel, Masch. u. Elektromot.
Brginski, Kumilsko,
Kreis Johannesburg, Ostpr.

Monteure

zum Aufstellen von Kühlmaschinen stellt preiswert (186
Dinse, Berlin,
Regensburgerstr. 5a.

Molkereigehilfe,
25 Jahre alt, sucht zum 15. Juli Stellung für Betrieb u. Kontor, od. da, wo er sich in der Käserei vervollkommnen kann. Angebote erb.
Paul Jaenicke,
Büttel, Kreis Geestemünde.

Solider, strebsamer jung. Mann sucht f. sofort **Dauerstellung** als

Milchkutscher und -Verkäufer

nur in Molkerei. Gefl. Offert. erb.
Milchkutscher Otto Läufer,
Molkerei Beuthen, O.-S.,
Friedrichstraße 11, (216

21 jähr., tüchtiger Molk.-Gehilfe

fleißig und ehrlich, in Land- und größeren Stadtbetrieben tätig gewesen, wünscht sich zum 15. Juli, gestützt auf gute Zeugnisse, zu verändern. Angebote nebst Gehaltsangabe erbittet
Warnemünde, Milchhof Saarbrücken.

Tücht. Molk.-Gehilfe

ehrlich und strebsam, in Land- und größeren Stadtbetrieben tätig gewesen, wünscht sich, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Juli zu verändern. 21 Jahre alt. Führerschein Klasse 2 und 3 b sind vorhanden. Angebote nebst Gehaltsangabe erbittet (268
Ochaki, Milchhof Saarbrücken.

Zuverlässiger, gewandter (181

Gehilfe,

22 Jahre, mit allen Facharbeiten vertraut, möchte sich zum 15. Juli veränd., ev. als Obermeier, 1. Gehilfe od. sonst. Vertrauensp. Gute Zeugn. vorhanden. Suchend. ist im Besitz d. Führerscheins 3b und ist m. Reparaturen sehr vertraut. Um baldgefl. Angeb. bittet **E. Harms, Molkerei Markendorf b. Jüterbog.**

Tüchtiger (213

Molkereigehilfe,

Ostpr., mit allen Maschinen d. Neuzeit sowie Herstellung prima Tafelbutter und Tilsiter Käse vertraut, sucht zum sofortigen Antritt, gest. auf gute Zeugnisse, Stellung.
Mangel b. Hien, Hattingen, Hüttenstr. 33.

Tüchtiger Gehilfe,
25 Jahre alt, evgl., Molkereischule bes., m. Kessel u. Masch., Kohlens.-Kühlanl., Butterei, Käserei, Milchuntersuchung u. Abrechnungswesen bestens vertr., sucht, gest. auf gute Zeugn., z. 1. August Dauerstellung. Angebote a. den **Gehilfen der Molkerei Schildau, Krs. Torgau.** (218

Fachmann,

Schlesier, verheir., ohne Kind, Frau bleibt b. ihren Eltern, 33 J., einige Jahre n. mehr im Fach tätig, sucht als Volontär Stellung, um sich w. einzuarbeiten. Gefl. Angebote erb.
M. Koppatscheck, Breslau 3,
Berliner Straße 73. (231

Junger, tüchtiger (200

Molkereigehilfe

der sich verändern möchte, sucht zum 15. Juli Stellung. Selb ist m. allen Facharbeiten aufs beste vertr. und kann seine bisher. Tätigkeit durch gute Zeugnisse nachweisen. Werte Angebote sind zu richten an
Willy Peters,
Molkerei Hagnau (Schlesien).

Selbständig arbeitender (223

Gehilfe,

23 Jahre, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, für Kessel, Maschinen, Kühlmaschine, elektr. Lichtanlage, passende Stelle. Selb. befindet sich noch in ungekündigter Stelle. Werte Angebote sind zu richten unter Nr. 223 an diese Zeitung.

Strebsamer junger

Molkereigehilfe,

22 Jahre, der infolge Rheumatism. seinen Beruf nicht mehr nachgehen kann, sucht zum beliebigen Antritt Stellung als Hilfsbuchhalter oder zur Hilfe im Laboratorium oder dergl. Werte Angebote unter G. M. Nr. 201 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Achtung!
Welcher bestdenk. Kollege würde einem tüchtigen Fachmann

geeignete Stellung

gegen Belohnung besorgen. Bin i. 25. Lebensjahre, ledig, evgl. 4500 Mark i. Gutscheinen kann als Kaution hinterl. werden. Angeb. unt. 220 an diese Zeitung erbeten.

Ein ordentlicher (198

älterer Knecht,

der 5 Jahre in der Molkerei gedient und zu allen Arbeiten herangezogen wurde, sucht gleiche Stellg., evtl. als Milchfahrer od. Schweinemeister
Bosorski in Brühl, Rheinland, **postlagernd.**

Suche zum 15. Juli oder später **Stellung.** Bin seit 1916 im Fach und mit sämtlichen Facharbeiten vertraut, am liebsten f. Maschinen oder als alleiniger. Angeb. erbittet **Erich Lemm, Molk.-Genossenschaft, Kl.-Gluschken, Post Pottangow,** Kreis Stolp.

Zu beliebigem Antritt sucht Stellung als (222

Käsereigehilfe

in Tilsiter Käserei
Senkeit, p. Adr. Ch. Wittwer, Uderwangen, Ostpr.

Meierin,

27 Jahre alt, mit allen Molkereiarbeiten, Laden, Haushalt, erfahr., sucht Stelle zum 15. Juli. Angeb. a. d. **Meierin der Molkerei Wehdel bei Geestemünde.** (228

Firma, Reisender und Kundschaft.

Von Dr. jur. L. Bernhardt.

Wir leben wieder in einer Zeit des Warenangebotes. Viele Firmen gehen wieder dazu über, die Kundschaft intensiver durch Reisende bearbeiten zu lassen. Es ergeben sich daraus mancherlei Rechtsbeziehungen zwischen den drei genannten Personen und es ist deshalb von aktuellem Interesse für die Geschäftswelt, diese rechtlichen Beziehungen, welche entstehen können, einer eingehenden Betrachtung zu unterziehen.

Da der Reisende die Firma repräsentiert, so muß er eine Persönlichkeit sein, auf welche die Kundschaft sich verlassen kann. Da er die Person ist, mit der die Kundschaft in der Regel im geschäftlichen Verkehr in Berührung kommt, so muß er auch zum Abschluß von Geschäften gewisse rechtliche Befugnisse haben, da sonst der geschäftliche Verkehr erheblich erschwert wird. Dies wird auch vom Gesetz anerkannt, indem § 55 des Handelsgesetzbuches bestimmt, daß der Reisende gesetzliche Handlungsvollmacht hat.

Was heißt nun gesetzliche Handlungsvollmacht? Welche Befugnisse stehen ihm zu, welche nicht?

Die Handlungsvollmacht ermächtigt den Reisenden, zur rechtsgültigen Vornahme aller der Geschäfte und Rechtshandlungen, die der geschäftliche Reisebetrieb gewöhnlich mit sich bringt. Er darf daher Verkäufe abschließen, den Kunden die geschäftsüblichen Rabatte zugestehen und ihnen Zahlungfristen bewilligen. Er hat ferner das Recht, Mängelrügen und Verfügungsstellung der gekauften Waren entgegen zu nehmen, nicht dagegen hat er das Recht, die Verfügungsstellung zu genehmigen. Dies darf er nur tun, wenn ihm diese Befugnis ausdrücklich erteilt worden ist, sonst steht sie nur dem Chef zu. Der Reisende hat nach dem Gesetz auch Inkassovollmacht, er hat das Recht, den Kaufpreis einzuziehen. Das hat die Wirkung, daß dann die Schuld getilgt ist. Unterschlägt der Reisende das Geld, so braucht der Kunde nicht nochmals zu zahlen. Will der Chef verhindern, daß rechtsgültig an den Reisenden gezahlt werden darf, so muß er das den Kunden in handelsüblicher Weise durch Rundschreiben und dergl. mitteilen. War das geschehen und ein Kunde zahlt trotzdem an den Reisenden, so befreit ihn diese Zahlung keineswegs von seiner Schuldverpflichtung und er muß, wenn das Geld nicht an die liefernde Firma gelangt, nochmals zahlen.

Hier ist auch der Fall zu erwähnen, daß ein Reisender zwar Inkassovollmacht besaß, jetzt aber nicht mehr im Dienst der Firma steht, aber auf Grund seiner geschäftlichen Kenntnisse in unerlaubter Weise die Gelegenheit benutzt, und die noch nicht bezahlten Gelder einkassiert und für sich verwendet. Wenn in einem solchen Fall der Kunde an den Reisenden zahlt, so hilft ihm das nicht, er muß nochmals zahlen. Es empfiehlt sich deshals stets für den Kunden, sich durch Vorlegung einer Unterschrift von einem Chef der Firma zu vergewissern, ob der Reisende noch im Dienste der Firma steht.

Es ist bei den oben geschilderten Befugnissen des Reisenden zu betonen, daß seine Handlungen nur dann Rechtsgültigkeit haben, wenn sie im Rahmen des in dem Geschäft üblichen sich halten. Überschreitet der Reisende diesen Rahmen, so macht das seine Firma rechtlich nicht verbindlich; der Käufer kann aber durch ein solches Verhalten des Reisenden schwer geschädigt werden. Wenn der Geschäftsmann auf Grund einer Preisunterschreitung des Reisenden disponiert hat, und die Firma kann dann nicht zu diesem Preise erfüllen, so erleidet der Geschäftsmann Schaden. Wie kann sich der Geschäftsmann vor derartigen Schädigungen, die durch Verschulden des Reisenden beim Vertragsschluß entstehen, schützen? Ein direkter Schadenersatzanspruch gegen den Chef des Reisenden steht dem Kunden nicht zu. Er könnte höchstens den Chef belangen auf Grund des § 831 B. G. B., wonach derjenige, der einen anderen zu einer geschäftlichen Verrichtung bestellt, einem anderen allen Schaden ersetzen muß, den der Angestellte ihm in Ausführung der Verrichtung zugefügt hat. Die Anstellung zur Sammlung von geschäftlichen Aufträgen als Reisender ist eine Bestellung zu einer geschäftlichen Verrichtung und eine Schadenszufügung in Ausführung dieser Verrichtung würde ebenfalls vorliegen. Allein der Geschäftsmann kann sich von seiner Ersatzpflicht befreien, wenn er den sogenannten Entlastungsbeweis führt, daß er bei der Anstellung des Reisenden die „erforderliche Sorgfalt" eines ordentlichen Geschäftsmannes hat walten lassen, daß er sich also von den Eigenschaften und Fähigkeiten des Reisenden durch Vorlage von Zeugnissen und Aufgabe von Referenzen genügend überzeugt hat. Der gesetzliche Schutz den der Geschäftsmann gegenüber Überschreitungen der Vollmacht des Reisenden hat, ist außerordentlich schwach. Es heißt deshalb für den Geschäftsmann: „Augen auf, wenn der Reisende von den Bestimmungen der Preisliste abweichen will und nur dann darf der Geschäftsmann sich darauf verlassen, wenn der Reisende einwandfrei den Nachweis führt, daß er zur Abgabe von geringeren Preisen als sie in der Preisliste enthalten sind, ausdrücklich befugt ist.

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim

№ 72 **Hildesheim**, den 7. Juli 1925. 39. Jahrgang.

Beiträge über Kontakt-Infektionen der Milch durch die Flaschen.

Von Dr. R. Meurer, Professor der Milchkunde.

(Schluß).

Es gibt aber noch mehrere Punkte, die nach den Versuchen, die ich angestellt habe, zu beachten sind. Es ist dieses die Einweichungsdauer und die Einweichungstemperatur und der Gehalt an Reinigungsmitteln. Um diese 3 Punkte zu überprüfen, stellte ich ebenfalls eine Versuchsreihe an. Da es mir auch hier darauf ankam, vergleichende Resultate zu erhalten, stellte ich mir, wie schon früher angegeben, eine größere Anzahl verschmutzter Flaschen her und benutzte dieselben zu meinen folgenden Versuchen. Als Einweich-Apparat benutzte ich einen Ahlbornschen Einweich-Bottich. Bei den Versuchen passierten die Flaschen denselben, wurden dann in der Flaschen-Reinigungsmaschine mit ein und denselben Bürsten gereinigt und hierauf gespült, also alle Versuchsflaschen wurden gleichmäßig behandelt. Die Methode der Keimzählung wurde genau so ausgeführt, wie bei den vorher angegebenen Versuchen. Bei dem ersten Versuch wurde der Einfluß der Weichdauer beobachtet und zu diesem Zwecke ließ ich einmal die Flaschen bei 3 Minuten, ein zweites **Mal bei** 10 Minuten weichen, und zwar stellte ich drei Parallel-Versuche an. Die Resultate waren folgende:

Versuch I.

	Versuch 1		Versuch 1a	
Einweichdauer	3 Min.		10 Min.	
Einweich-Temperatur	25 Gr. Cels.		25 Gr. Cels.	
Konzentration des Weichbades	0,1 %		0,1 %	
Versuch 1	60 350		19 420	
Versuch 2	120 600	88 000	20 300	19 026
Versuch 3	83 100		17 360	

Dieser Versuch zeigt, daß die lange Einweichdauer einen besseren Erfolg gehabt hat, und zwar ist bei der längeren Einweichdauer die Reinigung um das 3,6 fache besser.

Bei dem folgenden Versuch II wurde die Einweich-Temperatur auf 45 Gr. C. erhöht und ergab folgende Werte:

Versuch II.

	Versuch 2		Versuch 2a	
Einweichdauer	3 Min.		10 Min.	
Einweich-Temperatur	45 Gr. Cels.		45 Gr. Cels.	
Konzentration des Weichbades	0,1 %		0,1 %	
Versuch 1	15 600		12 300	
Versuch 2	22 500	22 103	8 350	10 233
Versuch 3	28 390		10 050	

Das Ergebnis des Versuches II bestätigt den Versuch I. Eine lange Einweichdauer ergibt eine bessere Reinigung, in diesem Falle um das Doppelte. Weiterhin ersieht man daraus, daß durch Erhöhung der Einweich-Temperatur ebenfalls eine günstigere Wirkung erzielt wird.

In der dritten Versuchs-Einstellung wurde der Gehalt an Reinigungsmitteln um das Doppelte erhöht, sonst wurde der Versuch ausgeführt wie Versuch I.

Versuch III.

	Versuch 3		Versuch 3a	
Einweichdauer	3 Min.		10 Min.	
Einweich-Temperatur	25 Gr. Cels.		25 Gr. Cels.	
Konzentration des Weichbades	0,2 %		0,2 %	
Versuch 1	23 000		12 290	
Versuch 2	17 600	19 683	16 320	14 003
Versuch 3	18 450		13 400	

Dieser Versuch ergib, daß bei einem großen Gehalt an Reinigungsmitteln die Zeit keine wesentliche Rolle mehr spielt, ebenso die Einweich-Temperatur.

Bei dem letzten Versuch wurde die Einweich-Temperatur auf 45 Gr. C. erhöht.

Versuch IV.

	Versuch 4		Versuch 4a	
Einweichdauer	3 Min.		10 Min.	
Einweich-Temperatur	45 Gr. Cels.		45 Gr. Cels.	
Konzentration des Weichbades	0,2 %		0,2 %	
Versuch 1	9 200		4 350	
Versuch 2	14 320	11 590	7 240	6 100
Versuch 3	11 210		6 710	

Dieser Versuch, mit den vorhergehenden verglichen, ergibt, daß die Temperatur-Erhöhung einen guten Einfluß auf die Reinigung ausübte, daß aber eine längere Einweichdauer doch noch von großem Wert ist.

Zur besseren Uebersicht stelle ich die gefundenen Resultate in einer kleinen Tabelle zusammen und habe die gleichen Werte mit Strichen verbunden. Man kann somit bequem vergleichen, in welchen Wechselverhältnissen die 3 Faktoren: Einweichdauer, Einweich-Temperatur und Einweichkonzentration, zusammen stehen.

	Versuch I		Versuch II		Versuch III		Versuch IV	
	1	1a	2	2a	3	3a	4	4a
Einweichdauer i. Min.	3	10	3	10	3	10	3	10
Einweichtemp. i. Gr. C.	25	25	45	45	25	25	45	45
„ Konzentr. i. %	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
	88000	19026	22133	10233	19683	14003	11590	6100
		I	II	1	III	2	3	

Betrachtet ma die Tabelle, so findet man, daß I, II und III fast die gleichen Werte ergeben, daß also die einzelnen Faktoren sich ergänzen, es also z. B. vollständig gleichgültig ist, ob man eine Flasche 10 Minuten bei 25 Gr. C. und einer Einweich-Konzentration von 0,1 Prozent behandelt, oder ob man 3 Minuten bei 25 Gr. C. und doppelter Einweich-Konzentration nimmt. In gleicher Weise verhalten sich 1, 2 und 3. Es ergibt also eine Behandlungsdauer von 3 Minuten bei 45 Gr. C. mit doppelter Einweich-Konzentration dasselbe Resultat, wie bei 10 Minuten bei 45 Gr. C. mit einfacher Einweich-Konzentration. Das beste Resultat ist natürlich das letzte, wo alle 3 Faktoren am höchsten angewendet worden sind und somit ist auch dabei die beste Reinigung erzielt, und zwar ist dieselbe um das 14 fache besser, als in Versuch I.

Nach dieser kleinen Tabelle würde man also, wenn eine schnelle Reinigung stattfinden soll, hohe Weichtemperaturen und viel Einweichmittel anwenden. Hat man dagegen Zeit, so verlängert man die Weichzeit und kommt mit weniger Einweichmitteln aus. Was für Werte man erhält bei Anwendung von Soda oder Persil, habe ich nicht näher untersucht. Auch werden bei der Anwendung von Vorweichen wie bei der Phönix-Maschine oder Automat usw. ganz andere Werte gefunden werden. Ich werde diese Versuche bei unseren modernen Maschinen weiter fortsetzen und hoffe auch, daß von anderer Seite noch Aufklärung kommen wird, damit wir auf dem Wege der Flaschen-Reinigung, welche von sehr großem Wert ist, wieder ein Stück weiter fortschreiten.

Welchen Wert gereinigte, saubere Flaschen haben, ergeben folgende Keimzahlen, die von Klunker gefunden worden sind und schon 1914 veröffentlicht wurden. Der Wichtigkeit halber möchte ich dieselben hier nochmals anführen. Klunker erhielt aus drei deutschen Städten täglich längere Zeit hindurch 2 Flaschen Milch zugesandt, welche nach Angaben der betreffenden Molkereien kurz hintereinander aus dem Erhitzer gefüllt worden waren. Es müßte, da keine Betriebsstörung am Apparat vorlag, zu erwarten sein, daß die Milch in beiden Flaschen nahezu übereinstimmende chemische und bakteriologische Resultate ergeben. Dieses war jedoch bei der Chemnitzer und Düsseldorfer Milch durchaus nicht jedesmal der Fall, während Leipziger Milch immer ein gleiches darbietet, weil bei dieser Milch sterile Flaschen zum Versand benutzt worden waren. Deswegen zeigt sich die Leipziger Milch auch stets colifrei, während in den anderen Flaschen von den anderen Molkereien ab und zu Coli nachweisbar war.

Herkunft der Milch	Datum der Ankunft	Zahl der Keime in ccm insgesamt	Differenz	Coli
Leipzig:				
Flasche 1	10. 3. 14	800	200	0
Flasche 2		1000		0
Flasche 1	11. 3. 14	4200	100	0
Flasche 2		4100		0
Flasche 1	12. 3. 14	1390	80	0
Flasche 2		1470		0
Chemnitz:				
Flasche 1	10. 3. 14	17500	13400	0
Flasche 2		3900		10
Flasche 1	11. 3. 14	1980	—	0
Flasche 2		1980		0
Flasche 1	12. 3. 14	39400	34900	220
Flasche 2		4500		15
Düsseldorf:				
Flasche 1	10. 3. 14	370000	336000	4800
Flasche 2		34000		20
Flasche 1	11. 3. 14	42000	32000	0
Flasche 2		10000		0
Flasche 1	12. 3. 14	2000	800	0
Flasche 2		2800		0

Aus den Betrachtungen meiner beiden Veröffentlichungen ersieht man, wie die Kontakt-Infektionen einmal bei der Verarbeitung und das andere Mal durch das Aufnahmegefäß eine gut pasteurisierte Milch wieder bakteriologisch verunreinigen und damit chemisch minderwertig machen. Bei gut sachgemäßen, für Trinkmilch eingerichteten Betrieben kann also, wenn die Betriebsleitung eine äußerst sorgfältige und eine strenge Kontrolle ausübt, ein gutes Produkt erzielt werden. Ist aber der Betrieb fehlerhaft aufgebaut durch unsachgemäßes Aufstellen der Kühler, Behälter, durch Anwendung langer Milchrohrleitungen usw., so nützt auch die sorgfältigste Kontrolle nichts, da die Fehler durch dieselbe nicht behoben werden können. Bei den großen Betrieben ist aber eine so strenge Kontrolle auch schon schwierig und die Unaufmerksamkeit eines einzelnen Mannes kann schon großen Schaden hervorrufen. Deswegen glaube ich, daß wir dem Verfahren, wo die Milch in das Versandgefäß gefüllt und in dem Gefäß sterilisiert wird, doch in Zukunft große Aufmerksamkeit schenken müssen. Natürlich müssen die Leistungen der Maschinen so gesteigert werden, daß es möglich ist, unsere ganze Bedarfsmilch für die Bevölkerung in Flaschen abzugeben. Wenn wir auch heute noch weit entfernt davon sind, so wäre es aus hygienischen Gründen und allgemein milchwirtschaftlichem Interesse erwünscht, daß wir auf diesem Gebiete recht große Fortschritte machen, besonders, wenn auch allgemein ein Kappen-Verschluß angewandt wird. Die Vorteile für diese letztere Verarbeitungsweise sind doch recht groß, denn es fallen alle Kontakt-Infektionen während des Betriebes hinweg und weiterhin die Infektion durch das Aufnahmegefäß. Die Verteilung ist eine einwandfrei hygienische und Verfälschung durch den Zwischenhandel ist ausgeschlossen. Aber es gibt auch noch weitere Gesichtspunkte, die zu Gunsten dieser Verarbeitung sprechen, worauf ich die Aufmerksamkeit besonders unserer Forscher und Mediziner lenken möchte. Dies ist die Erhaltung der Vitamine C. und D.

Wir wissen zur Zeit eigentlich noch recht wenig von ihnen, angeblich sollen sie aber gegen Dauererhitzung empfindlicher sein, als gegen einmalige Hocherhitzung. Ich habe persönlich gegen diese Annahme etwas Bedenken, umso mehr, als es unseren Erfahrungen, die wir bei den Enzymen gesammelt haben, gänzlich widerspricht. Die Vitamine sind gewiß auch hochmolikulare, empfindliche organische Verbindungen wie die Enzyme. Deswegen müssen wohl noch andere Gründe maßgebend sein, als die Hitze-Einwirkung. Da die Vitamine C. und D. sehr sauerstoffempfindlich sind, nehme ich an, daß die Einwirkung des Sauerstoffes der Grund der Vernichtung bei der Erhitzung mit ist. Es wird in der Vitamin-Forschung angegeben, daß gehackter und gekochter Spinat die Schäden des Vitamin-Mangels ausgleicht. Aber betrachten wir nun einmal die Zubereitung von Spinat. Derselbe wird erstmal vollständig aufgekocht, und die weitere Zubereitung geschieht bei Temperaturen von mindestens 65 Gr. C., wenigstens 25 Minuten lang, und trotzdem soll gerade in diesem Falle das Vitamin C. erhalten bleiben, während es bei der Milch zum Teil unwirksam wird, obgleich Milch und Spinat derselben Temperaturhöhe und Zeitdauer ausgesetzt waren. Es ist doch nicht anzunehmen, daß in dem Spinat verschiedene Temperaturen herrschen. In den Spinatbrei hat aber der Sauerstoff der Luft keinen so großen Zutritt und vielleicht schützen die Membrane, die aber je nach dem Kochen eigentlich auch durchlässig werden, oder andere Stoffe, die als Umhüllung wirken, die Vitamine vor dem Zutritt von Sauerstoff. Mit Hilfe dieser Annahme daß der Sauerstoff, insbesondere wenn hohe Temperaturen vorhanden sind, die Schädigung der Vitamine bewirkt, kann man sich den Verlust des Vitamins C in der dauerpasteurisierten Milch erklären, gegenüber einer hohen Momenterhitzung. Ich meine hier nicht Momenterhitzung im Pasteur, denn wir wissen ja nun schon seit Jahrzehnten, daß Milch, die im Pasteur eine momentane Hocherhitzung über 85 Grad erfahren hat, bei den Kindern Rhachitis erzeugt. Ich meine Momenterhitzung im Sinne der Medizin; frische Milch wird einen Moment aufgekocht und gekühlt. Bei dieser Art der Erhitzung tritt eine plötzliche Gerinnung des Eiweißes ein und vielleicht bilden diese Eiweißgerinnungen eine Schutzhülle für die Vitamine gegen den Sauerstoff der Luft, so daß dieser nicht imstande ist, die Vitamine zu zerstören. Bei der Dauer-Pasteurisation fällt dieser Punkt weg, da ja die Eiweißstoffe unverändert bleiben. Die Milch ist im Dauerpasteur während ihrer Erhitzung der Luft längere Zeit ausgesetzt, kommt dann ebenfalls auf dem Kühler und in den offenen Sammelgefäßen viel mit dem Sauerstoff in Berührung, es könnte also eine Schädigung der Vitamine dadurch hervorgerufen werden. Wie ist aber die Sachlage bei der Erhitzung in der verschlossenen Flasche? In diesem Falle ist ja ein Zutritt von Luft nicht vorhanden. Die Milch wird eingefüllt und die Flasche sofort verschlossen. Die Erwärmung und Kühlung erfolgt bei verschlossener Fasche, also der Sauerstoff der Luft kann nicht einwirken. Es müßte also in diesem Falle das sauerstoffempfindliche Vitamin C. fast garnicht geschädigt werden. Ich weiß nicht, inwieweit solche Versuche schon gemacht worden sind, in der Literatur konnte ich bis jetzt noch nichts finden. Es wäre recht zu begrüßen, wenn auch dieser Punkt einmal von Physiologen und Medizinern geprüft werden könnte, denn nach diesen Resultaten müßte sich ja die Betriebsweise der Flaschenmilch einstellen. Es kann schon möglich sein, daß die Reinigungs-Zentrifuge das Vitamin C. beeinflußt. Weiterhin wird es sich ergeben, ob man nicht die frische Milch kalt in die Flaschen füllen muß, wo bisher angewärmte Milch verwendet wurde. Es gibt noch mehrere Punkte zu beachten, doch möchte ich an dieser Stelle nicht näher darauf eingehen. Man sieht aber mehr und mehr, daß die Praxis und die Wissenschaft Hand in Hand arbeiten müssen.

Richtlinien zur Vornahme einer einwandfreien Milchfettbestimmung nach Gerber.

Von Dr. W. Roerdansz, Charlottenburg.

In einem vom März 1925 in Nr. 18 dieser Zeitschrift von P. Funke-Berlin verfaßten Artikel über „Die Vermeidung von Fehlerquellen bei der Fettbestimmung der Milch nach der Gerberschen Methode" kommt der Verfasser zu der beachtenswerten Feststellung, daß zur Vermeidung größerer Fehler die Butyrometer nach dem Zentrifugieren erst in ein Wasserbad zu stellen sind, andernfalls das Schleudern von 5 auf 8 Minuten auszudehnen ist. Ferner teilt Funke das Ergebnis von 432 Fettbestimmungen von Vollmilch mit und gibt in zwei Versuchsreihen die größten Unterschiede der von einer Milchprobe ermittelten Fettgehalte an.

Diese Resultate sind zur richtigen Beurteilung der volumetrischen Fettbestimmung der Milch vermittelst des azidbutyrometrischen Verfahrens sowie zur Begutachtung der Qualität der Butyrometer selbst sehr wohl geeignet. Will man dagegen die Gerbersche Milchfettbestimmungsmethode mit der nach Röse-Gottlieb, also die volumetrische oder praktische mit der gewichtsanalytischen oder rein wissenschaftlichen Methode vergleichen, dann genügen die in dem Funkeschen Artikel gegebenen Hinweise nicht mehr. Man muß vielmehr in diesem Falle, um eine gute Übereinstimmung bei Vergleichsprüfungen oder bei Schiedsanalysen zu erzielen, bei Ausführung der Fettbestimmung nach der Gerberschen Schnellprüfungsmethode peinlich auf alles achten, was nach den allgemeinen praktischen Erfahrungen das Prüfungsresultat irgendwie beeinflussen könnte.

Ich gebe daher die von mir in einem Zeitraum von zwei Jahrzehnten auf dem Gebiete der volumetrischen Milchfettprüfung gesammelten Erfahrungen wieder und stelle folgende Richtlinien zur Vornahme einer einwandfreien Milchfettbestimmung nach Gerber auf.

1. Die Beschaffenheit der Milch und der anderen für die Fettbestimmungen nötigen Flüssigkeiten.

Wenn hier von der „Beschaffenheit" der Milch gesprochen wird, so soll sich dieser Zustand lediglich auf den Zeitpunkt der Milchfettprüfung beziehen. Über die Einflüsse auf die Beschaffenheit und Zusammensetzung der Milch sowie über deren richtige Probeentnahmen geben die einschlägigen Lehrbücher von Teichert[1]), Fleischmann[2]) u. a. vollkommenen Aufschluß. Die zu untersuchende Milchprobe soll möglichst vom selben Tage herrühren und gut gekühlt sein. Sie wird am besten aus einem weithalsigen und mit einem Gummiverschluß versehenen Glasgefäß, das bis nahe an die Verschlußkapsel mit der Milchprobe angefüllt sein soll, nach unmittelbar vorhergegangenem Umrühren mit der Milchpipette kurzer Hand entnommen.

Die zur Untersuchung dienende Schwefelsäure soll eine helle Farbe aufweisen und, entsprechend ihrem spezifischen Gewichte von 1,825, nur 91,00 Prozent Schwefelsäure enthalten. Hat man technische Schwefelsäure zur Hand, die einem spezifischen Gewichte von 1,837 entspricht, so braucht man nur, um die richtige Prüfungssäure zu erhalten, auf je ein Liter dieser technischen Säure 64,66 Gramm Wasser hinzuzufügen.

Das spezifische Gewicht des zur Verwendung kommenden Amylalkohols soll bei 15 Grad Cels. 0,815 bis 0,818 betragen und der Siedepunkt des chemisch reinen Alkohols zwischen 128 und 130 Grad Celsius liegen. Besonderes Gewicht ist auf die Nachprüfung des Alkohols auf Fettgehalt zu legen. Am bequemsten ist dieses, wie von Sobbe[3]) sagt, durch Anstellung eines sogenannten blinden Versuchs zu erreichen, indem man für den Versuch anstatt Milch Wasser anwendet und nach erfolgtem Zentrifugieren sich davon überzeugt, ob eine ölige Ausscheidung stattgefunden hat. Ist dieses der Fall, so ist der Alkohol zu Prüfungsversuchen untauglich. Es ist mir ein Fall bekannt, bei dem der Amylalkohol 0,2 Prozent Fett enthielt. Dieser Alkohol fälschte demnach das Prüfungsresultat um + 0,15 Prozent Fett!

2. Beschaffenheit der zur Prüfung notwendigen Instrumente.

a) Die Milchpipette. Das Gerät muß von der Spitze bis zur Strichmarke am Ansaugrohr ein derartiges Fassungsvermögen haben, daß die bei gewöhnlicher Temperatur ausgeflossene Milchmenge genau 11 Kubikzentimeter oder 11,33 Gramm beträgt; daß ferner die Ablaufzeit bei senkrechter Lage der Milchpipette etwa 5—7 Sekunden und die daran anschließende Wartezeit bis zum Abstreichen des letzten Milch-

[1]) K. Teichert. Methoden zur Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. 9. Aufl. Stuttgart. 1921.

[2]) W. Fleischmann, Lehrbuch der Milchwirtschaft. 6. Auflage. Berlin. 1920.

[3]) Oskar v. Sobbe, milchchem. Praktikum. Leipzig 1913, S. 44.

tropfens 15 Sekunden, die Entleerungszeit also insgesamt etwa 20 bis 22 Sekunden währt. Nur bei Beobachtung dieser Regel hat man die Gewähr, daß man tatsächlich auch 11,00 Kubikzentimeter Milch als Ausgangsmenge für die Fettprüfung benutzt.

Pipetten, die in zwei bis drei Sekunden ablaufen und nach weiteren zwei Sekunden Wartezeit als bereits entleert angesehen werden, geben, selbst wenn sie auf diese Ablauf- und Wartezeit justiert (geprüft) sind, unweigerlich falsche und voneinander abweichende Resultate, da die in der kurzen Zeit von vier bis fünf Sekunden an den Innenwandungen der Pipette nachfließenden Mengen zu verschieden sind[4]). Solche Pipetten haben eine zu weite Ausflußöffnung, die man selbst in der Weise abändern kann, daß man die Spitze des Instrumentes unter Drehen um seine Längsachse in eine Gasflamme hält und die Ausflußöffnung bei Rotglut durch langsames Verdicken der Rohrwände allmählich verengt.

Beim Aufziehen der Milch in die Pipette ist darauf zu achten, daß die Milchsäule nicht allzu sehr über die Marke des Ansaugrohres angesogen wird, da in diesem Falle zu viel Milch bis zur Marke wieder abgelassen werden müßte, und demzufolge nach dem Einstellen auf die Marke ein zu großer Nachfluß eintreten würde. Die Einstellung des Milchmeniskus ist, da die Milch eine undurchsichtige Flüssigkeit ist, an dessen oberen Rande zu vollziehen. Wie mir Herr Direktor Krupe-Oranienburg mitteilte, wird die Ablesung der Milchoberfläche dadurch wesentlich erleichtert, daß man eine Pipette mit flachem Ansaugrohr benutzt.

b) Die Schwefelsäurepipette muß tunlichst mit einem Hahn versehen sein, mit dem man den Ausfluß der Säure regulieren kann. Auch ist es ratsam, diese Pipette an einem Stativ zu befestigen, um beim Füllen der Butyrometer jedes Spritzen zu vermeiden. Zum Ansaugen der Säure aus dem Vorratsgefäß in die Pipette bedient man sich zweckmäßig eines Sicherheitsmundstücks, das man an den oberen Teil der Pipette vermittelst Gummischlauchs anbringt. Für größere Betriebe sind die großen automatisch arbeitenden Schwefelsäurepipetten am geeignetsten.

c) Es ist zweckdienlich, als Amylalkoholpipette eine mit Hähnen abgeschlossene Pipette zu verwenden, um ein Verdunsten des Alkohols zu vermeiden.

d) Dem Butyrometer ist als dem eigentlichen Meßgerät des Milchfetts erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken. Die Ausmaße dieses Geräts müssen so beschaffen sein, daß die nacheinander einzufüllenden Flüssigkeiten einerseits bequem eingelassen werden können, daß andererseits die späterhin sich ausscheidende Fettschicht in die Rohrleitung fällt. Der Butyrometerkörper soll rund 21,5 Kubikzentimeter fassen. Auch müssen die Instrumente genau in die Metallkapsel der Zentrifuge hineinpassen. Es darf daher der größte Durchmesser der Butyrometerkörper nie mehr als 25 Millimeter betragen.

Die Rohrleitung muß präzise ausgeführt sein, ihre Bezifferung darf zu Irrtümern keinen Anlaß geben. Der Raum von 8 Prozent der Rohrleitung soll bei einer Temperatur von 55 Grad Cels. genau 1 Kubikzentimeter entsprechen. Diese Größe kann durch Auswägung vermittelst Wasser nachgeprüft werden. Jedoch kann von dieser Nachprüfung, die immerhin sehr genaue Wagen und Gewichte erfordert, Abstand genommen werden, wenn die Instrumente von altrenommierten Firmen bezogen sind, die ihrerseits die Instrumente durch Justierung mit präzis gearbeiteten Pyknometern und vermittelst der Zirkelprobe nachgeprüft haben. Für die Güte der Rohrkaliber bürgen die betreffenden Glashütten, die auf diese Artikel jahrelang eingearbeitet sind. Bei Röhren mit ovalem oder elliptischem Querschnitt ist darauf zu achten, daß der Querschnitt symmetrisch ist. Der Abschluß des Butyrometers ist stets durch einen absolut dicht schließenden Gummistopfen zu bewirken.

e) Der Schüttelapparat besteht aus einem Holzstativ, in das man die geschlossenen Butyrometer hineinstellt, mit einem Deckel versieht und nunmehr durch langsames mehrmaliges Hin- und Herkippen und darauffolgendes Schütteln die in den Instrumenten eingeschlossenen Flüssigkeiten innig miteinander vermischt. Da hierbei einerseits durch die Vermischung von Schwefelsäure und Wasser eine große Wärme erzeugt, andererseits durch die freigewordene Wärme ein Druck auf den eingeschlossenen Alkohol hervorgerufen wird, ist die Ausführungsform des Schüttelapparates so zu gestalten, daß bei etwaigem Bruch eines Geräts durch herumspritzende Schwefelsäure kein Schaden angerichtet werden kann.

f) Die Zentrifuge muß stabil aufgestellt sein. Sie soll in der Minute etwa 1000 Umdrehungen vollführen.

g) Das Wasserbad, in dem die Butyrometer bis auf 65 Grad erwärmt werden sollen, muß einen der Größe der Zentrifuge entsprechenden Einsatz haben und mit einem guten deutlich ablesbaren Thermometer, dessen Skala von Grad zu Grad geteilt ist, versehen sein.

3. Ausführung der Prüfung.

In ein völlig trockenes Butyrometer werden nacheinander genau 10 Kubikzentimeter Schwefelsäure, 11 Kubikzentimeter Milch und 1 Kubikzentimeter Amylalkohol eingelassen. Beim Einfüllen der Milch ist das Butyrometer möglichst schräg zu halten. Die Spitze der Milchpipette wird während der Entleerungszeit an die Wandung des Halses oder, was noch besser ist, an die Wandung des Butyrometerkörpers angelegt, und, wie oben angedeutet, nach Ablauf der Entleerungszeit kurz abgestrichen. Bei Innehaltung dieser Einfüllmethode tritt keine Verbrennung an der Berührungszone zwischen Säure und Milch ein. Sollten am Halse des Butyrometers Milchreste haften geblieben sein, so kann man dieselben vermittelst des hinterher einzufüllenden Amylalkohols in das Butyrometergefäß hineinspülen.

Hat man auf diese Weise mehrere Geräte beschickt, so werden sie, mit einem gut passenden Gummistopfen verschlossen, in den Schüttelapparat gestellt und dort die Flüssigkeiten miteinander gemischt. Hat man keinen Schüttelapparat zur Hand, so umgibt man die Butyrometer mit einem Tuch und wiegt sie in der Hand langsam einige Male hin und her, bis die Mischung der Flüssigkeiten erfolgt ist.

Nachdem man sich überzeugt hat, daß die Verschlüsse dicht sind, bringt man die Instrumente in die Zentrifuge. Sie müssen hierbei symmetrisch verteilt werden. Nach einer Schleuderzeit von 5 Minuten ist die Fettabscheidung beendet.

[4]) W. Schlösser, Molkereizeitung Berlin, 19. Jahrgang 1909, S. 589.

Nunmehr bringt man die Butyrometer in ein Wasserbad von 65 Grad, worin man sie 5 Minuten läßt. Hierauf nimmt man die Instrumente nacheinander heraus, um die Ablesung der nunmehr gleichmäßig ausgebildeten Fettschichten vornehmen zu können. Die richtige Temperatur für die Ablesung liegt nach Day und Grimes[5]) bei etwa 55 Grad Celsius. Diese Ablesungstemperatur wird erreicht, wenn man das aus dem Wasserbad herausgenommene Gerät rasch abtrocknet und die Ablesung etwa 10 Sekunden nach Entnahme aus dem Bade vornimmt.

Für die Ablesung selbst ist es zweckmäßig, die Fettsäule in der Weise in dem Butyrometer hochzudrücken, daß zunächst die untere Fettgrenze ein wenig über einen Teilstrich der Butyrometerskala zusammenfällt. Gleich nach dieser Einstellung ist die Ablesung am tiefsten Punkt des Fettmeniskus auszuführen. Man hat sich dabei gleichzeitig zu überzeugen, ob der Meniskus gut ausgebildet ist. Das Experiment des Fetteinstellens der unteren Fettbegrenzungslinie wird wesentlich erleichtert durch eine Verschlußvorrichtung, bei der in das Innere des Butyrometerhalses eine Gummiverschlußklappe hineinragt, die vermittelst eines Stäbchens oder einer Schraube in den Butyrometerkörper hineingedrückt oder aus ihm zurückgezogen werden kann.[6]) Hierdurch kann in kürzester Zeit jede beliebige Feineinstellung in aller Schärfe erzielt werden.

Um endlich Parallaxen bei der Ablesung der Fettschichten zu vermeiden, und einen scharf abgegrenzten Meniskus zu erhalten, bedient man sich zweckmäßigerweise der Spiegel- bezw. Mattglasblenden. Diese kleinen Hilfsgeräte bestehen aus einer schwarz gebeizten Holzklammer, die man an die Butyrometerskala anklemmen kann und die an ihrer Rückseite mit einem Spiegelglasscheibchen versehen sind.

Bei Beobachtung sämtlicher im vorhergehenden genannten Richtlinien kann man nicht nur bei einzelnen Versuchsreihen in sich vollkommen übereinstimmende Resultate erzielen, sondern auch völlige Uebereinstimmung mit Parallelversuchen, die auf gewichtsanalytischer Methode beruhen. So wurden hier beispielsweise vor einiger Zeit nach der Gerberschen azidbutyrometrischen Methode 19 Milchfettbestimmungen einer Milchprobe gemacht, von der an zwei anderen Orten am selben Tage Fettbestimmungen nach der Röse-Gottlieb-Methode vorgenommen wurden. Die Ergebnisse, über die an dieser Stelle später berichtet werden wird, waren auf + 0,01 Prozent übereinstimmend.

[5]) F. E. Day und Grimes, Chemisches Zentralblatt 1919. II. S. 187.
[6]) Chemisches Zentralblatt 1915. II. S. 514.

Fußboden-Emaillen: „Die Fußboden-Emaillen, welche Sie mir im Frühjahr 1921 und Herbst 1922 geliefert haben, bewähren sich zu meiner **vollsten Zufriedenheit,** und bitte ich nunmehr um Lieferung von weiteren — — —." gez. Molkerei Sch. (Braunschweig). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegründet 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

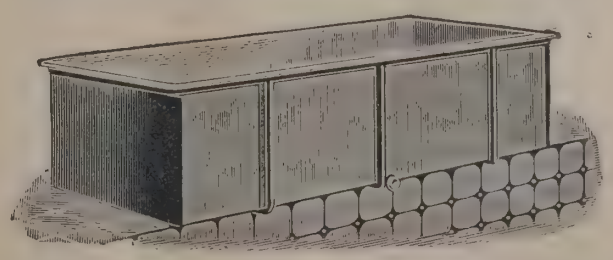
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Milchbassins und Käsewannen

aus

Reinaluminium

sowie **Milchkannen und sämtliche anderen Molkereigeräte**



der **ideale Ersatz** für verzinnte Behälter aus Eisen- oder Kupferblech. — Verlangen Sie aufklärende Broschüre!

Engelhardt & Co., G. m. b. H., Düsseldorf 31

Industriestr. 4. Telephon 9184 u. 1016.

Die Qualität siegt!

Fabrikneue Milchkannen, schwere, Ia Qualitätsware, 20 Liter, mit Steckdeckel, **11,50** ℳ, 20 Liter, mit Bügelverschluß, **12,90** ℳ. Alle anderen Größen entsprechend billig. — **Scharnierdeckelkannen,** besonders gut und praktisch, meine Spezialität. (5687

Egon Sieler, Ahlen i. Westf.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Harzkäser und Molkereifachmann

ehrlich u. fleißig, an flott. Arbeiten gewöhnt, sucht baldigst Stellung in Harz- u. Frühstückskäserei. Es wird weniger auf Gehalt als auf gute Behandlung gesehen. Zeugnisse u. Referenzen vorhanden. Gefl. Angebote u. Nr. 303 a. d. Ztg. erbeten

Molkereifachmann

25 Jahre alt, i. ungek. Stellung, m. guten Fach- u. kaufm. Kenntnissen, von gutem Ruf u. best. Charakter, in leitender Stellung gewesen, bef., der ges. kaufmännischen und techn. Buchführung vorzustehen, sucht zum 15. 7. 25 od. sp. geeignete Stellung als Obermeier, Expedient, od. sonst. Vertrauensposten. Pa. Zeugn. steh. zu Diensten. Angebote unter Nr. 278 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Fachmann

sucht Lebensstellung. Einen städt. Betrieb technisch u. theoretisch geleitet. Kaution in bar wird gest. Angebote erbeten unter Nr. 212 an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkerei- u. Käserei-Fachmann

sucht z. 1. oder 15. 7. 25 Dauerstelle als **Obermeier, 1. Gehilfe od. sonstigen Vertrauensposten.** Selb. ist 25 J. alt, im 10. Berufsjahr und m. all. ins Fach schlag. Arb. bestens vertr. Gute Zeugn. steh. zur Verfügung. Angebote bitte zu richten an den ersten Gehilfen d. Molkerei **Gr.-Trampken,** Freistaat Danzig.

Fachmann,

praktisch sowie theoretisch bestens durchgebildet, auch in Buchführung, 28 Jahre alt, Schule absolviert, gute Zeugnisse zu Diensten, sucht zu sofort Stellung, gleich welcher Art. Angebote erbittet (92
R. Neumeister, Rüstringen
Oldbg., Bismarkstraße 218.

Fachmann, langj. Tätigkeit i. städt. Großbetr., Besuch. d. Fachsch., sucht, gestützt auf prima Zeugnisse u. Referenzen, anderw., womöglich leitende Stellung. Angebote erbeten unter 46 an diese Zeitung.

Für
Molkereiverwalter

Mitte 30 er Jahre alt, mit kleiner Familie lang. Jahre in ungekündigter Stellung, suche anderweitig ähnlichen Posten. Angeb. unt. **O. M. 75** an diese Zeitung.

Aelterer, erfahrener, solider
Molkerei-Fachmann

verheir., best. vertr. mit Dampfkess., Masch., Sauggasmot., Diesel-Motor, Elektromotor, Lichtmasch., Akkumulat., Kohlens.-Eismasch. und s. w., sow. spez. in Müllerei, kann f. Steinschärfen u. kl. Reparaturen selbst ausführ., befindet sich in un, gekünd. Stelle als Müller in größ. Betrieb in Hamburg, wünscht als alleiniger od. a. Gut Stellung, wo Wohn. vorh. ist. Ang. erb. unter **H. M. postlagernd Hamburg 4.** (12

Suche zum 15. Juli (307
Dauerstellung

in städt. Betrieb, bin 22 Jahre alt, an sauberes, flottes Arbeiten gewöhnt,. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet
Gustav Schade,
Milchhof Saarbrücken.

Tüchtiger, strebsamer (219
Molkereigehilfe,

23 Jahre alt, sucht zum 15. Juli angenehme Dauerstellung als alleiniger, Buttermeier oder sonstigen Vertrauensposten (Allgäuer Weichkäser). Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Frdl. Angebote erb.
Christian Mettel, Käser,
Meierei Selent, Bezirk Kiel.

Tüchtiger, solider (199
Molkereigehilfe,

23 Jahre, mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sucht zum 15. Juli anderweitig Stellung. Selbiger besitzt in der Hart- und Weichkäserei gute Kenntnisse und ist imstande eine marktf. Ware herzustellen. Hierüber stehen beste Zeugnisse zur Verfüg. Werte Angebote erbittet
Hans Schulz, Gehilfe,
Molkerei Rachow, Post Gr.-Roge,
Meckl.-Schwerin.

Suche für meinen äußerst tücht., intellig, 22jähr. jungen Mann zu sofort oder etwas sp. Stellung als
1. Gehilfe oder Obermeier.

Derselbe ist mit allen Facharbeiten, Weich- und Hartkäserei, sow. Kontorarbeiten vertraut. Gefl. Angeb. erbeten. (296
C. Zallmann, Molkerei-Verwalter,
Rössel.

Hohe Vergütung in bar zahlt kaufmännisch u. technisch durchgebildet. Fachmann für **Vermittlung einer leitenden Stellung,** Verwalter oder Geschäftsführerposten bei Vertragsabschluß. Freundl. Angebote unter **Nr. 272** an diese Zeitung erbeten.

1. Gehilfenstellung

sucht gewissenhafter, an selbständig. Arbeiten gew. Gehilfe. Bin 23 J. alt, mit Abrechn.- u. Annahmew., sowie Versand, Butterei, Käserei u. sämtl. modernen Apparaten und Maschinen, wie Lichtanl., Kohlensäure- u. Amoniak-Eismaschine best. vertraut. Antritt kann sof. erfolg. Werte Angebote erbittet (304
A. Franke, Alt-Welte, Kr. Neiße,
in Schles.

Junger, ehrlicher, strebsamer und an Sauberkeit gewöhnter (306
Gehilfe,

20 Jahre alt, möchte sich zum 15. 7. evtl. später in einen modernen Betrieb verändern. Werte Angebote sind zu richten an
Reinhold Pagel b. Molkereibesitzer
K. Ramm, Kremperheide (Holstein)
Telefon Itzehoe 207.

Junger Gehilfe
21 Jahre, sucht zum 15 Juli Stelle In all. Facharb. ist er best. vertr., wie Kess., Masch., Butterei usw. Ang. m. Geh.-Ang. erb. Geg gleich.
Hermann Held, Molkereigehilfe
Langensalza, Thür. (47

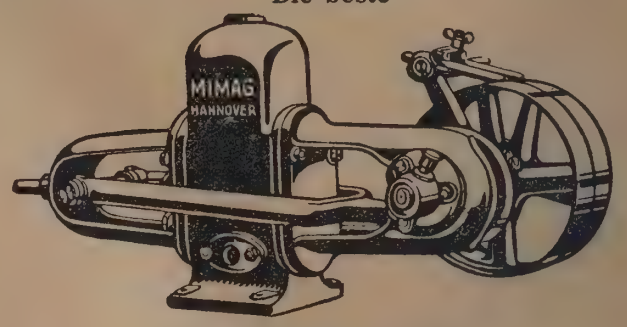
Junger, kräftiger Molkereigehilfe, Ostpreuße, z. Zt. i. Berlin. Buttergroßhandlung tätig, sucht, auf gute Zeugnisse gestützt, zum 10. oder 15. Juli Dauerstellg. i. Berl. Molkerei od. Großhandlung. W. Ang. erb. m. Gehaltsang. **Witt. Zebrowski, Charlottenburg, Pestalozzistr. 93.**

Strebsamer Gehilfe,

24 Jahre alt, an selbst. Arbeiten gewöhnt, sucht z. 15. 7. evtl. später auch etw. früh., pass. Wirkungkreis. Läng. Zeit in leitend. Stellung gewesen (ungek.). In der Stadtversorgung gut vertr., gen. Kenntn. im Maschinenw., Rohölmotoren wie Tiefkühlanlage, Butterei und auch Käserei. Gute Handschr. u. sich., fl. Rechner, i. d. ges. Buchführung, wie Abr., Milchunters., gut eingearb. Nur beste Zeugn. vorh. Chefs, d. an einem treuen, handfesten Mitarbeiter gelegen ist, werd. um Angebot m. Gehaltsang. unter **W. H. 277** an diese Zeitung gebeten

MIMAG liefert als Spezialität:

Die beste



Wasserpumpe der Zeit!

Von 3000—16000 Liter Stundenleistung.

HANNOVER, LINDEN-DEISTERSTRASSE 39

Generalvertr. für Deutschland: **Hans Helms, Hannover,** Georgstr. 35.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit **Steckdeckel** Mk. 11.50, mit **Bügelverschluß** Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Berufsbekleidung!

Wir empfehlen in nur Qualitätsware:

Molkereimützen mit 2 Bezügen	5,10,	mit 3 Bezügen	6,20
Mützenkokarden, Zentrifuge mit Eichenlaubkranz (versilbert)			0,90
Mützenkokarden Butterfertiger mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, einreihig			7,00
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, zweireihig			8,00
Molkereijacken, blauweißgestreift, prima Kadett, einreihig			7,00
Molkereijacken, blauweißfeingestreift, Ia Satin, zweireihig			8,50
Monteurjacken, Hausleinen oder Drell			5,50
Arbeitshosen, besonders haltbare Qualität			6,50
Hosen aus gestreiften Stoffen, (Streifhose)			8,50
Hemden, prima wollgemischt, mit doppelter Brust			3,00
Makohemden, gute Qualität, mit doppelter Brust			3,65
Oberhemden, gestreift, gute Ware mit 2 Kragen			6,50
Trikot-Einsatzhemden, besonders gute Ware, schöne Muster			3,50
Mako-Einsatzhemden, gute, haltbare Qualität			4,50
Hosen, prima wollgemischt	3,00	**Hosen** aus gutem Mako	3,40
Segeltuchschürzen, weiß, garantiert wasserdicht, mit Band			3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schwere Qualität mit Metallösen			5,00
Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw. Qual., m. verstärkt. Brust u. Ecken			5,75
Buttereischürzen, in besonders haltbarer Qualität			2,30
Blaue Arbeitsschürzen aus gutem Hausleinen			2,50
Holzpantoffel	2,00,	**Galoschen**	5,50

Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.

Preise ermäßigt!

Verlangen Sie neues Angebot u. Muster.

H. Bockholt, Ahlen (Westf.), Tel. 303

Spezialität: Milchtransportkannen und Aluminium-Bassins und Käsewannen.

Qualitätsware!

Ia **verzinkte**

Flaschenkasten

liefert nach Muster oder Angaben in jeder gewünschten Größe **preiswert** (8535
Gustav Borghoff, Dortmund
Fernruf Nr. 2655. Adlerstraße 15.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 7. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. **Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers.** 1. Qualität je Zentner 177 G.-M., 2. Qualität je Zentner 160 G.-M., abfallende je Zentner 140 G.-M. Tendenz: abwartend.

Leeuwarden (Holland), 3. Juli. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 220 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 228—232 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 4. Juli. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Unter dem Einflusse der ruhigeren englischen und dänischen Bereichte verlief das dieswöchige Geschäft in abwartender Stimmung. Die Zufuhren deutscher Butter sind immer noch recht belangreich, wenn auch aus Gegenden, in denen der Badeverkehr eingesetzt hat, weniger Ware ankommt. Leider besteht ein großer Teil der Eingänge aus abschmeckenden Qualitäten, es wurde in letzter Zeit auch wieder viel schlecht gearbeitete, molkige Butter, die teils weit über 16 Proz. Wasser hatte, angeliefert und beanstandet; diese Sorten drücken stark auf den Markt und sind bei den hohen Preisen nicht unterzubringen, da nur einwandfreie, reinschmeckende Ware gefragt bleibt. Während am Dienstag und Donnerstag noch unverändert notiert werden konnte, mußte heute der allgemeinen Lage Rechnung getragen werden und wurden daher die Preise um 3.— ℳ bezw. 5.— ℳ ermäßigt. — Kopenhagen nahm einen Abstrich von 37. —Kronen vor, diese starke Ermäßigung wurde aber zum Teil durch den stark gestiegenen Kronenkurs ausgeglichen. Malmö notierte 11.— Kronen niedriger, auch von Holland wird billiger, 224.— Gulden gegen 234.— Gulden in der Vorwoche, angeboten. Gleichfalls ermäßigten auch die Randstaaten und Finnland ihre Forderungen. — Schmalz. Die Tendenz in Amerika war in der Berichtswoche schwankend und hielt die Unbeständigkeit in den Preisen an. Während anfangs der Woche Ermäßigungen vorgenommen wurden, trat heute wieder eine Erhöhung um ½ Dollar ein. Hier ist das Geschäft eine Kleinigkeit besser geworden. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind Steamlard 41,50 Dollar, Purelard 42,75 Dollar Basisis Tierces ab Kai Hamburg ununtersucht.

Leipzig, 4. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Der Monatswechsel hat die gewünschte Belebung nicht gebracht und ist zum Wochenschluß eine weitere Abflauung des Geschäftes eingetreten. Die überstürzten Preiserhöhungen machen sich daher recht unliebsam bemerkbar. Die Berliner Notierung wurde zwar um 3.— ℳ zurückgesetzt, ob aber diese Ermäßigung genügt, das Geschäft in der erforderlichen Weise zu beleben, dürfte dahingestellt bleiben. — Der Kleinhandel nimmt eine abwartende Haltung ein, und da auch die Einlieferungen keinen weiteren Rückgang zeigen, wäre es wünschenswert, wenn die offiziellen Notierungen auf einen Stand gebracht würden, der zu einer Neubelebung des Geschäftes notwendig ist.

Dresden, 4. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die rasche Aufwärtsbewegung der Butterpreise hat das Geschäft wesentlich beruhigt. Es wird jetzt vorsichtig und nicht über Bedarf gekauft. Der Riesenabstrich der Kopenhagener Notierung blieb nicht ohne Einwirkung auf unsere Preise und man hat sich in Berlin zunächst mit einem Abschlag von 3.— ℳ begnügt. Ob derselbe ausreicht, um die deutschen Eingänge schlank zu plazieren, muß allerdings abgewartet werden. Wir möchten es bezweifeln. Dann sollte man aber auch nicht zögern, eine weitere kräftige Herabsetzung vorzunehmen.

London, 6. Juli. Infolge lebhafter Verbrauchsnachfrage und verminderten Angebotes von kontinentaler Butter vermochte sich die Tendenz auf dem hiesigen Buttermarkt abermals gut zu behaupten. Die Rückkehr heißen Wetters und fast völlige Abwesenheit von Niederschlägen, die eine nunmehr ungefähr vier Wochen lang ununterbrochene Dürre verursacht hat, veranlaßte eine Verminderung der englischen Buttererzeugung, und da gleichzeitig vom Festland geringere Mengen als bisher eingingen, war das Angebot diesmal nichts weniger als übermäßig. Immerhin kann von Knappheit noch nicht die Rede sein, so lange die Läger in den Gefrierhäusern nicht eine erhebliche Räumung erfahren haben. Zudem haben ja auch die Zufuhren aus Neuseeland und Australien noch immer nicht aufgehört, wiewohl wir nunmehr dem Ende der kolonialen Exportsaison entgegengehen. Beste dänische Butter trug ausgesprochene Festigkeit zur Schau, was man auf lebhafte deutsche Nachfrage für solche zurückführte, und die Notiz lautete 198—200 Sh. Ungesalzene holländische Rahmbutter war diesmal knapp, und sie erzielte den gleichen Preis wie feinste dänische. Die offizielle Kopenhagener Notiz für letztere ist jedoch für nächste Woche um 37 Kr. auf 428 Kr. je 100 Kg. herabgesetzt worden. Für feinste australische Butter bestand zu 182—186 Sh gute Kauflust, und neuseeländische erzielte 188—190 Sh. für feinste ungesalzene Qualität, während sibirische infolge verminderten Angebots mit 170—178 Sh. bezahlt wurde. Auf den Märkten zu Manchester und Liverpool war gleichfalls geringeres Angebot und kräftige Tendenz zu verzeichnen.

Käse.

Dresden, 4. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Marktlage in Allgäuer Weichkäse war bis jetzt außerordentlich lebhaft. Die nunmehr hochgetriebenen Preise werden ihren nachteiligen Einfluß auf den Konsum sicherlich nicht verfehlen. Die Auswirkungen wird man erst in einigen Wochen verspüren. — Holland hat den Preis für Edamer um eine Kleinigkeit ermäßigt. Die Nachfrage in diesem Artikel ist gut. Kamembertkäse bleibt weiterhin gefragt. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170 bis 173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 150—155, pa. bayrischer Limburger 20 proz. 83—85, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 85—87, do., 40 proz. 125—130, pa. bayrischer Romadur, in Stanniol und Etikett 100 bis 105, do., 40 proz, in Stanniol und Etikett 130—135, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 125—130, pa echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., 0,25—0,30 je Stück, do., ca. 400 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig, 0,90—0,95 je Stück.

Leeuwarden (Holland), 3. Juli. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20proz. Käse mit 74—80 holländische Gulden, 30proz. Käse mit 86—92 holländischen Gulden, 40proz. Käse mit 106—118 Gulden je Kg. unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 4. Juli. Bericht über den Zuchtviehmarkt. Auftrieb: 107 Stück Ferkel und Läufer Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 20—27 ℳ, 8—12 Wochen alte Ferkel 27—36 ℳ, 3—4 Monate alte Läufer 36—55 ℳ, 4—6 Monate alte Läufer 55—75 ℳ. Handel: mittelmäßig.

Bremen, 6. Juli. Schweinemarkt. Auftrieb: 1097 Stück. Preise für ½ Kg. Lebendgewicht in Reichspfennige: 1. 77—78 für 417 Stück, 2. 75 bis 76 für 305 Stück; 3. 73—74 für 67 Stück, 4. 68—72 für 72 Stück. Geschäftsgang: langsam.

Eier.

Berlin, 6. Juli. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Inlandseier (in Pfennige und je Stück): große, vollfrische, gestempelte 14,50, frische über 55 Gr. 12—12,50, frische unter 55 Gr. 11—11,50; Auslandseier: extra große 14—14,50, große 12, normale 8,50—10,50, abweichende 8—9,50, kleine und Schmutzeier 7,50 bis 8,00. Ruhig.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 6. Juli. Die Geschäftslage für Getreide hat sich wenig verändert. Die Märkte der Vereinigten Staaten hatten am Sonnabend Feiertag. Winipeg meldet eine leichte Erholung. Von Liverpool wurde im Anschluß hieran auch eine kleine Besserung gemeldet. Naher Auslandsweizen ist knapper und etwas fester, der Bedarf der Mühlen hält an. Das handelsrechtliche Lieferungsgeschäft zeigt ebenfalls eine leichte Preisbesserung. Für Roggen blieben die inländischen Forderungen hoch, sind aber schwer durchzusetzen. Lieferung zeigt gleichfalls eine mäßige Befestigung. Die Witterung im Lande ist sehr ungleich. Von Gerste ist mehr Angebot als Nachfrage im Markt, die Käufer bleiben zurückhaltend. Hafer hat sehr gutes Bedarfsgeschäft, greifbare Ware bleibt knapp. Für Mehl, besonders für die sehr spärlich angebotenen prompten Roggenmehle, bleibt weiterhin Nachfrage, sonst ist das Geschäft still. Futterartikel zeigen wenig Aenderung. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kilo amtlich notiert: Hafer, gute Qualität 260—265, mittlere 254—259, amerikanischer 220—260, Gerste 245—255, Futterweizen 280—285, Roggenkleie 136—140. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer —, Juli 261—261,25, sächsischer 270—275, Juli 260, Roggen, märkischer 230—232, Juli 219—218,50, Futtergerste 204—218, Braugerste 202 bis 207, Hafer, märkischer 232—241, Juli 195,75—195 u B., Weizenmehl 33,50—36, Roggenmehl 31—33, Weizenkleie 12,80—12,90, Roggenkleie 13,60—13,75, Raps 340—360, Viktoriaerbsen 26—31,50, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 21—24, Peluschken 22—24, Ackerbohnen 21—22, Wicken 24—26, Lupinen, blau 11,50—12,50, Lupinen, gelb 14,50—16, Rapskuchen 15,50—15,60, Leinkuchen 22,20—22,60, Trockenschnitzel 10,60—11, Kartoffelflocken 24,20—24,40.

Magdeburg, 6. Juli. Weizen 13,30—13,40, stetig; Roggen 11,80 bis 12, fest; Wintergerste 10,40—10,60, schwächer; Hafer 12,75—13. Tendenz: fest.

Bremen, 6. Juli. Weizen: Manitoba 14, Chile 13,70, australischer 13,70, Manitoba Futter- 9,75; Roggen: amerikanischer 2 11,80; Gerste: amerikanische Malz- 12,20, Marokko, Mitte Juli 10,60; Hafer: Kanada-Western 3 1,50, Kanada-Feeding 9,40, amerik. white clipped 9,90; Mais: La Plata 10,70.

Mannheim, 6. Juli. Weizen, ausländ. 26,50—29,50, Roggen, inländ. 22, ausländischer 22,50—23, Hafer, ausländischer 20—22, Futtergerste 21 bis 21,50, Mais mit Sack 21,50—22, Kleeheu 8,2—9, Wiesenheu 7,2—7,6, Preßstroh 5—5,5, gebundenes Stroh 5—5,5, Trockentreber mit Sack 16 bis 16,50, Weizenkleie 12—12,25, Raps 42—43, Weizenmehl Spezial 0 mit Sack, Lieferung Juli, 37—37,50, Lieferung August-September 36—36,50, Weizenbrotmehl mit Sack, August-September 27,00—27,50, Roggenmehl 30—31.

Molker.-Instruktor

für die technische, genossenschaftliche und kaufmännische Beratung der Molkereien eines landwirtschaftlich. Genossenschaftsverbandes (Norddeutschland) gesucht. Derselb. hat die betriebstechnischen u. evtl. auch gesetzlichen Revisionen vorzunehmen, alle milchwirtschaftlichen Fragen in Wort und Schrift zu bearbeiten und das Molkereiwesen auszubauen. Bewerber in ähnlich. Stellung bevorzugt. Offerten mit Lebenslauf, Gehaltsansprüchen usw. unter Nr 442 an diese Zeitung.

Zum 15. Juli oder einige Tage später suchen wir einen tücht. ersten

Gehilfen

für □-Käserei und Butterei. Angebote mit Abschrift des letzten Zeugnisses sowie Gehaltsford. an
Molkerei-Genossenschaft Neustädtel,
Bez. Liegnitz. 439

Suche zu sofort tüchtigen (440

Gehilfen,

der Erfahrung in der Käserei hat, und sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangsgehalt Mk. 80.— monatl. und freie gute Station. Offert. an
Dampfmolkerei Max Schubert,
Leipzig-Bo., Wurznerstraße 15b.
Telefon 60 968.

Suche z. 15. Juli einen kräftigen, fleißigen und anständigen jüngeren

Gehilfen,

güter Pferdepfleger Bedingung. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen erb. (421
Paul Bilawa, Buttergroßhandlg.,
Sohland-Rothstein, Oberl.

Suche z. 1. August einen jungen, fleißigen und ehrlichen 293

2. Gehilfen

welcher mit allen im Molkereibetriebe vorkommenden Arbeiten vertraut ist. Gehalt 50.— Mk. bei freier Station und Kassen.
Molkerei Köttichau,
Post Hohenmölsen,
Inh.: Heinrich Zimmermann.

Wir suchen zum 15. Juli einen fleißigen, tüchtigen, jungen (438

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gehalt 55 bis 60 Mk., freie Kassen.
Molk.-Genossensch. Trebitz (Elbe)
eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.
A. Heußinger.

Suche zum 20. d. M. oder früher tüchtigen, ehrlichen (415

Gehilfen

bei 50 Mk. Anfangsgehalt, freier Station und Kassen.
Schulze, Dampfmolkerei,
Walternienburg, Bez. Magdeburg.

Wir suchen für unseren städtischen Vollbetrieb einen zuverlässigen, tüchtigen, soliden (301

Gehilfen,

der unter anderem mit der Ahlbornschen Kühlanlage und Milchversand vertraut ist. Gehalt monatlich 50.— Mk. bei freier Station und Kassen. Stellung angenehm und dauernd. Gefl. Angebote mit Angabe des Alters und Zeugnisabschriften erbittet

Genossenschafts-Molkerei, e. G. m. b. H., Zielenzig, Nm.

Suchen für sofort jüngeren, an gewandtes Arbeiten oewöhnten

Gehilfen

für Dampfkessel, Maschinen und Kühlanlage. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbittet (417

Molkereigenossenschaft Angerburg, Ostpr.

Suche zu sofort einen tüchtigen

Molkereigehilfen

der selbständig arbeitet und guten Tilsiter herstellt. Geh. nach Uebereinkunft. (299

Engelke, Molkerei, Degimmen, Post Lappiennen, Ostpr.

Junger (267

Tilsiter Käser

kann bei 40 bis 50 Mk. sofort eintr.

Molkerei-Genossenschaft Dt.-Eylau.

Aelterer, unverheirateter

Käser,

Ostpreuße bevorzugt, für große Gutskäserei (täglich 3000 Liter) in Mecklenburg gesucht. Erstklassig. Tilsiter und Camembertkäser Bedingung, Gehalt 100 Mk. monatlich und freie Station. Meldungen an

Direktor Tichelaar, Stralsund.

Für eine im Betrieb befindliche Camemebertkäserei wird zum 15. 7., infolge Vergrößerung, da genügend Milch sowie Absatz vorhanden, ein perfekter

Camembertkäser

gesucht, der in der Lage ist, durch praktische Erfahrungen ein erstklassiges, marktfähiges Produkt herzustellen. Gewährt wird Dauerstellung, hohes Gehalt, Reisevergütung, gute Verpflegung u. Logis. Meldungen unter Nr. **143** an die Molkereizeitung, Hildesheim.

Zum baldigen Antritt kann

junger Mann

zur weiteren Ausbildung in der Weichkäserei eintreten. Offerten m. Gehaltsforderungen an (155

Molkerei Höfingen-Fischbeck a. W.

Junger perfekter (91

Harzkäser,

der auch sonst keine Arbeit scheut, zum 15. 7. gesucht. Angebote mit Gehalt und Zeugnisabschriften an

Johannes Walter Dietrich, Käserei u. Großhandel, **Greifenhagen i. Pom. Fernr. 64.**

Aelterer Käser,

perfekt in Limburger Käserei und Lagerbehandlung p. sofort oder 15. Juli gesucht. Aussichtsreiche Dauerstellung. Gehalt 70.— Mark, freie Station u. Kassen. Angebote an

Molkerei Rachow, Post Gr.-Roge Mecklenburg

Zu sofort suche für Tilsiter Käserei und Schweinemast tüchtigen, zuverlässigen, erfahrenen, unverheir.

ersten Käser

bei hohem Gehalt in Dauerstellung.

Käserei Reinland bei Tiegenhof, Freie Stadt Danzig. (76

Wir suchen zum 15. Juli bei gut. Gehalt einen tüchtigen, nicht zu jg.

Käsemeister.

Vers. muß in der Hart- u. Weichkäserei durchaus firm sein u. mehrjähr. Erfahrg. darin besitzen. Zeugnisabschriften erb. (370

Molk.-Gen. Demmin i. Pommern.

Einen tüchtigen

Käser

der selbständ. einwandfreien Weichkäse herstellen kann, stellt sofort ein.

Molkerei Gilserberg, Bez. Cassel.

Ich suche zum sofortigen Eintritt für hiesige Weichkäserei (Camemb.), tüchtigen (12147

jungen Mann

zur weiteren Ausbildung. Offerten mit Gehaltsangabe an

Dampfmolkerei Netzbruch, Nm.

Suche sofort oder 15. Juli tücht., kräftigen (311

Kutscher

zur Pflege von 4 Pferden, zum Milchanfahren und allen sonstigen vorkommenden Arbeiten. Gehalt 40—45 Mark.

Güldner, Ferdinandstein b. Stettin.

Suche zum baldigen Antritt unbedingt zuverlässigen (418

Chauffeur,

welcher hauptsächlich im Betriebe mithilft und kleine Reparaturen selbst ausführt für Personenwagen (12/32 Mercedes). Gehalt 60 Mark und alles frei. Angebote erbeten

P. Oppermann, Molkereibesitzer, Storkow (Mark).

Suche zum 10. d. Mts. evtl. sofort einen ordentlichen, ehrlichen (141

jungen Mann

mit besten Zeugnissen zum Verkauf von Molkereiprodukten. Der jetzige, welcher ca. 3 Jahre bei mir tätig ist und sich verändern möchte, erreichte einen Monatsverdienst von *M* 80.— bei freier Kost und Logis. Wenn Reflektant gewandt u. strebsam ist, kann er seinen Verdienst noch erhöhen.

E. Thomsen, Filiale der Molkerei Bülkau, Cuxhaven.

Fleißiger, ehrlicher

Lehrling

gesucht, nicht unter 18 Jahren. (226

Molkerei und Käserei Paese bei Hannover Post Meinersen.

Tüchtiger, ehrlicher

Milchverkäufer

mit prima Zeugnissen für dauernde Stellung gesucht. Mithilfe in Molkerei erwünscht. Offerten unter **Z. K. Nr. 256** an diese Zeitung.

Lehrling.

Sohn achtbarer Eltern, sucht für 1. August oder früher (324

Molkerei Stolz, Bez. Breslau. Bahnstation Camenz.

Suche für sofort oder 15. Juli d. Js. einen kräftigen (315

Lehrling

zur gründlichen Erlernung d. Molkereifaches.

Centralmolk. Polz i. Mecklbg.

Suche zum baldigen Antritt ein.

Lehrling

oder ein Lernmädchen zur gründl. Erlernung des Molk.-Faches. Taschengeld wird gewährt. (322

Klug, Molkerei Wismar Kreis Naugard.

Junge, fleißige (289

Meierin,

die sich in der Limburger Käserei und in Buchführung vervollkommnen möchte, findet zu sofort angenehme Stellung.

Molkerei Putgarten, Rügen.

Eilt sehr!

Tüchtiges, ehrliches, junges

Mädchen

für Geschäft und Haushalt gesucht.

Joh. Büngener Hörde, Goldstraße 1. (325

Junger Mann,

16—18 Jahre alt, z. Milchverkauf und Pferde pflegen nach Thüringen gesucht. Gehalt nach Leistung. Off. unter **441** an diese Zeitung.

Suche zum möglichst sofortigen Antritt eine tüchtige, ehrliche (185

Meierin

zur selbständigen Führung eines kl. Haushalts von drei Personen und Hilfe in der Molkerei. Gehalt 50 Mark netto pro Monat. Off. erb.

Hermann Paeschke, Molk.-Verwalt., **Halverde, Bez. Münster in Westf.**

Wir suchen zum sofortigen Eintritt evtl. 10.—15. 7. eine tüchtige, ehrliche (253

Meierin

für Butterei. Gute Bezahlung zugesichert. Paßangelegenheiten werden von hieraus erledigt. Gefl. Angebote nebst Zeugnisabschriften an

Milchhof Saarbrücken, G. m. b. H., Saarbrücken

Suche (224

Meierin

per 15. 7. oder 1. 8., welche das Ausformen der Butter sowie deren Ausgabe und das Käselager zu übernehmen hat. Für die übrige Zeit ist Betätigung im Haushalt erwünscht. Freie Station. Bewerber, welchen an dauernder und angenehmer Stellung in gutem Hause liegt, belieben Angebot mit Zeugnisabschrift, Gehaltsanspr., mögl. Bild, umgehend einzusenden. Reise wird vergütet.

F. Seele, Buttergroßhandlung, Glauchau in Sa.

Buttermeierin oder Lernmeierin,

Gehalt n. sächsischem Tarif. Werte Angebote sind zu richten an (449

Walter Ebeling, Halle-Trotha a. S. Molkerei.

Suche evtl. für sofort junges, anständiges

Mädchen

oder Fachmannstochter zur Stütze der Hausfrau, das im Kontor bewandert ist und Buchführung mit übernimmt. Angenehme Dauerstellung. Werte Angebote mit Gehaltsforderungen unter **Hannover 445** an diese Zeitung.

Eine westfäl. Großmolkerei, Vollbetrieb, sucht einen tüchtigen, sauberen, strebsamen

Obermeier

zur Leitung des technischen Betriebes als Stütze des Direktors. Vers. muß einen ausgedehnten Betrieb fachgemäß und rentabel leiten können. Es kommen nur Herren in Frage, denen an Dauerstellg. gelegen ist und vor allem gut mit Landwirten umgehen können und zuverlässig sind. Geh.-Forder. bei freier Station unter **H. 328** an ds. Zeitung.

Tüchtiger, zuverlässiger (369

Gutsmeier

welcher auch andere kleine Arbeiten, wie Hofaufsicht usw. übernimmt, zum möglichst baldig. Antritt gesucht.

Molkerei Meyenburg, Prignitz,

Stellen-Gesuche.

Molk.-Fachmann

mit prima Zeugnissen, auch buchhalterisch tüchtig, Landwirtssohn aus Holstein, sucht geeignete **Dauerstellung** irgend welcher Art. Angeb. erbet. an **Kruse, Altona,** Schilderstraße 29, II., bei Giebelhausen.

Molkereifachmann

21 Jahre alt, als erster Gehilfe tätig, mit ländl. und mod. städt. Großbetrieb vertr., Flaschenmilchfabrikation, in Butterei u. Käserei erfahren, sowie mit der Bereitung von Schlagrahm u. Untersuchung., desgl. Buchführung u. Abrechnungswesen, sucht passende Stellung zum 20. Juli evtl. später. Zeugnisabschriften z. Verf. Ang. z. richten an

Helmut Franck, Molkerei Berges Barmen-U, Hirschstraße 25-31.

Strebsam. Fachmann

28 Jahre alt, mit der neuzeitlichen Maschinenanlage vertraut, gute Erfahrung in Weich- und Harzkäserei (Camembert, Brie, Frühstückskäse usw.), im Abrechnungswesen sicher, sucht zum 15. Juli oder später Vertrauensstellung. Gefl. Angebote erb.

Otto Rose, Molkerei Fraustadt, Grenzmark.

Molkereigehilfe

19 Jahre alt, ehrlich und solide, sucht gute, feste Dauerstellung in größerem Betriebe, wo er sich noch

weiter ausbilden

könnte, oder selbiger ginge auch in Logis, wenn es nötig wäre. Reisegeld müßte aber nach einem Jahre vergütet werden. Chef, dem an einem fleißigen, anständigen Gehilfen gelegen ist, schicke werte Angebote mit Gehaltsangabe an den Gehilfen **Rudolf Herbst, Beeskow,** Mark. (340

Käsefabrik Wiersing.

Gegend gleich.

Strebsamer, solider (454

Gehilfe

22 Jahre alt, evangl. (Fachmannssohn, aus Polen ausgew.), mit all. Betriebs- u. Kontorarb. (Monatsabrechn.) vertraut, sucht z. 15. Juli od. einige Tage sp. Dauerstellung. Werte Angeb. an den Gehilfen der **Centr.-Molkerei Barssel in Oldenb.**

24jähriger solider Gehilfe,

Holsteiner, sucht zum bald. Antritt Stellung als 1. Gehilfe oder sonst. Vertrauensposten, Suchender ist strebsam und arbeitet gewissenhaft, ist mit allen ins Fach schlagenden Arb. best. vertr. sowie auch in Nebenbetr. wie Müllerei, Mästerei, u. Landwirtschaft erfahren. Zeugnisse und Empfehlungen steh. z. Verfüg. Werte Angebote erbittet (445

Adolf Lütt, Altenhausen, Bez. Magdeburg.

Vorwärtsstreb. Molkerei-Gehilfe,

22½ Jahre alt, sucht veränderungshalber z. 15. Juli Stellung. Mit Kessel, Masch., Milchannahme und Versand gut vertr., flotter Butterformer, in Käserei n. unerfahren, Kontorarb. erw., gute Behandl. m. zugef. werden. Werte Angeb. sind z. richt. unt. **456** an diese Zeitung.

Tüchtiger Oberkäser

ehrlich und strebsam, in Land- und größeren Stadtbetrieb. tätig gewes., wünscht sich, gestützt auf gute Zeugnisse, zu verändern, nur wo Verheiratung gestattet ist. Selbig. ist 28 Jahre alt und perfekt in Camembert, Tilsi., Romadur, Brie, □-, Limburger, Neuschat. Sahnenschichtkäse u. Quargfabrikation, auch mit sämtl. Molkereimaschinen best. vertraut. Angebote bitte unter Nr. **12104** an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht zum 15. Juli Stellung. Selb. ist mit sämtlichen Facharbeiten sowie Kessel und Maschinen, Kühlanlage, Butterei, Annahme, Monatsabrechn .und einige Sorten Käse bestens vertr. Sehr gute Zeugnisse stehen zur Verfüg. Werte Angebote erbittet (447

Alfred Wegner, Lukau i. Lausitz, Molkerei.

37.05
10

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 73 — Hildesheim, den 9. Juli 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Richtlinien zur Herstellung und Behandlung von Käsesalzbädern. Von Dr. Hans Dibbern und Oberkäser Magnus Saitner.
Mitteilungen. Ueber den Gehalt der Milch an Skorbut verhütenden Stoffen.
Unterrichts- und Versuchswesen. Milchwirtschaftliche Lehranstalt Wangen i. A.
Rundschau. Ein Gutachten über Molkereibutter. — Provinzialausstellung in Stendal. — Aufwertung von Dienstkautionen. — Erhebung von Gebühren für die Erteilung der Erlaubnis zum Handel mit Milch. — Minderwertige Vollmilch. — Kann Deutschland seinen eigenen Butterbedarf decken? — Von der Milchversorgung Wiens. — Eine französische Milchliga.
Sprechsaal. Kohlensäure- oder Ammoniak-Anlagen im Molkereigewerbe. — Rückgang der Milchlieferung infolge der Dürre und der hohen Schweinepreise. — Welche Erfahrungen sind mit „Effekt" in der Harzkäserei gemacht? — Nichtaufrahmung dauererhitzter Milch. — Herstellung von Schokoladenmilch. — Schwarzer Schimmel bei Harzkäsen. — Von der Milchversorgung der Stadt Berlin. — Magermilchverwertung bei Schweinemast.
Handelsteil. Der Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat Juni 1925.
Bücherschau. Wegweiser für die Milchwirtschaft.
Briefkasten. — Marktberichte.

Richtlinien zur Herstellung und Behandlung von Käsesalzbädern.

Von Dr. Hans Dibbern und Oberkäser Magnus Saitner.

Arbeit aus dem Chemischen Institut (Direktor Professor Dr Burr) und dem Institut für Milchverwertung (Direktor Prof. Dr. Westphal der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Bekanntlich bedient man sich beim Salzen der Käse mehrerer Verfahren:

1) das Salzen der Käse im Teige;
2) das Beizen der Käse in Salzlake;
3) das Salzen der Käse mit trockenem Salz von außen;
4) das kombinierte Salzen, trocken und im Salzbade, z. B. bei Tilsitern von 9—10 Pfund Rohgewicht, etwa 2 Tage trocken und 2 Tage im Salzbade;
5) schwach im Bruche und gleich darauf im Salzbade.

Das Salzen nach dem erstgenannten Verfahren wird bisher nur bei geringwertigen, mageren Hartkäsesorten zur Anwendung gebracht. Da die so behandelten Käse beim späteren Reifen leicht hart und lederartig werden, hat es in Europa keine weite Verbreitung gefunden. In den amerikanischen Käsefaktoreien jedoch soll dieses Verfahren auch zuweilen bei der fabrikmäßigen Herstellung fetter Hartkäse angewendet werden. Dieses sei jedoch nur nebenbei bemerkt. Uns interessieren in dieser Abhandlung die beiden anderen Verfahren, die für die Praxis von höherer Bedeutung geworden sind. Während das Beizen der Käse in Salzlake in Holland schon seit Jahrhunderten ausgeübt wird, beginnt es in Deutschland erst im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts festen Fuß zu fassen. Besonders in Süddeutschland hat es eine große Verbreitung gefunden, während Norddeutschland diesem Beispiele nur langsam folgt und allmählich an Ausdehnung gewinnt. Man kann hier direkt von einer Scheu sprechen, die man gegen dieses Verfahren hegt. Wenn auch zuweilen gegen Neuerungen ein gewisser Konservativis nur berechtigt ist, so darf sich ihnen der Praktiker doch nicht ungeprüft verschließen. Eine Hauptaufgabe der Preußischen Versuchs- und Forschunsanstalt besteht nun darin, wie schon ihr Name sagt, derartige Verfahren zu überprüfen und sie bei erwiesener Brauchbarkeit weiteren Kreisen zugänglich zu machen. Jeder Praktiker weiß, daß jeder Kunstgriff Einfluß auf die Beschaffenheit der verschiedensten Käsesorten haben kann. Menschlich verständlich ist es, wenn die Praktiker diese Knstgriffe ängstlich als Fabrikgeheimnis hüten. Ob damit aber der Allgemeinheit gedient ist, mag jeder Leser selbst entscheiden. Sicher ist, daß in der vorliegenden Frage die Allgemeinheit noch nicht genügend aufgeklärt ist. Das Interesse der Molkereifachleute auf dieses in Norddeutschland noch stiefmütterlich behandelte Verfahren zu lenken, ist Aufgabe folgender Ausführungen.

Herstellung der Salzbäder.

Wenig bekannt scheint es zu sein, daß nicht nur Hartkäse, sondern auch die verschiedensten Weichkäsesorten, wie Backsteinkäse, Stangenkäse, Romadur, Limburger und Weißlacker in Salzlake gebeizt werden. Versuche, auch Camembert nach diesem Verfahren zu salzen, sind in der hiesigen Anstalt im Gange. Bevor auf die Herstellung der Käsesalzbäder sowohl für Hartkäserei wie für Weichkäserei eingegangen werden soll, erscheint es angebracht, zunächst folgende Frage zu beantworten: Wie stelle ich mir mit wenigen Mitteln und geringen Kosten einen Behälter zum Ansetzen der Salzlake her?

Zweckmäßig nimmt man das Beizen in einem Spanntisch mit hohen Seitenwänden, etwa 20—30 Ztm., vor. Sind die Seitenwände niedriger, so können sie leicht durch einen Holzkranz erhöht werden. Selbstverständlich müssen die Fugen gedichtet werden, und zwar erreicht man deren Dichtung sehr gut durch Verschmieren mit Zement. Wohl tropft der Tisch in den ersten 3—4 Tagen nach dem Ansetzen des Bades, doch dichtet dann eine natürlich sich absetzende Salzkruste die Fugen vollständig. Die Größe des Spanntisches richtet sich nach der durchschnittlich zur Verarbeitung gelangenden Käsemenge. Am Ende des Tisches ist ein Spundloch mit Holzzapfen zum Ablassen der Lake anzubringen. Er hat den Vorteil: 1) daß man ihm nach Bedarf durch Unterstellen verschiedener hoher Hocker ein mehr oder weniger großes Gefälle verleihen kann und 2) daß er transportabel ist.

Bevor man das zum Auflösen bestimmte Wasser in den Behälter gießt, hat man dieses zur Keimfreimachung abzukochen und auf 35 bis 40 Gr. abzukühlen. Bei dieser Temperatur löst sich nämlich das Kochsalz am besten auf. Der Prozentgehalt richtet sich ja bekanntlich nach den Käsesorten, wie ja auch jede Sorte ihre bestimmte Beizzeit hat. Doch diese Fragen sollen später behandelt werden. Hat man das Salz zugegeben, so muß man gut umrühren, damit sich alles löst. Das Salzbad muß vollkommen rein und klar aussehen. Sobald die Käse im Bade sind, muß deren Stärke und Temperatur geprüft werden. Die Temperatur soll etwa 15 Gr. C. betragen. Man muß dem Lakebehälter also im Sommer einen kühlen Platz anweisen. Die Salzkonzentration stellt man mit einem besonders dazu angefertigten Aräometer, einer sogenannten Salzwage, fest. Diese ist für wenig Geld bei den einschlägigen Firmen zu kaufen und darf in keinem Betriebe fehlen. Die früher übliche Kontrolle mit einem Hühnerei oder einer Kartoffel ist nicht genau genug, da das spezifische Gewicht eines jeden Hühnereies oder einer Kartoffel nicht immer dasselbe ist. Die Menge Salz, die man auf die Käseflächen streut, ist je nach der Größe und Sorte verschieden. Der Praktiker hat es bald im Gefühl, wie viel Salz er zuzugeben hat. Bedenken muß er aber, es von den Käsen herunterzustreichen. Hat das Salz sich im Wasser gelöst, so stellt man wiederum den Salzgehalt mittels der Salzwage fest. Vorteilhaft ist es, die Käse mit leichten Brettern zu belegen, damit sie vollständig in das Wasser eintauchen. Bläher schauen fast beinahe über die Hälfte aus dem Wasser heraus und bekommen zu wenig Salz. Die Käse müssen, was zumeist versäumt wird, zweimal am Tage, morgens und abends, gewendet werden. Unterläßt man dieses Wenden, so ist die Salzverteilung innerhalb der Käsemasse zu verschieden. Nach jendesmaligem Wenden müssen beide Größen (Salzgehalt und Temperatur) kontrolliert und gegebenenfalls eingestellt werden. Dieses Wenden der Käse und Ueberprüfen des Salzgehaltes wie auch der Temperatur ist eine Arbeit von wenigen Minuten und darf in einem modernen Betriebe nicht unterlassen werden. Ist das Bad acht Tage benutzt, so muß es unbedingt gereinigt werden. Das heißt, es wird durch ein feines Sieb abgelassen. Größerer Käseschmutz und unlösliche Salzteilchen bleiben auf dem Siebe zurück. Doch ist das Bad vorher nicht umzurühren, damit der Bodensatz (Schlamm, schmutziges Salz) im Lakebehälter zurückbleibt und nicht wieder durch die Maschen des Siebes ins gereinigte Bad kommt. Es empfiehlt sich deshalb, 10—35 Liter im Behälter zu lassen und besonders auszuspülen. Der Salztisch ist mit heißem Wasser gut auszuwaschen. Hierauf wird das abfiltrierte Salzbad wieder hineingelassen. Dieses Reinigen ist in einer Viertel-

stunde geschehen und sollte kein Praktiker dieser so notwendigen Arbeit aus dem Wege gehen. Die in Zementwannen befindlichen Salzbäder sind in gleicher Weise zu behandeln, nur ist das Heraushebern bedeutend umständlicher.

Vielseitig besteht die Meinung, daß ein Salzbad jeden oder jeden zweiten Monat erneuert werden muß. Leider hat diese Auffassung auch in der Literatur Aufnahme gefunden. Diese Meinung ist irrig, wie die praktische Erfahrung gezeigt hat. Beispielsweise sei erwähnt, daß in der bekannten Lehrmeierei für Käse- und Butter-Bereitung zu Boos im Allgäu ein Salzbad bereits 16 Jahre ständig im Gebrauch ist, ohne jemals erneuert zu sein. Vorbedingung ist natürlich eine einwandfreie Behandlung des Bades. Der Hauptton im obigen Satz ist auf die Wendung „ständig im Gebrauch" zu legen. Das Bad darf nur etwa eine Woche außer Gebrauch sein, da es sonst leicht in Fäulnis übergehen kann. Zweckmäßig streut man in der nicht benutzten Zeit Salz hinein und rührt das Bad gut um. Selbstverständlich ist es im Bedarfsfall wieder auf den richtigen Salzgehalt zu bringen. Vorsichtshalber erwärmt man es vor dem Gebrauch auf 60 Grad. Denn hat es längere Zeit außer Gebrauch gestanden, so bildet sich auf der Oberfläche eine weiß-grüne Haut, eine Mykodermaschicht. **Diese Mykodermahaut bildet sich aber nur bei ruhiger Oberfläche des Salzbades.** Dieses ist der Fall, wenn das Bad längere Zeit außer Gebrauch war. Bewegt man das Bad, so gelangen die luftliebenden Mykodermahefen ins Innere des Salzbades und sterben dort ab. Deshalb muß, wie bereits oben erwähnt, das Bad nach jedesmaligem Salzen und Wenden der Käse bewegt werden. Die Temperatur von 60—64 Gr. wählt man, weil bei dieser Temperatur die Mykodermahefen abgetötet werden. Viel höher darf man nicht mit der Temperatur gehen, denn sonst würden die aus der Käsemasse in das Bad hineindiffundierten löslichen Eiweißstoffe ausfallen. Bekanntlich geschieht dieses bei einer Temperatur von 75 Gr. und wird praktisch bei der Milchzuckerfabrikation verwendet. Allein schon vom bakteriologischen Standpunkte aus begrüßenswert wäre es, wenn die Technik uns ein temperierbares Salzbad liefern könnte. Doch muß bei der Konstruktion bedacht werden, daß die Kühlschlangenrohre von der Salzlake angefressen würden und so Eisen ins Bad käme. Dieser Eisengehalt würde genügen, um in der Weichkäserei unbedingt Verfärbungen hervorzurufen. Auch Hartkäse können einen dunklen Schnitt bekommen. Zusammenfassend kann man also sagen, daß bei sachgemäßer und einwandfreier Behandlung ein Salzbad eine hohe Lebensdauer hat. Der Praktiker spart große Kosten und damit wird ihm wohl die Scheu genommen, mit einem Salzbad zu arbeiten. Ist aber ein Salzbad in Fäulnis übergegangen, d. h. riecht es schon, so empfiehlt es sich, ein neues anzusetzen. Riecht es trotz längeren Stehens noch nicht, so kann es unter den geschilderten Vorsichtsmaßregeln weiter benutzt werden. In vielen Betrieben ist das Salzbad schmutzig, schlammig und unrein, trotzdem wundert sich noch mancher Fachmann über das Vorhandensein von Käsefehlern.

Eine große Bedeutung kommt dem zum Ansetzen verwendeten Salz zu. Trotz vieler Warnungen aus berufenenm Munde wird in der Praxis ein viel zu geringes Gewicht auf seine Beschaffenheit gelegt. Diese Frage erscheint so wichtig, daß sie in einem besonderen Artikel eingehend behandelt worden ist. (Siehe Ostpreußische Molkerei- und Käserei-Zeitung Nr. 16— 19.) An dieser Stelle mag nur folgendes erwähnt sein. Hinsichtlich der Qualität des zu verwendenden Salzes gilt im allgemeinen das gleiche, was man über Butersalz sagen kann. Besondere Beachtung verdient die Lagerung des meistens im Großen eingekauften Salzes. In diesem Punkte wird in der Praxis besonders viel gesündigt. Wie kann ein Salz einen einwandfreien Käse liefern, wenn es von rostigen Fenstern auf das am Boden liegende Käsesalzlager träufelt, oder wenn die zum Loshacken des festgewordenen Salzes benutzten Handwerkszeuge stark verrostet sind? Dieses künstliche Hineinbringen von Eisenoxyd macht sich beim Salzen der Hartkäse — sei es nach dem Salzbad oder nach dem Trockensalzverfahren — wohl weniger unangenehm bemerkbar, ruft aber bei der Sauermilchkäserei unbedingt Schwarzfärbung hervor. Hat man sich schon mit gutem Sudsalz eingedeckt, so muß man also für einwandfreie Lagerung und Bearbeitung sorgen. Doch nicht nur in stofflicher Hinsicht, sondern auch in mikrobieller Beziehung muß man sein Augenmerk auf diesen Punkt richten. Es mag bei dieser Gelegenheit auf die für die Praktiker bedeutsame Wolffsche Arbeit über die Prüfung des Molkerei-Salzes (Milchw. Zentralblatt 1914, S. 545) verwiesen werden. Wolff stellt in dieser Arbeit fest, daß der Bakteriengehalt des Salzes in der Butterei wie in der Käserei die Brauchbarkeit beeinflussen kann. An einer Stelle schreibt er darüber folgendes: Diese Untersuchungen zeigen, daß das in der Butterei und Käserei verwendete Salz mitunter recht keimhaltig sein kann. Dabei sind die obern Schichten des in offenen Tonnen aufbewahrten Salzes bedeutend keimreicher, als die unteren Portionen. Das Käsereisalz in der Praxis aber ist keimreicher als das Butersalz. Die Salzlake des Käsereisalzes weist zuweilen einen sehr hohen Keimgehalt auf. Salz aus den Salinen Stade und Lüneburg war sehr wenig keimhaltig, ein Beweis dafür, wie notwendig es ist, auf eine vorsichtige Aufbewahrung des Salzes in der Käserei sein Augenmerk zu richten. Aufbewahrungsgefäße müssen staubdicht abgedeckt und peinlich sauber behandelt werden. Selbstverständlich werden auch keimreiche Handelssorten von Salz existieren, zweckmäßig bleibt das Salz chemisch und bakteriologisch zu untersuchen.

Eine Lagerung des Käsereisalzes auf dem Boden ist also auch vom bakteriologischen Standpunkte aus zu verwerfen. Die Aufbewahrungsgefäße müssen stabdicht abgedeckt sein und sich in trockenen Räumen befinden. Denn bekanntlich entwickelt sich auf gut ausgetrockneten Substanzen jeder Art kein Organismen-Wachstum. Enthält das Salz Mengen von Chlormagnesium, so können schon Entwicklungsbedingungen gegeben sein, denn diese Substanz besitzt die Fähigkeit, Wasser aus der Luft anzuziehen. Sie ist hygroskopisch, wie der Chemiker sagt, und kann so zum Wachstum von Mikroorganismen Veranlassung geben. Es sei an dieser Stelle nochmals auf die Wichtigkeit einer chemischen Untersuchung des Salzes hingewiesen.

Zum Ansetzen des Salzbades verwendet man mit großem Vorteil das Steinsalz.

1) ist es wesentlich billiger, als das zum Trockensalzen verwendete Kochsalz;

2) braucht man viel weniger Salz anzuwenden, da es auf den Prozentgehalt ankommt, den das Aräometer anzeigt; außerdem spart man an Lagerraum;

3) kann es besser ausgenutzt werden (große Lebensdauer bei sachgemäßer Behandlung, Salzreste und nasses Salz sind im Gegensatz zum Trockensalzverfahren beim Beizverfahren verwertbar).

Vor der Verwendung des Steinsalzes zum Trockensalzen ist zu warnen. Steinsalz wird sehr begierig vom Käse aufgenommen und es kommen mit diesem leicht Übersalzungen vor. Diese Käse zeichnen sich durch eine starke Rinde aus, die sehr spröde ist und daher leicht bei Temperaturschwankungen im Keller springt. Solche Käse dürfen deshalb niemals der kühlen Zugluft ausgesetzt sein.

Derartige Übersalzungen können auch im Salzbad vorkommen. Und zwar ist es zumeist dann der Fall, wenn man die Konzentration des Bades beim Ansetzen zu hoch wählt. Will man ein Salzbad von 20 Prozent haben, so darf das Herstellungsbad höchstens eine Konzentration von 18 Prozent mit der Salzwage anzeigen.

Den Käsen werden in den ersten 3—4 Wochen soviel Molken entzogen, daß das Bad nach Ablauf dieser Zeit die normale Zusammensetzung hat. Das heißt, das Aräometer zeigt eine Stärke von 20 Prozent an. Kommt noch mehr Molke hinzu, so wird diese Zugabe kompensiert durch das Bestreuen der Käseflächen mit Salz. Jeder Praktiker kann dieses nachprüfen in der Weise, daß er das Aräometer in reine Molke sinken läßt. Er wird finden, daß dieses 2—4 Prozent anzeigt. Berücksichtigt man diese Erfahrungssache bei der Stärkebestimmung nicht, so können die Käse leicht übersalzen werden. Sie werden weißschmierig, hart und salzbitter. Diese Symptome beobachtet man besonders bei Weichkäsen, doch auch bei Tilsiterkäsen. Die Zusammensetzung der Milch spielt hierbei eine große Rolle. In Norddeutschland braucht man denselben Käsesorten weniger Salz zu geben als in Süddeutschland. Ein normaler Limburger braucht in Norddeutschland 5 Salz im Sommer, d. h. 5 Randsalz und 2 Backensalz, in Süddeutschland aber 6—7 Salz, d. h. 6—7 Randsalz und 2—3 Backensalz.

Starre Gesetze lassen sich also nicht aufstellen. Man beobachte sein Bord. Bleiben die Käse gut, dann lasse man die Stärke so. Andererseits steigere bezw. schwächere man es.

Folgende Stärken und Beizzeiten haben sich bei unseren praktischen Versuchen für hiesige lokale Milchverhältnisse bewährt:

Tilsiter: 18—22 % 48—70 Stunden je nach Größe der Käse.
Limburger: 15—18 % 30—35 Stunden.
Romadur: 15—18 % 12—18 Stunden.
Weißlacker: 15—19 % ca. 70 Stunden.
Backstein- und Stangenkäse: 15—18 % 25—30 Stunden.
Camembert: 15—16 % 5—6 Stunden.

Allgemein kann man sagen, daß das Salzbad im Sommer höher prozentig anzusetzen ist. Durch die Hitze laufen die Käse eher und werden weich. Man salzt deshalb stärker, damit mehr Molke herauskommt. Im Winter kann der Wassergehalt ein höherer sein. Doch muß man bedenken, daß die gesetzlich zulässige Grenze von 60 Prozent innegehalten wird. Hat jemand bis jetzt trocken gesalzen und will nun zum Salzen in der Lake übergehen, so wird er am Anfang schlechte Erfahrungen machen. Bald wird er aber herausbekommen, daß er seine Kesselarbeit umstellen muß. Ein Salzbadkäse verlangt eine viel bessere Ausarbeitung im Bruche als ein Trockensalzkäse. Viele haben gewiß diesen Punkt nicht beachtet und deshalb schlechte Erfahrung mit dem Salzbadverfahren gemacht. Sie mußten Lehrgeld bezahlen und sind wohl auch vielfach vom Salzbad abgegangen. Salzt man außerdem noch im Bruche, so weiß jeder Praktiker, daß er beim Trockensalzen statt 5 mal nur 3 mal Salz zu geben hat. Im Salzbad würde entsprechend weniger Zeit nötig sein. Das Salzen im Bruche hat außerdem bei den Hartkäsen den Vorteil, daß es ein gutes Mittel gegen das Käseblähen ist. Zum Blähen neigende Käse salzt man zweckmäßig nicht im Salzbad, sondern verabreicht ihnen zum schnelleren Herausbringen der Molke Trockensalz. Auf diesen wichtigen Punkt werden wir in einem späteren Artikel zurückkommen. An dieser Stelle sei diese Tatsache aber bereits vermerkt und auf eine Arbeit von Hitz über die Bereitung magerer Rundkäse, Milchzeitung 1894, S. 189) verwiesen. Die Schweiz. Milchzeitung vom 10. März berichtet über diese damals neue Methode von Hitz (Molkereibesitzer in Spitzen-Schweiz) wie folgt: Die Magermilch wird bei 35 Grad Cels. in 35 Minuten stark ausgedickt. Nachdem sie mit dem Käseschwert zerschnitten ist, wird sie etwa 5 Minuten lang mit der Kelle gut „überzogen" und nun 30 Minuten lang mit dem Käsebrecher bis auf Erbsen- und Haselnußgröße zerkleinert. Darauf kommt der Bruch in die Presse, wo er so lange bleibt, bis er ordentlich haftet. Dann zerschneidet man

ihn in Stücke und läßt ihn durch die Quargmühle, wo man gleichzeitig mit 4—5 Prozent des gegenwärtigen Käsegewichtes salzt. Der gesalzene Bruch wird in Blechformen, die etwa 2 Millimeter große Löcher haben, gefällt und weiter gepreßt. Nachdem die Molke größtenteils abgeflossen ist, nimmt man die Blechformen ab und schlägt den Käse in Käsetücher ein. So wird er noch 3—4 mal unter der Presse gewendet. Nach der Presse wird der Käse in ein etwa 20 Prozent starkes Salzbad geschickt.

Die verwendete Magermilch soll einen Fettgehalt von 0,4 bis 1,5 Prozent gehabt haben, woraus sich 6 Prozent Ausbeute an reifem Käse ergeben sollen. Dieses Verfahren soll folgende Vorzüge haben:

Einmal sei der so hergestellte Käse viel schmackhafter; sodann brauche solcher Käse bedeutend weniger Kellerarbeit. Schon wenn sich dieses bewahrheitet, liegt in der Hitz'schen Methode ein ganz beachtenswerter Vorteil, denn jeder weiß, daß Magerkäse oft reichlich so viel Kellerarbeit erfordert als manche Vollmilchware. Der Hauptvorteil aber soll darin liegen, daß bei dem neuen Verfahren die Käse nicht mehr gebläht würden. Ist dies der Fall, so ist damit allerdings ein Vorteil erreicht, der es höchst erwünscht erscheinen läßt, auch hierzulande dieser Hitz'schen Methode von vornherein alle Aufmerksamkeit entgegen zu bringen.

Über die Kesselarbeit bei den verschiedensten Käsesorten wird später noch eingehender berichtet werden. Im Folgenden sei die Behandlung einzelner Käsesorten im Salzbad dargelegt:

Tilsiter. Das Salzen der Hartkäse, insbesondere des Tilsiter-Käses, bietet weiter keine Schwierigkeit. Die Konzentration des Bades schwankt je nach Größe der Käse von 18—22 Proz., die Beizdauer von 48—70 Stunden. Die Käse werden täglich zweimal gewendet, mit Salz bestreut und darauf unter Umrühren auf Gehalt und Temperatur geprüft. Ist es einer Molkerei im Sommer wegen mangelnder Kühlvorrichtung nicht möglich, die Temperatur auf 15 Grad zu halten, so soll man die Käse in dieser Zeit lieber trocken salzen. Vom Salzbad kommen sie dann auf den Ablauftisch. Jeder Praktiker hat es im Griff, ob der Käse recht gesalzen ist. Hat man das Gefühl, zu wenig gesalzen zu haben, so soll man die Käse nicht wieder ins Salzbad zurücklegen, sondern das Mehr durch Trockensalzen auszugleichen suchen. Die Rinde wird beim Salzbadsalzen nicht stärker als beim Trockensalzen. Bei übersalzenen Käsen muß man die oben erwähnten Ausführungen beachten.

Limburger und andere Weichkäse. Der Limburger ist im Gegensatz zum Tilsiter Käse wesentlich empfindlicher. Wenn das Salzbad verwendet werden soll, so sind unbedingt die örtlichen Verhältnisse zu berücksichtigen. Ist z. B. kein Reifungskeller mit der vorgeschriebenen Temperatur von 10—15 Gr. Cels. vorhanden, so werden die Salzbadkäse in einem zu warmen Keller gern weißschmierig. Die Rotbakterien können nämlich in einem so warmen Keller nicht so gut wirken. Außerdem tritt ein bitterer Geschmack durch die im Käse befindlichen löslichen Eiweißstoffe (Molke) hervor. Ist die Lagerung aber in Bezug auf Temperatur und Feuchtigkeit (85—100) einwandfrei, so ist das Salzbad zu empfehlen. Hauptsächlich bei Weichkäsen muß man den Bruch im Kessel besser ausarbeiten, weil den Käsen durch das Salzbad bedeutend weniger Molke entzogen wird als durch das Trockensalzen. Mit Ausnahme der warmen Sommermonate werden die Weichkäse in der Frühe ins Salzbad gebracht. (Bekanntlich fallen die Weichkäse ja in der Nacht ein). Deshalb müssen die Käse vorher eine halbe bis eine Stunde auf dem Spanntisch gewendet werden, damit die Form verbessert wird. Sollten die Käse jedoch noch zu molkenhaltig sein, so ist es unbedingt notwendig, ihnen ein Trockensalz zu verabreichen und sie dann am Abend ins Salzbad zu bringen. Würden die Weichkäse zu früh ins Salzbad kommen, so würde es auf Kosten ihrer Haltbarkeit geschehen. Die Käse enthalten dann zu viel Molke, sie reifen nicht so gut und fangen, ehe sie halbreif sind, an zu laufen. Ihr Wassergehalt würde die gesetzliche Grenze von 60 Prozent erheblich überschreiten. Merkt man es zu spät, daß die Käse keine genügende Festigkeit haben, und hat man sie schon ins Bad gebracht, so muß man ihnen nach der Beizzeit, wenn nötig, ein Trokkensalz verabreichen.

Die Weichkäse müssen ebenfalls zweimal am Tage gewendet und mit Salz bestreut werden. Beim Limburger kann man sich hierbei eines Kunstgriffes bedienen. Die nebeneinander im Salzbad gereiften Käse werden mittels eines Kistenbrettes mit der rechten Hand insgesamt heruntergedrückt. Die linke Hand unterstützt diesen Druck. Dadurch werden die Käse einer ganzen Reihe auf einmal um eine Vierteldrehung gewendet. Da sich dieses täglich zweimal wiederholt, machen die Käse in der zweitägigen Beizzeit eine ganze Drehung durch.

In heißen Sommermonaten kommt es vor, daß die Käse im Spanntisch schnell ablaufen. Derartige Käse müssen deshalb schon am Abend ihres Herstellungstages ins Salzbad gebracht werden. Wartete man damit bis zum nächsten Morgen, würden sie schon zu stark ausgelaufen sein, was einen großen Gewichts- und damit Geldverlust zur Folge hätte. Den richtigen Zeitpunkt zu wählen, hat der Praktiker bald im Griff. Der Käse muß also individuell behandelt werden. Der Käser muß soviel Interesse an seinem Berufe haben, daß er die Käse nachts überprüft und sie evtl. ins Salzbad bringt. Hauptsächlich im Sommer kann solche Nachtarbeit manchmal notwendig sein und muß vom Molkereibesitzer doppelt hoch bewertet werden. Durch Aussetzung von Leistungsprämien erzieht sich der Arbeitgeber ein doppelt arbeitsfreudiges Personal.

Welchen Nutzen der Arbeitgeber von einem arbeitsfreudigen, ehrgeizigen Meieristen haben kann, möge am folgenden Beispiel gezeigt werden.

Durch Verarbeitung von 1000 Liter Milch werden 2 Zentner Käse gewonnen. Durch nicht rechtzeitiges Behandeln laufen etwa 10 Pfund als Molke weg, die eigentlich im Käse bleiben müßten. Dem Arbeitgeber entstehen also durch eine solche Arbeitsweise ganz bedeutende Verluste. Hinzu kommt, daß die Käse einer derartigen Partie kreidig aussehen. Diese sogen. „Bocker" gelten als minderwertige Ware und werden vom Konsum schlecht aufgenommen und bezahlt. Eine gute Bezahlung des Käsereipersonals sowie Aussetzung von Leistungsprämien liegen somit im eigenen Interesse des Arbeitgebers und machen sich diese Mehrkosten für ihn hundertfach bezahlt.

Bekanntlich brauchen die Käse im Sommer mehr Salz als im Winter. Neigt der Käse zum Blähen, so muß man ihm noch mehr Salz geben. Im Winter ist das Salzwasser in der Regel zu kalt und wird das Salz infolgedessen vom Käse zu schlecht aufgenommen. Man muß die Lake in diesem Fall auf 17 Grad anwärmen. Wie hat dieses zu geschehen? Man stellt je nach Größe und Bedarf 1 bis 2 mit der Salzlake gefüllte Kannen in heißes Wasser, bis die Lake in den Kannen eine Temperatur von 64 Grad anzeigt. Mit dieser heißen Lake erhöht man die Temperatur des Salzbades.

Das Thermometer darf nicht über 64 Grad Cels. steigen, weil sonst die Käse Schaden leiden. Die Käsehaut wird derart fest, daß keine Molke weiter austreten kann. Sie bleiben im Innern schwammig und sind deshalb minderwertig. Auch können sie leicht Risse wegen der harten Haut bekommen. Ein solch fehlerhafter Käse ist entweder garnicht oder nur mit Verlust zu verkaufen. Außerdem können bei höherer Temperatur leicht die löslichen Eiweißstoffe, die durch Diffusion als Molke in die Salzlake hineingelangt sind, ausgefällt werden. Bei dieser Manipulation muß man darauf achten, das das erwärmte Salzwasser vorsichtig und gleichmäßig über die Käse gegossen wird. Die Käse werden daraufhin heruntergedrückt, damit sich das warme Wasser gleichmäßig verteilen kann. Im strengen Winter wiederholt man gegebenenfalls diese Erwärmung. Die Normaltemperatur beträgt 10—15 Gr. Nur so wird eine gleichmäßige Temperatur im Salzbad erzielt. Der Vorteil gegenüber dem Trockensalzen liegt auf der Hand. Beim Trockensalzen muß der ganze Raum geheizt werden, die Ersparnisse an Heizmaterial sind also recht bedeutend. Kommen die Käse aus dem Salzbad, so werden sie 2—3 Tage auf den Ablauftisch gestellt. Man vergesse aber niemals, sie zweimal täglich zu wenden.

Stangenkäse und Romadur können in zwei Schichten ins Salzbad gelegt werden. Die Arbeitsweise dieser Käsesorten stimmt so ziemlich mit dem des Limburger Käses überein. Die Beizzeit ist, wie bereits angegeben, kürzer, auch die Bruchbearbeitung unterscheidet sich etwas von der des Limburgers. Ueber die Bruchbearbeitung im einzelnen folgt demnächst eine eingehendere Mitteilung.

Eine Frage, die den Praktiker am meisten interessiert, ist die der Rentabilität.

Viele Molkereifachleute haben Salzbäder nur deshalb angestellt, um höhere Ausbeuten zu erzielen. Die Mehrzahl von ihnen sind jedoch der Meinung, daß dieses auf Kosten der Qualität gehe.

Ein Beispiel aus der Praxis möge statt vieler Worte sprechen. Angenommen, man habe im Sommer aus 100 Liter Milch im Durchschnitt 20 Pfund ½ fetten Limburger ab (d. i. Trockensalz) gewonnen. Zur Erhöhung der Ausbeute wurde zum Salzbadverfahren übergegangen und eine Ausbeute von 21 Pfd. erzielt. Der Besitzer erhöhte daraufhin seine Ansprüche und verlangte 22 Pfund Ausbeute, die auch tatsächlich im Durchschnitt erreicht wurden. Durch bessere Einarbeitung wurde die Ausbeute auf 23 Pfund packreif getrieben. Diese Käse waren noch gut. Eine weitere Steigerung der Ausbeute hatte zur Folge, daß die Qualität darunter litt. Die Käse enthielten zuviel Molke, ihre Haltbarkeit ließ daher sehr zu wünschen übrig. Sie wurden „hautlos" oder „randweich" und mußten als Ware dritter Klasse abgegeben werden. Aus diesem Beispiel ersieht man, daß bei richtiger d. h. normaler Salzbadbehandlung der Unterschied an Ausbeute bei Limburger, Stangenkäse oder Romadur gegenüber dem Trockensalzen aus 100 Liter Milch mindestens 1 Pfund beträgt. Das macht bei Verkäsung von 1000 Liter 10 Pfd. Käse pro Tag. Rechnet man den Käse mit 0,50 ℳ pro Pfund, so beträgt der Unterschied im Monat 150,— ℳ. Der Arbeitgeber hat also im eigensten Interesse Wert auf einen guten, arbeitsfreudigen Käser zu legen. Er muß gut bezahlt und ihm womöglich ein Sondertarif bewilligt werden.

Vielfach wird behauptet, daß ein Salzbadkäse dem Trockensalzkäse (Weichkäse) gegenüber einen etwas bitteren Geschmack habe. Hergeleitet wird wahrscheinlich dieser bittere Geschmack 1. von dem reicheren Molkengehalt, 2. von der geringeren Auswirkung der Rotbakterien. Die geringere Wirkung der Rotbakterien erkennt man an der etwas bläßeren Farbe der Salzbadkäse. Der Unterschied im Geschmack und Aussehen ist jedoch so gering, daß nur ein hervorragender Fachmann auf dem Käsegebiet ihn herausfindet.

Es wurden versuchsweise: 20 kleine Frühstückskäse im Salzbad und 20 kleine Frühstückskäse mit Trockensalz gesalzen und nach der Reifung je eine Probe einem bekannten Käsemeister gezeigt. Dieser hat den im Salzbad gesalzenen Käse nicht herausfinden können, ein

Zeichen also, daß die Salzbadkäse bei richtiger Behandlung von ganz vorzüglicher Qualität sein können. Versuche mit Camembert sind, wie bereits oben gesagt, im Gange.

Wägt man die beiden Salzverfahren kritisch gegeneinander ab, so kommt man bei den Weichkäsen zu folgenden Ergebnissen:

Vorteil des Salzbades.

1. Ausbeute.
2. Gelderſparnis (weniger Salz, billigeres Steinsalz).
3. Zeitersparnis.
4. Holzersparnis (Salzbad kann billig angewärmt werden).
5. Körnung des Salzes beliebig.

Vorteil des Trockensalzes.

1. Geschmack etwas besser.
2. Aussehen, etwas bessere rötliche Farbe.

Die Vorteile des Salzbadverfahrens überwiegen also bei weitem und sollte der Praktiker diesem Verfahren in Zukunft etwas größere Aufmerksamkeit schenken.

Die Untersuchungen über die chemische Veränderung von Käsesalzbädern, (siehe Molkerei-Zeitung Hildesheim, Nr. 9, Jahrgang 1924), sind im folgenden fortgesetzt. Es gelangten weiterhin 5 Salzbäder aus der Praxis zur Untersuchung. Die Salzbäder 1—3 waren rund ½ Jahr, die Salzbäder 4 und 5 rund ¼ Jahr im Gebrauch und wurden in ihnen je rund 2000 bezw. 1400 Tilsiter Käse gesalzen. Bakteriologisch konnte nichts wesentliches festgestellt werden. Die chemischen Ergebnisse seien in folgender Tabelle zusammengefaßt.

	I	II	III	IV	V
Salzwage beim Ansetzen	20 %	20 %	20 %	ca. 18 %	ca. 18 %
Salzwage bei Probeentnahme	24 „	24 „	24 „	„ 20 „	„ 20 „
wahrer Kochsalzgehalt	18,39 „	19,38 „	21,48 „	21,48 „	18,10 „
spez. Gew. (pyknometrisch)	1,1852	1,1913	1,1824	1,1824	1,157
Trockensubstanz	24,94 „	25,68 „	24,65 „	25,13 „	21,74 „
Phosphorsäure (P_2O_5)	0,10 „	0,102 „	0,10 „	0,114 „	0,108 „
Kalk (CaO)	0,135 „	0,190 „	0,137 „	0,0489 „	0,123 „
Magnesium (MgO)	0,0365 „	0,107 „	0,0848 „	0,0368 „	0,0687 „
Gesamtstickstoff	0,064 „	0,042 „	0,057 „	0,063 „	0,070 „
davon Ammoniakstickstoff	0,012 „	0,011 „	0,012 „	0,014 „	0,011 „
Kaseingehalt (N-Faktor 6,39)	0,0540 „	0,0789 „	0,054 „	0,053 „	0,0951 „
Albumingehalt (N-Faktor 6,3)	0,119 „	0,0777 „	0,0765 „	0,116 „	0,149 „
mit Phosphor-Wolfram fällbarer N	0,0175 „	0,016 „	0,0171 „	0,0209 „	0,0213 „
N-Gehalt der Phosphor-Wolframsäure-Fällung	0,0421 „	0,0414 „	0,0379 „	0,0430 „	0,0470 „

Bei der Durchsicht der Tabelle fällt einem sofort auf, daß die Zahlen des wahren Kochsalzgehaltes sich wesentlich von denen mit der Salzwage gefundenen unterscheiden. Die Konzentration des Salzbades wird in der Praxis mit der Salzwage gemessen, deren Skala bekanntlich die spezifischen Gewichte der Salzlösung direkt auf Prozent Kochsalz umgerechnet anzeigt.

In allen Fällen sind die Angaben der Salzwage höher als die analytisch ermittelten Werte für Kochsalz. Der Grund ist darin zu suchen, daß die Salzwage ebenfalls die aus der Käsemasse in das Salzbad hineindiffundierten Molkenbestandteile anzeigt. Zu den Molken bestandteilen gehört unter anderem auch der Milchzucker. Dieser Milchzucker setzt sich mit der Zeit in Milchsäure um, die im Verein mit dem Kochsalz aus dem Bade einen Teil der löslichen Eiweißstoffe zu Boden schlägt. Die Ausfällung setzt sich als Schlamm am Boden ab und darf als solcher nicht in das gereinigte Salzbad übernommen werden.

Vergleicht man die anderen Tabellenwerte miteinander, so sieht man, daß sie ziemlich übereinstimmen. Weitergehende Schlüsse lassen sich aus diesen Werten aber nicht ziehen. Deshalb wurde in der der Forschungsanstalt angegliederten Lehrmeierei ein Bad bekannter Zusammensetzung angesetzt und fortlaufend die Diffusionsstadien festgesetzt. In dem Bade wurden in der Zeit von 4 Monaten insgesamt

14 Limburger,
80 Stangenkäse,
7 Frühstückskäse,
263 Romadur.

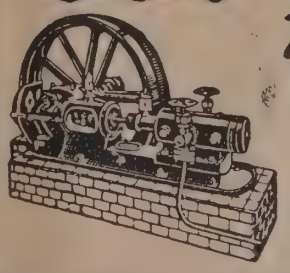
zusammen 364 gesalzen.

Zum Ansetzen des Bades wurden 40 Pfund Salz auf 100 Liter Wasser genommen. Das Salz enthielt nachweislich keine Phosphorsäure und Magnesiumsalze. Der Uebersicht halber seien die gefundenen Werte in einer Tabelle zusammengestellt (s. folg. Seite).

Die erste Probe wurde in bestimmter Absicht nach einem Zeitraum von 4 Wochen entnommen. Denn nach der Meinung der Praktiker hat das Bad erst in diesem Alter die gewünschte „normale“ Zusammensetzung. Mittels der Salzwage kann man eine chemische Veränderung des Salzbades nicht feststellen. In beiden Fällen zeigt sie dieselbe Konzentration von 15 Prozent an. Ermittelt man aber analytisch den Kochsalzgehalt, so erweist dieser sich schon als etwas geringer. Die fehlenden 1,04 Prozent entfallen auf den Gehalt an hineindiffundierter Molke. Daß eine Diffusion stattgefunden hat, erkennt man außerdem an dem Vorhandensein von Phosphorsäure und Magnesium. Auch der Kalkgehalt hat eine Zunahme erfahren. Selbstverständlich müssen die Werte für das pyk-

MILCH-
Kannen
Ständer
Meßeimer
*
Eduard Ahlborn
Hildesheim
Danzig ◆ Lübeck ◆ München

Fliesenarbeiten
Gebrüder Rabe, Magdeburg
Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“.

Eis- u. Kühl-
Maschinen
Dampf-Maschinen
Pumpen, Apparate
baut als langjährige Spezialität
für Molkereien.

Gustav Wehlte, Halle 5
Kühlmaschinenfabrik

Jotak G.m.b.H.
Hannover
Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte
Union-Kugellager-Kraftzentrifugen
Gestanzte und geschweißte Milchkannen
Fachmännische Beratung
Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

	Salzbad		
	vor dem Gebrauch	nach 4 Woch. (160 Weichk.)	nach 3 Monate 204 Weichkäse
mit Salzwage gespindelt	15 %	15 %	14,2 %
analytisch ermittelter Kochsalzgeh.	15,54 „	14,50 „	12,99 „
spez. Gewicht (pyknometrisch)	1,119	1.1145	1,111
Trockenmasse	15,87 „	15,87 „	15,53 „
Phosphorsäure (P_2O_5) im Liter	—	0,8924 g	1,762 g
Kalk (CaO) im Liter	0,922 g	1,253 g	0,768 g
Magnesium (MgO)	—	0,9163 g	0,0058 g
Gesamtstickstoff	—	0,023 %	0,0352 %
davon Ammoniak-Stickstoff	—	0,002 „	nicht bestimmt
Kaseingehalt (N-Faktor 6,39)	—	0,470 „	0,0681 %
Albumingehalt (N-Faktor 6,30)	—	0,515 „	0,1850 „
mit Phosphor-Wolframsäure fällbarer Stickstoff			
1) Filtrat	—	0,00703 %	0,00882 „
2) Niederschlag	—	0,0157 „	0,0 55 „

nometrisch bestimmte spezifische Gewicht wie auch für die Trockenmasse mit fortschreitender Diffusion eine fallende Tendenz zeigen. Die aus dem 3 Monate alten Salzbad ermittelten Werte bewegen sich im allgemeinen in derselben Richtung. Auch hier kann man eine Abnahme des spezifischen Gewichtes, des Kochsalzgehaltes und der Trockenmasse beobachten, während der Stickstoffgehalt nach den verschiedensten Bestimmungsarten eine Zunahme erfahren hat. Verschieden verhalten sich scheinbar nach dem Zeitpunkt der „normalen" Zusammensetzung des Bades die Phosphorsäure einerseits sowie Kalk und Magnesium andererseits. Die Phosphorsäure hat auch weiterhin das Bestreben, ins Salzbad zu diffundieren, wie man an der gewaltigen Steigerung des Phosphorsäurewertes sieht. Absonderlich scheint das Verhalten des Kalks und des Magnesium zu sein. Beide Werte haben sichtlich abgenommen und zwar um nahezu 50 Prozent. Theoretisch ist garnicht einzusehen, weshalb das Diffusionsbestreben des Kalkes und des Magnesiums sich mit zunehmendem Alter des Bades geändert haben soll. Höchstwahrscheinlich setzen sich diese beiden Metalle als tertiäres Calciumphosphat bezw. Ammoniummagnesiumphosphat mit den Eiweißstoffen als Bodenschlamm ab. Eine Analyse des Schlammes mußte diese Annahme bestätigen. Voreilig wäre es, aus diesem Befunde weitere Schlüsse ziehen zu wollen. Wohl muß dieses Verhalten von Kalzium und Magnesium bei den fortlaufenden Untersuchungen der Käsesalzbäder für Weich- und Hartkäserei besondere Beobachtung finden.

Mitteilungen

Ueber den Gehalt der Milch an Skorbut verhütenden Stoffen. Dr. A. Frank — Klinische Wochenschrift 1925, S. 1204—1208 —. Um den Gehalt der Milch an Vitamin C (antiskorbutisches Vitamin) zu prüfen, bedient man sich des Meerschweinchens, das außerordentlich schnell auf einen C-Vitaminmangel der Nahrung reagiert. Dieses erkrankt bei Fütterung mit C-Vitaminarmer Milch an sogen. Skorbut, ähnlich wie das beim Säuglings-Skorbut der Fall zu sein pflegt. Verfasser hat nun die Milchverhältnisse der Stadt Leipzig nachgeprüft. Seine Untersuchungen erstrecken sich auf 1) Leipziger Vorzugsmilch (für Säuglinge bestimmt); 2) Marktmilch (immer aus demselben Milchgeschäft bezogen); 3) Milch von einem Händler, der die Universitäts-Kinderklinik zu Leipzig seit 30 Jahren mit Milch versorgte. Daneben wurden Frauenmilch und Ziegenmilch in die Prüfung einbezogen. Vorzugsmilch und Händlermilch waren angeblich niemals pasteurisiert worden.

Alle fünf Milcharten wurden getrennt an besondere Meerschweinchengruppen (neben Hafer und Kleie) verabreicht. Das Ergebnis in den einzelnen Reihen war folgendes: 1) Leipziger Vorzugsmilch: Ein Tier blieb bei langer Fütterungsdauer gesund, während das andere am 45. Versuchstage an Skorbut starb. 2) von den beiden mit Marktmilch gefütterten Tieren ging ebenfalls eins am 71. Versuchstage an Skorbut zu Grunde, das andere blieb am Leben. 3) auch von den Tieren, die mit der vom Milchhändler bezogenen Milch gefüttert wurden, erkrankte eins — wenn auch verspätet — am 85. Tage an Skorbut, während das zweite Versuchstier weiterhin völlig gesund blieb. Merkwürdigerweise gingen die mit Frauenmilch ernährten Meerschweinchen schon am 24. bezw. 28. Tage an Skorbut ein. Aehnlich war der Verlauf bei den Ziegenmilchtieren. Sie verendeten ebenfalls am 26. und 27. Versuchstage. — Am besten hatte sich also in bezug auf ihren Vitamin C-Gehalt die einfache Kuhmilch (vom Milchhändler) erwiesen. Im Ganzen decken sich die vom Verfasser gefundenen Befunde nicht völlig mit denen anderer Forscher und es dürfte daher erwünscht sein, noch weitere derartige Mitteilungen aus anderen Städten zu hören.

Seelemann, Kiel.

Unterricht- und Versuchswesen

Milchwirtschaftliche Lehranstalt Wangen i. A. Am 3. August beginnt an der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungs-Anstalt zu Wangen im Allgäu ein dreimonatlicher Lehrgang für Molkerei- und Käserei-Fachleute. Anmeldungen zu diesem Lehrgang sind möglichst umgehend einzureichen, damit die Bescheinigung für die verbilligte Fahrt zum Schulort rechtzeitig übersandt werden kann. Am Schlusse des Lehrganges finden Gesellen-, Meister- und Abschlußprüfungen statt. Weitere Auskunft erteilt der Direktor der Anstalt, Landes-Oekonomierat Dr. Teichert in Wangen im Allgäu.

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Milchkannen
Sonderangebot
Mehrere 1000 Stück Ia fabrikneue, hochglanzverzinnte Steckdeckelkannen, 20 Liter, ca. 7 Kg. schwer, á **G.-M. 10,70**, desgl. Bügelverschlußkannen, ca. 8 Kg. schwer, **G.-M. 11,90**, andere Größen entsprechend billiger, ab Werk Mitteldeutschland, sowie **Rahmständer, Milchmaße, Milcheimer, Meßeimer, Siebe, Wagen-** und **Handkannen** in bester Ausführung in allen Größen preiswert lieferbar. — **Milchkühler** alle Ausführungen — einfache —, **Isolierbehälter** nach uns. neuen Gebrauchsmuster, sehr praktisch — äußerst günstig —, sowie **Aluminium-Käsewannen, sämtliche Molkerei- und Käserei-Maschinen** billigst und prompt lieferbar. (10466
Central-Gesellschaft für Handel u. Industrie
Hindenburg, O.-S.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Nahtlose Milchtransportkannen
Nahtlose Milchkühler
Butterfertiger bis 500 Ltr. Totalfüllung
(wenig Kraftgebrauch, leichter Gang, läuft wie eine Nähmaschine
Dampfkäsewannen
Ventillose Drehkolbenpumpen
Wattemilchfilter und Watten
Milcherhitzer für Kraft- und Handbetrieb
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan - Liegnitz.

Rundschau

Aufwertung von Dienstkautionen. In dem Aufwertungs-Ausschuß des Reichstages ist am 2. Juli zum ersten Male auch die Rede auf die Dienstkautionen gekommen. Auf eine entsprechende Anfrage hat der Vertreter der Regierung erklärt, daß Kautionen im allgemeinen nicht als Vermögensanlage, sondern als Anspruch aus gegenseitigem Vertrag gelten müßten und demzufolge höher als mit 25 Proz. aufzuwerten seien. — Es bleibt also auch fernerhin in Streitfällen dem Ermessen des Gerichts überlassen, wie hoch die Aufwertung stattfinden soll. Wie bekannt, haben einzelne Gerichte für Molkereibetriebsleiter-Kautionen schon eine Aufwertung von 100 Prozent zuerkannt. Unter solchen Umständen sollte keine Molkerei-Genossenschaft sich weigern, eine vor dem Kriege in Papiermark gestellte Kaution so anzuerkennen, als ob sie in Goldmark gestellt wäre.

Ein Gutachten über Molkereibutter. Das Wirtschaftsblatt für Niedersachsen veröffentlicht in Nr. 25/26 folgendes Gutachten über Molkereibutter:

Unter Molkereibutter ist nach Ansicht des Handels wie auch der Verbraucherkreise Butter zu verstehen, die in einer mit den nötigen Maschinen eingerichteten Molkerei hergestellt wird. Die Bezeichnung Molkereibutter ist daher auch für ausländische Molkereibutter zulässig und nicht als Verstoß gegen die Bestimmungen des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb oder die Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln aufzufassen. Die Auffassung, ausländische Molkereibutter sei durchweg nicht als vollwertig anzusehen, trifft nicht zu, da die beste deutsche, in Nordschleswig und Oldenburg hergestellte Butter hinsichtlich der gleichmäßigen Qualität, Haltbarkeit und sauberen Verpackung, z. B. der aus Dänemark bezogenen Butter (mit Reichsstempel) nicht gleichkommt.

Die Bezeichnung „feinste" Molkereibutter ist nach Ansicht der hiesigen Kreise auch für dänische und holländische Molkereibutter von guter Beschaffenheit zulässig, da diese Butter nur einen kürzeren Landtransport durchgemacht hat, also verhältnismäßig frisch hier ankommt, und es sich in beiden Fällen um Butter handelt, die einer eingehenden Kontrolle untersteht. Dagegen ist zu betonen, daß Butter, die einen Seetransport durchgemacht hat, nicht als „feinste" Molkereibutter beezichnet werden darf, da die Qualität durch den Seetransport erfahrungsgemäß leidet. Insbesondere dürfte das bei australischer und argentinischer Butter zutreffen, so daß hier also eine Angabe des Herkunftslandes im Interesse der Verbraucher erwünscht erscheint.

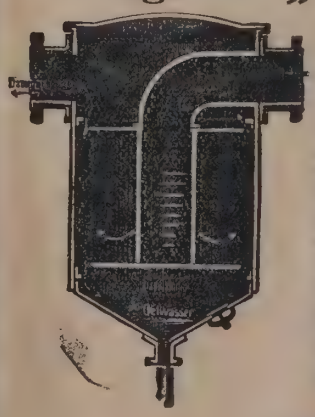
Eine Provinzial-Ausstellung für Molkereiwesen in Stendal. Wie wir erfahren, findet unter Beteiligung der Vereine der Molkereifachleute der Altmark, des Vereins der Molkereifachleute Magdeburgs und Umgegend und des Molkereibeamten-Vereins der Altmark zu Beetzendorf vom 22. bis 30. August in den Ausstellungshallen am Ostbahnhof zu Stendal die Provinzial-Ausstellung für Molkereiwesen und Milchwirtschaftsbetrieb statt. Verbunden ist hiermit eine Ausstellung für Kinderpflege und Säuglingshygiene, eine Ausstellung von landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten und eine Gewerbeschau.

Kann Deutschland seinen eigenen Butterbedarf decken? Die ausreichende Butterversorgung des deutschen Volkes durch die eigene Landwirtschaft ist in einer Sitzung des Preußischen Landtages von dem Landwirtschaftsminister Dr. Steiger als durchaus möglich bezeichnet worden, während doch bekanntlich alle Kreise, die mit dem Butterhandel einigermaßen vertraut sind, dies mit aller Entschiedenheit verneinen und sich dabei auf die Vorkriegsverhältnisse berufen, die ja, obwohl sie den Produzenten ungleich günstigere Chancen boten, klipp und klar den Beweis erbracht haben, daß Deutschland seinen Bedarf an Butter zu allen Zeiten teilweise im Auslande decken mußte. Es mag deshalb kurz die Ausführung des Ministers wiedergegeben werden: „Von großer Bedeutung für die Frage der Milchversorgung ist die Hebung des Rindviehbestandes. Es sei sehr wohl möglich, die Milchversoraung auch für die Zukunft zu sichern und den Fehlbetrag an Butter und Käse aus eigener Produktion zu decken. Vor dem Kriege habe die deutsche Landwirtschaft auf den Kopf der Bevölkerung neben einem Frischmilchverbrauch von einem Drittel Liter je Kopf und Tag 5,75 Kg. Butter erzeugt, wobei die Einfuhr 1 Kg. betrug. Jetzt sei die eigene Erzeugung für Butter neben der Frischmilcherzeugung von einem Drittel Liter Milch auf 5.22 Kg. gesunken. Durch eine Steigerung der Erträge um 280 Liter je Kuh sei das Manko sehr wohl zu decken, denn es sei bei der Berechnung nur ein Durchschnittsertrag je Kuh von 2000 Liter angenommen. Um diese Steigerung zu erreichen, sei aber eine Förderung der Rindvieh-Kontrollvereine dringend notwendig."

Erhebung von Gebühren für die Erteilung der Erlaubnis zum Handel mit Milch in Hamburg. Auf Grund § 6 der Reichsverordnung zur Aenderung der Regelung des Verkehrs mit Milch vom 6. Juni 1924 hat der Hamburger Senat folgendes bestimmmt: Für die Erteilung der Erlaubnis zum Handel mit Vollmilch, Magermilch und Sahne gemäß § 2 der Reichsverordnung vom 6. Juni 1924 a. a. O. wird eine Gebühr erhoben. Die Gebühr beträgt 10—15 R.-M. Im Falle der Versagung der Erlaubnis wird ein Viertel derjenigen Gebühr erhoben, die bei Genehmigung des Antrags zu entrichten gewesen wäre.

Minderwertige Vollmilch. Wegen Zuwiderhandlung gegen die Polizei-Verordnung des Regierungs-Präsidenten von Hannover vom 3. Dezember 1913 war der Molkereibesitzer B. zur Verantwortung gezogen worden, weil er Milch in den Verkehr gebracht hatte, welche nicht 2,7 Prozent Fettgehalt gehabt habe. B. behauptete, die betr. Milch sei gute, nicht abgerahmte Milch. Eine Polizeiverordnung, welche sich gegen den Verkauf unverfälschter Milch richte, sei ungültig. Das Amtsgericht verurteilte aber B. zu einer Geldstrafe und erklärte, die betreffende Polizei-Verordnung des Regierungs-Präsidenten vom 3. Dezember 1913 für rechtsgültig. Diese Entscheidung focht B. durch Revision beim Kammergericht an und blieb dabei stehen, die in Rede stehende Regierungspolizeiverordnung sei ungültig. Das Kammergericht hob auch die Vorentscheidung auf und wies die Sache zur erneuten Verhandlung und Entscheidung an das Amtsgericht zurück und führte u. a. aus, die Polizeiverordnung des Regierungs-Präsidenten sei rechtsgültig, die Polizeibehörde sei zur Erreichung der ihr bezüglich des Verkehrs mit Nahrungsmitteln zugewiesenen Aufgaben berechtigt, den Gebrauch gewisser Warenbezeichnungen dem Sprachgebrauch gemäß so festzulegen, daß durch den Gebrauch dieser Bezeichnung das kaufende Publikum nicht über die Qualität der Ware zu seinem Nachteil irregeführt und getäuscht werde. Der Regierungspräsi-

Original-„BRUNSVIGA"-Abdampf-Entöler



D. R. P. und Ausl.-Pat. mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen

Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser usw. verwendet werden kann und ein Verschmutzen der mit Abdampf beschickten Rohrleitungen ausgeschlossen ist, sondern auch für eine stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.

Alleinfabrikant:

C. Dempewolf, Braunschweig 4

Maschinenfabrik und Apparatebau.

Aluminium-Milchtransportkannen

nahtlos, mit Gummidichtung und Bügelverschluß nur für 20 Ltr. 28.— Mk.

Milchtransportkannen aus bestem Stahlblech, ff. verzinnt

mit Steckdeckel, 20 Ltr., ganz gestanzt 13.50 Mk.
m. Bügelverschl., 20 „ „ „ 14.50 Mk.
ab Werk. Lieferung erfolgt nur gegen Nachnahme.

Filtersiebe zur Erzielung absolut reiner Milch.

Wattescheiben in allen Größen.

Kühlapparate, Alfa-Separatoren u. Tauschtrommeln, Ersatzteile, Käselab, Käsefarbe, Butterfarbe, sowie sämtl. Molkerei-Hilfsstoffe.

Hermann Th. Jordan, Molkerei-Geräte
Berlin-Charlottenburg
Kant-Str. 106, II. Etg., Tel. Wilh. 2662

Gut eingerichtete **Maschinenfabrik und Eisengießerei** (Norddeutschland) übernimmt den Bau von

Molkereimaschinen
Kühlmaschinen

Lieferung von Rohguß, Halbfabrikaten, Blecharbeiten usw.

Gefällige Angebote unter **12192** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

dent sei daher befugt, vorzuschreiben, daß als Vollmilch nur solche Milch feilgehalten und in den Verkehr gebracht werden dürfe, welche 2,7 Prozent Fettgehalt habe. Das Amtsgericht habe aber im vorliegenden Falle nicht festgestellt, daß der Angeklagte seine fettarme Milch als Vollmilch verkauft oder feilgehalten habe. (1. S. 508 25.) M.

Ausland.

Von der Milchversorgung Wiens. Seit Aufhebung der Zwangswirtschaft und der Verkehrsbeschränkungen für Milch ist die österreichische Milchproduktion auf mehr als das Sechsfache gestiegen; der Frischmilchbedarf Wiens, der vor dem Kriege 800 000 bis 900 000 Liter täglich betragen hat und gegenwärtig ca. 800 000 Liter beträgt, wird fast ganz durch inländische Produktion gedeckt, die in stetem Steigen begriffen ist. Niederösterreich allein liefert jetzt mehr Milch nach Wien, als ganz Oesterreich vor dem Kriege.

Eine französische Milchliga. In der deutschen medizinischen Wochenschrift Nr. 23 vom 5 .Juni ds. Js. befindet sich unter „Feuilleton" folgende (im Auszug wiedergegebene) interessante Notiz über Malchpasteurisierung: In Frankreich hat sich vor kurzer Zeit eine „Ligue du lait" (Milchliga) gebildet, deren Aufgabe darin besteht, für eine Versorgung des Publikums mit roher Milch statt mit pasteurisirter zu sorgen. Diese rohe Milch soll unter Beachtung peinlichster Sorgfalt gewonnen, behandelt und unter Anwendung besonderer Kältevorrichtungen in besonderen Wagen vom Lande in die Stadt gebracht werden. Die Bestrebungen werden von wissenschaftlicher Seite und sanitären Behörden lebhaft unterstützt. U. a. wird auf einen Ausspruch hingewiesen, den ein bekannter französischer Professor in seinen Vorlesungen vorzubringen pflegte: „Un lait cuit est un lait mort" (eine gekochte Milch ist eine tote Milch). Man soll also durch das Erhitzen das sicherlich hochwertige Nahrungsmittel Milch nicht in eine Pseudomilch umwandeln. S.

Sprechsaal

Kohlensäure- oder Ammoniak-Anlagen im Molkereigewerbe? Die in dem Artikel von Herrn A. Fischer in Nr. 61 der Molkerei-Zeitung veröffentlichte Tabelle über die Flüssigkeitswärme und Verdampfungswärme der kalten Dämpfe NH_3 SO_2 und CO_2 entsprechen nicht mehr den neuesten Forschungen. Der deutsche Kälteverein hat im Juli 1922 ein neues Heft über „Regeln für Leistungsversuche an Kühlmaschinen und Kühlanlagen" nebst Erläuterungen und Tabellen herausgegeben, aus denen die nachstehenden Werte entnommen wurden.

Temperatur	CO_2		NH_3		SO_2	
	qm	r	qm	r	qm	r
—10	— 5,78	61,54	—10,97	309,64	— 3,14	98,6
— 5	— 2,94	58,42	—5,50	305,64	— 1,58	92,27
+ 0	0	55,03	0	301,52	0,0	90,82
+10	+ 6,19	47,05	+11,11	292,84	+ 3,25	87,56
+15	+ 9,71	42,12	+16,72	288,27	+ 4,92	85,76
+20	+13,72	36,20	+22,38	283,55	+ 6,62	83,88
+25	+18,42	28,74	+28,09	278,66	+ 8,35	81,85
+30	+25,22	15,34	+33,84	273,59	+10,11	79 67

Ganz so ungünstig wie geschildert, liegen die Verhältnisse bei Anwendung von Kohlensäure-Maschinen nicht und zu diesem Zwecke möchte ich kurz auf die Vorzüge und Nachteile beider Arten von Kältemaschinenanlagen — Kohlensäure und Ammoniak — eingehen.

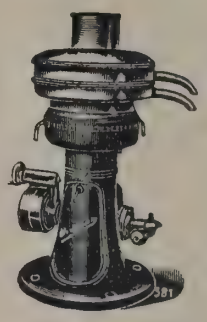
Jahrzehntelang ist die Kohlensäure-Kältemaschine im Molkereibetriebe eingeführt und jeder Molkereigehilfe weiß mit Kohlensäuremaschinen Bescheid. Er erkennt aus den Manometerdrücken die richtige Einstellung, richtige Füllung und weiß auch stets kleinere Mängel abzustellen. Außerdem wird er Undichtigkeiten durch das Pfeifen der ausströmenden Kohlensäure leicht bemerken.

Die Geruchlosigkeit der Kohlensäure erlaubt es ferner, die Maschine in der Molkerei dort aufzustellen, wo Platz und Antrieb günstig gelegen sind.

Bei der Aufstellung von Ammoniak-Maschinen muß man vorsichtiger verfahren. Es ist schlecht angängig, die NH_3 Maschine dort aufzustellen, wo dauernd gearbeitet wird. Dies hat seinen Grund darin, daß trotz guter Durchbildung der Konstruktion der NH_3-Maschine genau so wie bei Kohlensäure-Maschinen Undichtigkeiten im Laufe der Zeit auftreten können, die sich dann durch den stechenden Geruch des Ammoniaks unangenehm bemerkbar machen und bei stärkerer Ausströmung ein Arbeiten in dem Raum zeitweilig unmöglich machen. Daher muß für die Aufstellung der NH_3 Kompressoren häufig ein besonderer Raum gewählt werden, was wieder mit neuen Kosten und meist auch mit Unübersichtlichkeit des Betriebes verbunden ist. Ferner muß das bisher auf Kohlensäure-Maschinen eingestellte Personal wieder umlernen, eine Sache, die nicht so leicht und schnell sich vollzieht.

Nun zur Frage des Kühlwassers. Aus den Ausführungen des Herrn Fischer ergibt sich ganz klar, daß bei warmem Kühlwasser die Leistungen der Kältemaschinen zurückgehen und zwar ist die Leistungsverminderung der Kohlensäuremaschine bedeutend größer als die des mit Ammoniak arbeitenden Kompressors. Wenn wir uns aber vergegenwärtigen, daß die Kühlwasserverhältnisse bei uns in Deutschland nicht gar so schlimm liegen wie geschildert — denn eine Kondensatorentemperatur von 30 Grad Cels. setzt Kühlwassertemperatur von + 23 Grad bis + 25 Grad Cels. Eintrittstemperatur voraus, so kann man ganz beruhigt bei den bisher verwandten Kohlensäure-Anlagen bleiben. Eine Kühlwassertemperatur von + 23 Grad wird bei uns in Deutschland wohl niemals vorkommen. Auch haben die Mehrzahl der Molkereien eigene Brunnen, aus denen sie das Wasser entnehmen. Nach allgemeinen Feststellungen beträgt in Deutschland die Brunnenwassertemperatur in den heißen Monaten etwa + 10 bis + 12 Grad Cels., während das Leitungswasser in einzelnen Fällen bis auf + 14 bis + 15 Grad Cels. kommt. Nicht ganz so günstig liegen allerdings dort die Verhältnisse, wo das Kühlwasser aus einem Fluß oder See genommen werden muß. Hier hat man mit einer Temperatur von + 18 Grad im Höchstfalle zu rechnen. Doch auch dort wird man in der Lage sein, durch eine Brunnengründung sich kälteres Kühlwasser zu beschaffen.

Ist das Kühlwasser knapp, so ist die mit Ammoniak arbeitende Anlage günstiger dran. Die Leistung geht dann nicht so stark zurück wie bei der Kohlensäuremaschine. Aber auch hier kann man sich helfen. In

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen
sowie Betriebsänderung
übernimmt

Ewald vom Stein
Düsseldorf
Kaiser-Wilhelmstraße **13**
Schließfach 446
Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

Aluminium-Milchtransportkannen
und andere **Molkerei-Geräte** aus Aluminium wie:
Eimer, Maße, Becher, Rahmständer, Käsewannen und **Bassins** bis zu 30000 Liter Inhalt.
Unsere Aluminium-Milchkannen haben sich glänzend bewährt. Seit vielen Jahren im Gebrauch der größten deutschen Meierei (C. Bolle, Berlin) und in den größten Molkereien Dänemarks. Gegenüber Eisenkannen doppelter Preis, aber zehnfache Lebensdauer, also um das fünffache billiger. Aus hygienischer Rücksicht laut Urteil erster, wissenschaftlicher Fachautoritäten allen anderen Milchkannen unbedingt vorzuziehen.
Basse & Fischer, Lüdenscheid
Zweigniederlassung der Selve A.-G.
Größte Aluminiumwarenfabrik Deutschlands

Stahlblech-Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.

Für Post- und Wertpakete!
Für Milchkannen und -Flaschen!

Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5981 Kurfürst 98/2

diesem Falle benutzt man das Frischwasser lediglich zur Tiefkühlung der Kohlensäure, während man das andere Wasser dauernd mit Hilfe einer Rückkühlanlage stets wieder zurückkühlt und wieder zur Vorkühlung der Kohlensäure verwendet. Der Wasserbedarf verringert sich dann ungefähr um die Hälfte und die Leistung der Kohlensäure geht nicht so stark zurück. Eine stärkere Erhöhung des Kühlwassers im Kondensator benötigt auch bei dem Ammoniak-Kompressor einen erhöhten Kraftbedarf, denn der Kompressor muß gegen einen höheren Druck im Kondensator arbeiten.

Zusammenfassend darf wohl gesagt werden, daß die Kohlensäure-Anlage den Vorteil der bequemen Aufstellung, der langjährigen Betriebs- und Bedienungserfahrung und nicht zuletzt den der Geruchlosigkeit hat, dagegen den Nachteil, bei zu geringen Kühlwassermengen in der Leistung stärker als Ammoniak-Anlagen zurückzugehen. Doch läßt sich der letztere Nachteil durch eine Rückkühlanlage beheben. Die Ammoniak-Anlage dagegen hat den Vorteil, auch bei knappem Kühlwasser in der Leistung nicht so stark zurückzugehen, den Nachteil aber, daß das Bedienungspersonal langsam erst mit Ammoniak-Anlagen vertraut gemacht werden muß, die schwierige Unterbringung sowie den besonders ins Gewicht fallenden Nachteil, daß bei Undichtigkeit der Leitung ein durchdringender Geruch den Aufenthalt im Raum beinahe unmöglich macht, abgesehen von evtl. ungünstiger Einwirkung auf das Kühlgut.

Deshalb sollte man gerade bei Molkerei-Anlagen stets darauf bedacht sein, eine Kohlensäure-Anlage, die sich in tausenden von Molkereien bewährt hat, und keine Ammoniak-Anlage anzuschaffen.

Dipl.-Ingenieur Walter Reimer.

Von der Milchversorgung der Stadt Berlin.

Einer unlängst von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin ausgearbeiteten Denkschrift über die Milchversorgung Berlins und die in Zukunft zu ergreifenden Maßnahmen auf diesem Gebiete entnehmen wir folgende, sehr beachtenswerte Schlußsätze mit Bezug auf die Frage der Milchversorgung Deutschlands:

„Die außerordentlich stark gestiegene Einfuhr sowohl bei Milch als auch bei Molkereiprodukten ist auf den mangelnden Schutz vor ausländischer Konkurrenz zurückzuführen. So lange in Deutschland Milchknappheit bestand, war natürlich eine ausreichende Einfuhr geboten. In dem Augenblick aber, als die deutsche Produktion für den deutschen Bedarf genügte, hätte die Einfuhr zurücktreten müssen Dem ist aber nicht so, vielmehr hat sich gerade mit der wirtschaftlichen Wiederaufrichtung Deutschlands auch die Einfuhr gesteigert, ohne Rücksicht auf die Höhe der deutschen Produktion. Hier muß für die Landwirtschaft ein ausreichender Schutz gegenüber der ausländischen Produktion gefordert werden, damit die Friedensmilchversorgung Deutschlands durch die deutsche Landwirtschaft in Zukunft noch weiter ausgebaut und dauernd aufrecht erhalten werden kann. Die stark gesteigerte Einfuhr von Milch und Milcherzeugnissen erscheint gegenüber der Verminderung der Futtermitteleinfuhr in einem besonderen Licht. Es ist hierbei festzustellen, daß unsere Wirtschaftspolitik, statt durch vermehrte Rohstoffeinfuhr die Inlandsproduktion zu stärken, durch vermehrte Einfuhr veredelter Produkte die inländische Produktion der größten Gefahr aussetzt, ein Gesichtspunkt, der gerade unter den heutigen Verhältnissen ganz besonders der Beachtung bedarf."

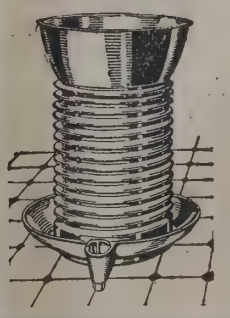
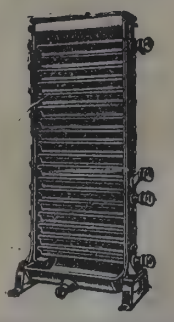
Die Produktionssteigerung der deutschen Landwirtschaft mit der Lockerung bezw. fast gänzlichen Beseitigung der Zwangswirtschaft hat den schlüssigen Nachweis erbracht, daß in freier Wirtschaft die Produktion als solche am besten gefördert werden kann, und hat damit die Wahrheit der immer wiederholten Behauptungen der Landwirtschaft ergeben, daß nicht nur im Interesse des Produzenten, sondern vor allen Dingen aber auch im Interesse des Konsumenten die freie Wirtschaft das zweckmäßigste sei. An und für sich sind die jetzt geltenden Bestimmungen der Reichsmilchverordnung so, daß dadurch im allgemeinen der Zustand der freien Wirtschaft bewirkt wird. Jedoch sind auch in besonderen Fällen, namentlich bei großen Verbraucherzentren, Städten über 100 000 Einwohnern, Beschränkungen der freien Wirtschaft möglich, insbesondere nach der Richtung hin, daß mit Zustimmnug des Reichsernährungsministers und des preußischen Landwirtschaftsministers die Verteilung geregelt werden kann Diese wird tatsächlich in Berlin auch durchgeführt. Im Zusammenhang mit der Bildung der für die Verteilung in Frage kommenden Berliner Milchversorgungs-G. m. b. H. hat sich diese Gesellschaft jedoch noch Befugnisse zugelegt, die an und für sich eine Stütze im Gesetz nicht finden, vielmehr auf Grund freiwilliger Vereinbarungen zwischen den Gesellschaftern der M. V. G. beruhen; z. B. die Feststellung des Kleinverkaufspreises in Berlin, sowie die Durchführung der hygienischen Kontrolle. Die Auffassung der Landwirtschaft geht dahin, daß die Reichsmilchverordnung mit Rücksicht auf die durchaus ausreichende deutsche Milchproduktion eine Berechtigung nicht mehr hat und infolgedessen beseitigt werden muß; und damit müssen auch alle diejenigen Gesellschaften verschwinden, die aus der alten Reichsmilchverordnung ihre Daseinsberechtigung herleiten. Insbesondere kann die Durchführung der Milchkontrolle nicht einer privaten Stelle übertragen werden, sondern sie muß von Staatswegen, also wie im Frieden, durch die Polizei ausgeübt werden. Die Landwirtschaft hat ferner ein erhebliches Interesse an der Höhe des Kleinhandelspreises, da von ihm der Milchkonsum und damit die Milchmarktlage sehr wesentlich abhängt. Durch den Bearbeitunaszwang, wie er in Berlin z. Zt. noch besteht, wird ohne Frage eine Erhöhung des Milchkleinhandelspreises bewirkt. Der Milchkleinhandelspreis in Berlin wird, so lange der Bearbeitungszwang vorgeschrieben ist, mindestens um so viel gegenüber dem Friedenspreis teurer sein, als die Bearbeitung Kosten verursacht.

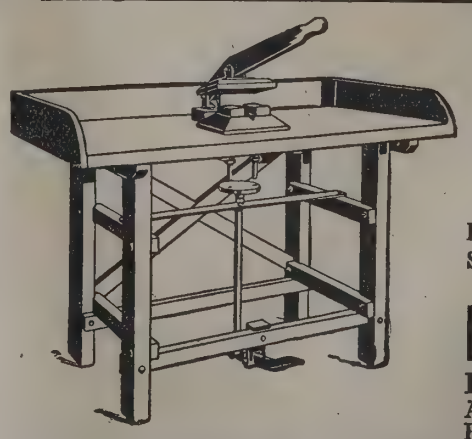
Der Bearbeitungszwang muß unbedingt fallen, da sein Wert nur ein sehr zweifelhafter ist. Namhafte Gelehrte vertreten die Auffassung, daß die Milch, natürlich unter pfleglicher Behandlung, auf dem kürzesten Wege ohne jeden Eingriff dem Verbraucher zugeführt werden soll, und erachten die Bearbeitung für völlig überflüssig, ganz abgesehen davon, daß die Nährstoffe der Milch durch diese Bearbeitung zum Teil zu Ungunsten der menschlichen Ernährung verändert werden. Wenn für die Beibehaltung des Bearbeitungszwanges angeführt wird, daß der deutsche Milchviehbestand stark von Tuberkulose befallen sei, so muß dem entgegengehalten werden, daß der Befall nicht so stark ist, wie vielfach angenommen wird, und daß lediglich die Eutertuberkulose übertäglich und für die menschliche Gesundheit gefährlich werden kann. Einen Schutz hiergegen bietet das Abkochen der Milch in durchaus sicherer Weise.

Es muß eine großzügige Propaganda für die Steigerung des Milchverbrauches gemacht werden. Hieran hätten sich nicht nur die Organisationen der Landwirtschaft und des Handels zu beteiligen, sondern auch staatlicherseits müßte im Interesse der Volksernährung mitgewirkt werden.

VIT
GES. GESCH.
VITRALIN
HOCHGLANZFARBE
VITRALIN
Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.
Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.
Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.
Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.
Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.
Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.
In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzenten glänzend bewährt.
Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.
Alleinige Hersteller:
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.
Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

MILCHFLASCHEN
für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Milchkühler

Wärme-austauscher Milchleitungs-teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.


Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Aufgabe der deutschen Landwirtschaft, insbesondere der Molkereien muß es in Zukunft noch mehr als bisher sein, bei den Molkereiprodukten auf beste Qualität hinzustreben, um sie weltmarktfähig zu machen Dadurch würde es sich auch ermöglichen lassen, daß die zu gewissen Zeiten durch die Produktionsverhältnisse bedingte überflüssige Frischmilch dem Markt ferngehalten wird. Die Preisverhältnisse würden sich stabilisieren zum Nutzen der Erzeuger und Verbraucher. X.

Ueber den Rückgang der Milchlieferung infolge der Dürre und der hohen Schweinepreise.

Lebhafte Klagen werden laut über den starken Rückgang der Milchlieferung in den letzten Wochen. In früheren Jahren pflegte die Milchlieferung um diese Zeit ihren höchsten Stand zu erreichen. Der Juni hat von jeher, so lange der Weidegang besteht, als der Hauptmilchmonat gegolten. In disem Sommer ist es aber anders. In ganz Nordwest-Deutschland, im Oldenburger Land, im Emsland, in Ostfriesland und im übrigen Hannover haben die Molkereien in den letzten Wochen einen starken Rückgang der Milchlieferung zu verzeichnen. Zurückzuführen ist diese unerfreuliche Erscheinung in erster Linie auf den durch die herrschende Dürre herbeigeführten schlechten Futterzustand der Weiden. Die Weiden in höheren Lagen sind derartig ausgedörrt, daß das Milchvieh abgetrieben werden mußte. Aber auch die Niederungsweiden haben arg gelitten und bieten den Kühen keine genügende Nahrung mehr.

Aeußerst nachteilig auf die Milchlieferung eingewirkt haben auch die hohen Schweinepreise, die mit Beginn der Weidezeit einsetzten und sich bis heute gehalten haben. Vor allem die Ferkelpreise haben eine Höhe erreicht, wie selten vor dem Kriege. Wurden und werden doch für gute Sechswochenferkel bis 28 Mark gezahlt. Infolge dieser enormen Preise sind nun zahlreiche Landwirte dazu übergegangen, einen großen Teil ihrer Milch zu erfüttern. Große Milchmengen, die sonst den Molkereien zugeführt wurden, werden jetzt in die Schweinetröge geschüttet. Und nicht die schlechteste Milch ist es, die hierzu verwandt wird. Denn die Landwirte (die meisten wenigstens) wissen ganz gut, daß die Mittags- und Abendmilch die fetteste ist, und nur zu viele erliegen der Versuchung, die magere Morgenmilch in die Molkerei zu liefern, die bessere Mittagsmilch aber zu verfüttern.

So werden die Molkereien nicht nur quantitativ, sondern auch qualitativ geschädigt. Und das alles, weil die kleinen Borstentiere so viel Geld kosten. Jetzt nun beginnen die Ferkelpreise etwas abzubröckeln, aber ehe dieser Faktor zur Auswirkung kommt, ehe die Preise wieder so gefallen sind, daß den Landwirten die Milchfütterung nicht mehr lohnend erscheint, wird es Herbst werden. So kann der durch Dürre und hohe Schweinepreise herbeigeführte Milchausfall der diesjährigen Weidezeit nicht mehr ersetzt werden.

Sind so die Hoffnungen der Molkereien auf die heurige „Hochsaison" in punkto Milchlieferung arg enttäuscht worden, so darf andererseits der Verlauf des Buttergeschäftes als eine angenehme Ueberraschung bewertet werden.

Mit welcher Besorgnis haben doch die kleineren Molkereien den Weidemonaten Mai und Juni entgegengesehen. Auf die größten Absatzschwierigkeiten für die Butter sind sie gefaßt gewesen und mit den niedrigsten Preise haben sie gerechnet. Und nun ist das alles so ganz anders gekommen. Der Butterabsatz hat sich sehr flott gestaltet und auch die Preisbildung ist als eine durchaus befriedigende zu bewerten. Diese günstige Entwickelung des Butterhandels in einer Zeit, in welcher derselbe sich sonst am schwierigsten gestaltete, ist hauptsächlich (neben der hohen Preisgestaltung für Auslandsbutter) auf die verringerte Milchanlieferung zurückzuführen. Und so könnte man dieser an sich unerfreulichen Erscheinung auch noch eine gute Seite abgewinnen.

Nun hat aber nicht überall in deutschen Landen die Trockenheit ihren schädlichen Einfluß ausgeübt und in sehr weiten Gebieten auch wird keine Schweinezucht betrieben. Die Molkereien in diesen Gegenden haben infolgedessen ein erheblich größeres Milchquantum, nehmen an der günstigen Butterkonjunktur aber denselben Anteil, als die Molkereien in den von der Dürre betroffenen Schweinehaltungsbezirken. Die letzteren bekommen mal wieder am eigenen Leibe so recht deutlich zu verspüren die Wahrheit des schon vor dem Kriege geltenden Spruchs:

„Der größte Feind der Molkereien ist das Schwein. —ie—

Welche Erfahrungen sind mit „Effekt" in der Harzkäserei gemacht? (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 61 dieser Zeitung.)

I.

Wenn Herr D. in letzter Zeit große Verluste wegen Ablaufen des Harzkäses gehabt hat, so sind diese fast stets auf schlechte Beschaffenheit des Quargs zurückzuführen. Ich sprach kürzlich, um meine Erfahrungen gegen andere auszutauschen, mit mehreren Harzkäsefabrikanten, welche meine Erfahrungen bestätigten. Ist der Quarg mangelhaft, resp. fehlerhaft, so werden alle Vorsichtsmaßregeln nicht viel nützen.

Es wurde nun vom Fragesteller in letzter Zeit beobachtet, daß Käse von anscheinend tadellosem frischen Quarg, mit allen Vorsichtsmaßregeln verarbeitet, unter Zusatz von „Effekt" (genau nach Vorschrift verwandt), nach ungefähr 5—6 Tagen abliefen und einen bitteren Geschmack aufwiesen mit einem ammoniakartigen Geruch. Weiter wurde festgestellt, daß sogen. Standquarg, ca. 6 Wochen alt, bei höherer Erwchärmung hergestellt, bei genauer Verwendung von „Effekt" sich ausgezeichnet entwickelte und keine Neigung zum Ablaufen zeigte. Es war nur die Reifung des Käses etwas langsamer, was wohl auf die höhere Erwärmung zurückzuführen ist.

Hierdurch ist m. E. erwiesen, daß die in der Frage hervorgehobenen Fehler nur in der mangelhaften und schlechten Beschaffenheit des Quargs, hervorgerufen durch unsachgemäße Behandung, zu suchen sind, die nicht durch Verwendung von „Effekt" beseitigt werden können. Dieses Ablaufen, verbunden mit dem bitteren Geschmack und ammoniakartigen Geruch, wird hervorgerufen: 1. durch Zusatz von erheblichen Mengen von Buttermilch bei Herstellung des Quargs neben Verwendung von Lab, 2. durch unsachgemäße Behandlung des Quargs und 3. durch Uebersäuerung, wobei in allen Fällen schädliche Mikroorganismen massenhaft im Käse vorhanden sind.

Es hat noch nicht ermitetlt werden können, warum das Ablaufen der Harzkäse überhaupt zu verschiedenen Jahreszeiten stärker auftritt. Möglich ist, daß sich die nachteiligen Mikroorganismen schon in der Magermilch vorfinden, welche zur Quargherstellung verwandt wird. Da in den meisten Molkereien Magermilch vom Tage zuvor als Säuerungsmaterial Verwendung findet, so kann ein schädlicher Mikroorganismus durch die Ansäuerung längere Zeit weiter verschleppt werden. Die eigentliche Ur-

Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Milchkannen

in unübertroffener Qualität und bester Verzinnung, alle Modelle zu vorteilhaften Preisen:

Bügelverschlußkannen:				Steckdeckelkannen:			
10	15	20	Ltr.	10	15	20	Ltr.
9,20	10,60	13,—	Mk.	7,60	9,20	11,40	Mk.

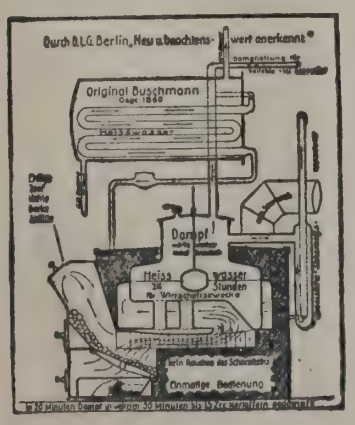
jedes Quantum sofort ab Lager lieferbar.

Westhues & Gröne, Ahlen i. Westf.
Tel. Nr. 175.

Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

sache kann in den Futterverhältnissen der Gegend, wo die Milch erzeugt wird, begründet liegen. Da sich besonders im Frühjahr das Ablaufen der Harzkäse bemerkbar macht, so wäre es möglich, daß der Uebergang von der Stallfütterung zur Weidefütterung eine Rolle spielt.

Wenn der angelieferte Quarg zusammen verarbeitet wird, so kann schon der von einer Molkerei durch falsche Herstellung erzeugte Quarg die ganze Produktion beeinflussen. Es würde sich empfehlen um sich vor Verlusten zu schützen, den Quarg jedes Lieferanten gesondert zu untersuchen und den fehlerhaften auszuscheiden und sich gleichzeitig mit dem Lieferanten in Verbindung zu setzen, um dadurch schon eine unsachgemäße Herstellung des Quargs festzustellen. Von Seite des Herrn Fragestellers wäre darauf zu achten, daß der Quarg nach Empfang noch genügend nachgepreßt und ihm alsdann durch Mahlen eine derartige Konsistenz gegeben wird, daß er sich gut formen läßt. Die geformten Käse werden auf Horden gelegt und in einem luftigen Raum, dessen Temperatur nicht unter 20 Grad Celsius sein soll, zum Abtrocknen aufgestellt. Das Trocknen selbst soll nicht zu schnell, sondern allmählich erfolgen. Nach 2—3 Tagen werden die Harzkäse genügend abgetrocknet sein, um bei einem leichten Druck keine Spuren zu hinterlassen. Sind dann die Käschen genügend abgetrocknet, werden sie gestrichen, nochmals getrocknet, und kommen, in Kisten verpackt, zum Reifen in einen feuchteren und etwas kühleren Raum. Die Luftfeuchtigkeit dieses Reifungsraumes soll ungefähr 80—85 Prozent betragen; ist die Luft zu feucht, so bleiben die Käse weich, werden sehr schnell reif und laufen ab.

Werden die Käschen zu wenig getrocknet, so reifen sie allerdings schneller, werden aber weich und laufen dann ebenfalls ab. Es muß mithin beim Abtrocknen die größte Sorgfalt obwalten. Deshalb ist von den Molkereien, welche sich die Aufgabe gestellt haben, unsere zum Teil blühenden Quargkäsereien mit Quarg zu versorgen, zu verlangen, daß bei der Herstellung von Quarg die größte Sorgfalt verwandt wird. Dies liegt auch im eigensten Interesse der Molkereien selbst, denn für einen wirklich guten, fehlerfreien Quarg, auf den die Käsereien sich verlassen können, werden dieselben gerne einen höheren Preis bezahlen, als für Quarg, durch welchen Verluste über Verluste hervorgerufen werden.

So lange dieser Standpunkt nicht Allgemeingut der quargherstellenden Molkereien geworden ist, wird es Käsefehler geben, welche durch keine Hilfsmittel, sie mögen heißen, wie sie wollen, beseitigt werden können.

G. Langheinrich, Berlin.

Nichtaufrahmung dauererhitzter Milch. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 56 d. Ztg.). In meinem Artikel „Versandmolkerei" in Nr. 61 dieser Zeitung hatte ich hervorgehoben, daß die Milch bei der Dauererhitzung sowohl bei dem Wannensystem wie bei dem Degermaverfahren den vollständigen Charakter der Rohmilch behält. Dies kann natürlich, was die Aufrahmungsfähigkeit der Milch betrifft, nur bedingt richtig sein und zwar je nach der Höhe und Länge einer Erhitzung. Die Ursache, daß dauererhitzte Milch schwächer aufrahmt als rohe liegt darin, daß die die Fettkügelchen umgebende Colloidschicht, die die Kügelchen zu Häufchen zusammenballt und damit die schnellere Aufrahmung verursacht, bei der Dauerheißhaltung zum Teil zerstört wird. Der Auftrieb ist dadurch verringert, weil die Fettkügelchen nicht mehr zusammenkleben. (Untersuchung von Prof. Rahn.) Dabei ist es gleich, ob die Dauererhitzung auf 65 Grad Celsius oder 63 Grad Celsius vorgenommen wird.

Wenn die Milch einen Fettgehalt von 3,40 Proz. hat, so müßte ihr auch ohne bedeutende Aufrahmung die fetthaltige Beschaffenheit anzusehen sein. Der in der Frage besprochene Arbeitsgang ist der allgemein übliche und ist meines Erachtens nichts daran zu ändern. Die etwas mangelhafte Aufrahmung beeinträchtigt aber die sonstigen Vorteile der Dauererhitzung in keiner Weise. Die kaufende Bevölkerung wäre in einem geschickten Inserat oder Artikel in den betreffenden Tageszeitungen auf die Vorteile der Dauererhitzung und die Ursachen der geringeren Aufrahmung hinzuweisen.

Die Vorteile der Dauererhitzung sind gegenüber der Momenthocherhitzug doch immerhin beträchtlich, daß dieser Uebelstand, wenn er überhaupt als solcher anzusprechen ist, nicht ins Gewicht fällt. Die Klagen, welche bei der Momenthocherhitzung wie Anbrennen, Kochgeschmack, fast keine Aufrahmung usw. mit Recht zu beobachten sind, fallen bei der Dauererhitzung vollkommen fort. Hierbei behält die Milch in der Hauptsache den Charakter der Rohmilch, die Vitamine, die Enzyme (u. a. Katalase, Reduktase) bleiben erhalten, Kochgeschmack und Eiweisgerinnung werden vermieden. Durch die Dauererhitzung werden auch die Krankheitserreger beseitigt, wie zum Beispiel der Typhus-Bazillus, wodurch leider sehr oft die Schließung einer Molkerei eingetreten ist. Alle genannten Vorteile sollten für die Dauererhitzung sprechen. G. Langheinrich-Berlin.

Schwarzer Schimmel bei Harzkäsen. (Antwort auf die Anfrage in Nr. 67.). Der schwarze Schimmel auf den Harzkäsen kann verschiedene Ursachen haben. Oftmals stellt sich dieser Fehler ein, wenn bei der Quarggewinnung nicht mit der nötigen Sauberkeit verfahren wurde; oder wenn der Quarg in dumpfigen, unsauberen und muffigen Tonnen zum Versand kam.

Auch kann der Fehler dadurch entstehen, daß das zum Auslegen der Käsekisten benutzte Papier nicht einwandfrei ist, es kommt dieses vor, wenn dasselbe in feuchten und dumpfigen Räumen gelagert wurde. Endlich kann der Fehler auch an den benutzten Kisten liegen. Vielfach wird zu ihrer Herstellung minderwertiges Holz benutzt, welches von kranken und abgestorbenen Bäumen stammt und dann eine graue oder bläuliche Farbe hat. Werden dann die leeren Kisten in feuchten, schlecht gelüfteten Räumen aufbewahrt, so bilden sich an denselben winzige Kolonien von Schimmelpilzen, welche dann auf dem eingepackten Käse einen guten Nährboden zur Weiterentwicklung finden und dann üppig weiter wachsen und bald den ganzen Käse überziehen. Vielleicht läßt es sich an Hand obiger Fingerzeige feststellen, wo die Ursache des Uebels zu suchen ist um Abhülfe zu schaffen. H. in Mwtz.

Herstellung von Schokoladenmilch. (Anworten auf die Anfrage in Nr. 64 dieser Zeitung.)

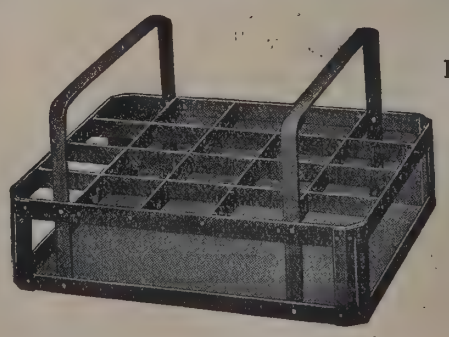
I.

Die Herstellung von Schokoladenmilch ist denkbar einfach, ich glaube aber kaum, daß mit dem Vertrieb ein größerer Umsatz zu erzielen ist, um eine nennenswerte Rentabilität herauszurechnen.

Ich würde dem Fragesteller raten, sich vor Einführung zu vergewissern, ob ein größerer Absatz während der Sommermonate zu erreichen ist. Es kommt ja auch darauf an, ob die Molkerei in einem Orte liegt, der als Badeort resp. Luftkurort anzusprechen ist, und die ständige Bevölkerung durch Zuzug der Sommerfrischler während einiger Monate ver-

„Original Thiel"
Milchtransportkannen
Molkerei-Geräte
jede Menge gangbarer Größen
Sofort
ab Lager
zu billigsten
Fabrikpreisen lieferbar
Stanz- u. Emaillirwerke
vorm. Carl Thiel & Söhne A.G. Lübeck
Erste u. älteste Milchtransportkannenfabrik Deutschlands.

Schweinehaltern gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch" mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoff der den Wünschen des Großhandels in jeder Hinsicht entgegenkam Auftrieb-Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 ℳ zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Milch-Flaschenkästen
Besonders starke Ausführung
Unbegrenzte Haltbarkeit

Rostsichere Feuerverzinkung
Leichte Reinigung
Große Raumersparnis.
Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.
Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, Chemnitz-Mo.

mehrt wird. Ich würde zur Einführung raten, mit einem geringen Quantum zu beginnen, um keinen zu großen Verlust zu erleiden, falls die Einführung nicht den Erwartungen entspricht. Ich würde vorschlagen, an Stelle von Schokolade eine mittlere Sorte deutschen Kakaos zu verwenden, der ebenfalls von guter Beschaffenheit und im Preise bedeutend billiger wie Auslandskakao ist.

Zur Herstellung von Schokoladenmilch werden zu einem Liter Milch 4 volle Teelöffel Kakaopulver genommen, Zucker nach Geschmack und eine kleine Prise Salz. Um den Geschmack zu verfeinern, kocht man mit der Milch auf ungefähr 5 Liter eine ½ Schote Vanille mit, welche der Länge nach aufgespalten in die Milch hinein getan wird. Der Kakao wird zunächst zur schnelleren Lösung mit heißem Wasser oder heißer Milch aufgelöst. Nachdem die Milch wallt, wird die Lösung unter stetem Rühren zugesetzt, kurz aufgekocht, möglichst tief abgekühlt und bis zum Gebrauch in den Kühlraum gestellt. Die Arbeit kann bei einem größeren Verbrauch in einem Hocherhitzer vorgenommen werden.

Die Rentabilität ergibt sich aus dem Einkaufspreis der Milch plus der Zutaten und Verdampfungsverlust, wozu die Verdienstspanne und die eventuellen Betriebskosten beim Selbstausschank hinzuzurechnen wären. Um eventuell einen größeren Umsatz durch billigere Abgabe zu erzielen, könnte anstatt Vollmilch, Magermilch verwandt werden, vorausgesetzt, daß dieselbe in guter Beschaffenheit zur Verfügung steht.

Sollte die Einführung der Schokoladenmilch auf irgend eine Weise auf Schwierigkiten stoßen, so würde ich empfehlen, der Herstellung von Yoghurt näherzutreten, welche ich in einem anderen Artikel dieser Zeitung ausführlich behandeln werde.

G. Langheinrich-Berlin.

II.

Zur Herstellung von Schokoladenmilch habe ich in einem großstädtischen Betriebe als Obermeier früher folgende Methode angewandt: Um 100 Liter Schokoladenmilch herzustellen, nahm ich ungefähr 5 Liter frische Magermilch, vermischte diese mit 2 Pfund guten Kakao, 1 Pfund Schokolade, 3 Pfund Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und ½ Pfund Hafermehl. Dieses kleine Quantum wurde gut vermischt und dann soviel Magermilch zugesetzt, bis es 100 Liter waren. Alles wurde dann gründlich miteinander vermischt. Dann habe ich den ganzen Posten auf 1/20 Bierflaschen gefüllt und eine halbe Stunde langsam pasteurisiert bis auf 80 Grad Cels. Bevor ich mit dem Pasteurisieren fertig war, habe ich ein Wasserbassin mit heißem Wasser gefüllt, um Flaschenbruch zu vermeiden. Die Flaschen kamen dann erst in das warme Wasser und wurden allmählich abgekühlt, indem man langsam kaltes Wasser in die Wanne laufen ließ.

Diese Einrichtung hat uns guten Gewinn gebracht, wir richteten in der Stadt Trinkhallen ein und war unsere Schokoladenmilch ein begehrtes Getränk. Für 3/20 Liter in Gläsern nahmen wir 15 Pfg. und die Flasche kostete 20 Pfg.

Behling.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Magermilchverwertung bei Schweinemast. Wie hoch wird die Magermilch bei der Schweinemast verwertet im allgemeinen, und wie ist im allgemeinen die Verwertung der Magermilch im Verhältnis zum Gerstenschrot?

Wie hoch wird die Magermilch verwertet bei Schweinen von 25 bis 70 Pfund, und in welchem Verhältnis steht die Verwertung von Gerstenschrot zwischen diesem Gewicht?

Wie ist die Verwertung der Magermilch und die des Gerstenschrotes bei Schweinen im Gewicht von 70—250 Pfund und welche Getreideart steht der Magermilchfütterung am nächsten oder übertrifft sie in der Verwertung?

Ist bei reiner Getreideschrotfütterung die Trockenfütterung mit nach- oder vorgereichtem Wasser zweckmäßig oder verfüttert man besser das eingeweichte Schrotgetreide?

Für recht zahlreiche und ausgiebige Beantwortung danke ich.

W. Sch.

Handelsteil.

Der Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat Juni 1925.

Milch. Frischmilch. Die Zufuhren übersteigen bei weitem den Bedarf, so daß immer noch täglich ziemlich große Mengen verarbeitet werden müssen. An den sehr heißen Tagen und gegen Wochenende war der Verbrauch ein stärkerer, doch genügte derselbe immer noch nicht, um alle Eingänge aufzunehmen. Die Preise sind daher noch unverändert. Eine Versammlung der Landwirte am 27. Juni konnte daher zu keinem Entschluß kommen, da bei dem großen Angebot eher ein Abschlag in Frage kommen dürfte.

Am 17. Juni fand gelegentlich der D. L. G. Ausstellung in Stuttgart eine Versammlung des Reichsverbandes Deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter statt. Derselbe befaßte sich vor allem mit der Versteuerung der Privatbetriebe, der Befreiung von der Umsatzsteuer und der Einkommensteuer-Vorauszahlung. Dann mit den Milchpreisen, die besonders in Sachsen weit über die Verwertungsmöglichkeit hinaus erhöht wurden und zu einem Milchkriege führten. Die Maßnahmen, den Mischverbrauch zu heben, wurden eingehend erörtert. Der Vorsitzende erstattete dann einen Bericht über eine Studienreise, die er nach Dänemark und Schweden gemacht hatte. Anschließend fand ein Vortrag des Prof. Dr. Martiny in Halle a. S. statt über die Neuerungen auf der Ausstellung.

Am 18. Juni hielt der Verein der Milchgroßbetriebe eine gutbesuchte Mitglieder-Versamlung ab. Außer geschäftlichen Angelegenheiten wurde die Milchpreisfrage eingehend besprochen und eine gemeinsame Aktion zur Hebung des Milchverzehrs geplant. Zum Schluß wurde noch Stellung gegen den Entwurf des Lebensmittelgesetzes genommen.

Kondensmilch. Das Geschäft hat sich etwas belebt, und war ungezuckerte Milch lebhafter gefragt. Es notierten: ital. gez. Kondensmilch im Faß, 9 Proz. Fett, 5,50 Lire das Kilo, 11 Proz. Fett 5,60 Lire das Kilo, deutsche ungezuckerte Kondensvollmilch 48/16 17,50 ℳ, do., 96/6 18 ℳ, deutsche gezuckerte Kondensvollmilch 48/14 26 ℳ, do. Kondensmagermilch 48/14 18 ℳ, deutsche evap. Vollmilch, 7½ Proz. Fett 48/16 10 ℳ, ital. evap. 48/16 16 ℳ, schweizerische gezuckerte Vollmilch 48/14 23,50 ℳ, schweizerische ungezuckerte Vollmilch 48/16 22,50 ℳ, deutsche Kaffee-Sahne

Selbsttätige Neigungswage

Neu! Im Nu Neu!

für Vollmilch-Annahme.

Wird nur geeicht geliefert.
Genaues Gewicht.
Schnellste Abwiegung.
Leichte Ablesung.
Immer in Ordnung.
Nichts verstellbar.

Andr. Hollender
Berlin N. 4.

Anbieten: einen fabrikneuen
Original Deutzer Rohölmotor
20/22 PS
neues System, mit allem Zubehör, noch in Fabrikpackung, ab Lager Hamburg, umständehalber (174
bedeutend unter Fabrikpreis!
Molkerei A.G. Tarmstedt
Bezirk Bremen.

Unser Name ist unsere Reklame!
Engelmann'sche Quargknet- u. Mischmaschinen
Engelmann'sche Käseformmaschinen
gehen seit Jahrzehnten in alle Welt!
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Kennen Sie schon die
Neuheit
die gesetzlich geschützten
Käsehorden

mit auswechselbaren Holzstäbchen? Wenn nicht, dann verlangen Sie bei Bedarf sofort eine Probehorde zum Preise von 2,40 Rmk.
Max Tittel, Käsehordenfabrik, Lützen.
Generalvertretung Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Zu verkaufen fabrikneu

1 **automatische Astra-Dauererhitzungswanne,** Marke „DSA", 1000 Liter stündliche Leistung, zum Preise von **Mk. 2300.—**, Fabrikpreis Mk. 3100.—

2 **halbrunde Astra-Käsewannen** bezw. **Rahmwannen,** Außenbassin aus Schmiedeeisen, Innenbassin aus Kupfer verzinnt, 1600 Liter Inhalt, zum Preise von **Mk. 850.—** je Stück, Fabrikpreis Mk. 1250.— (230

Die Lieferung kann sofort erfolgen. Besichtigung zu jeder Zeit.

Gebr. Raadts, Molkereien
Rees a. Niederrhein.

10 proz., 48/16 22 ℳ, do., 24/1 Liter 20 ℳ, do., 35 proz.48/16 58 ℳ, do., 24/1 Liter 56 ℳ, amerikanische ungezuckerte evap. Vollmilch 48/16 22 ℳ, do. Kondensvollmilch 48/14 5,80 Dollar, do. Vollmilch 48/16 4,60 Dollar.

Trotzdem die Erzeugung in Amerika nicht die Höhe der vorjährigen Ziffer erreicht hatte, haben sie doch die Lager allgemein sehr vergrößert. Nach den Aufzeichnungen des Ackerbau-Ministeriums war die Ausfuhr an Kondnesmilch und evap. Milch im Monat April 1925 in engl. Pfunden folgende:

	Condensed	Evaporated
Europa:		
Frankreich	—	360 000
Deutschland	1 392	2 136 760
Malta	—	34 900
Rußland	54 396	13 020
Groß-Britannien	—	2 384 952
Verschiedenes	30 645	54 960
Nord-Amerika:		
Canada	346	94 600
Neufundland und Labrador	—	57 600
Central-Amerika:		
Costa Rica	45 276	6 770
Honduras	31 669	19 372
Panama	148 705	607 630
Mexiko	131 406	155 431
West-Indien:		
Cuba	1 651 778	583 995
außer Britisch		
Westindien	19 177	31 911
Verschiedenes	94 878	92 753
Süd-Amerika:		
Bolivia	—	22 400
Colombia	26 658	21 956
Peru	16 032	957 976
Venezuela	10 056	23 061
Verschiedenes	29 976	8 276
Asien:		
China	237 300	247 320
Hongkong	168 000	160 800
Japan	441 000	477 288
Straits Settlements	—	134 541
Verschiedenes	3 185	25 845
Oceania:		
Philipine Islands	304 500	680 700
Verschiedenes	1 165	46 345
Afrika:		
Britisch Süd-Afrika	201 840	4 595
Verschiedenes	2 844	38 192

Total, April 1925	Condensed	3 757 124 Lbs
Total, April 1924	Condensed	5 926 442 Lbs
Januar und April (inkl.) 1924	Condensed	24 225 034 Lbs
Januar und April (inkl.) 1925	Condensed	4 092 897 Lbs
Total, April 1925	Evaporated	9 489 949 Lbs
Total, April 1924	Evaporated	9 378 791 Lbs
Januar und April (inkl. 1925	Evaporated	28 558 891 Lbs
Januar und April (inkl.) 1924	Evaporated	58 243 489 Lbs

Trockenmilch. Italienische Walzenvollmilch, 26 proz. 11 Lire, do., 30proz. 11½ Lire, italienische Walzenmagermilch 6 Lire das Kilo, amerikanische Spray-Magermilch 1 ℳ das Kilo, amerikanische Spray-Vollmilch 2,40 ℳ das Kilo, amerikanische Walzenmagermilch 25,50 Dollar je 100 Kg., amerikanische Walzenvollmilch 60 Dollar 100 Kg.

Da man mit einer Zollerhöhung rechnet, wurden die Konsignationsläger sowohl in Kondens- wie auch in Trockenmilch gut aufgefüllt.

Yoghurt und Kefir. Auch darin war der Absatz allgemein ein besserer. Kefirkörner zur Selbstherstellung sind wieder genügend zu haben und ist der Preis 160.— bis 200.— ℳ für ein Kilo.

Butter. Der Verkauf war allgemein ziemlich gut. Das Pfingstgeschäft ließ sich gut an und auch weiterhin war der Absatz befriedigend. Die Preise sind daher im Laufe des Monats gestiegen. Berlin von 1.54—1.80 Mark, Leuwarden 2.03—2,28 hfl.

Im Rheinland kamen holländische Großhausierer mit Fordschen Lieferwagen wenige Stunden nach den Versteigerungen in Holland hauptsächlich mit Molkereierzeugnissen, die sie den dortigen Kleinhändlern anbieten. Da diese holländischen Hausierer nicht die hohe Einkommen, Gewerbe- und Vermögenssteuer zahlen, können sie wesentlich billiger abgeben, als die einheimischen. Der Hausierhandel mit Butter hat sich in letzter Zeit immer weiter ausgedehnt.

Käse. Schweiz. Mit Eintritt der wärmeren Witterung hat sich das Schwizerkäsegeschäft ebenso wie das Schachtelkäsegeschäft belebt. Preise unverändert Prima 375 Sekunda 355 sfrs. per 100 Kilo, Kräuterkäse Stöckli 170 sfrs. die 100 Kilo. Emmenthalerschachtelkäse 1,15—1,55 sfrs.

Holland. Die Nachfrage war besonders nach Edamer außerordentlich gut, sodaß die Preise im Verlauf des Monats stark angezogen haben. Anfang des Monats: 20proz. 71 hfl., 30 proz. 82 hfl., 40proz. 99 hfl., 45proz — hfl., Geheimratskäse — hfl.; Ende des Monats: 20proz. 80 hfl., 30proz. 96 hfl., 40proz. 116 hfl., 45proz. 130 hfl., Geheimratskäse 146 hfl. per 100 Kg. franko Grenze.

Dänemark. Quarg notiert 60 Oere 1 Kilo ab Grenze. Die in Kopenhagen festgesetzten Großhandelspreise waren: 45proz. 245 Oere, 30proz. 170 Oere, 20proz. 125 Oere, 10proz. 90 Oere das Kilo, Emmenthaler 320 das Kilo.

Frankreich. Der Absatz war mäßig. Münster 8,60 ffrs. das Kilo. Schachtelkäse 6/6 185—190 Gr. 3 ffrs, 325 Gr. 3,30 ffrs., Schachtelkäse ganze 185—190 Gr. 2,60 ffrs., Emmenthaler 13 ffrs., Emmenthaler kirschgelocht 12 ffrs. das Kilo, Roquefort 11 ffrs. das Kilo, Pommel 13 ffrs. das Dtzd., Camembert 2,30—2,50 ffrs. das Stück, 6/6 3,00—3,20 ffrs. das Stück, dto. Halbmond 1,70—1,80 ffrs. das Stück, Brie Laibe ca. 5 Pfd. 20.— ffrs, dto. Coulomseiers 6 Stück 6,50 ffrs., St. Honore 6 Stück 6,50 ffrs., Monsieur Fromage 8 Stück 25,— ffrs.

Italien. Das Geschäft in Weichkäse hat stark nachgelassen bei der warmen Witterung. Es kamen einige Partien an, die mit großen Verlusten abgestoßen werden mußten. Durch das Fallen des Lirekurses mußten gegen Monatsende alle Preise erhöht werden. Stark angeboten waren Rundkäse, die jedoch, weil zu frisch und zu wenig ausgewählt, sehr leicht schimmeln, und keiner großen Nachfrage begegneten. Reggiano 16 bis 18 Lir, Emmenthaler 12—14 Lir, Gorgonzola 10—12 Lir, Stracchino 8—9 Lir, Klosterkäse 11—13 Lir das Kilo.

Finnland. Quarg 4,50 Fmk., cif Ostseehafen. Alle anderen Preise waren unverändert.

Tschecho-Slowakei. Der Primsenkäse wird durch die starke Nachfrage bei seiner Herstellung meist halb aus Schaf- und Kuhmilch hergestellt. Die beste fetthaltigste Sorte wird mit ca. 12 tsch. Kr. pro Kilo bezahlt. Ganz besonders geschätzt ist die Maiware.

Amerika. In Amerika macht man z. Zt. große Reklame für den Käsekonsum indem man seinen starken Vitamingehalt betont. Die Kraft, Cheese Co. hat ihren Jahresbericht veröffentlicht. Die Verkäufe beliefen sich auf 31 097 386 Doll., der Reingewinn war 1 417 330 Doll. Mit der Kraft Mac Laser Cheese Co. in Kanada fand eine Verschmelzung statt. 750 000 Doll. wurden allein für Reklame ausgegeben und der Verkauf wurde in Europa stark gefördert, sodaß der Absatz jetzt fast alle Länder der Welt umfaßt.

Neu-Seeland. Chester 130.— hfl. die 100 Kilo. Milchsäurekasein 143.— Mk. die 100 Kilo.

Deutschland. Die Nachfrage nach Rundkäse ist gut, auch sind besonders die Allgäuer Weichkäse gefragt, sodaß gegen Monatsende für die letzteren nicht ganz unbeträchtliche Preiserhöhung zu verzeichnen war. Es notierten: Allgäuer Schweizer 1.50—1.60 ℳ das Pfd., Limburger Backstein 0,70—0,75 ℳ das Pfd., Limburger Stangen 0,75—0,80 ℳ das Pfund, Romadur (20proz.) 0.95—1.00 ℳ das Pfd., dto. 40proz. 1.15—1.20 ℳ das Pfd., Weislacker 1.20—1.30 ℳ das Pfd., Quadrat Backstein 0.30—0.40 ℳ das Pfd., Tilsiter vollfett 1..10—1.20 ℳ das Pfd., dto. halbfett 0.65—0.70 ℳ das Pfd., Briekäse 1.00—1.20 ℳ das Pfd., Münsterkäse 1.00—1.15 ℳ das Pfd., Kräuterkäse 0.70—0.80 ℳ das Pfd., Camembert 8/8 500 Gr. 1.30 bis 1.60 ℳ das Pfd., dto. 6/6 385 Gr. 0.85—1.00 ℳ das Pfd., dto. 150 Gr. 0.35 bis 0.40 ℳ das Stück, Emmenthaler Schachtelkäse 200 Gr. 0.85—0.90 ℳ das Stück, dto. 250 Gr. 1.00—1.10 ℳ das Stück, dto. Blockform 1.70—1.85 ℳ das Pfd. — Die Käseausstellung der D. L. G. in Stuttgart vom 18.—23. Juni mit 860 Proben war bis jetzt die größte. Zum Richten waren für diese Abteilung allein ca. 70 Preisrichter tätig. Das Ergebnis war teilweise sehr gut. Hoffentlich werden die abfallenden Sorten und schlechten Qualitäten bald ganz vom Markt verschwunden sein. Leider war weder Quarg noch auch die Quargkäse, die doch ein sehr billiges Nahrungsmittel sind, in größeren Mengen ausgestellt. Vorherrschend war Bayern mit prächtigen Rundkäsen, sehr gutem Limburger und Weichkäse vertreten. Die Emmenthaler ohne Rinde, in der Schweiz meist Schachtelkäse genannt, waren ebenfalls in vorzüglicher Beschaffenheit vertreten.

Da wir nun in Deutschland unter Schachtelkäse meist die Münsterkäse aus dem Elsaß verstehen, so dürfte es wohl am Platze sein, diese neue Sorte „Schmelzkäse" zu nennen. Für diese Sorte müssen auch besondere Beurteilungsvorschriften aufgestellt werden. Insbesondere müßte sich die Prüfung auch über die längere Haltbarkeit erstrecken.

Allgemeines. Lebensmittelausstellungen werden in der letzten Zeit derart oft abgehalten, daß es für viele Großfirmen direkt zur Plage wird. Die Molkereiprodukte sind im allgemeinen sehr spärlich darauf vertreten, da die Kosten zu dem zu erwartenden Geschäft viel zu hoch sind. Wie verlautet, will das Reichswirtschaftsministerium gegen den Ausstellungsunfug einschreiten, dagegen sollten die Leistungsprüfungen sowohl beiButter als auch bei Käse, bei denen eine fachmännische Beurteilung stattfindet, mehr unterstützt werden.

Die Einkommensteuervorauszahlungen sind vielfach bezahlt worden, wenn keine Einkommen, sondern auch Verlustgeschäfte getätigt worden sind. Den Betrieben steht nichts zur Verfügung, sehr oft nicht einmal genügender Kredit, um das weggesteuerte Betriebskapital zu ergänzen Die Rückerstattung ist mit soviel Vorbehaltungen und Einschränkungen versehen, daß wohl nicht viel dabei herauskommen wird. Eine Vereinfachung täte hier wirklich not

Der bayrische Einzelhandel hat Staatskredit erhalten, jedoch leider in ganz unzulänglichem Maße. Der Höchstbetrag beträgt ℳ 1000.—, der Zinssatz 11 Prozent, die Dauer ein halbes Jahr.

Anfang Juli 1925. Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. Main.

Voll und ganz zufrieden: „Mit den seit Juli 1919 ausgeführten Anstrichen sind wir **voll und ganz zufrieden** und werden künftig unseren Bedarf in Farben **nur bei der Firma A. V. Branth decken".** gez. Molkerei-Direktor H. L. in L. (Hannover). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Schriften
zur Verteilung an die Milchlieferanten:

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lamprecht. 10 S. geheftet 30 ₰, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 13,— ℳ, 200 Stück 24,— ℳ, 300 Stück 30,— ℳ.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl, 8 S. im Umschlag geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl, 7 S. im Umschlag geheft. 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hansen 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ.

Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages porto- und verpackungsfrei.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 7. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,95 ℳ, 2. Qualität 1,80—1,85 ℳ.

Hamburg, 8. Juli. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

40	Drittel	1.	Kl.	zu	181,70*	Mk.	19	Drittel 1. Kl. zu	177,50 Mk.
53	„	1.	„	„	181,50*	„	2	„ 1. „ „	177,40 „
2	„	1.	„	„	181,30*	„	4	„ 1. „ „	177,30 „
25	„	1.	„	„	181,—*	„	2	„ 1. „ „	177,10 „
16	„	1.	„	„	180,50*	„	12	„ 1. „ „	177,— „
53	„	1.	„	„	180,—*	„	1	„ 1. „ „	176,70 „
37	„	1.	„	„	178,50	„	3	„ 1. „ „	176,60 „
21	„	1.	„	„	178,40	„	61	„ 1. „ „	176,— „
51	„	1.	„	„	178,30	„	15	„ 1. „ „	175,— „
46	„	1.	„	„	178,20	„	29	„ 1. „ „	174,— „
12	„	1.	„	„	178,10	„	1	„ 1. „ „	173,— „
51	„	1.	„	„	178,—	„	29	„ 1. „ „	172,— „
5	„	1.	„	„	177,80	„	8	„ 1. „ „	170,— „
9	„	1.	„	„	177,70	„	7	„ 1. „ „	168,— „
7	„	1.	„	„	177,60	„			

1. Klasse 621 Drittel zu . . . . . 177,97 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 7 Drittel zu . . . . . 158,74 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.
*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin 8. Juli. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Die Zurückhaltung, die schon in der vergangenen Woche von den Käufern beobachtet wurde, hielt an und ist das Geschäft als schleppend zu bezeichnen. Hierzu kommt, daß der Hauptreiseverkehr eingesetzt hat und gerade die kaufkräftigsten Verbraucher fehlen, um die noch immer reichlich eingehenden Zufuhren zu begeben. Da auch vom Ausland keinerlei Nachrichten über Besserung der Märkte eintreffen, dürfte die Notierung, die gestern noch unverändert blieb, am Donnerstag einen weiteren Abstrich erfahren. — Schmalz. Bei ruhigem Geschäft haben sich die Preise nicht verändert.

Hamburg, 8. Juli. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Seit vorigem Mittwoch ist der Handel weiterhin in den ungesunden Bahnen verlaufen, die schon vorher zu beklagen waren. Unter dem Eindruck des hohen vorwöchigen Auktionsergebnisses konnte man sich in vergangener Woche zu einem Preisabstrich der offiziellen Notierung noch nicht verstehen, obgleich schon die in voriger Woche trostlose Geschäftslage einen solchen dringend erheischt hätte. Umso lebloser verkehrte der Handel in der dieswöchigen Berichtswoche und das jetzige Preisniveau bietet angesichts der sommerlichen Jahreszeit keinerlei Anregung zu größeren Unternehmungen, vielmehr wird das Geschäft weiter kranken unter den Folgen, welche die schnellen und viel zu frühzeitigen Preissteigerungen im Juni-Monat zeitigen. Die Hoffnungen auf eine Belebung des Geschäfts sind also augenblicklich sehr gering und eine Besserung ist nur zu erwarten, falls das Preisniveau wieder auf eine gesundere Grundlage gestellt wird. Leider beruht das jetzige Preisgebäude in der Hauptsache auf der Gestaltung der ausländischen Märkte; erst dann, wenn diese größere Schwäche zeigen sollten, kann man davon sprechen, daß die Lage sich grundlegend ändern wird Vorläufig finden die ausländischen Märkte ihre Stütze in der Tatsache, daß billige Qualitäten ziemlich knapp sind und daß die sonst billigste Butter, die sibirische, nicht in den Mengen erwartet wird, wie noch zu Beginn der Saison angenommen wurde. Es heißt, daß das russische Ausfuhrkontingent wesentlich geringer ausfallen wird, als ursprünglich beabsichtigt wurde. Die Preise für sibirische Butter nähern sich sehr bedenklich den Preisen des deutschen Produktes. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche waren wiederum keinerlei wesentliche Preisschwankungen festzustellen, der Umfang des Handels ist nur klein. Ware im Freihafen stellt sich nach wie vor auf ca. 42 Dollar je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 186 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Auf diesem Marktgebiete war der Handel etwas schwankend, zumal die Unsicherheit des Kronenkurses eine exakte Kalkulation erschwerte. Blasenschmalz notiert ca. 186 ℳ, Blockschmalz ca 178 ℳ je 100 Kilogramm

Hamburg, 8. Juli. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H.. Die feste Tendenz des dänischen Marktes hat am Ende der vorigen Woche einer ruhigeren Stimmung Platz gemacht Die letzte dänische Notierung wurde deshalb um 37 Kronen ermäßigt. Auch in der neuen Woche entwickelte sich der Handel in einer ruhigen Bahn; denn auch der englische Markt hatte einen Teil der festen Stimmung verloren. Da auch die dänische Krone in der vergangenen Woche sehr fest gewesen ist und sich auch in den letzten Tagen auf einer hohen Basis gehalten hat, blieb eine Reduzierung der Preise nicht aus. Während in der vorigen Woche Preise von 188 Sh. erzielt wurden, wurden gestern 187 Sh. gefordert. Heute sind die Forderungen bis auf 185 Sh. zurückgegangen. Es dürfte demnach für morgen mit einer Herabsetzung der Notierung um ca. 15 Kronen zu rechnen sein.

Hildesheim, 9. Juni. Bericht von Mann & Friedeborn. Aeußerste Mäßigung in der jüngsten ungesunden Aufwärtsbewegung der Preise hat eine lebhafte Nachfrage nach hier gelegt, die mit Hilfe des reichlichen und in den Forderungen nachgiebigen Angebotes vom Auslande glatt befriedigt werden konnte. Ueble Folgen der unheilvollen Juni-Hausse scheinen manchem wilden Spekulanten im Auslande schon schwer auf die Nerven zu fallen. Tendenz: nachgebend.

Leipzig, 7. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Auch heute kann nur von einem ruhigen Geschäft berichtet werden. Die Einlieferungen bewegen sich auf gleicher Höhe, wie in der verflossenen Woche und da man allgemein niedrigere Preise erwartet, wird nur der notwendigste Bedarf eingedeckt. Um einen flotteren Handel herbeizuführen, wäre eine weitere Preisermäßigung wünschenswert. — Die Kleinhandelspreise sind unverändert.

Dresden, 7. Juli. Bericht der Firma Georg Münch. Die Ferienzeit macht sich schon diese Woche stark bemerkbar. Nur allerfeinste, reinschmeckende Sachen finden Beachtung. — Auch das Ausland ist etwas nachgiebiger, so daß für diese Woche mit unveränderten Preisen zu rechnen ist. — Da bekanntlich während der Ferien die Butterproduktion zum größten Teil von Seiten der Bäder aufgenommen wird, so wird abzuwarten sein, ob deutsche Butter genügend zur Deckung des Bedarfs eingehen wird. — Schmalz. Das Geschäft ist lustlos, zumal die Preise in den letzten Tagen stabil waren, so kauft der Kleinhandel nur das allernötigste. — Margarine. Der Absatz ist sehr ruhig.

Käse.

Köln, 7. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,50 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,40—3,50 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmentalerkäse 3,30—3,50 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,70—1,90 ℳ.

Hamburg, 6. Juli. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Trotz der recht hohen Notierungen lag der Markt für Schnittkäse befriedigend. Die von vielen Seiten gehegte Ansicht, daß ein Zurückebben der Preise nicht ausgeschlossen sei, wird sich kaum bestätigen. Die vorhandenen Vorräte sind nicht so groß, daß ein dringendes Angebot nötig wäre. Ein weiteres Steigen der Preise würde allerdings die nachteiligsten Folgen für den Markt haben. Die großen Verbraucherkreise sind nicht kaufkräftig genug, um weitere Steigerungen ohne weiteres hinzunehmen. — Tilsiter-Käse. Der Markt in Ost- und Westpreußen war unverändert. Für die Nachfrage kommen genügend Partien an den Markt. Auch die Preisforderungen waren unverändert. Die in den letzten Wochen gelieferte Ware fällt qualitativ besser aus. Es ist ein erfreuliches Zeichen, daß infolgdessen auch die Nachfrage nach Tilsiterkäse sich bessert Die als Ersatz für Tilsiterkäse sehr viel gekauften „Blockkäse ohne Rinde" verlieren dank der gehobenen Qualität der Tilsiterkäse täglich mehr an Absatz. Tilsiterkäse zweiter Qualität wird stark untergewertet. Tilsiter-Halbfett-Käse sind immer noch wenig beliebt. Es ist dies sehr darauf zurückzuführen, daß die angebotenen Halbfett-Käse durchweg zu wenig Fettgehalt haben und infolgedessen abgelehnt werden. — Holländerkäse. Die holländischen Märkte melden wieder festere Tendenz. Für prima Ware sind weitere Preisermäßigungen nicht zu erwarten, da der Vocrat nicht groß und die Produktion infolge der stark ausgebreiteten Maul- und Klauenseuche sehr zurückgegangen ist. Sekunda Ware wird zum Teil recht günstig angeboten, doch ist beim Kauf Vorsicht am Platze, da diese Käse wenig haltbar sind und schnell dem Konsum zugeführt werden müssen. — Dänenkäse. Der Markt in Dänemark ist recht unübersichtlich. Die geforderten Preise gehen weit auseinander. Das starke Anziehen der Krone hat die Berechnung der Spekulanten über den Haufen geworfen. Wie sich der Markt in den nächsten Tagen entwickeln wird, bleibt abzuwarten. Die am Platze geforderten Preise lagen unverändert. — Schweizerkäse. Die Nachfrage nach Schweizerkäse war gut. Die Preise waren unverändert — Weichkäse. Das Geschäft lag bei unveränderten Preisen normal. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: pa. Tilsiter Vollfett-Käse 15—125, do., zweite Qualität 100—110, do., halbfette Ware 60 bis 68, dänische Gouda-Käse, 20 proz 70—74, do., 30 proz. 98—102, do., 45 proz. 128—132, holländischer Goudakäse, 30 proz. 108—112, do., 40 proz. 115—120, do., 45 proz. frische Käse 125—135, do, 45 proz., Sommer- und Septemberkäse 175—190, holländer Edamerkäse, 20 proz. 88—92, do., 30 proz. 108——112, do., 40 proz. 122—126, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 7. Juli. Bericht der Naamloze Vennootschap Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Die Notierung war heute genau so wie vorige Woche, d. h. 1. Qualität 63—67 Gulden, 2. Qualität 54—61 Gulden, Höchstpreis 71 Gulden, Anfuhr 360 Partien. — Stimmung war flau bei hohen Preisen. Vorläufig werden noch keine niedrigeren Preise erwartet. — Molkerei-Ware: Diese Ware wird zu etwas niedrigeren Preisen besser verkauft und zahlt man für Goudakäse 20 proz. 35—36 Gulden, do., 30 proz. 47—48 Gulden, do, 40 proz 54—55 Gulden; Edamer 20 proz. 36 Gulden, do., 30 proz. 48 Gulden, do., 40 proz. 55 Gulden; ganz frische Edamer unaefähr 1 Gulden niedriger; Tendenz: mäßig. — Nordholländische Ware: Preise sind etwas gefallen und zahlt man jetzt für gute Ware 57—58 Gulden Stimmung: flau.

Vieh.

Berlin, 8. Juli. Bericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkel-Markt. Der Auftrieb betrug: 248 Schweine und 464 Ferkel. Das Geschäft verlief bei wenig veränderten Preisen ruhig Es wurden gezahlt im Großhandel in Rm. und je Stück: Läuferschweine, 7 bis 8 Monate alt 85—100, 5—6 Monate alt 65—80, Pölke, 3—4 Monate alt 45—60, Ferkel, 9—13 Wochen alt, 27—40, 6—8 Wochen alt 22—27.

Hannover-Lehrte, 7. Juli. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 756 Stück Ferkel und Läuferschweine. Ferkel (Durchschnittsqualität) 6—8 Wochen alt 21—30 ℳ, 8—12 Wochen alt 30—37 ℳ; Läuferschweine 3—4 Monate alt 37—50 ℳ, 4—6 Monate alt 50—75 ℳ Marktverlauf: Handel anfangs rege, zum Schluß etwas langsamer.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 9. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 172 G.-M., 2. Qualität je Zentner 152 G.-M., abfallende je Zentner 132 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 9. Juli. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer je 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 170 G.-M. d. Ztr.

Eier.

Köln, 7. Juli. Bericht der Kölner Warenbörse Preise verstehen sich je Stück in Pfennige Inlandseier: Frische über 60 Gr. 14,5—15,5, do., über 55 Gr. 12—12,5; Auslandseier: Frische, über 60 Gramm, 14,5—15,5, do., über 55 Gr. 12,5—13,5 unter 55 Gr. 9,5—11.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 8. Juli. Die festeren amerikanischen und englischen Depeschen ließen auch am Berliner Getreidemarkt die Forderungen wieder etwas fester anziehen. Für greifbare Ware bestand wohl noch weiter Interesse, aber höhere Kurse waren schwer durchzusetzen. Das bezieht sich sowohl auf ausländischen Weizen, wie auch auf inländischen Roggen, obwohl die unbeständig gewordene Witterung die neue Ernte zu verzögern droht. Im Lieferungsgeschäft zogen die Julipreise beider Brotgetreidearten gegen die gestrigen Notierungen um ca. 2 ℳ an. Im Gerstengeschäft bleibt die stark angebotene Wintergerste sehr schwer unterzubringen. Hafer ist in einheimischer Ware knapp angeboten und fest, dann wenig verändert. Mais hat geringen Verkehr. Mehl ist im allgemeinen ruhig, wenn auch in promptem Roggenmehl noch besserer Absatz ist. Futterartikel sind still. — Es wurden notiert: Weizen märkischer Juli 263—261,50, Roggen, märkischer 230—232, Juli 221—20—220,50, Gerste, Futter-202—216, neue Winter- 200—203, Hafer ,märkischer 233—242, Juli 194,50—194, Mais (loko Berlin) 213—215. Weizenmehl 33,50—36, Roggenmehl 31,25 bis 33,25, Weizenkleie 12,80, Roggenkleie 13,50, Raps 340—355. Viktoriaerbsen 27—33, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 21,5025, Peluschnek 23—25, Ackerbohnen 21—22, Wicken 25—26,50, Lupinen, blau 12—13, do. gelb 15—16,50, Rapskuchen 15,40—15,60, Leinkuchen 22,40—22,60, Trokkenschnitzel 10,40—11, Torfmelasse 9,60—9,65, Kartoffelflocken 23,90—24,10.

Hamburg, 8. Juli. Getreide. Weizen 272—280, Roggen 220—224, Hafer 240—245, inländische Gerste 210—230, neue Wintergerste 210—220, ausländische Gerste 28—230, Mais 196—202, alles für 1000 Kg, Hirse 11 bis 13 Gulden, Leinsaat 22—22,50 Gulden für 100 Kg.

Magdeburg, 8. Juli. Weizen 13,30—13,40, gefragt; Roggen 11,90 bis 12,10, gefragt; Wintergerste 10,30—10,50, ruhig; Hafer 12,60—12,85, ruhig. —

Bremen, 8. Juli. Weizen, Manitoba 4 14,20, Chile 13,90, Austral 13,90, Manitoba-Futter- 19,80; Roggen, amerikanischer 2 11,80; Gerste: amerikanische Malz- 12,60, Marokko, Mitte Juli 11 ; Hafer: Kanada-Western 3 11,50, Kanada-Feeding 9,80, amerikanische white clipped 10; Mais: La Plata 10,70.

Emden, 6. Juli. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 1,25—10,46, Mixed-Mais, frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—10,10, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,20 bis 5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,90—4,40, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,20, inländischer Hafer 9,80—10,50, inländischer Rogaen 10.80—11.25, inländische Sommergerste 10.75—11,00, inländische grüne Speiseerbsen, gereiniate 10,00 –10.50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,0—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00.

Empfehlenswerte Bücher:

Sprüche für Molkereien.

Nr. 1. Alle für einen
Und einer für Alle,
Wenn viele sich stützen
Kommt keiner zu Falle.

Nr. 3. Liebe Leute merkt's Euch fein
Reinlich, reinlich, reinlich sein!

Nr. 4. Am längsten währt die Ehrlichkeit,
Abrahmen ist 'ne Schlechtigkeit.

Nr. 5. Wer Milch verfälscht, mit Wasser tauft,
Ist wert, daß er sie selber sauft.

Nr. 6. Sauberkeit und gutes Futter
Erhöht die Qualität der Butter.

Nr. 7. Wenig Milch und wenig Mist
Gibt die Kuh, die wenig frißt.

Nr 8. Morgenstunde
Hat Gold im Munde.

Nr. 9. Hältst Ordnung Du
Hält Ordnung Dich.

Nr. 11. Erst die Kinder
Dann die Rinder,
Und was noch frei
Zur Molkerei.

Nr. 12. Arbeitstage
Voll rüstiger Plage.
Das sind die besten
Von allen Festen.

Nr. 13. Käs' und Brot
Macht die Wangen rot.

Nr. 14. Ohne Fleiß
Kein Preis.

Nr. 15. Nur Fleiß und Zentrifugenkraft
Erhalten die Genossenschaft.

Nr. 17. Nur Erfahrung bildet.

Nr. 18. Reinlichkeit ist eine Zier
Drum wird geachtet sie auch hier.

Nr. 19. Reinlichkeit ist eine Zier,
Mein lieber Freund, das merke Dir

Nr. 20. Dein Blick, er sei stets zugewandt,
Dem Dampfdruck und dem Wasserstand.

Nr. 21. Zeit ist Geld.

Wir liefern diese Sprüche in Plakatform in Größe von 32,5 : 25 Ztm. auf kräftigem Elfenbeinkarton, m. rotschwarzem Rande, zu folgenden Preisen:

1 Spruch inkl. Verpackg. u. Porto 60 Pfg.
2 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 90 Pfg.
3 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 110 Pfg.
4 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 120 Pfg.
7 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 200 Pfg.
10 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 250 Pfg.
jeder weitere Spruch 20 Pfg. mehr.

Versand erfolgt gegen Voreinsendung des Betrages.

Genossenschaftswesen.

Biernatzki, W. Die eingetr. Genossenschaft und ihr Verkehr mit dem Gericht. Ein Handbuch für Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder eingetr. Genossenschaften. 3. Aufl. 70 Seiten. 1908. Vergriffen.

Entbindet Verkauf oder Verpachtung der Wirtschaft ein. Mitgliedes ein. Genossenschaft dieses von der Milchlieferung? 1906. 14 Seiten. 0,30 ℳ.

Fricke, A. Anleitung für die Mitglieder des Aufsichtsrates zur Revision der Buchführung der Molk.-Genossenschaft. 1,— ℳ.

— Die Molkerei-Genossenschaft, ihre Buch- und Geschäftsführung. 4. Aufl. 1924 2,— ℳ.

Petersen, Die Milchlieferungspflicht d. Molkereigenossen. 1920. 24 Seiten. 1,— ℳ.

Petri, Das landwirtsch. Genossenschaftswesen 4. Aufl. 1919. 0,50 ℳ.

Plehn, B., Begründung, Betrieb und Verwaltung der Molkereigenossenschaften u. ihre wirtschaftl. Bedeutung. 178 Seit. 1902. 3,60 ℳ.

— Die landwirtschaftlichen Genossenschaften. 39 Seiten. 1901. 0,80 ℳ.

Schultze, Joh., Die Genossenschafts-Generalversammlung. Ein Ratgeber für die Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder, Versammlungsleiter und Genossen einer eingetr. Genossensch. 11. Aufl. 42 Seit. 1,20 ℳ.

Schwarz. Die Betriebskontrolle in Molkereigenossenschaften. 1917. 1,— ℳ.

Milchhandel.

Asmis, Dr. W. Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe. 1898. 1,— ℳ.

Bernstein, A. Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1,50 ℳ.

Clevisch, Dr. A. Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 2,— ℳ.

Fischer, Albert, Die Technik im Milchhandel. 106 S., geb. 4,— ℳ.

Helm, Wilhelm. Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchversorg. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2,50 ℳ.

Knoch, Dr. C. Die städtische Milchzentrale.

Milchuntersuchung.

Barthel, Die Methoden zur Untersuchg. von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebund. 9,— ℳ.

Freudenreich, Dr. Ed. von. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft für Molkereischüler, Käser und Landwirte. 3. Aufl. 106 S. m. 4 Abb. und 1 Tafel. 1,80 ℳ.

Gerber, Dr. N. Die praktische Milchprüfung einschließend d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abbild. und 13 Tabellen. 131 Seit. Gebunden 3,— ℳ.

Grimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- u. Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker und Studierende sowie Milchwirtschaftler. 364 S. m. 37 Textabb. 1910 Gebunden 10,— ℳ.

Heise, Dr. A. Die Rahmuntersuchung. Anleitung z. Untersuchung des Rahms für Molk.-Fachleute. Mit 10 Abbildungen 1907. 1,— ℳ.

Lehmann, Dr. J. F. Molkerei-bakteriologisches Praktikum. Leitf. für Molk.-Fachl., Landwirte, Landwirtschaftslehrer, Studierende. 144 S. u. 19 Taf. 1913. Geh 4,50 ℳ.

Jilke, Dr. und R. Pfister. Tabelle des berechneten Fettgehaltes der Milchtrockensubstanz. 0,30 ℳ.

Kloepfer, Dr. Die Schwankungen im Fettgehalte der Milch und die Milchkontrolle. 39 S. 1908. 1,— ℳ.

Nerres, Wilh. Praktische Milchuntersuchung Anleitung zur zweckmäßigen Ausführung der einfachen Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukt. 82 Seiten mit 48 Abbildungen u. einer Farbentafel. 3. Aufl. 5,— ℳ.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. Hildesheim.

Zum sofortigen Antritt suchen wir einen jungen, fleißigen (503

Gehilfen

für alle im Molkereifach vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 45—50 Mark, freie Kassen und Station.

Molkereigenossensch. Boberröhrsdorf bei Hirschberg, Schles.

Für sofort tüchtiger (502

Molkereigehilfe

gesucht. Camembertkäser bevorzugt Angebote mit Gehaltsansprüchen an

Zentral-Molkerei Wangten
Post Spittelndorf, Schles.

Wir suchen zum 20. Juli einen tüchtigen kath. (629

Gehilfen

für alle Molkereiarbeiten als alleinigen. Gehalt 50 Mk. bei freier Station und freien Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften erb.

Molkerei-Genossensch. Schwichteler, e. G. m. u. H.
Post Cappeln in Oldenb.

Jüngerer, fleißiger (636

Gehilfe

als zweiter, hauptsächlich f. Käserei (Harzkäserei u. Quarg) und jede vorkommende Arbeit, stellt zum 15. Juli ein.

Dampfmolkerei Werlitzsch, E. G. bei Schkeuditz, Provinz Sachsen.

Suche zum 1. August einen zuverlässigen (626

Gehilfen

der selbständig arbeiten kann für kleine, modern eingerichtete Molker. Solche, die mit Heißdampflokomobile u. Schrotmühle Bescheid wissen, werden bevorzugt. Gelegenheit zur Erlernung der Feinmüllerei ist vorhanden. Es wollen sich nur solche melden, die auf dauernde Stellung Wert legen. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erb.

Heinrich Misselhorn,
Appeln b. Beverstedt, Bz. Bremen.

Für unseren städtischen vielseitig. Betrieb suchen wir intelligenten jungen oder auch älteren erfahren.

Gehilfen

bei gutem Gehalt zum baldigen Antritt. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an (625

Dampfmolkerei Mühlhausen i. Th. Görmar.

Snchen zum 1. August (641)

1. Molkerei-Gehilfen

der sicher in Maschinenführung und Behandlung ist und das Bestreben eines werdenden Fachmannes zeigt. Gehalt 70 Mk. und mehr bei freien Kassen.

Central-Molkerei Sanitz i. Mekl., e. G. m. u. H. O. Fritz.

Zu sofortigem Antritt suche einen

jungen Gehilfen.

H. Peters, Molkerei Geestemünde e. G. m. u. b. H. (649)

Wir suchen zu sofort eventl. 15. Juli einen tüchtigen (637)

1. Gehilfen.

Gehalt monatlich 60.— Mark, freie Station und Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet

Molkerei-Genossenschaft Eichenrod (Kreis Lauterbach), Oberhessen.

Tüchtiger Gehilfe

der selbständig pa. Tilsiter herstellt und auch die Schweinemast übernimmt, kann b. Mk. 70.— Anfangsgehalt zum 1. 8. eintreten. (630

Molkerei Schroop, Westpr.

Suche zu sofort fleißigen und ehrl.

Molkerei-Gehilfen

Monatsgehalt 60 Mk. bei freier Station und freien Kassen. (633

Mühlheimer Meierei, C. Schuler Köln-Mülheim, Formesstr. 33.

Suche zu sofort oder später einen tüchtigen, zuverlässigen (632

Gehilfen

für Betrieb, Milchannahme u. Kontorarbeit, daher gute Handschrift und flottes sicheres Rechnen erforderlich. Gehalt nach Übereinkunft. Bewerbungen und Zeugnisabschr. erbittet

Hinsbecker Dampfmolkerei, e. G. m. u. b. H., Lobberich (Rhld.).

Wir suchen zum baldigen Antritt für unseren Vollbetrieb einen (564

tüchtigen Gehilfen.

Gehalt nach Tarif und Leistung.

Molkerei Genossenschaft zu Strasburg (U.-M.), e. G. m. u. H.

Suche sofort einen tüchtigen

Gehilfen

für Annahme und Käserei. Anfangsgehalt 50—60 Mk. Gehilfen, welche in der Käserei bewandert sind und einen guten Käse herstellen können, bevorzugt. (562

K. Mühle, Molkerei Wohlau Bez. Breslau.

Suche zum 20. Juli d. Js. einea tüchtigen (557

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Gehalt 60 Mark monatlich u. fr. Station. Es wollen sich nur gute u. fleißige junge Leute melden. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften an

Molkerei Neuhaus-Elbe E. G. m. u. H.

Suche zum baldigen Antritt jungen, kräftigen (555

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten Lohn 45—50 Mk. Angebote an

Maleng, Hemmelte i. Old.

Suche zum sofortigen Antritt für meinen städtischen Betrieb einen tüchtigen, nicht zu jungen (515

Gehilfen

in Dauerstellung. Selbiger muß mit mir zusammen alle vorkommenden Molkereiarbeiten verrichten. Gehalt nach Leistung.

Richard Brandstädter
Molkereibesitzer
Insterburg, Pregelstraße 16.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen an selbständiges Arbeiten gewöhnten, tüchtigen (511

Gehilfen

für die Butterei. Angebote erbittet **Molkereigenossenschaft Groß-Tychow** i. Pom.

Suche zum 15. Juli einen ehrlichen, tüchtigen (505

Gehilfen,

der Erfahrung in der Käserei besitzt und die Behandlung der Maschinen versteht. Angebote nebst Gehaltsansprüchen an

B. Ruoß, Brosewitz bei Strehlen i. Schles.

37.65
Ag
10

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 74 — Hildesheim, den 11. Juli 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 7. Juli. 177 Mark je Zentner.
Donnerstag, 9. Juli. 172 Mark je Zentner.
Sonnabend, 11. Juli. 168 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 9. Juli. 170 Mark je Zentner.
Auktion am 8 Juli. Höchstpreis 181,70 Mark, Durchschnitt 177,97 Mark.

Köln. Dienstag, 7 Juli. Höchstpreis 195 Mark je Zentner.
Freitag, 10. Juli. Höchstpreis 195 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 9. Juli. 415 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 428 Kronen).

Berlin, 11. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 168 G.-M., 2. Qualität je Zentner 148 G.-M., abfallende je Zentner 128 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 10. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,90 ℳ, 2. Qualität 1,75—1,80 ℳ je Pfund.

Kempten, 8. Juli. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 180.— Mark, 2. Qualität 155.— bis 165.— Mark. Tendenz: abwartend.

Leeuwarden (Holland), 10. Juli. Bericht der Firma S. S. Seenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 214 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 222—226 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 9. Juli. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Die vergangene Woche zeigte eine gewisse Abflauung des Geschäftes im Berliner Buttereinzelhandel, wohl zufolge der Ferien sowie der zu hohen Preise Dabei waren die Eingänge an Inlandsbutter im ganzen reichlich, nur stellenweise etwas kleiner, sowie die Angebote aus dem Ausland normal, teils auch stark. Daher mußte eine rückläufige Bewegung der amtlichen Notierung einsetzen, und zwar am letzten Sonnabend um 3 ℳ und heute um 5 ℳ je Zentner, also auf 1,72 je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. — Die Notierungen im Großhandel gingen daher in den letzten Tagen bereits ein wenig (1,80—2,08 ℳ je Pfund), zurück, während sich dies im Kleinhandel noch nicht auswirken konnte. Hier waren die Preise daher noch die gleichen, wie in der Vorwoche (1,80—2,20 ℳ, auch 2,30 ℳ) je Pfund. — Im Margarinegeschäft werden die Erhöhungen in den billigeren Marken das an und für sich schon ruhige Geschäft nicht gerade beleben. — Das Schmalzgeschäft lag unverändert still.

Berlin, 9. Juli. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die für diese Jahreszeit hohen Butterpreise haben ungünstig auf den Konsum eingewirkt und haben sich daher überall kleine Läger gebildet. Hinzu kommt die wenig befriedigende Qualität der deutschen Butter, welche bei den Käufern berechtigte Klagen verursacht hat, so daß die Notierungen in Hamburg wie in Berlin weichen mußten. Berlin setzte daher seine Preise um 5 ℳ auf 172 ℳ herab, die Hamburger Auktion brachte einen Rückgang von 8,50 ℳ. Es darf wohl angenommen werden, daß bei den jetzt billigeren Preisen wieder lebhaftere Nachfrage einsetzt und der Markt sich beruhigt.

Hamburg, 9. Juli. Bericht von A. F. C. Fick. Der Markt schloß in der Vorwoche ruhig und konnten die Bestände nicht überall geräumt werden. Auch der neue Markt begann mit einer flauen Tendenz, da Aufträge nur schwer zu erlangen waren. Die Zufuhren waren ungefähr unverändert, so daß überall genügend Ware zur Verfügung stand. Man war geneigt, billige Untergebote anzunehmen, ja sogar event. mit verlustbringenden Preisen zu verkaufen. Auch der hiesige Platzverbrauch hat infolge der Ferien nachgelassen. Die Preise auf der gestrigen Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein gingen um ca. 8,50 ℳ zurück. Bezahlt wurde für Markenbutter bis 181,70 ℳ, für andere 178,50 ℳ, im Durchschnitt 177,97 ℳ. Die Großhandelsnotierung wurde um 11 ℳ auf 170 ℳ herabgesetzt. — Auch von Kopenhagen lauteten die Berichte wesentlich ruhiger und stand, da auch der Kronenkurs in den letzten Tagen stabil blieb, eine nochmalige Ermäßigung außer Frage. Der Import war seitens Deutschlands in dieser Woche nur klein. Die Notierung wurde heute um 13 Kronen auf 415 Kronen ermäßigt. — Wie sich der Handel in der nächsten Woche gestaltet, ist schwer zu beurteilen. Es sind alle Anzeichen vorhanden, daß ein nochmaliger Rückgang erforderlich sein wird, um wieder ein besseres Geschäft zu erhalten. England und Holland liegen ebenfalls ruhig und wird in nächster Zeit mit weichenden Preisen gerechnet. — In sibirischer Butter wurde infolge der geringen Preisdifferenz zwischen dieser und deutscher kaum Abschlüsse getätigt. Es werden demnächst größere Ankünfte, in der Hauptsache reine Grasware, erwartet.

Leipzig, 9. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Der Quartalswechsel hat dem Butterhandel eine gründliche Enttäuschung bereitet, wozu die Reisezeit, die Bauhandwerker- und die Fabrikarbeiterstreiks das ihrige beitragen. — Der Konsum ist äußerst schwach und sind nur wirklich beste Sachen glatt unterzubringen, während unhaltbare Marken stark auf den Markt drücken und vielfach zu Lager genommen werden müssen. — Im Kleinhandel ist man dazu übergegangen, die Preise wieder zu ermäßigen, doch erscheint es fraglich, ob hierdurch während der Ferienzeit und der Dauer der Streiks eine Hebung des Verbrauches herbeigeführt wird.

Breslau, 9. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., K.-G. Der Absatz läßt viel zu wünschen übrig, was aber in der Hauptsache eine Folge der viel zu hohen Preise ist. Ob die heutige Ermäßigung auf 172 ℳ genügen wird, den lahmen Geschäftsgang zu beleben, möchten wir nach Lage der Sache fast bezweifeln. Zwar könnte man annehmen, daß unter Berücksichtigung der ganzen Lage diese Notierung kaum noch eine Ermäßigung erfahren könnte, doch dürfen wir nicht vergessen, daß die sehr hohen Preise das Geschäft auch zu stark geschädigt haben. Außerdem darf man nicht vergessen, daß die Geldknappheit eine zu große ist. Die Kreise aber, die in die Ferien gereist sind, kommen wohl als Butterverbraucher in Frage, doch tritt durch die einzelnen Entfernungen eine Verschiebung in den Absatzverhältnissen ein. Das augenblickliche Geschäft am Platz läßt jedenfalls alles zu wünschen übrig und vermögen wir noch nicht zu überblicken, ob in diesem Monat überhaupt eine Besserung, auch bei einer weiter zurückgesetzten Notierung, eintreten kann.

Bremen, 10. Juli. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Der Verlauf der letzten Berichtswoche hat gezeigt, daß die hohen Notierungen nur von kurzer Dauer waren. Bereits am Dienstag ermäßigte Berlin seine Notierung um 3 ℳ, um am Donnerstag mit nochmals 5 ℳ Ermäßigung auf 172 ℳ herabzugehen. Die Hamburger Auktion brachte, obwohl die Zufuhren kaum das Quantum der Vorwoche erreichten, einen Mindererlös von 8,50 ℳ, so daß der Durchschnitt nur 177,97 ℳ betrug. Kopenhagen setzte die gestrige Notierung auf 415 Kronen herab und auch die holländischen Märkte lagen bedeutend niedriger. Die Umsätze in feinster Butter waren gering und auch in sibirischer Grasbutter lag der Handel sehr ruhig, zumal die Preise im Verhältnis zur deutschen Butter zu hoch sind. Mit Einsetzen der großen Ferien dürfte kaum mit einer Besserung des Geschäftes zu rechnen sein. Eine Belebung ist nur zu erzielen, wen die Preise weiter ermäßigt werden.

Kopenhagen, 10. Juli. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Die vorwöchige Notierungs-Ermäßigung hat überall eine Konfusion im Markt hervorgerufen. Es scheint ,als ob es vielen unklar gewesen ist, aus welchem Grunde diese Notierungs-Ermäßigung stattgefunden hat. Es ist dieses ja eher eine Kurs- wie eine Marktfrage. — Die Reduktion hat indessen eine zurückhaltende Wirkung auf die Käufer gehabt, so daß der Markt sich diese Woche nur langsam zu ein wenig niedrigeren Preisen räumen ließ. — Die Notierung wurde deshalb heute um 3 Kronen ermäßigt und ist somit jetzt 415 Kronen. — Der Markt zeigt indessen nach Festsetzung der Notierung eine kleine Besserung. Die Produktion scheint, insbesondere in Jütland, stark zurückgehend zu sein (10 Prozent). — Die hiesigen Dosenpacker-Firmen setzen die Packung mit ungeschwächter Kraft fort. In England geht alle Koloniebutter in den Konsum, so daß die Kühlhausbestände eher abnehmen, wie entgegengesetzt. — Sibirische Butter scheint augenblicklich ziemlich hoch im Preise zu sein. Es ist aber möglich, daß die Inhaber die Butter so lange halten können, bis die dänische Butter steigt; sie wird dann leichter verkäuflich sein, wie zu den jetzigen, verhältnismäßig hohen Preisen. — Marktttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 10. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,20 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,40—3,50 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,80—1,90 ℳ.

Berlin, 10. Juli. Konnten wir in unserem letzten Berichte noch über flotten Geschäftsgang berichten, so müssen wir heute einen allgemeinen Rückgang beklagen. Die nun schon seit Monaten herrschende Geldknappheit gestattet es weiten Konsumentenschichten nicht, die immer weiter gestiegenen Preise anzulegen. In Holländer Ware sind die Preise etwas zurückgegangen, Schweizerkäse, vorjährige Sommerware, ist nahezu ausverkauft. Die an den Markt kommenden Tilsiterkäse genügen der Nachfrage vollauf, die Qualität dieser Käse hat sich wesentlich gebessert. Mit wesentlichen Preisermäßigungen dürfte kaum zu rechnen sein. Als Großhandelspreise für greifbare Ware werden uns genannt in Mark für das Pfund: pa. Tilsiter vollfett 1,15—1,25, do., zweite Qualität 1,05—1,15, echte Emmentaler 1,68—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht, 1,45—1,50, do., mittelgelocht 1,25—1,40, bayrische Emmentaler 1,55—1,60, bayrische Schweizer 1,35—1,45, □-Käse, bessere Ware 0,32—0,36, do, geringere Ware 0,28—0,32, Camembert 0,30—0,45, bayrischer Limburger, 20 proz. 0,95—1,00, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 0,95—1,00, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 1,00—1,25, Steinbuscher, vollfett 1,15—1,25, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 1,15—1,27, do., 30 proz. 1,02—1,07, do., 20 proz. 0,85—0,90, holländischer Gouda, 45 proz. 1,35—1,40, do., 40 proz. 1,15—1,23, do., 30 proz. —, Parmesan 1,60—1,65, bayrischer Kräuterkäse 0,80—0,90, Glarner Kräuterkäse 1,0—1,10.

Hamburg, 10. Juli. Bericht von C. H. Dancker. Die gute Nachfrage, welche auf dem Tilsiter Käsemarkt in voriger Woche herrschte, hat nachgelassen, da die Preise jetzt reichlich in die Höhe gegangen sind. So wurde hier in den letzten Tagen vom Engroshandel ab Hamburger Lager für prima Tilsiter Käse 118—120 ℳ je 100 Pfund verlangt. Doch wollen die Grossisten an diese Preise noch nicht herangehen, zumal sie sich in den Vorwochen reichlich mit billigerer Ware versorgt haben. Der Markt ist daher vollständig abgeflaut. — Die Marktlage in Schweizerkäse ist ebenfalls eine vollständig andere geworden. Die Zufuhren aus Finnland haben bedeutend nachgelassen und sind die Preise sprunghaft in die Höhe gegangen. Prima finnländische Schweizer Käse kosten heute 135 ℳ je 100 Pfund. Billigere Sachen sid kaum zu haben.

Breslau, 9. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., K.-G. Die Nachfrage nach den einzelnen Sorten ist im ganzen genommen bisher leidlich gewesen. Wie sich das Geschäft weiter entwickeln wird, nachdem dem Publikum die starke Erhöhun bekannt wurde, muß abgewartet werden. Wir befürchten, daß besonders die Sorten, die auffällig stark erhöht wurden, einen Rückschlag erfahren werden. Das Publikum gibt für Luxussachen eher etwas mehr Geld aus als nötig, bei Nahrungsmitteln aber wird doch sehr scharf gerechnet, und wenn sich zeigt, daß Käse teurer ist, als Wurst und Fleisch, wird natürlich diesen Artikeln der Vorzug gegeben. — Quarg. Die Anlieferungen sind in unserem Gebiet noch gut, sie genügen vollauf, um den Bedarf zu decken.

Kempten, 8. Juli. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeuger-Verkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 68—75 ℳ, Tendenz: Nachfrage gut; Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 ℳ. Für prima Ware gute Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 10. Juli. Bericht der Firma S. S. Seevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 78—82 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 94—98 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 110—114 holländische Gulden je Kg. unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 10. Juli. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 10. bis 16. Juli festgesetzt in:

Berlin: 19 ₰ je Liter frei Berlin.
Hamburg: 18,7 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 18 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 9. Juli. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14,5, frische über 5 Gr. 12—12,5, frische unter 55 Gr. 11—11,5; Auslandseier: extra große 14—14,5, große 12, normale 8,5—10,5, abweichende 8—9,5, kleine und Schmutzeier 7,5—8. Tendenz: ruhig.

Köln, 10. Juli. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische über 60 Gr. 13,5—14, do., über 55 Gr. 12—12,5; Auslandseier: Frische, über 60 Gramm, 14,5—15,5 do., über 55 Gr. 12,5—13,5, unter 55 Gr. 9,5—11.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 10. Juli. Am heutigen Markt lagen zwei interessante Saatenstandsberichte vor, zunächst der für Deutschland, der die Noten für Wintergetreide wenig verändert, für Sommergetreide aber niedriger als im Vormonat angibt. Der zweite Bericht war der amtliche der Vereinigten Staaten, der, wie vorauszusehen war, Winterweizen schlechter, Frühjahrsweizen besser als im Juni beziffert und die Weizenbestände bei den Farmern nur unwesentlich kleiner, als im Vorjahre angibt. Im hiesigen Verkehr war es ruhig bei nur wenig veränderten Preisen für Weizen. Noch im Juli in Deutschland eintreffender Weizen bleibt begehrt ud fest. Roggen war in alter Ware etwas mehr angeboten, aber nur in Lokomaterial gefragt. Neue Ware auf Augustabladung von Mitteldeutschland ist weiter begehrt. Wintergerste bei einigem Geschäft wenig verändert. Für Hafer war der Konsum etwas zurückhaltend. Mehl ist sehr still. Am Frühmarkt wurde loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, guter 262—272, mittlerer 254—261, amerikanischer 210 bis 258, Gerste 245—260, neue Wintergerste 225—235, Futterweizen 280 bis 285, La Plata Mais 214—215, Roggenkleie 140—142. — Es wurden notiert: Weizen märkischer Juli 259—259,25—259, Roggen, märkischer 226 bis 230, Juli 219—218, Futtergerste 200—215, neue Wintergerste 198—201, Hafer, märkischer 233—242, Juli 190—190,75, Mais (loko Berlin) 213 bis 215, Weizenmehl 33,50—36, Roggenmehl 31—33,25, Weizenkleie 12,70 bis 12,80, Roggenkleie 13,30—13,40, Raps 340—355, Viktoriaerbsen 28 bis 34, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 22—26, Peluschken 23—26, Wicken 25—27, Lupinen, blau 12—13, Lupinen, gelb 15—16,50, Rapskuchen 15,40—15,60, Leinkuchen 22,40—2,60, Trockenschnitzel 10,60—1, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 23,90—24,10.

Hamburg, 10. Juli. Getreide. Unverändert, doch fest. Weizen 272 bis 280, Roggen 220—227, Hafer 240—245, inländische Gerste 210—220, neue Wintergerste —, ausländische Gerste 228, Hirse 11—13 Gulden, Leinsaat 22—22,50 Gulden für 100 Kg.

Magdeburg, 10. Juli. Weizen 13,40—13,60, Roggen 12—12,20, Wintergerste 10,20—10,40, Hafer 12,60—12,85.

Bremen, 10. Juli. Weizen ,Manitoba 4 14, Chile 13,80, Austral 13,80, Manitoba Futter- 9,80; Roggen, amerikanischer 2 11,80, amerikanischer Malz 12,50, Marokko, Mitte Juli 11,25; Hafer: Kanada Western 3 11,50, Kanada Feeding 9,80, amerikanischer white clipped 9,90; Mais: La Plata 10,70.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juli	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	8	9979	81—77	76—72	Lebendgew.	ruhig
Bremen	8	1161	78—74	73—68	„	langsam
Breslau	8	2555	80—73	72—63	„	langsam
Chemnitz	6	1949	84—80	78—70	„	mittel
Danzig	7	1441	74—68	66—60	„	langsam
Dortmund	6	2139	85—82	81—79	„	mittelmäßig
Dresden	9	832	80—74	70—60	„	langsam
Düsseldorf	7	1765	84—77	73—60	„	mittelmäßig
Elberfeld	7	2123	85—78	75—65	„	mittel
Essen	7	2901	86—80	78—73	„	mittel
Frankfurt a. M.	9	601	84—83	82—78	„	kl. Überstand
Hamburg	7	3177	80—75	74—65	„	ruhig
Hannover	8	1431	82—75	70—68	„	lebhaft
Karlsruhe	6	810	86—82	81—75	„	langsam
Köln	6	3511	89—83	80—72	„	zieml. lebhaft
Leipzig	9	1356	82—78	77—70	„	langsam
Magdeburg	7	3007	80—74	73—67	„	langsam
Mannheim	9	190	82—77	72—67	„	ruhig
München	8	2200	85—75	70—60	„	flau
Stettin	7	1040	78—73	72—65	„	ruhig
Stuttgart	9	586	81—79	78—76	„	mäßig belebt
Zwickau	6	1099	85—82	80—75	„	mittel

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Suche für hiesige Molkereigenossenschaft einen (737

Verwalter

1500 Ltr. Verarbeitung, d. 3—4000 Mark Bar Kaution stellen kann. Zeugnisabschriften nebst Gehaltsansprüche sind einzusenden bis zum 30. Juli an Herrn **A. Urban, Karsbaum** b. Labenz, Kr. Schivelbein, Pommern. Persönliche Vorstellung verbeten.

Molkerei-Genossenschaft,
e. G. m. b. H.,
Karsbaum-Labenz.
J. A.: Lange.

Zum sofortigen Antritt suchen w. einen äußerst tüchtigen, ehrlichen und jungen (730

Gehilfen

für Butterei und Betrieb. Auch wird ihm Gelegenheit geboten, sich in der Käserei auszubilden. Gutes Gehalt wird bezahlt.

Molkerei Hasenfleth,
Post Oberndorf a. d. Oste.

Wir suchen zum 15. Juli, einige Tage früher oder später ein. tüchtigen, zuverlässigen (656

Gehilfen.

Anfangsgehalt 55 ℳ b. freier Station u. Kassen. Angeb. nebst Zeugnisabschr. sind zu richten an **Molk. Issum,** e. G. m. u. H., **Issum.**
J. V.: **Vollstedt,** Molk.-Direktor.

Suche zu sofort jüngeren, tücht.

Molkereigehilfen

der Schrotmühle mit bedien. kann.
Zentral-Molkerei Schwanewede
Inh.: Ed. Peinemann
Schwanewede i. Hann.

Suche sofort einen tüchtigen ,jüngeren (682

Gehilfen

welcher selbständig arbeitet u. mit Milch- und Schlagsahneversand vertraut ist.
Molkerei Cannewitz, Bz. Leipzig.

Für sofort junger, tüchtiger (708

Gehilfe

gesucht für modernen Betrieb. Angebote an
Molkerei Elze-Bennemühlen
(Hannover).

Suche zum 15. Juli oder etwas später einen tüchtigen (674

Gehilfen.

Erwünscht ist etwas Erfahrung in der Weichkäserei. Gefl. Bewerbungen sind zu richten an
Centralmeierei Wakendorf 1
Bez. Hamburg.

Baldmöglichst ein fleißig. ordentlicher (701

Gehilfe

der seine Lehrzeit beendet hat, für Betrieb und Kontor gesucht. Angebote mit Zeugnisabschriften erb.
Molkerei-Genossenschaft Rützow,
Kreis Kolberg.

Gehilfe

mit guten Zeugnissen zum baldigen Antritt für Käserei gesucht. 697
Fraustädter Molk.-Genossenschaft.

Käsereigehilfen

sucht möglichst bald (691
L. Körner,
Harzkäserei Bad Harzburg.

Junger, angehender (687

Gehilfe

d. keine Arbeit scheut, findet sofort oder etwas später angenehme Stellung. Bewerbungen an
Zentralmeierei Wahlstedt
in Holstein.

Suche zu sofort einen tüchtigen, erfahrenen (676

Gehilfen

als **Käser,** hauptsächl. für Camembert, Romadur u. Limburger. Selbiger muß für Ia Ware garantieren und sämtliche vorkommenden Molkereiarbeiten mit verrichten Gehalt nach Leistung.
Dampfmolkerei Dedenhausen
Krs. Peine.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 75 — Hildesheim, den 14. Juli 1925. — 39. Jahrgang.

Fortschritte bei der Temperaturregelung.

Man kann es nicht bestreiten, daß die in Deutschland hergestellten Milcherhitzer eine gewisse Ueberlegenheit gegenüber Auslandserzeugnissen besitzen, was in der Hauptsache durch eine größere Einfachheit und damit Betriebssicherheit und durch gefällige Formen zum Ausdruck kommt. Wir können uns also sehr wohl auf die Geschicklichkeit und vor allen Dingen auf die Verantwortungsfreudigkeit unserer Konstrukteure verlassen. In der Temperaturregelung und Messung war man uns jedoch im Auslande überlegen. Namentlich in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika legt man großen Wert nicht nur auf die Ueberwachung der Temperatur, sondern auch auf deren Regelung. Daß in dieser Beziehung unsere Milcherhitzer noch zu wünschen übrig lassen, war unseren erfahrenen Technikern kein Geheimnis und es hat nicht an Stimmen gefehlt, die in den Spalten dieser Zeitung schon seit Jahren darauf hinwiesen. Die Mahnungen wurden aber nicht recht beachtet, erst in letzter Zeit schenkt man der Angelegenheit mehr Beachtung und z. Zt. wird wohl kaum noch ein Dauererhitzer ohne Registrierthermometer geliefert. Damit haben wir den Vorsprung, den Amerika vor uns hatte, eingeholt, sicher nicht zum Nachteile der Praxis. Erst das Registrierthermometer gibt dem verantwortlichen Betriebsleiter die Sicherheit, daß die Apparate auch im Sinne ihrer Bestimmung benutzt werden. Was nutzt uns der beste Dauererhitzer, wenn seine Wirksamkeit durch die Temperaturschwakungen beeinträchtigt wird? Eine nachträgliche Prüfung, ob die Temperatur wirklich während der ganzen Heißhaltungszeit auf + 63 Gr. C. erhalten war, ist in der Milch nicht möglich. Erst das Registrierthermometer legt hierüber untrüglich Rechenschaft ab und man muß sich eigentlich wundern, daß man erst jetzt in der Milchwirtschaft Gebrauch von den Registrierthermometern macht, während sie von anderen Gewerben schon seit Jahrzehnten, auch bei uns in Deutschland, benutzt werden. — Selbstverständlich empfiehlt es sich der größeren Sicherheit halber, neben dem Registrierthermometer auch noch ein empfindliches Kontrollthermometer vorzusehen.

Neben der Temperaturmessung legt man jetzt auch großen Wert auf die selbsttätige Regelung der Temperatur. — Um diese Instrumente hat man sich schon lange bemüht. Die älteren Konstruktionen ließen aber noch allzuviel Wünsche offen. Namentlich wenn die Temperatur der Milch direkt geregelt werden sollte, machten sich trotz Anwendung der Regler noch Temperaturschwankungen unliebsam bemerkbar und störten den Prozeß.

Auf der Ausstellung in Stuttgart führte nun das Bergedorfer Eisenwerk einen nach ganz neuen Gesichtspunkten gebauten Temperaturregler vor, der sich in Amerika sehr gut bewährt hat. Er kennzeichnet sich in der Hauptsache dadurch, daß zwei Membranventile in Anwendung kommen, die durch Druckluft betätigt werden, die durch einen kleinen Kompressor erzeugt und in einem Behälter aufgespeichert wird. In dieser Konstruktion liegt die große Ueberlegenheit dieses Apparates. Das eine Membranventil regelt nämlich zunächst den Druck in einem Dampfsammler als erste Voraussetzung dafür, daß durch den durch das zweite Membranventil eingestellten freien Ventilquerschitt auch eine stets gleiche Dampf- und damit Wärmemenge durchgeht.

Die Abbildung 1 zeigt den Astratemperaturregler an einem Milcherhitzer. Das stärkere Rohr ist der Dampfsammler, der links an die Dampfleitung angeschlossen ist. Links sitzt das Membranventil für die Druckregelung, rechts das Membranventil für die Regelung der durchgehenden Dampfmenge. Unterhalb des Dampfsammlers befindet sich der Luftkompressor. Auf einem mit einem Fuße versehenen Gasrohre ist der Kontrollapparat mit Zifferblatt angebracht, der ein kleines Ventil für die Oeffnung der Luftwege besitzt. Dieses Ventilchen wird durch den wechselnden Druck im Tauchrohre betätigt, das im Austrittstutzen des Milcherhitzers angebracht ist und durch einen Metallschlauch mit dem Luftventile in Verbindung steht.

Die Abbildung 2 zeigt in recht anschaulicher Weise die Wirkungsweise der Vorrichtung. In dem Behälter, der die zu erwärmende Flüssigkeit enthält, ist das Tauchrohr a angebracht. Der Dampf zum Erwärmen der Flüssigkeit wird dem Behälter durch eine Rohrleitung direkt zugeführt. Im Tauchrohre a befindet sich eine Flüssigkeit, deren Druck mit der Temperatur wechselt. Der Druck wird durch die Rohrleitung oder den Metallschlauch b auf eine Kapselfeder c übertragen, die sich bei steigendem Drucke ausdehnt und den Hebel d zurückdrängt. Damit wird der Stift e und die Kugel f frei und die Druckluft aus dem Behälter des Kompressors strömt durch die Leitung g zum Membranventil. Die Membran k dehnt sich aus und schließt den Ventilsitz m, so daß weniger Dampf durch die Rohrleitung geht. Sinkt dagegen die Temperatur im Behälter und damit der Druck im Tauchrohre a, so zieht sich die Kapselfeder zusammen und die Feder p drückt den Hebel d und damit den Stift e gegen die Kugel f, die nun den Weg für die Druckluft versperrt. Durch die Spiralfeder r wird die Membrane hochgedrückt und der Ventilsitz m öffnet sich mehr und läßt mehr Dampf durchtreten.

Aus der Abb. 1 ist zu ersehen, daß der Behälter des Luftkompressors durch dünne Rohrleitungen mit den Luftventilen in Verbindung steht. Das links befindliche Membranventil stellt, wie schon bemerkt, den Druck im Dampfsammler ein. Es besitzt oben ebenfalls ein kleines Luftventil, das durch eine Rohrleitung mit dem Dampfsammler in Verbindung steht. Hier ist es der wechselnde Dampfdruck, der das Luftventil öffnet oder schließt und damit den Weg für die Druckluft öffnet. Es herrscht also im Dampfsammler stets ein gleichmäßiger Dampfdruck.

Die Abbildung 3 zeigt den eigentlichen Regler, der in Abbildung 1 auf einer Säule neben dem Erhitzer steht. Darunter befindet sich das sogen. Tauchrohr, das in die Flüssigkeit eintaucht, deren Temperatur geregelt werden soll.

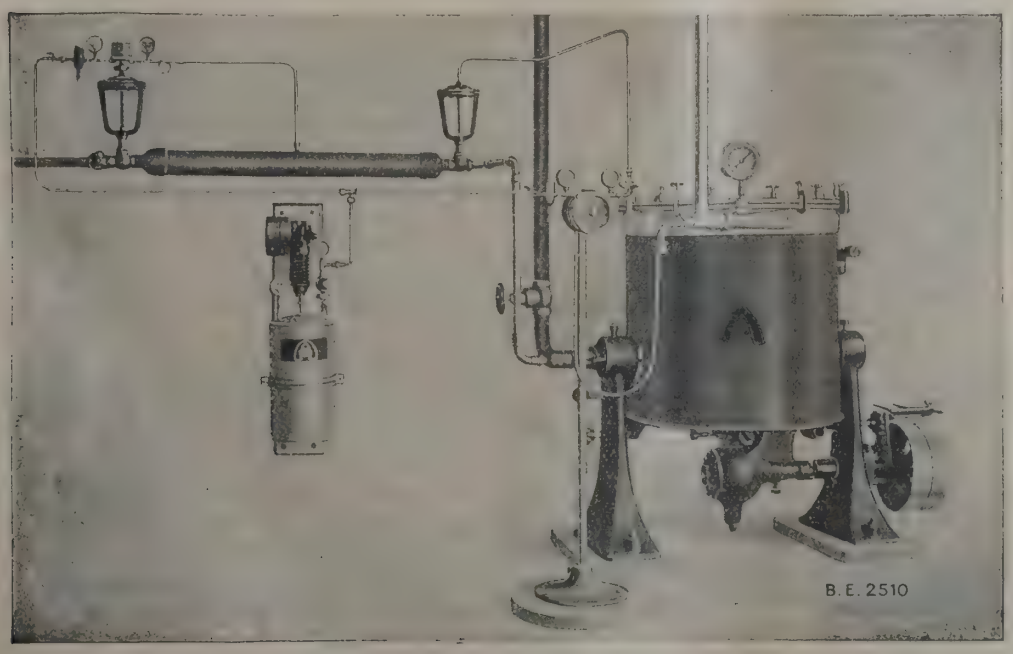


Abbildung 1.

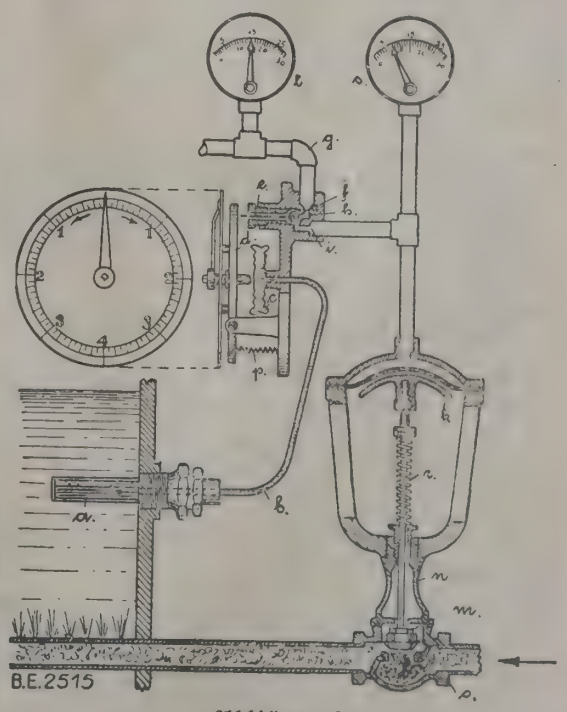


Abbildung 2.

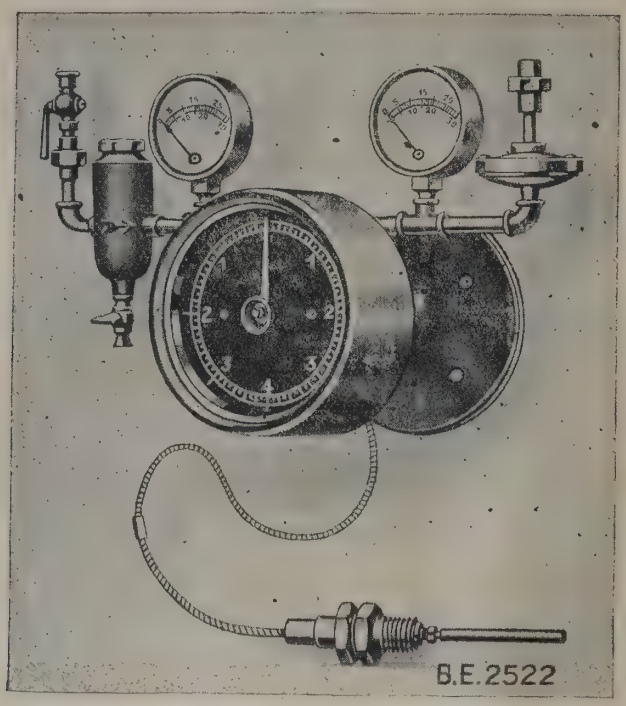


Abbildung 3.

Im ersten Augenblick mag der Eindruck hervorgerufen werden, daß die ganze Einrichtung etwas kompliziert ist. Das ist aber nur scheinbar. Die Wirkungsweise ist sehr einfach und vor allen Dingen sehr betriebssicher. Es handelt sich auch durchaus nicht um eine unerprobte Neuheit. In Amerika sind über 25 000 Apparate in Benutzung und haben sich in der Praxis durchaus bewährt. x.

Allgemeine Betrachtungen bei der Anlage, Einrichtung und Behandlung von Käsereiräumen.

Von Gustav Langheinrich-Berlin.

In der heutigen Zeit, wo die beschränkten Molkereibetriebe auf genossenschaftlicher Basis immer mehr von der Bildfläche verschwinden, weil sie bei reiner Butterherstellung nicht mehr in der Lage sind, ihre Milchlieferanten in geldlicher Beziehung zu befriedigen. Sie werden daher gezwungen, wollen sie ihre Existenz erhalten und nicht von Nachbarmolkereien aufgesogen werden, sich der Käserei mehr und mehr zuzuwenden. In der großen Mehrzahl werden diese Molkereien, da sie zu klein erbaut wurden, Anbauten für die Käserei machen müssen. Vielen Molkereien steht vielleicht ein geräumiger Eiskeller zur Verfügung, aber auch dieser dürfte sich in vielen Fällen als zu klein oder ungeeignet erweisen, oder er hat schon für die Anlage einer Kühlmaschine sowie Kühlräunme Verwendung gefunden, sodaß ein Käsereianbau, wie schon erwähnt, nötig wird.

Es sei mir nun gestattet, darauf hinzuweisen, daß es bei Anlage einer Käserei Hauptbedingung ist, sich genügend Räume zu schaffen, um allen Anforderungen, welche an ein gutes Produkt gestellt werden müssen, gerecht zu werden. Denn die Konkurrenz des In- und Auslandes ist heute besonders stark. Man hat vorher zu überlegen, ob man sich der Weichkäserei, Hartkäserei oder der Quargkäserei zuwenden will. Hierbei spielt wieder die Beschaffenheit der angelieferten Milch eine große Rolle, und es wäre Sache des Molkereileiters, seine Milchlieferanten darauf hinzuweisen, daß zur Herstellung eines guten marktfähigen Käses in erster Linie eine gute Milch angeliefert werden muß, das heißt eine haltbare, gesunde und reine Milch, die von gesunden und reinlichen Tieren gewonnen ist, sowie nach dem Melken sofort entlüftet, gereinigt und gekühlt wurde. Erst wenn diesen Vorbedingungen Rechnung getragen wird, ist der Käser in der Lage, einen guten haltbaren marktfähigen Käse herzustellen, der vom Verbraucher gern abgenommen wird. Die Bevölkerung bevorzugt heute eine zum Teil vollfette Ware, Magerkäse ist schwer, wenn überhaupt abzusetzen.

Bei der Anlage einer Käserei müssen 4 Räume ins Auge gefaßt werden, und zwar 1 Herstellungsraum, 1 Salzraum und je 2 Räume für die Reifung und Lagerung. Der Reifungsraum ist am besten von dem Lagerraum zu trennen, da in beiden Räumen verschiedene Feuchtigkeitsgrade und Temperaturen notwendig sind, welche sich wieder danach zu richten haben, ob man sich der Weich- oder Hartkäserei zuwenden will. Während bei der Weichkäserei wohl in der Hauptsache das sogenannte Trockensalzen bevorzugt wird, verwendet man für die Hartkäserei neben erstmaligem Trockensalzen, das Salzen im Salzbade, wo die Käse je nach der Größe 3—4 Tage verbleiben. Die Salzlösung soll 20—24 Prozent betragen. Zur Feststellung der richtigen Stärke benötigt man unbedingt ein Aräometer. Nachdem das Salzen des Käses beendet, und derselbe abgetrocknet ist, kommt er in den Reifungsraum, wo er sachgemäß behandelt wird und bis zur Ausreifung verbleibt, um alsdann in den Lagerraum zu gelangen, wo die letzte Reifung bis zum Versand erfolgt. Die Reifung des Weichkäses erfolgt schneller als beim Hartkäse, der letztere macht zunächst einen Vergärungsprozeß von ca. 12 Tagen durch, um dann in das nächste Stadium der Festwerdung und beendeter Lochbildung zu treten. Die Reifung soll bei regelmäßigem Verlauf in ungefähr 12—13 Wochen beendet sein. Man wird daher unter Voraussetzung derselben Milcheinlieferung und des guten glatten Absatzes, für die Hartkäserei größere Reifungsräume benötigen als für die Weichkäserei.

Bei der Herstellung der Käsereiräume sollte man auf Verwendung von gutem Material bedacht sein. Die Wände sollten mit nicht zu mager angestelltem Zement abgeputzt werden, der gut zu glätten ist, um die Wände von Zeit zu Zeit abwaschen zu können. Wenn es der Kostenpunkt gestattet, sollten die Wände mannshoch mit Mettlacher Fliesen erster Sorte belegt werden. Auf die Fußbodebeläge aller Käsereiräume, ganz besonders im Herstellungsraum, ist größte Sorgfalt zu verwenden, denn Sünden., die bei Neuanlagen gemacht werden, lassen sich während des Betriebes schwer beseitigen. Fehler, welche bei Neuanlagen gemacht werden, zeichnen sich später durch Loslösen des verwandten Materials aus, bilden Wasser resp. Molkenlöcher und lassen sich während des Betriebes, da täglich die fressende Molke neu hinzukommt und die Materialbindung verhindert, sehr schwer beseitigen. Es empfiehlt sich, die Legung der Fußböden, am besten von Spezialisten vornehmen zu lassen, und ich möchte deshalb diese Seite der Anlage etwas genauer behandeln, da es meines Erachtens eminent wichtig ist, der Molkenlöcherbildung vorzubeugen, um schädliche Mikroorganismen aus der Käserei fern zu halten. Es ist ohne Zweifel, daß durch ein derartiges Versehen, Herstellung und Reifung der Käse (gleich welcher Art), schon stark in Mitleidenschaft gezogen sind. Der beste und zugleich billigste Fußbodenbelag für Käseherstellungsräume sowohl wie für Käsereien ist der mit Mettlacher Fliesen erster Sorte oder Eisenklinkern bezw. Eisenklinkerplatten. Die ersteren dürften in Molkereien allgemein bekannt sein, nicht dagegen die letzten beiden Steinarten. Beide Arten Klinkersteine haben ein rötlich-braunes Aussehen, bis ins Schwarze hinein spielend. Die Eisenklinker werden ungefähr in Größe eines Mauersteines und glatt geliefert, die Eisenklinkerplatten dagegen glatt sowie geriffelt in verschiedenen Größen, 25 × 12 × 4 Zentimeter, 21 × 10,8 ×4,2 Zentimeter, oder 12 × 12 × 4 Zentimeter. Die Eisenklinkersteine in beiden Ausführungen sind fast unverwüstlich und sind daher, was Haltbarkeit anbetrifft, meines Erachtens den Mettlacher Fliesen vorzuziehen, da auch das Aussehen derselben im längeren Gebrauch stets gleichmäßig bleibt, wohingegen die Mettlacher Fliesen beim längeren Liegen und großer Benutzung, namentlich beim Hantieren mit Blechgeräten, unansehnlich werden, Beim Verlegen der Steine, gleich welcher Art, ist aber darauf zu achten, daß die Fugen zwischen den einzelnen Steinen nicht zu weit, sondern so eng wie möglich gehalten werden, weil dadurch die Angriffsfläche für die Milchsäure bedeutend verringert wird. Werden die Steine in Zement eingelegt, so muß dieser Zement nicht zu mager angerührt werden, d. h. im Verhältnis mehr Zement als Grant genommen werden. Es empfiehlt sich aber, die Steine nicht in Zement, sondern in säurefestem Asphalt, welcher sich gegen Einfluß der Milchsäure wie anderer Säuren sehr bewährt hat, zu verlegen. Die Benutzung des säurefesten Asphalts ist in Molkereikreisen meines Wissens noch wenig bekannt und gewürdigt, aber doch, besonders für Käsereien, zum Einlegen der Fußböden sehr zu empfehlen.

Weiter empfiehlt es sich beim Legen des Fußbodenlagers darauf Bedacht zu nehmen, daß von dem Ablaufhahn der Käsekessel resp. der Käsetische bis zum Molkenbassin eine kleine Vertiefung im Fußboden gelegt wird, um hierdurch der Molke einen bestimmten Weg zu weisen. Vorteilhafter dagegen wäre es, das Molkenbassin in unmittelbarer Nähe der Käsekessel resp. Käsetische anzulegen. Ganz besondere Sorgfalt ist auf die Herstellung dieses Molkenbassins zu verwenden. Da die Molken fast jedes Material infolge ihres großen Milchsäuregehaltes sehr stark angreifen, so empfiehlt es sich hierzu ganz besonders widerstandsfähiges, säurefestes Material zu verwenden. Auch hierzu verwende man die Eisenklinkersteine und achte darauf, daß beim Legen die Fugen zwischen den einzelnen Steinen so eng wie möglich gehalten werden, um die Angriffsfläche für die Milchsäure zu verringern.

Da ich, wie schon erwähnt, die Eisenklinkersteine beider Ausführungen sowohl für Molkereien wie besonders für Käsereien sehr geeignet halte, möchte ich hier einige Bezugsquellen anführen: „Vereinigte Oldenburger Klinkerwerke“ in Bockhorn i. Oldenburg, Großhandlungsfirmen Wilhelm Piekenhagen, Berlin W., In den Zelten 5, Lehr & Co., Berlin N. W. 52, Werftstr. 12, Oskar Zucker, Berlin N., Oranienburgerstr. 15, Generalvertreter Georg Forch, Berlin-Stralau, Alt-Stralau 18 der schlesischen und sächsischen Werke.

Wir kommen nun, falls ältere Räume zum Anbau zur Verfügung stehen und ein Abputz der Wände mit Zement usw. gespart werden soll, zu einem Anstrich derselben. Hier wären in erster Linie die sogenannten Oel-Schutzfarben zu nennen, welche ebenfalls abwaschbar sind, oder eine seiner desinfizierenden Wirkung bekannte Kalk-Kaseinfarbe, welche jährlich erneuert werden müßte.

Was nun die Heizung anbelangt, so ist, wenn angängig, eine Warmwasser oder Dampfheizung zu empfehlen, oder ein sogenannter runder Dampfofen, der mit kleinen Feldsteinen gefüllt ist. Diese halten die Wärme gut, geben eine angenehme Temperatur in der Käserei und können auch ev. mit Abdampf gespeist werden. Nicht zu empfehlen dagegen sind die eisernen Oefen, da dieselben nicht die notwendige gleichmäßige Wärme hergeben, sondern besonders in ihrer Nähe eine ungewöhnlich hohe Temperatur zeitigen, was auf den dort lagernden Käse unvorteilhaft wirken muß.

Ganz besonderes Gewicht ist auf die Entlüftung der Käsekeller zu legen. Hierzu ist die Anlage von Luftschächten und Entlüftungsklappen mit Verschlußklappen notwendig, da die schlechte Luft aus den Käsekellern entfernt werden muß, weil einmal die Heizung der Räume beeinträchtigt wird, ein andermal die Gefahr gegeben wird, daß die Bewohner der Nachbarschaft sich über den Käsegeruch beschweren, der durch event. Oeffnen der Fenster herausströmt.

Ich hatte in einer von mir geleiteten Molkerei mit diesem Uebel zu kämpfen und kam durch Zufall auf ein gutes, sehr leicht anzubringendes Mittel, welches ich in einem Inhalatorium entdeckte. Hier hatte der leitende Arzt von der Stadtbehörde, wegen der starken Gerüche, die durch das Verdampfen der Medikamente entstanden, große Unannehmlichkeiten, die sogar mit Schließung des Inhalatoriums drohte. Der betreffende Arzt ließ ein Abzugsrohr über das Dach des Hauses hinaus im Vorflur der Inhalationskabine anbringen, und legte vor der Oeffnung des Rohrs eine offene Gasflamme (ohne Strumpf und Zylinder) an, welche während der Zeit der Benutzung der Kabinen dauernd brannte und die Dämpfe und Gerüche anzog und durch das Abzugsrohr hinaus leitete. Nach Anlegung dieser Einrichtung waren die Schwierigkeiten mit der Behörde behoben.

Analog dieser Einrichtung verband ich den Hauptschornstein (Esse) durch einen Zugkanal von gewöhnlichen Drainröhren, wie sie zum Trockenlegen von undurchlässigem Acker verwandt werden, durch die Kellerwand hindurch mit dem Käsekeller und zwar derart, daß das Rohr an der Decke des Kellers heraus trat. Die Verbindung mit dem Hauptschornstein als Luftableiter war erreicht, nun legte ich vor der Oeffnung eine offene Gasflamme an, genau dem angeführten Beispiele folgend. Der Erfolg war sehr gut, die Käsekeller wurden glänzend entlüftet, die Käsereifung erfolgte regelmäßiger und auch die Nachbarschaft war befriedigt.

Es ist nur darauf zu achten, daß dem Keller nicht zu viel Wärme entzogen wird, was durch Klein- und Großstellen der Gasflamme erreicht wird. Bei größeren Käsereiräumen empfiehlt es sich, die Rohrleitung bis in die Mitte des Raumes zu legen oder Abzweige anzubringen und diese ebenfalls mit Flammen zu versehen. In Orten wo kein Gas vorhanden, wird eine Spirituslampe oder ein Licht verwandt. Auch können zur Entlüftung elektrische Ventilatoren angebracht werden, welche besonders bei Entlüftung größerer Käsereiräume gute Dienste leisten können. Die Fenster der Käsereiräume sind mit sogenannter dichter Fliegengaze zu benageln, um das Eindringen von Fliegen beim ev. Oeffnen der Fenster zu verhüten. Auch sind dieselben nach Möglichkeit zu verdunkeln, um das intensive Sonnenlicht dem Keller zu entziehen. Die Gestelle und Bretter sind möglichst auswechselbar anzulegen, damit sie von Zeit zu Zeit gereinigt werden können.

Während man bei der Herstellung feiner Weichkäse Ständer von 30—50 Liter Inhalt verwendet, benötigt man in der Hartkäserei und bei Herstellung von Romadur, Limburger usw. runde kupferverzinnte Käsekessel mit Holzmantel, zur Quargkäserei werden seit längerer Zeit die sogenannten doppelten Kühnschen Käsewannen benutzt. In letzter Zeit haben die Aluminium-Käsewannen Eingang in die Käsereien gefunden. Der Vorzug dieser Wannen besteht darin, daß bei ihrer Benutzung niemals Eisen- oder Kupferteilchen in das Fabrikat gelangen können, und eine leichtere Reinigung möglich ist.

Bei Benutzung verzinnter Kessel, Formen und Geräte ist im Besonderen darauf zu achten, daß nur sehr gut verzinnte Geräte verwandt werden und beim Auftreten schadhafter Stellen sofort eine Nachverzinnung vorgenommen wird, um das Eindringen von Rostteilen usw. in den Käse zu vermeiden; denn dadurch würde die Güte des Käses und des Quargs beträchtlich leiden. Als Salzformen für den Hartkäse werden am vorteilhaftesten Holzformen verwandt.

Die Käsetische, Wandbretter und Käsebretter, sollten aus Weiß- oder Rot-Buchenholz hergestellt werden.

Auch achte man darauf, daß die Nägel resp. Nägelköpfe bei den Tischen, welche mit dem Käse-Bruch in Berührung kommen könnten, gut versenkt werden.

Es sei zum Schluß noch darauf aufmerksam gemacht, daß es angebracht ist, die Käseräume und Keller von Zeit zu Zeit einer gründlichen Desinfektion zu unterziehen. Es wird hierdurch verhütet, daß, falls trotz aller Vorsicht vielleicht aus Unachtsamkeit Fliegen usw. in den Keller gelangten, dieselben rechtzeitig vernichtet werden. —

Torf als geeignetstes Streumittel im Milchviehstall.

Es ist bekannt, daß die Art der Unterlage von ganz wesentlichem Einfluß auf die Zahl und Art der Bakterien in der Milch ist. Denn das ruhende Tier kommt in sehr innige Berührung mit der Unterlage, wobei sich Teilchen desselben ansetzen. Diese Teile lassen sich allerdings durch gründliche Säuberung des Euters vor dem Melkakt entfernen, nicht aber die bereits aus der Unterlage in die Zisterne des Euters eingewanderten Bakterien, die dann die Milchflora in ihrem Sinne beeinflussen. Dies ist auch von Backhaus und Kürsteiner an der Hand eingehender Untersuchungen nachgewiesen worden. So fand Backhaus in 1 Gr. des Streumittels folgende Anzahl Bakterienkeime vor:

1) bei Torf	2 Millionen Keime
2) bei gutem Stroh	7,5 Millionen Keime
3) bei schlechtem Stroh	10,0 Millionen Keime

Dementsprechend schwankte auch der Keimgehalt der Milch entsprechend der Unterlage; so wurden beispielsweise in 1 ccm Milch bei Verwendung von Torfstreu durchschnittlich 4830 Keime, bei guter Strohstreu 6980 und bei schlechter Strohstreu 7920 Keime festgestellt. Kürsteiner kam bei seinen Untersuchungen zu folgenden Zahlen:

	Maximum	Minimum	Mittel
Stroh	600 000 000	3 600 000	115 325 000
Schwarzstreu	570 000 000	150 000	73 586 000
Riedstreu	49 100 000	13 600 000	22 875 000
Laub	370 000 000	51 000	58 500 000
Sägemehl	183 000 000	19 500	30 773 000
Mühlenstaub	305 000 000	51 000	62 700 000
Hochmoortorfstreu	7 640 000	63 000	1 138 900
Flachmoortorfstreu	22 500 000	88 200	9 307 040

Nach all den vorliegenden Untersuchungszahlen ist ersichtlich, daß sowohl das Hochmoortorfstreu wie auch Flachmoortorfstreu das bei weitem keimärmste Einstreumittel ist. Außerdem kommen bei Torfstreu noch eine ganze Reihe anderer Vorzüge zu. Jedes Einstreumittel im Stall soll im wesentlichen folgende zwei Bedingungen erfüllen: 1) es soll die flüssigen und festen Extremente möglichst unwirksam machen und damit möglichst in sich aufsaugen, damit den Tieren ein trockenes und weiches Lager geschaffen wird; 2. sollen die wertvollen Dungstoffe nicht verloren gehen, also möglichst verlustlos von dem Einstreumittel absorbiert werden und damit bequem und vollzählig auf den Acker gelangen. Torfstreu erfüllt auch diese Bedingungen in glänzender Weise und kann mit keinem anderen Einstreumittel, selbst Sägespänen und Gerberlohe, der gleiche Erfolg getätigt werden. Für die Aufnahmefähigkeit des Torfstreues ist wiederum der Grad der Trockenheit von Wichtigkeit, so vermag trockenes Torfstreu bis zum achtzehnfachen ihres Gewichtes Wasser aufzunehmen, über 25 Prozent Feuchtigkeit enthaltendes Torfstreu sollte man vom Kauf ausschließen. Wie bedeutend geringer die Aufsaugungsfähigkeit der anderen Einstreumittel ist, geht aus folgenden Angaben hervor: Stroh vermag nur höchstens das siebenfache, Holzwolle, Sägespäne und Maschinenhobelspäne höchstens das fünffache und Waldstreu höchstens das dreifache seines Eigengewichtes an Wasser aufzunehmen. Außerdem vermag Torf die üblen Gerüche zu absorbieren, wodurch die Stallluft bedeutend reiner ist, als bei Verwendung anderer Streumittel. Hinzu kommt noch, daß der auf die Felder gebrachte Torfdünger für die meisten Böden sehr dienlich sein wird, da sich der Torf selbst sehr schnell in Humus umzubilden vermag, wodurch er den Boden auch direkt an Nährstoffen bereichert.

Wie nichts vollkommen ist, so hat allerdings auch der Torf gewisse Nachteile, die aber im Vergleich zu den Vorteilen nur geringfügiger Art sind. Z. B. soll das dauernde Stehen der Tiere auf Torfstreu mit der Zeit die Hufe angreifen. Diesem Uebel kann man dadurch begegnen, daß man eine dünne Lage Stroh über dem Torfstreu ausbreitet. Ein weiteres Uebel ist in dem etwas umständlicheren Transport des Torfdüngers bei der Stallreinigung und dem Verbringen auf die Felder zu erblicken.

Der als Streumittel zu verwendende Torf soll möglichst staub- und sandfrei sein und langfaserige Beschaffenheit aufweisen. Torfdünger ist am besten für Sandboden geeignet, während er auf nasse, kalte Böden weniger gut zu verwenden ist. Er stellt insbesondere für die aseptische Milchgewinnung das geeignetste Einstreumittel dar. Mn.

Der Stolz des Fachmannes: „Der Molkereibesitzer W. war **sehr stolz auf die schönen Anstriche.** Die Branth's Schutzfarben zeigen aber auch wirklich **eine sehr gute Wirkung,** obwohl die Wände **nur einen Anstrich** erhalten haben." gez. R. Sch. in B. (Oldenburg). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weiter neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Kaufen Sie

„VULKAN-"

Milchkannen und Geräte!

Dann erhalten Sie:

Bestes Material! Tadellose Verzinnung!
Prompte Lieferung! Günstige Zahlungsbedingungen!

Engelhardt & Co., G. m. b. H., Düsseldorf 31

Industriestraße 4. Telefon 9184 und 1016.

Käseschachteln

in allen Größen und Ausführungen
liefern schnell und preiswert

Fehr & Wolff, A.-G., Habelschwerdt i. Schl.

Zweigfabrik in Böhmen.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Stellen-Gesuche.

Würde sofort oder später die
Leitung einer Filiale
übernehmen, bin im Fach groß geworden, Mitte 40er, und könnte die Vertrauensstellung gut ausfüllen. Werte Zuschriften sind zu richten u. **756** an diese Zeitung.

Junger Gehilfe,
20 Jahre alt, der sich im Fach vervollkommnen möchte, sucht Dauerstellung. Suchender scheut keine Arbeit, befindet sich in ungekünd. Stelle. Angebote an (718
Herbert Thoms,
— Milch-Vertrieb Zoppot —
Zoppot, Pommersche Straße 59—61.

1. Gehilfenstellung
sucht tüchtiger, an selbständ. Arbeit. gewöhnter Gehilfe. Ders. ist 23 J. alt, mit Abrechnung und Annahme, sowie Versand, Butterei, Allgäuer, Limburger und Romadur-Käserei u. allen modernen Maschinen aufs beste vertraut. Antritt kann am 15. 7. oder 1. 8. erfolgen. Werte Angebote erbittet (729
Paul Unger,
Molkerei Ostönnen, Westfalen.

Tüchtiger, arbs. ehrlicher Gehilfe sucht sich zum 1. oder 15. 8. zu verändern bei Kessel und Maschinen.
Hugo Schulze 728
Molkerei Körbecke, Kr. Soest.

Strebs. Gehilfe, 23 Jahre, sucht zu mögl. baldigem Antritt Dauerstellung, am liebst. f. Betr. u. Kont. Angebote erbittet mit Gehaltsang.
Hans Mütel, Bleckede, Elbe.

Suche für jungen willigen (762
Gehilfen
in Schlesischer Molkerei Stellung zur weiteren Ausbildung. Antritt 15. oder später.
Molkerei Hohenfriedeberg, Schles.

Gehilfe,
23 Jahre alt, evgl., sucht zum 20. d. Mts. anderweit. passende Stellung, auch als alleiniger. Gegend gleich. Werte Angebote mit Gehaltsang. an den Gehilfen der (761
Molkerei-Genossensch. Schwichteler,
Post Cappeln in Oldenburg.

Tüchtiger, zuverlässiger (760
Molkerei-Gehilfe
sucht sogleich dauernde Stellung.
Kurt Barth, Molkereigehilfe,
Willenberg, Ostpr.

Camembert-Käser,
25. Jahre, der in bekannteren Käsereien tätig war, sucht Stellung. Angebote mit Gehalt erbittet (770
H. Düshop, Hamburg 31,
Butterothstr. 49.

Suche für mein. Sohn, 20 J., gut geb., eine **Stelle** z. Erl. d. Molk.-Betr., mögl. mit Familienanschl.
A. Knixa, Groß-Roßlau,
Kr. Neidenburg in Ostpr. (663

Zwei junge, tüchtige
Gehilfen
19½ Jahre, suchen veränderungshalber zum 1. 8. Stellung. Selbige sind an sauberes, flottes und selbständiges Arbeiten gewöhnt. Vertraut mit Kessel und Maschinen u. Butterei und besitzen Erfahrung in Hart- und Weichkäserei. Durchaus ehrlich und zuverlässig. Werte Angebote unter **654** an diese Zeitung.

Jg. kräftig. Gehilfe,
21½ Jahre alt, vertraut m. Kessel und Maschinen, Tilsiter Voll- und Halbfettkäse, Butterei sow. Kohlensäurekühlmaschine u. Schweinemast, sucht z. 1. Aug. od. später Stellung. Werte Angebote sind zu richten an
Friedrich Scherrmacher, Gallgarben b. Neuendorf, Bz. Königsb., Ostpr.

Für empfehlensw., tücht. **Gehilfen,** d. in hies. Molkerei 1½ J. tät. gewes. ist, suche z. 15. Aug. Stelle, wo Geleg. zu Ausbild. in Käserei vorh. **Molk. Itter,** Bez. Cassel.

Jüngerer, strebsamer Harzkäsemeister
der an Ordnung, Sauberkeit und flottes, selbständiges Arbeiten gewohnt, der reiche Erfahrung in der Harzkäserei mit Schwitzverfahren besitzt, einen konkurrenzfähig. goldgelben Harzkäse herstellt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, Dauerstellung in einem modernen Betrieb. Antritt kann nach Vereinbarung erfolgen, da in ungekündigter Stellung. Schlesien bevorzugt, doch nicht Bedingung. Ausführliche Angebote m. Gehaltsangabe unter **Schlesien 725** an diese Zeitung.

Junger Gehilfe
sucht Stellung zum 1. 8. 25. Selb. ist in der Weichkäserei, Romadur u. Quadratkäse sowie mit Butterei u. sämtlichen Maschinen aufs beste vertraut. Angebote unter **Nr. 700** durch diese Zeitung.

Tüchtig. sol. Gehilfe
sucht zum beliebigen Antritt gute Dauerstellung. Erfahrung in Herstellung von Tilsiter, Romadur, Camembert und Limburger, sowie mit sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut. Gefl. Angebote mit Gehaltsang. erbittet Karl Neumann, Meierei Dauenhof, Holstein. (726

Tüchtiger gewandter Gehilfe
sucht zum beliebigen Antritt gute Dauerstellung als Heizer und Maschinenführer, prima Zeugnisse und Empfehlungen zur Verfügung. Gefällige Angebote mit Gehaltsangabe erbittet (727
Hermann Jäger,
Meierei Dauenhof, Holstein.

Junger Mann,
21 Jahre alt, im Umgang mit Pferden bestens vertr., sucht Stellg. als **Milchkutscher oder -Verkäufer,** habe 1½ Jahr einen Verkaufswag. gefahren und bin in allen Facharbeiten bewandert, desgl. i. Umg. m. d. Kundsch. Gefl. Angebote u. **758** an diese Zeitung.

Jg. Molk.-Fachmann
23 Jahre, Molkereischule absolviert, sucht Stellung zum 15. 7. oder 1. 8. Selbiger ist mit der Herstellung v. mehreren Sorten Käse vertraut, sowie Holländer, Tilsiter, Limburg., Romadur u. Camembert u. Bereitung von Quarg. Selbiger ist mit der elektr. Lichtanlage, Milchversand, Schlagsahneherstellg,. Schrotmühle und Schweinemast gut vertr. Angebote sind zu richten an die
Molkerei Bösel bei Kloppenburg
in Oldenburg. (659

Verheirateter
Molker.-Verwalter
mit 1 Kind, v. Kind auf beim Fach, sow. in all. Teilen aufs beste vertr., Butter., Käs. u. Milchvers., in größ. u. kleiner. Betr. tätig gewes., sucht, gestützt a. gute Zeugn. u. Empfehl., Dauerstelle. W. Angeb. sind unter **Nr. 665** an diese Ztg. zu richten.

Strebsamer Gehilfe, 21 J. alt, 1 Jahr in der Lehrmolkerei Kiel tät., sucht z. 1. Aug. anderw. Deuerstellung. Angebote mit Gehaltsangab. erbittet (722
Chr. Duberg, Lehrmolkerei Kiel.

Molkereigehilfe
26 J. alt, sucht z. 15. 7. 25 Stelle als **Obermeier, 1. Gehilfe od. Gutsmeier.** Ders. ist m. allen ins Fach schlag. Arbeit. vertr. u. war schon a. Gutsmeier tätig. Gefl. Ang. erb.
H. Dannenberg (669
Molkerei Strasburg U.-M.

Qualitätsware!

Preise ermäßigt!

Verlangen Sie neues Angebot u. Muster.

H. Bockholt, Ahlen (Westf.), Tel. 303
Spezialität: Milchtransportkannen und Aluminium-Bassins und Käsewannen.

Wilh. Steffen
Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N.1 i. Holst. gegr. 1843

Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.

Neu! **Sturmfeuerzeug** Neu!
„Funkenheld"
Gesetzlich geschützt.

Nur bei uns zu haben.
Widersteht dem größten Sturm.
Nie versagend!
Einfache Handhabung, **ganz aus Messing.**
Gebrauchsanweisung wird beigelegt.
No. 1925 nur Mk. 1.15 franko
mit 3 Ersatz-Zündsteinen extra
Versand direkt an Private.
Bei Sammel-Aufträgen Extra-Vergünstigungen.
Abbildung in natürlicher Größe.
Versand unter Nachnahme oder gegen vorherige Einsendung des Betrages.
Katalog, welcher über tausend Gegenstände aller Warengattungen enthält, **umsonst und portofrei.**
Gebrüder Rauh
Stahlwarenfabrik u. Versandh.
Gräfrath bei Solingen.
BRILLANT
Garantieschein: Nicht gefallende Waren tauschen wir bereitwilligst um oder zahlen Betrag zurück.

Gebr. Stelzer & Teichmann
Halle-Saale, Landsbergerstr. 64 Fernruf 8113 Dölau 53
Fliesen-Spezial-Geschäft

Ausführung von
Fliesenarbeiten jeder Art
für Molkereibetriebe Kühlanlagen, Küchen und Badezimmer
Fliesen aller Art zur Verfügung
Solide Preise, fachmännische Arbeit, schnellste Ausführung. Kostenanschläge und Auskünfte frei und unverbindlich. Man wünsche durch telephonischen Anruf 8113 Vertreterbesuch.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 14. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 168 G.-M., 2. Qualität je Zentner 148 G.-M., abfallende je Zentner 128 G.-M. Tendenz: stetig.

Privat-Berichte.

Berlin, 11. Juli. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Die Zurückhaltung, die schon in der vergangenen Woche von den Käufern beobachtet wurde, hielt an, und war das Geschäft als schleppend zu bezeichnen. Hierzu kommt, daß der Hauptreiseverkehr eingesetzt hat und gerade die kaufkräftigsten Verbraucher fehlen, um die noch immer reichlich eingehenden Zufuhren zu begeben. — Da auch vom Ausland keinerlei Nachrichten über Besserung der Märkte eintrafen, wurden die Notierungen in dieser Woche weiter stark ermäßigt. So ging Berlin insgesamt 9 ℳ, Hamburg um 11 ℳ zurück. Kopenhagen ermäßigte um 13 Kronen auf 415 Kronen, Malmö um 9 Kronen auf 294 Kronen. Auch Holland sowie die Randstaaten und Finnland mußten sich dieser Rückwärtsbewegung in den Preisen anschließen. Nur für sibirische Butter wird an den hohen Preisen festgehalten, und finden daher z. Zt. keine Umsätze in dieser Butter statt. — Schmalz. Bei ruhigem Geschäft haben sich die Preise wenig verändert. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard Dollar 41, Purelard Dollar 42,75, Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 11. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Unter dem Druck der niedrigeren ausländischen Preisangebote war es unumgänglich notwendig, auch die Notierungen für Inlandsbutter entsprechend herabzusetzen. Berlin ermäßigte heute abermals um 4 ℳ und hofft man auf dieser Preisbasis das Geschäft wieder in normale Bahnen lenken zu können. — Die Einlieferungen halten sich auf gleicher Höhe wie bisher und ist vor allen Dingen die Butterproduktion in Süddeutschland erheblich größer, wie im vorigen Jahre. Vor Beendigung der Ferienzeit dürfte daher kaum mit einem lebhafteren Geschäft in den Großstädten zu rechnen sein.

Dresden, 11. Juli. Bericht der Firma Maier & Amlauf. Die Eingänge in deutscher Butter reichen aus, um den stark zurückgegangenen Bedarf zu decken. Nachdem die Notierung in Berlin heute um weitere 4 ℳ ermäßigt worden ist, erwartet man eine bessere Nachfrage.

Käse.

Dresden, 11. Juli. Bericht der Firma Maier & Amlauf. Die Allgäuer sind nun einmal im Fahrwasser der Preissteigerungen und so hat man es nicht umgehen können, am dieswöchigen Mittwoch den Kemptener Börsenpreis für jungen Weichkäse abermals um 5 Pfennige je Pfund heraufzusetzen. Wenn die Käser diesen Aufschlag jetzt noch gerne sehen, so werden sie denselben in absehbarer Zeit zu bereuen haben. Man merkt schon eine entsprechende Zurückhaltung. Die Läger im Allgäu mögen wohl leer sein, aber die Kundschaft hat sich doch bei jeder Preissteigerung eingedeckt und nicht immer, weil Ware gebraucht wurde, sondern um wieder billig gekauft zu haben. Das Geschäft in Edamer ist auch etwas ruhiger geworden. Camembert ist immer noch begehrt. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 150—155, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 98—100, pa. bayrischer Stangenkäse. 20 proz. 100—102, do., 40 proz. 140, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 115—120, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 145, pa. Weißlacker, vollfett 140—145, pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm, 0,25—0.30 je Stück, do., ca. 400 Gramm, 1/1 bis 1/8 teilig 0,90 bis 0,95 je Stück.

Vieh.

Bremen, 13. Juli. Auf dem Schweinemarkt waren aufgetrieben: 874 Schweine. Der Preis betrug in Reichsmark für ½ Kg. Lebendgewicht für: 1. 86 für 189, 2. 84—85 für 252, 3. 81—83 für 144, 4. 78—80 für 95. Geschäft sehr lebhaft.

Eier.

Berlin, 13. Juli. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel. Inlandseier: in Pfennige u. je Stück: große, vollfrische, gestempelte 14,50, frische über 55 Gr. 12—12,50, frische unter 55 Gr. 11—11,50; Auslandseier: in Pfennige und je Stück: extra große 13,75—14,50, große 11,75—12, normale 8,50—10,50, abweichende 8 bis 9, kleine und Schmutzeier 7,50—8. Tendenz: still.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 13. Juli. Die Begründung für die scharfe amerikanische Hausse wird hier teils überhaupt nicht verstanden, teils mit größtem Mißtrauen betrachtet. Sie konnte daher einen nennenswerten Einfluß nicht ausüben und, wenn auf sie die Cifforderunge für Auslandsware durchweg erhöht sind, und auch das Inland seine Notierungen etwas steigerte, so waren doch nur unerheblich höhere Forderungen für Getreide wie für Mehl am hiesigen Platze durchzusetzen. Die Witterung ist für die Ernte etwas besser geworden, indessen lagen aus Schlesien neue Regennachrichten vor. Wintergerste war sehr stark angeboten und fand nur bei verhältnismäßig billigen Forderungen Beachtung. Hafer war ruhig und nicht viel verändert, meist still, aber bei einiger Nachfrage für später fester. Futterartikel ruhig. — Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, guter 262 bis 272, mittlerer 254—261, amerikanischer 219—258, Gerste 258—260, Wintergerste 232—240, Futterweizen 284—286, Wicken 280—290, Roggenkleie 140—142. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer Juli 260,50, Roggen, märkischer 225—228, Juli 219,50—219,25, Gerste, Futter-, 200 bis 215, neue Winter- 194—198, Hafer, märkischer 233—243, Juli 192 bis 191,50, Mais (loko Berlin) 213—215, Weizenmehl, 70 Proz., 33,50—36, Roggenmehl, 70 Proz., 31—33,25, Weizenkleie 12,70—12,80, Roggenkleie 13,30—13,40, Raps 340—355, Viktoriaerbsen 28—34, kl. Speiseerbsen 25 bis 26,50, Futtererbsen 22—26, Peluschken 23—26,50, Ackerbohnen 24—26, Wicken 26—27,60, Lupinen, blaue 12—13, do., gelbe 15—16,50, Serradella —, Rapskuchen 15,40—15,60, Leinkuchen 22,20—22,50, Trockenschnitzel 10,80 bis 11,20, vollw Zuckerschnitzel 17—19, Torfmelasse 9,40—9,50, Kartoffelflocken 24,20—24,40.

Hamburg, 12. Juli. Getreide. Weizen 270—275, Roggen 215—227, Hafer 235—242, Gerste 207—220, ausländische Gerste 228—230, Mais 196 bis 202, Rm für je 1000 Kg., Hirse 11—13 Gulden, Leinsaat 22—22,50 Gulden für je 100 Kg.

Magdeburg, 13. Juli. Weizen, 13,40—13,60, stetig, Hafer 12,60 bis 12,85, ruhig ;Roggen 12,10—12,30, gefragt; Wintergerste 10,20—10,40, ruhig. —

Bremen, 13. Juli. Weizen, Manitoba, 14, Chile 13,80, Austral 13,80, Manitoba Futter- 9,90; Roggen: amerikanischer 2 12,60; Gerste: amerikanische Malzgerste 12,20; Hafer: Kanada Feeding 2 9,80, amerikanische white clipped 2 10; Mais La Plata 10,70.

Mannheim, 13. Juli. Weizen, ausländischer 28,50—30,50, Roggen, inländischer 22,50—23, ausländischer 23—23,50, Hafer, inländischer —, ausländischer 20—22, Futtergerste 21—22,50, Mais mit Sack 21,50—22, Trockentreber mit Sack 16,50—17, Weizenkleie mit Sack 12—14,50, Raps mit Sack 42, Weizenmehl, Basis 0, mit Sack Juli 38, Auust-September 28,50, Roggenmehl 32—32,50. Tendenz: fest.

Für unseren städtischen Vollbetrieb mit Milchversand wird zuverlässiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter, lediger (900

Obermeier

zum 1. August gesucht. Ders. muß in der Lage sein, sich den nötigen Respekt zu verschaffen und zeitweise den Betrieb allein versehen. Bewerbungen mit kurzem Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Altersangabe an

Molkereigenossenschaft Schivelbein in Pom.

Von westfälischer Landmolkerei, Milchversand und Butterei, wird ein junger, fleißiger

Gehilfen

gesucht, derselbe hat mit dem Verwalter und 1 Lehrling alle Arbeit. zu machen. Bedingung: selbständ. Arbeiten, Kenntnisse sämtlich. Maschinen, flotter Former und guter Rechner, da auch im Kontor helfen muß. Antritt 1. August, ev. früher, Anfangsgehalt 50.— ℳ freie Stat., Kassen. Junge Gehilfen, denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Offert. mit Zeugnisabschriften unter 886 an d. Ztg. einreichen.

Wir suchen zum 1. August einen äußerst tüchtigen, nicht zu jungen,

soliden Gehilfen

d. perf. ist i. Quargherstellung, Stangen- u. Weichkäserei und dies d. Zeugnisse nachweisen kann. Gehalt nach Leistung. Ang. m. Zeugn.-Abschr. u. Gehaltsf. erbittet (879

Dampfmolkerei Frömmstedt e. G.
bei Kindelbrück in Thür.

Jüngerer, strebsamer (892

Molkereigehilfe

welcher sich willig all. vorkommenden Arbeiten unterzieht und in der Behandlung von Milch, allen Sorten Weich- und Hartkäse bewandert ist, sow. Interesse hat, alle vorkommenden Büroarbeiten, einschließlich Buchhaltung, zu erlernen, für sofort gesucht. Angebote mit Zeugnisabschriften sind zu richten a n (892

M. Schwarzendahl, Greven i. W., Molkerei-Produkten-Vertrieb.

Tüchtiger, nicht zu junger (899

Molkereigehilfe

zum 1. August gesucht. Gründliche Kenntnisse in Weichkäserei erforderlich, Anfangsgehalt 70.— ℳ, all. frei. Angeb. m. Zeugnisabschr. an

Molkerei Peine i. Hann.

Suche einen tüchtigen, selbständig. ledigen

Käser,

der mit der Harzkäserei (Lübbers Automat), dem modernen Schwitzverfahren vollständig vertraut ist und bei allen vorkommenden Arbeiten mithilft. Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften nebst Gehaltsansprüche u. **„Mainz" 901** an diese Zeitung.

Tüchtiger, jüngerer (891

Molkereigehilfe

sofort gesucht für Stadtmolkerei.

Milcheinkaufsgenossenschaft Hagen in Westf.

Suche baldigst einen (848

Lehrling.

Molkerei Strampe, Dahlenburg, Hannover

Lehrling

nicht unter 16 Jahren, aus anständiger Familie, mit guter Schulbildung, für städt. Betrieb gesucht.

Sanitäts-Molkerei Bernburg.

Suche zum baldigen Antritt ein.

Lehrling

oder ein Lernmädchen zur gründl. Erlernung des Molk.-Faches. Taschengeld wird gewährt. (322

Klug, Molkerei Wismar
Kreis Naugard.

Suche **zu sofort** eine ehrliche, **saubere** (672

Meierin

für sämtliche Molkereiarbeiten und Hilfe im Haushalt bei Familienanschluß. Gutes Gehalt und Behandlung zugesichert. Nach einem halb. Jahr Reisevergütung. Gefl. Bewerbungen an

Zentral-Molkerei Narthauen
Post Ottersberg i. Hann.
H. Gieger.

Betriebsleiterstelle inzwischen besetzt. (721

Molk.-Genossensch. Wollin i. Pom.
e. G. m. u. H.

Stellen-Gesuche.

Strebsamer, zuverlässiger (786

Fachmann,

z. Zt. Verwalter ein. mittl. Landmolkerei, die in Kürze von neuem Besitzer selbst verwaltet wird, sucht, gestützt auf beste Zeugnisse u. Empfehlungen, zum beliebigen Antritt anderweitig passende Stellung. Suchender ist 29 Jahre alt, mit sämtl. Facharbeiten, Behandlung d. Milch, Versand u. im Verkehr mit Landwirten bestens vertr., sowie gewöhnt, selbst mit Hand anzulegen, Referenz. von Großbetrieben, denen ich mehrere Jahre als Obermeier und Betriebsleiter vorstand, stehen jederzeit zur Verfügung. Gefällige Zuschriften mit näheren Angaben erbeten an

F. Brysch, Königszelt, Schles.
Bahnhofstraße 19.

Ein äußerst tüchtiger
Fachmann
30 J., alleinsteh., m. gut. Bild. u. Umgangsform., forsche gute Ersch., 15 J. im Fach, prakt. u. geschäftl. gut bew., in großstädt. u. Landbetrieben tät gew. u. selbst, geleitet, vor all. gute Umgangsform. m. d. Landw., pa. Zeugn. u. Referenz., z. sof. od. spät. Dauerstellung, am liesten a d. Lade od. i kl. Stadt. Es w. a. Geh. nicht ges., n. gute Beh. Frdl. Ang. unt. **R B, 872** an d. Z

Tücht. Fachmann
40 J., led., 22 J. i. Fach, m. sämtl. Arb. vertr., hauptsächl. Tilsi. Käs., Butt., Schweinemast, Eismaschine, Degermamilch, sucht zu sof. Vertr.-Stelle. Geg. gl. Angeb. bitte zu richten an Frau **Dietrich, Essen** a. d. Ruhr, Söllingstraße 22. (875

Molkereifachmann

33 Jahre, ledig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sofort oder 1. 8. Stellung als **Verwalter, Betriebsleiter, Obermeier oder Filialleiter.** Suchender ist prakt. wie theoret. durchgebildet, im Besitz. d Betriebsleiterzeugnisses, vertraut mit Kühlanlage, elektrischer Lichtanlage, Butterei, Annahme, Versand und Abrechnung und hat schon ländlichen Betrieb selbständig geleitet und im Umgang mit Landwirten sehr erfahren. Angebote mit Gehaltsangabe sind zu richten unter **A. H. 870** an diese Zeitung.

23jähriger (854

Molkereifachmann

in fast allen Zweigen des Faches tätig gewesen u. vollkommen durchgebildet, sucht, gestützt auf langjährige pa. Zeugn. passenden Wirkungskreis. Werte Angebote erb. **Karl Gerlach, Peine b. Hannover,** Woltorferstraße 21.

Achtung! Ledig., äußerst tücht., **ehrl. Fachmann,** 29 J., 15 J. im Fache, m. pa. Zeugn. u. Referenz., in Land- u. Großbetr. tätig gewesen, als Obermeier (Spezialität: Degerma-Flaschenmilch), bewand. m. Schlagsahne, Frischmilchbehdlg., Hart- u. Weichkäs., s. sof. od. spät. weitere Dauerstellung. Derselbe würde auch Flaschenmilchabteilung einrichten. Auch ins Ausl. Ang. **u. W. M. 873** durch ds. Ztg.

Harzkäsemeister u. Molkereifachmann

24 Jahre alt, d. verschied. Betriebe eingerichtet und geleitet hat, und für goldgelbe, haltb. Ware garantiert, sucht wegen Uebergabe des Betriebes anderweitig Stellung. Richte auch Betriebe ein. Ang. erb. Walter Hagedorn. Osterode a. Harz Hallhof 6. Fernruf 120.

Tüchtiger Fachmann

sucht zum 1. August Stellung als **Betriebsleiter, Obermeier od. sonstigen Vertrauensposten.** Suchend. ist mit all. vorkomm. Arb. bestens vertr. und hat die Fachschule besucht. Gute Zeun. vorhand. Werte Angebote erbittet (890
W. Garbe, Molkerei Varchmin
Krs. Köslin, P. Kordeshagen.

Erster Gehilfe

sucht für sofort oder später Stellung in größerem Betrieb. Selbiger ist firm im Fache u. an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Gefällige Angebote erbittet (878
Wilhelm Sigel
Essen-Altenessen
Altenessenerstraße 348

Jung. strebs. Gehilfe

22 J. alt, vertr. m, all. Facharbeit., einschließl. Kontorarb., Käserei u. Untersuchungswesen, schreibgew. u. sich. Rechner, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum 1. August passende Stellung. W. Angeb. erbittet (846
Richard Paul
Molkerei Strehlen i. Schles.

Junger Gehilfe,

21 Jahre, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten bestens vertraut, Kenntnisse in Hart- und Weichkäserei vorhanden. Selbiger verricht. auch jede andere Arbeit. Werte Angebote unter **Nr. 825** an diese Zeitung erbeten.

Suche für zwei junge durchaus tücht., zuverlässige, mit allen Maschinen sowie mit allen ins Fach schlag. Arbeiten aufs beste vertr.
Molkereigehilfen
zum 1. Aug. angem. Stellung. Pa. Zeugnisse und Referenzen stehen z. Verfügung. Ausführliche Angeb. mit Gehaltsang. sind zu richten an **A. Walter, Köln. Milchversorgung. Köln-Ehrenfeld,** Schlachthof.

Nationalgesinnter

Molkerei-Fachmann

24 Jahre alt, längere Zeit in großem städtischen Betriebe in gehobener ungekündigter Stellung tätig, sucht zum beliebigen Antritt entsprechende Position, am liebsten **als Verwalter,** oder in größerem Betriebe als **Obermeier.** Ia Referenzen zur Verfügung. Kaution kann gestellt werden. Freundliche Angebote mi tGehaltsangabe unt. **Grundreell 778** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkereifachmann

29 Jahre, evangelisch, sucht zu beliebigem Antritt Dauerstellung als
1. Gehilfe, Obermeier, Gutsmeier, Expedient, Maschinist
oder ähnlichen Vertrauens-Posten. Genossenschafts-Molkerei als Verwalter bereits 15 Monate geleitet. Vertraut mit Abrechnung, amerikanischer Buchführung, Schreibmaschine, Hart- und Weich-Käserei sowie allen Facharbeiten. Suchender scheut sich vor keiner Arbeit und legt selbst überall mit Hand an. Schlesien, Pommern und Brandenburg bevorzugt. Beste Zeugnisse und Referenzen. Kaution von 1000 Mark kann gestellt werden. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an diese Zeitung unter **Nr. 832.**

Junger, strebsamer Mann

guter Pferdepfleger, willig in allen vorkommenden Arbeiten, sucht zum 1. August (865

Stellung als Milchkutscher.

Angebote erbeten an
F. Busch, Arnimswalde bei Altdamm, Pommern.

Junger, tücht. Molk.-Fachmann
23 J., im Besitze bester Zeugnisse u. Empfehl., sucht z. belieb. Antritt Dauerstelle, a. liebst. Prov. Sachs., jed. nicht Beding. Gefl. Angebote mit Gehaltsangeabe erbittet (876
O. Christiansen, Hamburg 23
Jungmannstraße 33.

Junger, tüchtiger Käsergehilfe
sucht sofort Stellung in Hartkäserei od. Molkerei mit Käserei. Ders. ist schon 1½ J. in der Käs. tätig, ist in sämtlichen Käsearbeiten bewandert und besitzt gute Zeugnisse. Angebote an (880
J. Denk, Käser b. A. König Käsereibetrieb **Obernheim,** Post Wehingen, O.-A. Spaichingen Wtb.

20 jähriger, tüchtiger
Gehilfe

sucht zum 1 August Stellung Selbiger ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut. Freundl. Angebote mit Gehalts-Angabe sind zu richten an
Carl Keßler
Molkerei Roßleben a. Unstruth
Lüttich & Co.

Junger, tüchtiger Molkereigehilfe
20 Jahre alt, sucht z. 1. Aug. Stellung. Suchend. ist vertr. m. Kessel u. Masch., Butt., u. besitzt Kenntn. in Hart- u. Weichkäserei, garant. wird für erstkl. Ware. Pa. Zeugn. stehen zur Verfügung. W. Angeb. m. Geh.-Ang. sind zu richt. an (882
Reinhold Münch, Molk. Peine i. H.
Woltorferstr. 14.

Tücht., strebsamer Gehilfe
23 J., m. pa. Zeugn., sucht sof. anderen Wirkungskr. Ang. m. Geh.-Ang. erb. **Wilh. Grebe, Wierthe** b. Alvesse, Braunschweig. (881

Weichkäser
24 Jahre alt, sucht Stellung zum 1 August, am liebst. in Filialbetr., jed. nicht Beding. Selb ist firm in d. Herstell. v. Stangen-, Romad.-, Delikateß- u. Camemb. u. garant. für gute Ware. Suchender hat Fachschule im Allgäu besucht und Meisterprüfung abgelegt. Zeugnisse stehen zu Diensten. Angebote unter **A. B. Nr. 877** durch diese Zeitung erbeten.

Gehilfe,

22 Jahre, vertr. mit Kessel u. Maschinen, Tilsiter- und Weichkäserei, sow. mit elektr. Lichtanlage, sucht z. 1. Aug. Stellung. Auf letzter Stelle 2 Jahre tätig gewesen. W. Angebote erb. Molk.-Geh. **Max Herzog, Molkerei Girken,** Post Trömpau, Krs. Königsberg. (776

Solider, kräftiger, 33 Jahre alter
erfahrener Tilsiter Käser
sucht zum 1. 8. 25 od. später Dauerstellung als Käser oder fürs Lager. Suchender ist mit Käserei, Butterei, Maschinen sow. Schweinemast vollkommen vertraut, worüber Zeugnisse zur Verfügung stehen. Schleswig-Holstein, Mecklenb. oder Pommern bevorzugt. Werte Angebote mit Gehaltsangabe an d. Gehilfen der **Molkerei Heinrikau, Kreis Braunsberg.** (661

Heizer und Maschinenführer

30 Jahre alt, mit allen neuzeitlich. Maschinen bestens vertr., sucht, gestützt auf langj. Zeugn. zum 1. Aug. od. einige Tage später Stellung. Werte Angebote m. Gehaltsangabe sind unter 863 an d. Ztg. einzur.

Kaufmann,

26 Jahre alt, intelligent, kräftig, keine Arbeit scheuend, möchte das Molkereifach von Grund auf erlernen und sucht
Lehrstelle
möglichst in größerem Betriebe. Gefäll. Angebote mit **Angabe der Lehrdauer und der Verbindlichkeiten** unter 826 an ds. Zeitung erbeten.

Strebsame Meierin
25 Jahre alt, in ungekünd. Stelle, sucht, gest. a. gute Zeugn., z. 1. Aug. Stellung für Verkauf oder Betrieb. W. Angeb. zu richt. an (807
Selma Wiesner, Braunschweig
Fallersleberstraße 34.

Jg., tücht., ehrl. **Kutscher,** guter Pferdepfleg., sucht zum 1. August Stellung. **Fritz Leuchtmann,** Molkerei **Peine i. Hann.,** Woltorferstraße 14. (883

Suche zum 15. 7. bezw. 1. 8. 25 einen tüchtigen, ehrlichen (772
junger Mann,
welchem an Dauerstellung gelegen ist, für Milchversand und alle vorkommend. Arbeiten i. der Molkerei. Meldungen, Empfehlung. sow. Gehaltsforderungen erbeten.
Molkerei u. Mühlenbetrieb Hörstel, Kreis Tecklenburg.

Zuverlässiger Chauffeur
24 Jahre, gelernt. Dreh. u. Schloss., der kleine Reparat. u. Nebenarbeit ausführt, sucht Stelle. Zeugn. vorhanden. Führerschein 3 b. Angeb. an **Otto Friedenberg, Sterkrade, Rheinland,** Roonstraße 60. (568

Für einen (859
Lehrling
der bereits 1 Jahr im **Vollbetriebe** tätig war, wird für den Rest der Lehrzeit anderweit Unterkommen gesucht.
Neue Molkerei-Genossensch. Guhrau Bez. Breslau.

Meierin,

7 Jahre im Fach, 2½ im städtischen Betrieb, mit allen Facharbeiten im Dampf- wie elektr. Betrieb vertr., erfahren in Butterei, Tilsiter und Limburger Käserei, sucht zum 1. 8. Dauerstelle. (759
Gertr. Homann, Meier. Friedeberg in Königsberg, Am Stadtgarten 2.

Nach Schluß eingegangen:

liefern billigst
Thielebein & Kristen
Gesellschaft mit beschr. Haftung
Hildesheim.

Käseformen

für Lassen-Verfahren zu kaufen gesucht. Offerten unter **751** durch diese Zeitung.

Suche
noch ein. Dauerlief. in trock. met. u. buttermilchfr.
Quarg
Joh. Rößler, Käsefabrik
Mistelgau, Oberfr.

Suche noch einige Dauerlieferanten mit trockenen u. metallfreien
Quarg
zahle hohe Preise, prompte Kasse.
Käsefabrik H. Achterberg, Berlin, Wriezenerstraße 36.

Franz Neukamm
Butter- u. Käsegroßhandl.
gegründet 1913
sucht noch Verbindung mit
Molkereien und Käsereien
Berlin NO. 18
Palisadenstraße 14.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 76 — Hildesheim, den 16. Juli 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Ueber Sauermilcharten mit besonderer Berücksichtigung der Herstellungsweise von Yoghurt und Kefir.

Begutachtung der Dauererhitzungswanne „Optimus“ von Jepsen u. Sohn, Flensburg.

Unterrichts- und Versuchswesen. Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve.

Rundschau. Die Molkereierzeugnisse auf der Rheinischen Grünen Messe. — Der Meiereiverband für Westfalen und Lippe über die Milchpreise. — Berichtigung. — Der Milchpreis in der Pfalz. — Der Leipziger Milchhandel an Sonntagen. — Frische Milch in den Bahnhofswirtschaften. — Aus dem Geschäftsbericht der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle für Mecklenburg-Schwerin zu Güstrow. — Gefängnisstrafe für Milchfälscher.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Sprechsaal. Etwas über Tilsiter Käse. — Hygienisierung der Milch. — Ist es statthaft, Kuhmilch in Mischung mit Ziegenmilch an die Molkerei zu liefern? — Ein Mittel gegen Rotlauf der Schweine. — Schwarzer Schimmel bei Harzkäsen. — Welche Erfahrungen sind mit „Effekt“ in der Harzkäserei gemacht. — Heißdampflokomobile oder Flammrohrkessel.

Bücherschau. Wegweiser für die Milchwirtschaft.

Briefkasten. — Marktberichte.

Ueber Sauermilcharten mit besonderer Berücksichtigung der Herstellungsweise von Yoghurt und Kefir.

Soviel uns aus der Geschichte bekannt ist, haben zu allen Zeiten, bei allen Völkern, die Milch gewannen, die verschiedensten Sauermilcharten eine z. T. recht erhebliche Rolle gespielt. In den meisten Fällen, und zwar hauptsächlich in Mitteleuropa, gewann man die Sauermilch einfach in der Weise, daß man frische Milch sich selbst überließ, sie also zur spontanen Gerinnung brachte. In anderen Ländern wieder bereitete man Sauermilch sehr häufig in der Weise, daß man gewisse Gärungserreger der Milch zusetzte. Je nachdem, welche Milchart verwendet wurde, wie die Gegend und das Klima, kurzum die ganzen Verhältnisse waren, haben sich dann gewisse Arten von Kleinlebewesen zusammengefunden, die nun unter den immer gleichbleibenden und ihnen zusagenden Verhältnissen lange Zeit wirksam erhalten blieben. Es ist aus diesem Grunde ganz erklärlich, daß es in den verschiedensten Ländern ganz verschiedene Sauermilcharten gibt.

Für die gewöhnliche Sauermilch, die hauptsächlich in mitteleuropäischen Ländern bekannt ist, und die nebenbei unsere alten Germanen als Nahrungsmittel sehr schätzten, sind verschiedene Namen gebräuchlich. In Norddeutschland heißt sie hauptsächlich Dickmilch, dann aber auch Setzmilch und Schlickermilch oder Schlippermilch; in Süddeutschland nennt man sie auch saure Milch, Selber, Schlotter und auch gestöckelte Milch; in Ostdeutschland und den angrenzenden Gebieten „Glumse„. Verschiedentlich nennt man sie in Deutschland noch Schlecken, Schlocken, Pumpermilch, Plumpermilch, Käsemilch u. a. m. In Holland heißt sie „Hangop“.

Von der gewöhnlichen Sauermilch zu unterscheiden ist die „dauerhafte Sauermilch“. In Niederbayern spricht man von „Herbstmilch“, im Salzkammergut von „Baßmilch“, in der Bukowina und den Ostkarpathen wird eine dauerhafte Sauermilch unter dem Namen „Huslanka“ bereitet. Die Huslanka wird gewöhnlich im Sommer bei Milchüberfluß auf den Bergen derart bereitet, daß man die abgerahmte Milch in Fässern sammelt, sie mit etwas alter Huslanka mischt und die Fässer dann zu Tal bringt, wo man sie kühl aufbewahrt. Huslanka und auch andere derartige Dauermilch soll sich jahrelang halten. — In Island bereitet man eine Sauermilch aus Schaf- und Kuhmilch, „Skyr“ genannt. Außer dem berühmten Yoghurt gibt es in Bulgarien noch eine Sauermilch aus Schaf milch, „Urgutnik“ genannt. Sie ist dem Yoghurt in mancher Beziehung ähnlich und wird von bulgarischen Hirten in sehr umständlicher Weise unter Benutzung von Ziegenbälgen bereitet. Urgutnik soll angenehm sauer, ähnlich wie Buttermilch schmecken. In Montinegro bereitet man aus Schaf- oder Kuhmilch eine Sauermilch, „Kysla varenyka“ genannt. Die Milch wird gekocht, und nachdem sie genügend erkaltet ist mit Kysla varenyka des vorhergehenden Tages geimpft. Auf der Insel Sardinien wird von Schafhirten eine Sauermilch bereitet, die man „Gioddu“ nennt. Ob Gioddu eine gewöhnliche Sauermilch ist oder ein saures alkoholisches Milchgetränk, scheint nicht genau festzustehen, wenigstens sind die Angaben in der Literatur darüber nicht ganz übereinstimmend. — Eine Sauermilch der Tataren auf der Halbinsel Krim ist der „Katyk“, aus Schafmilch bereitet. Man wärmt die Milch auf ca. 35 Gr. C. an und impft mit etwas altem Katyk. Er ist ein sehr beliebtes Nahrungsmittel und soll ähnlich dem Yoghurt gesundheitsfördernd wirken.

Von den bisher genannten, größtenteils gewöhnlichen Sauermilcharten unterscheiden sich nun diejenigen, die durch Zusatz von Reinkulturen bereitet werden, und die namentlich seit der Zeit, da man die Erreger dieser sauren bezw. sauren alkoholischen Milchgetränke kennt, auch über die Grenzen ihrer Heimat Verbreitung gefunden haben. Zwei solcher weit über die Grenzen ihrer Heimat hinaus bekannte und verbreitete Sauermilchgetränke sind der bulgarische „Yoghurt“ und der kaukasische „Kefir“, auf deren Bereitungsweise später näher eingegangen werden soll.

In Skandinavien ist seit alter Zeit die „Tätte- oder Langmilch“ bekannt. Schon Linné lernte auf seiner Reise nach Lappland die Tättemilch (Sätmiölk, Tätmiölk) kennen. Sie wird bereitet aus ungekochter Vollmilch oder auch aus Magermilch. Das charakteristische dieser Sauermilch ist, wie ja der Name schon sagt, daß sie lange schleimige Struktur aufweist. Das Zustandekommen dieser Eigentümlichkeit erklärt sich durch das Vorhandensein bestimmter Bakterienarten, die, wie so oft, in Symbiose zusammen leben. Tättemilch ist kein rein saures, sondern ein saures alkoholisches Milchgetränk, das allerdings nicht soviel Alkohol enthält, als z. B. der Kefir.

Weiter ist zu erwähnen der „Kumys“. Seine Heimat sind die Steppen des südlichen Rußlands und Asiens, wo er von den nomadisierenden Völkern, Kirgisen, Kalmücken, Baschkieren, Mongolen u. a. vielleicht schon seit Jahrtausenden hergestellt wird. Der Kumys (Milchwein) ist ein alkoholisches Milchgetränk aus Stutenmilch, zuweilen auch wohl aus Kamel-, Eselinnen- und Kuhmilch bereitet, das leicht schäumt und einen äußerst feinen Geschmack haben soll. Die Bereitung ist in den verschiedenen Ländern ganz verschieden. Kalmücken und Kirgisen bereiten ihn in Lederschläuchen aus Pferdehaut, die sie auf ihren Wanderungen den Kamelen umhängen, wodurch dann durch das intensive Schütteln ein recht sämiger Kumys entsteht. Andere seßhafte Völker benutzen auch Holzgefäße. Wichtig ist jedenfalls bei der Kumysbereitung das häufige Schütteln der Milch. Das Impfen der Milch geschieht mit altem Kumys. Die Gärung der Milch erfolgt am günstigsten bei niedrigen Temperaturen, etwa 10 bis 14 Gr. C. Bemerkenswert ist, daß schon die alten Naturvölker die Lederschläuche oder Holzgefäße alle 14 Tage ausräucherten, um eben falsche Gärungen zu verhüten. Ganz unbewußt taten die alten Völker also damals schon dasselbe, was wir heute tun, und sie eilten somit, wie so oft, der Wissenschaft voraus. In Rußland, namentlich im Süden, war der Kumys vor dem Kriege ziemlich populär. Es entstanden eine große Anzahl Kumysanstalten, die unter der Leitung von Aerzten standen, und sich eines guten Zuspruchs von Kranken, namentlich von Lungenkranken, erfreuten. Allerdings waren diese Kumyskuren ziemlich teuer, so daß sie sich nicht jeder leisten konnte. Auch über die Grenzen seiner engeren Heimat hinaus sind derartige Kumysanstalten entstanden. So in der Schweiz, im früheren Oesterreich-Ungarn, in Frankreich, Deutschland und anderen Ländern. Jedoch wurde hier der Kumys nicht überall aus Stutenmilch hergestellt, sondern auch aus Eselinnenmilch, Ziegenmilch und Kuhmilch, oder auch aus Gemischen verschiedener Milcharten. Heute werden solche Anstalten wohl kaum noch bestehen, wenigstens nicht in Deutschland. An der Gärung des Kumys sind hauptsächlich zwei Arten von Mikroorganismen, ein Bakterium und eine Hefe beteiligt.

In Aegypten wird seit langer Zeit eine gegorene Milch aus gekochter Ziegen-, Kuh- oder Büffelmilch hergestellt, und zwar in ähnlicher Weise wie der Kefir. Man nennt diese Sauermilch „Leben“. Zuweilen wird auch das Leben mit dem Yoghurt verglichen. Weiter wäre noch zu nennen das „Mazun“ der Armenier, ebenfalls ein ge-

gorenes Milchgetränk aus Kuh-, Ziegen-, Schaf- oder Büffelmilch, das wahrscheinlich auch mehr dem Kefir als dem Yoghurt ähneln dürfte. Das geht auch schon daraus hervor, daß an der Gärung des „Mazun", wie auch an der des „Leben" neben Bakterien auch Hefen beteiligt sind.

Am populärsten von allen seit alter Zeit bekannten sauren Milchgetränken ist der „Yoghurt". Heute ist er weit über die Grenzen seiner Heimat hinaus bekannt und beliebt. Für denselben sind in den verschiedensten Ländern verschiedene Namen gebräuchlich. In der Türkei nennt man ihn z. B. noch Yourt, Gjaurd, Yaört und ähnlich; in slavischen Ländern nennt man ihn „Kisselo mléko"; die Montinegriner nennen ihn „Grusavina"; Syrer u. Ägypter sprechen von „Leben", „Lebeny", „Laben"; die Armenier nennen ihn „Mazun". Es ist klar, daß dieses in den verschiedensten Ländern unter den verschiedensten Namen verbreitete Milchgetränk überall verschieden ist. So sind z .B. Mazun und Leben bereits kurz beschrieben und als dem Kefir nahe verwandt bezeichnet. Aber auch jetzt noch wird der Yoghurt z. B. auch in Deutschland nicht einheitlich hergestellt. Zuweilen wird der Milch durch Eindampfen ein Teil ihres Wassers entzogen, während man anderen Orts wieder davon absieht. Während in Bulgarien hauptsächlich Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch verwendet wird, kommt selbstverständlich in Deutschland nur Kuhmilch in Frage. **Wenn** wir uns nun fragen, weshalb gerade der Yoghurt von allen fremdländischen Sauermilcharten sich so sehr verbreitet hat, so ist die Antwort wohl die, weil er einmal verhältnismäßig leicht herzustellen ist, dann aber auch, weil ihm außerordentlich günstige Wirkungen auf die Verdauungsorgane zugesprochen werden. Ganz besonders günstig ist die Wirkung auf den Darm. Bei fortgesetztem Genuß von Yoghurt werden die Fäulnisbakterien des Darms von den ebenfalls wärmeliebenden Yoghurtbakterien zurückgedrängt durch die Säure, die sie gebildet haben. Es wird behauptet, daß lediglich durch den täglichen Genuß von Yoghurt die Menschen im Orient älter werden als bei uns. Diese Behauptung ist vielleicht etwas übertrieben, enthält aber sicher auch sehr viel Wahrheit. Für das durchschnittliche höhere Alter dieser Völker sind jedenfalls aber noch andere Faktoren in die Wagschale zu werfen, in erster Linie wohl die Tatsache, daß diese Völker an sich noch viel natürlicher leben. Soviel aber steht jedenfalls fest, daß der Yoghurt eine außerordentlich günstige Wirkung auf den ganzen Organismus ausübt und bei täglichem Genuß sehr viel dazu beitragen würde, den Gesundheitszustand und somit die Widerstandskraft der Menschen zu heben. Krankheiten, wie Darmtuberkulose, Leber-, Nierenleiden u. a. sind durch Yoghurtkuren wirksam bekämpft worden. Ferner ist bewiesen, daß von sogenannten Bazillenträgern nach überstandenen Infektionskrankheiten wie Typhus, Ruhr, Cholera u. a. nach täglichem Genuß von Yoghurt schon nach Verlauf von ein paar Wochen keine Bazillen mehr ausgeschieden werden. Und so ließe sich manches anführen, was darauf schließen läßt, daß der Yoghurt ein Heil- und Kräftigungsmittel ersten Ranges ist, und es wäre nur zu wünschen, daß die Molkereien wieder mehr als bisher Yoghurt herstellen und durch geschickte Reklame für einen möglichst starken Absatz sorgen. Gerade die Yoghurtmilcherzeugung dürfte m. E. ein gutes Mittel sein, den Milchkonsum überhaupt zu steigern. Eine Steigerung des Milchkonsums aber ist im milchwirtschaftlichen und volkswirtschaftlichen Interesse dringend erforderlich. Doch nach diesen Abschweifungen zur Herstellung des Yoghurt selbst.

Der wesentliche Unterschied zwischen Yoghurt und gewöhnlicher Sauermilch besteht in der Art der Bakterien, die darin enthalten sind, und daraus folgt schon, daß die wichtigste Arbeit bei der Herstellung darin besteht, diese speziellen Bakterien in reiner Form der vorher keimarm gemachten Milch zuzufügen. Zwei Arten von Kleinlebewesen sind es, die wir im Yoghurt haben wollen, nämlich das Bakterium bulgaricum und den Streptococcus thermophilus. Bakterium bulgaricum ist ein Langstäbchen und verhält sich ähnlich wie gewöhnliche Milchsäurebakterien, nur vermag es bedeutend mehr Milchsäure zu bilden. Der Streptococcus thermophilus bildet hauptsächlich Aroma, dann aber bremst er gewissermaßen die starke Säuerung des Bakterium bulgaricum. Beide Arten sind wärmeliebend und entwickeln sich bei einer Temperatur von 40 bis 50 Gr. C. am besten. Hieraus folgt, daß wir die Reinkultur, die nur von bestbekannten Instituten bezogen werden darf, bei dieser Temperatur zufügen müssen. (Unter keinen Umständen sind die so oft angepriesenen Yoghurtpulver zu verwenden, da sie in den meisten Fällen fast wertlos sind.) Kurz zusammengefaßt geht die Bereitung folgendermaßen vor sich:

Gute einwandfreie Milch wird sorgfältig pasteurisiert, und zwar zweckmäßig auf 90 Gr. 1 Minute lang oder, was auch für den Yoghurt besser sein dürfte, 60—63 Gr. eine halbe Stunde lang. In früheren Beschreibungen wird meistens eine längere Erhitzungszeit gefordert, was jedoch meines Erachtens durchaus nicht nötig ist. Mit dem Pasteurisieren allein ist es natürlich auch nicht getan, sondern es muß auch dafür gesorgt werden, daß die Milch nicht wieder, bevor sie geimpft wird, infiziert wird. Das könnte z. B .sehr leicht geschehen, wenn die Milch wieder über einen Kühler läuft oder durch Rohre gepumpt wird. Läßt sich ein solcher Arbeitsgang nicht vermeiden, so ist auf größte Reinlichkeit solcher Geräte zu achten; eine gründliche Reinigung der Rohre hat selbstverständlich dann täglich zu geschehen. Achtet man gewissenhaft auf größte Reinlichkeit, so ist das Kühlen der Milch mittels des Kühlers in einer Beziehung sogar von Vorteil, denn mit dem Kühlen der Milch erfolgt sogleich auch ein Entlüften. Zweckmäßiger jedoch ist es, weil zuverlässiger, wenn die Milch im Pasteurisierapparate (Dauerwanne) auf die Impfungstemperatur, nämlich 40—45 Gr. Cels., abgekühlt wird. Bei dieser Temperatur wird nun die Reinkultur zugesetzt, innig mit der Milch vermischt und sofort in tadellos gereinigte Flaschen abgefüllt. Die Flaschen sind sofort gut zu verschließen und nun in ein Wasserbad von 40 bis 45 Gr. C. zu bringen. Auf die Einhaltung einer gleichmäßigen Temperatur während der Reifungsdauer ist sorgfältig zu achten. In ca. 3—5 Stunden ist der Joghurt fertig, d. h. die Milch ist geronnen und muß nun sogleich abgekühlt werden. Es ist zweckmäßig, die Abkühlung gleich in demselben Gefäß vorzunehmen, einfach in der Weise, daß das warme Wasser abgelassen und wiederholt durch kaltes ersetzt wird. Das Transportieren des eben geronnenen warmen Yoghurts würde sehr zum Nachteil für ihn sein. Durch das Wasserbad hat man es in der Hand, dem Yoghurt jede gewünschte Beschaffenheit zu geben. Wünscht man z. B. nur schwachsauren Yoghurt, so kühlt man sehr schnell tief ab (vorausgesetzt natürlich, daß die Gerinnung an sich nicht schon zu weit fortgeschritten ist), oder will man stark sauren Yoghurt haben, so kühlt man langsamer ab. Im übrigen ist natürlich viel eher die Möglichkeit gegeben, stark sauern Yoghurt zu bekommen, als schwach sauren, da ja das Bakterium bulgaricum außerordentlich stark Säure zu bilden vermag. Erwähnt sein mag in diesem Zusammenhang, daß stark saurer Yoghurt in seiner Wirkung als Heilmittel dem schwach sauren vorzuziehen ist, denn in ihm sind viel mehr und kräftigere Yoghurtbazillen vorhanden. Die Yoghurtreinkultur ist zweckmäßigerweise alle 14 Tage zu erneuern, wie das ja auch bei den Rahmsäurereinkulturen üblich ist. Die Herstellungsweise des Yoghurt ist also, wie man sieht, sehr einfach; nötig ist lediglich größte Sorgfalt beim Arbeiten, die in der Regel aber nur dort geübt wird, wo ein gewisses Verständnis für bakteriologische Vorgänge vorhanden ist. Es kann also jede Molkerei, ohne teuere Apparate anzuschaffen, Yoghurt herstellen.

Verschiedentlich ist die Ansicht verbreitet, daß Yoghurt aus eingedickter Milch hergestellt besser sei, als solcher aus nicht eingedickter Milch hergestellter. Gewiß wird der kalorische Wert der Milch durch das Eindicken erhöht, was doch beim Yoghurt aber nicht die Hauptsache ist, sondern der beste Yoghurt ist der, der möglichst viel kräftig entwickelte Bakterien enthält. Und das kann ebenso gut in nicht eingedickter Milch der Fall sein. Aber auch aus Magermilch oder aus einem Gemisch von Magermilch und Vollmilch läßt sich ein sehr guter Yoghurt herstellen.

Wichtig ist, daß der Yoghurt jeden Tag auf seine Beschaffenheit geprüft wird. Guter Yoghurt sieht in der Flasche gleichartig dick aus, ohne wesentlichen Molkenabsatz, vor allen Dingen aber auch ohne jede Spur von Gasbildung. Wer täglich mit Yoghurt umgeht, erkennt bald den spezifischen Yoghurtgeschmack und -Geruch. Weist schon diese Prüfung auf etwaige Fehler des Yoghurts oder der verwendeten Reinkultur hin, so läßt eine mikroskopische Prüfung sofort erkennen, ob der Yoghurt noch rein ist, und ist daher in größeren Betrieben die Anschaffung eines Mikroskopes nur zu empfehlen.

Ein weiteres sehr bekanntes saures Milchgetränk ist der „Kefir". Seine Heimat ist der Kaukasus, wo er von dort lebenden Bergvölkern seit uralter Zeit bereitet wird. In Deutschland ist er in den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts bekannt geworden. Es entstanden gar bald eine ganze Reihe von Kefir-Kuranstalten in verschiedenen Städten des Reiches, die aber allmählich so ziemlich alle verschwanden. Daran dürfte wohl nicht allein, wie öfter behauptet wird, der Yoghurt schuld sein, der bekanntlich einige Jahre vor dem Weltkrieg in Deutschland Mode wurde, sondern ungenügende Reklame und die Herstellung einer wohl nicht immer einwandfreien Ware. Kefir ist nun gleich dem Kumys ein alkoholisches saures Milchgetränk, das sich aber vom Kumys wesentlich unterscheidet, und zwar eben dadurch, daß es aus gekochter Kuhmilch bereitet wird, während man zur Bereitung des echten Kumys rohe Stutenmilch verwendet. Kefir ist eine feine und bekömmlichere Sauermilchart als der Kumys. Gleich dem Yoghurt ist er ein sehr gutes Kräftigungsmittel für Kranke und Schwache und wird namentlich auch von Männern viel lieber genommen als gewöhnliche Milch.

Die Herstellungsweise des Kefirs ist nun folgende: Die sogenannten Kefirkörner, die wie blumenkohlartige Gebilde aussehen, läßt man zuerst eine Art Vorbehandlung durchmachen. Zu diesem Zwecke begießt man sie mit warmem Wasser, läßt dasselbe einige Stunden einwirken, gießt es ab und begießt nun die Körner mit pasteurisierter und wieder abgekühlter Magermilch, welche man einige Stunden einwirken läßt. Darauf gießt man die Magermilch ab, ersetzt sie wieder durch frische, gießt nach einigen Stunden wieder ab und wiederholt diese Maßnahme ca. 5—6 Mal. Nach anderen Vorschriften läßt man die Milch auch länger einwirken und wäscht die Kefirkörner jedesmal sorgfältig mit Wasser aus. Nunmehr sind die Körner gebrauchsfähig. Sie werden mit dem zehn- bis zwanzigfachen Gewicht pasteurisierter und auf 20 Gr. Cels. abgekühlter Vollmilch versetzt. Während der Reifungsdauer, die ungefähr 20—30 Stunden dauert, muß die Temperatur von ca. 20 Gr. Cels. genau innegehalten werden. Auch ist es zweckmäßig, die Milch einige Mal gut umzurühren. Ist eine leichte Gerinnung eingetreten, so gießt man sie durch ein Sieb, um die Kefirkörner aufzufangen, die ja jeden Tag wieder verwendet werden. Bei der Herstellung im Großen benutzt man ein größeres Gefäß oder dergl. und läßt, nachdem die Kefirkörner zugesetzt und innig mit der Milch vermischt sind, bei Innehaltung der richtigen Temperatur solange stehen, bis sie leicht geronnen ist. Alsdann filtriert man die Milch, fängt also die Kefirkörner sorgfältig auf, spült sie in Wasser und verwendet sie am anderen Tage wieder zu einem neuen Ansatz. Die so erhaltene filtrierte Milch, die sogenannte Ansatzmilch versetzt man

nun noch ganz nach Belieben mit einigen Teilen ebenfalls pasteurisierter und abgekühlter Vollmilch und füllt dann das Gemisch in Flaschen, die sogleich sorgfältig zu verschließen sind und in ein Wasserbad von ca. 20 Gr. gestellt werden müssen. Die Regulierung des Wasserbades erfolgt wohl am einfachsten durch den Anschluß eines Dampf- und Wasserrohres. Ist die Milch nun in den Flaschen geronnen, so nimmt man sie heraus, schüttelt kräftig durch und kühlt nun auf etwa 5 Gr. Cels. ab. Am andern Tage wird der Kefir in der Regel abgesetzt, man kann ihn jedoch auch einige Tage aufbewahren. Es empfiehlt sich dann, den Kefir nach seinem Alter zu klassifizieren, etwa in der Weise, daß man ihn je nach Alter als schwach sauer, sauer und stark sauer bezeichnet oder dergl. Jeden Tag wird nun der Kefir ein bis zweimal durchgeschüttelt.

Die Kefirkörner sind nun nichts weiter als Hefezellen und Bakterien. Die Hefen vergähren den Milchzucker in Alkohol und Kohlensäure, die Bakterien (Milchsäurebakterien) erzeugen Milchsäure. Auch hier können wir wieder das innige Zusammenleben verschiedener Arten von Kleinlebewesen feststellen.

Manche Molkerei wird sich nun fragen, welchen Wert kann es denn haben, wenn wir täglich ein geringes Quantum Yoghurt oder Kefir oder beides zusammen herstellen. Der Absatz ist ja doch so gering, daß die paar Pfennige, die evtl. mehr dafür eingenommen werden abzüglich Unkosten, garnicht ins Gewicht fallen. Freilich, wenn uns kein anderes Ziel vorschwebt, als nur ein paar Kunden mit Sauermilch zu versorgen, dann kommt wirklich nicht sehr viel dabei heraus. Aber sollte es denn nicht möglich sein, durch geschickte Reklame, sich nach und nach einen großen Kundenkreis zu sichern? Ich denke da z. B. auch an den Absatz an Fabriken, Bergwerke u. dergl. Gewöhnliche Milch ist manchen Leuten zu weichlich, und da greifen sie dann zum Bier. Wie manche Flasche Yoghurt oder Kefir könnte hier abgesetzt werden, und es ist gar kein Zweifel, daß, wenn sich das Publikum erst mal an den Genuß gewöhnt hat und weiß, wie gesund und bekömmlich diese Getränke sind, der Milchkonsum ganz bedeutend steigen wird. Daß damit aber doch schließlich ganz bedeutende privatwirtschaftliche Vorteile verbunden sind, ganz zu schweigen von den volkswirtschaftlichen, dürfte wohl ohne weiteres einleuchten. W. R

Begutachtung der Dauererhitzungswanne „Optimus" von Jepsen Sohn, Flensburg.

Von Molkerei-Direktor Lerch, Breslau.

Der Konstrukteur der Dauererhitzungswanne „Optimus", Herr Ingenieur Rüters-Berlin, geht von dem auch von dem Verfasser dieses Artikels schon früher empfohlenen Gedankengang aus, die Milch durch entsprechend zwangsläufige Führung einer Dauererhitzung zu unterwerfen. Wenn der Zweck der Dauererhitzung auf diese Weise erreicht wird, so werden hierdurch, wie Verfasser in einem Artikel in Nr 2 der Molkerei-Zeitung vom 6. Januar 1925 ausgeführt hat, wesentliche Vorteile im Vergleich zur Dauerwanne mit von einander abgeschlossenen Zellen erreicht. Die in Rede stehende Wanne stellt im wesentlichen einen nach außen hin isolierten, verzinnten, kupfernen Behälter dar, welcher durch 3 Scheidewände in vier hintereinanderliegende Zellen geteilt wird. Die Scheidewände sind so angeordnet, daß die Bodenwände eine halbrunde Fläche ohne jede Ecken und Winkel bilden. In jede der vier Zellen ist eine etwa 10 Ztm. breite Scheidewand eingebaut, welche nicht ganz bis auf den Boden führt und unten ebenfalls abgerundet ist, so daß die Milch keinerlei scharfe Ecken und Kanten zu passieren hat, womit ein gleichmäßiger Durchfluß aller Milchteile erreicht werden soll. Zur Erreichung dieses Zweckes ist außerdem da, wo die Milch in die einzelnen Zellen übertritt, je ein die ganze Oberfläche bedeckendes, leicht herausnehmbares Sieb eingebaut, wodurch der eintretenden Milch ein gewisser Widerstand geboten wird, der eine möglichst gleichmäßige Verteilung der Milch auf der ganzen Fläche erreichen soll. Die Wanne ist mit einer Vorrichtung zum Nachwärmen der Milch versehen, welche nach Belieben mit Warmwasser- oder Dampf-Anschluß, event. auch mit beiden zugleich, versehen werden kann. Zum Ablassen der bei beendetem Betrieb in der Wanne befindlichen Milch sind an den Fußböden der einzelnen Zellen Ablaßröhren mit je einem Hahn angebracht, welche an das Milchaustrittsrohr angeschlossen sind. Weitere Ausführungen der Durchflußwanne „Optimus" werden im Vergleich zu dem in Rede stehenden Probemodell noch einige kleine Verbesserungen zeigen, die sich bei Inbetriebnahme der Wanne als wünschenswert herausgestellt haben

Die im Betrieb der Breslauer Molkerei e. G. m. b. H. probeweise zur Aufstellung gelangte Dauererhitzungswanne „Optimus" ist Größe Nr. 2 mit 1500 Liter Gesamtinhalt, entsprechend einer stündlichen Leistung von 2000 bis 3000 Liter. Die Wanne arbeitet im Betrieb der Breslauer Molkerei seit dem 17. Mai ds. Js. täglich und ergaben sich auf Grund dieser praktischen Beobachtungen folgende Ergebnisse. Die vorgesehene Vorrichtung zum Nachwärmen mit Dampf oder warmem Wasser wurde vorerst nicht angeschlossen und zeigte sich so ein Wärmeverlust vom Eintreten der Milch bis zum Austritt von 2—3 Gr. Celsius. Diesen geringen Temperaturrückgang kann man nach unserer Ansicht mit in Kauf nehmen, so daß die Wanne, wenigstens in den Sommermonaten, ohne Nachwärmevorrichtung verwendet werden kann. Dadurch, daß die Wanne kein Rührwerk benötigt, braucht sie keinerlei Kraft, stellt sich in der Konstruktion billiger als eine Dauerwanne mit Rührwrk. Der Verschleiß der Wanne ist naturgemäß nur gering, woraus auf eine lange Lebensdauer der Wanne geschlossen werden kann. Jedenfalls muß die Haltbarkeit einer Durchflußwanne ohne Rührwerk bei gleicher Qualität des verwendeten Materials eine längere sein, als bei einer Dauerwanne, bei welcher die Antriebsvorrichtung einer starken Inanspruchnahme und Abnutzung unterworfen ist. Es entstehen dadurch, daß die Milch nicht gerührt wird, weniger Verdampfungsverluste als bei einer Wanne mit Rührwrk und es bildet sich keinerlei Schaum. Der letztere Umstand erscheint uns besonders wesentlich, sowohl für die praktische Durchführung der Pasteurisierung als hinsichtlich der bakterientötenden Wirkung. Bekanntlich hat die Milchwirtschaftliche Forschungsanstalt in Kiel festgestellt, daß infolge der Schaumbildung die pasteurisierende Wirkung bei der Dauererhitzung in Frage gestellt wird, indem die aus dem Schaum sich bildenden Milchteilchen nicht die vorgeschriebene Temperatur erreichen. Die Durchflußwanne „Optimus" hat im Gegenteil eine schaumzerstörende Wirkung, indem aus dem Pasteurisierapparat herrührende Schaumteilchen schon beim Uebertritt in die zweite Zelle so gut wie verschwunden sind. Die in der ersten Zelle vorhandene geringe Schaummenge hat bei der Durchflußwanne nicht die nachteiligen Folgen einer Schaumbildung in der Dauerwanne, da die in einer Dauerwanne in dem Schaum nicht genügend erhitzten Milchteilchen bei jedem Leerlaufen einer Kammer mit dem Inhalt der Zelle austreten und so unter die pasteurisierte Milch gelangen, während bei der in Rede stehenden Durchflußwanne die in der ersten Zelle vorhandenen Schaumteile entweder in Milch zerfallen und so die Temperatur der Milch annehmen und den Weg der Milchteilchen gehen müssen, oder aber sie bleiben während des ganzen Betriebes auf der Oberfläche der Milch liegen und könnten die pasteurisierende Wirkung höchstens beim Leerlaufen der Zelle am Schlusse des Betriebes beeinflussen. Dem aber läßt sich durch entsprechendes Unterrühren des Schaumes bei beendetem Zufluß leicht vorbeugen.

Die Arbeitsweise der Wanne ist äußerst einfach und haben sich während der siebenwöchentlichen Ingebrauchnahme der Wanne keinerlei Mängel und Nachteile ergeben. Die Wanne arbeitet automatisch ohne jede Bedienung und ohne jeden Verlust an Milch. Die Entleerung bei beendetem Betrieb geschieht sehr einfach durch entsprechendes Einstellen der Ablaßhähne der einzelnen Zellen derart, daß man zuerst die dem Austritt am nächsten liegende Zelle leerlaufen läßt, dann die vorletzte und so fort, bis als letzte die dem Eintritt der Milch am nächsten liegende Zelle entleert wird.

Die Reinigung der Wanne macht bei dem für die Ausprobierung in Frage kommenden Modell insofern gewisse Schwierigkeiten, als die Unterkanten der eingebauten Verdränger und auch die Bodenflächen der einzelnen Zellen schwer erreichbar sind Durch entsprechende flachere Bauart und die Konstruktion einer hierfür geeigneten Bürste soll diesem Übelstand bei Neukonstruktionen abgeholfen werden, was vermutlich auch erreicht werden dürfte. Im übrigen ist die Reinigung der Wanne an und für sich leicht durchführbar, da ein Festbrennen von Milch usw. nicht vorkommt.

Auf Grund der praktischen Beobachtungen ist die pasteurisierende Wirkung der Dauerwanne für die Praxis ausreichend, d. h. die Milch wird durch Anwendung der während der Versuchszeit in der Regel angewendeten Temperatur von 65 Gr. bei einer Durchflußmenge von reichlich 3000 Liter pro Stunde genügend haltbar. Dabei bleibt der Rohmilch-Charakter, nach der Aufrahmefähigkeit der Milch zu schließen, fast vollkommen erhalten. Wiederholt entnommene Proben zum Vergleich der Haltbarkeit von roher Milch zu der auf 65 Gr. nur kurze Zeit im Bergedorfer Pasteur erhitzten Milch und zu der Milch, die nach dem Erhitzen die Wanne passierte, ergaben regelmäßig das für jeden Sachverständigen selbstverständliche Bild, daß die rohe Milch sich am wenigsten lange hielt, daß kurz pasteurisierte Milch sich besser hielt und daß die erhitzte Milch nach Passieren der Durchflußwanne sich am besten hielt. Genauere diesbezügliche Feststellungen über Bakterien- und Vitamin-Gehalt usw. müssen der Wissenschaft überlassen bleiben. Ausschlaggebend können aber in dieser Hinsicht letzten Endes auch nur die praktischen Erfahrungen sein, die in großem Umfang und in längerer Zeit gesammelt werden müssen, und wir neigen der Ansicht zu, daß die Dauererhitzung einer Milch auf 65 Grad in einem Zeitraum von etwa ¼ Stunde ausreichend ist und hoffentlich auch vom Gesetzgeber für den Seuchenfall anerkannt wird.

Alles in allem glauben wir, daß die Dauererhitzungswanne „Optimus" dem Problem der Dauererhitzung mittels Durchfluß in der richtigen Weise gerecht wird. Die einfache Konstruktion, der dadurch bedingte verhältnismäßig niedrige Anschaffungspreis, keinerlei Kraftverbrauch, der geringe Verschleiß, die leichte Bedienung, ein verhältnismäßig kleiner Raum für die Aufstellung, außer dem denkbar niedrigsten Verdampfungsverlust keinerlei Verluste an Milch, dabei eine für die Praxis ausreichende pasteurisierende Wirkung unter Wahrung des Frischmilchcharakters sind für die Praxis sehr wohl beachtliche Vorteile. Mit Rücksicht hierauf sind wir auf Grund unserer praktischen Erfahrungen mit der Durchflußwanne „Optimus" zu der Ueberzeugung gelangt, daß dieselb für die Praxis aufs Beste empfohlen werden kann.

Unterricht- und Versuchswesen

Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve. Von Oktober bis März soll wieder ein Lehrgang für Molkerei-Betriebsleiter an der Anstalt abgehalten werden. Die Teilnehmer an demselben müssen mindestens 23 Jahre alt sein und mindestens 6 jährige Molkereipraxis nachweisen können. Außer praktischen Arbeiten im Laboratorium (Milchuntersuchungen usw.), und Vorführungen in der eigenen Versuchsmolkerei der Anstalt findet nur theoretischer Unterricht statt. Derselbe erstreckt sich auf:

1. Molkereiwesen, Gewinnung und Behandlung der Milch, die verschiedenen Arten der Milchverwertung.
2. Milchwirtschaftliche Betriebslehre.
3. Maschinenkunde.
4. Buch- und Geschäftsführung, Geld- und Bankwesen, Versicherungswesen, Steuergesetze, geschäftliche Korespondenz.
5. Genossenschaftswesen unter besonderer Berücksichtigung der Molkerei-Genossenschaften.
6. Viehhaltung und Fütterungslehre.
7. Grundzüge der Chemie und Bakteriologie mia Uebungen und Vorführungen im Laboratorium der Anstalt.
8. Grundzüge der Physik.
9. Rechnen.
10. Deutsch.

Soweit Raum vrorhanden, können die Schüler Wohnung und Verköstigung zu mäßigem Preise in der Anstalt erhalten.

Anmeldungen sind an den Direktor der Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt in Cleve zu richten, der auch gerne jede gewünschte weitere Auskunft erteilt.

Rundschau

Die Molkereierzeugnisse auf der Rheinischen Grünen Messe zu Köln vom 4.—12. Juli d. Js. Zu der diesjährigen landwirtschaftlichen Messe (Ausstellung des Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen und des Messeamtes Köln) hatten auch eine größere Anzahl von rheinisch. Molkereien ihre Erzeugnisse eingesandt. Die Niederrheinischen Käsereien hatten eine besondere Sammelausstellung veranstaltet und auf besonderem, schön dekorierten Stand die am Niederrhein als Spezialität hergestellten Käsesorten —Gouda, Edamer und Brotform-Käse — in geschmackvollem Aufbau sehr wirkungsvoll zur Darstellung gebracht.

34 Proben Hartkäse nach Holländer Art, 5 Proben Weichkäse und 23 Butterproben; von letzteren waren 14 ungesalzen und 9 gesalzen. (11 angemeldete Buterproben waren leider ausgeblieben, größtenteils weil der Butereibetrieb in den betr. Molkereien in letzter Zeit zugunsten des Milchversandes nach den Städten usw. eingeschränkt werden mußte).

Das Richten erfolgte streng anonym, d. h. ohne Kenntnis der Herkunft der Proben, durch erfahrene Fachkaufleute und Molkereifachleute nach dem bewährten Punktverfahren der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft.

Von den 34 Proben Hartkäse erhielten 6 hochfein — 18 Proz., 12 fein — 35 Proz., 8 gut — 23 Proz. und weniger als gut beurteilt wurden 8 Proben — 23 Proz. —, gewiß ein erfreuliches Zeichen für die Leistungsfähigkeit der Käserei am Niederrhein, wobei berücksichtigt werden muß, daß die meisten Molkereien auch noch umfangreichen Frischmilchversand betrieben, sodaß nicht immer die bestangelieferte Milch zur Verkäsung gelangen kann. Daß die Käserei dennoch hinter der ausländischen Konkurrenz nicht zurücksteht, dürfte die Ausstellung wieder erwiesen haben.

Von den 5 Weichkäseproben erhielten 2 = fein, 2 = gut und 1 = weniger als gut.

Von den für Käse verfügbaren Preisen erhielten:

Molkerei Hönnepel Ia Preis, silberne Medaille der Landwirtschaftskammer und Ehrenpreis der Stadt Köln (Oelgemälde),

Molkerei Warbeyen 1. Preis, silberne Medaille des Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen und Ehrenpreis des Messeamts (Oelgemälde),

Molkerei Mehr-Niel 1. Preis, desgl. und Ehrenpreis des Messeams (Bronzegegenstand),

Molkerei Keeken 1. Preis, desgl. und Ehrenpreis der Stadt Köln (silb. Medaille mit Widmung),

Molkerei Schenkenschanz (Inh. Ww. Büning Nachf., Cleve) 1. Preis.

2. Preis, bronz. Medaille des Landw. Vereins für Rheinpreußen erhielten die Molkereien Griethausen, Mehr-Niel, H. Schepers & Co., Rees und Warbeyen.

Lobende Anerkennung: die Molkereien Elten, Ginderich, Keeken, Praest, Schenkenschanz, Warbeyen u. Wissel.

Für Weichkäse erhielt die Molkerei Hasselt (Ww. Büning Nachf. Cleve) den 2. Preis für vollfette Romadur und lobende Anerkennung für vollfette Limburger.

Von den 23 Butterproben erhielten hochfein 8 — 23 Proz., fein 9 — 39 Proz., gut 5 — 22 Proz. und 1 Probe weniger als gut — 4 Proz. Ebenfalls ein sehr befriedigendes Ergebnis, wenn auch bedauert werden muß, daß sich nicht eine größere Zahl von Molkereien an dem Preisbewerb beteiligt hat.

Von den verfügbaren Preisen erhielten:

Molkerei Erkelenz 1. Preis (silb. Medaille des Landwirtsch. Vereins für Rheinpreußen) und Ehrenpreis der Stadt Köln (Oelgem.).

Molkerei Hamminkeln 1. Preis desgl., und Ehrenpreis der Stadt Köln (goldene Medaille).

Ferner je einen 1. Preis die Molkereien Aengenesch, Citterhuck, Holzweiler, Krefelder Milchhof und Neukirchen bei Mörs.

2. Preis: Molkerei Geilenkirchen u. Winnenekendonk.

Lobende Anerkennung: Molkereien Emmericher-Eyland, Empel, Issum, Strauch und Völkenroth.

Außerdem wurde für besondere Leistungen bei den regelmäßigen Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer den nachstehenden Molkereien von der Landwirtschaftskammer folgende Preise zuerkannt:

Aengenesch, Erkelenz und Holzweiler je 1 silberne Medaille der Landwirtschaftskammer, Geilenkirchen, Hammineln, Issum, Milchhof Krefeld, H Schepers & Co., Rees, Strauch und Völkenroth gr. bronzene Medaille der Landwirtschafskammer, Eicherscheid und Neukirchen b. Mörs kl. bronzene Medaille der Landwirtschaftskammer.

In Anerkennung der wirksamen Gesamtdarstellung der Niederrheinischen Käserei wurde der Rheinischen Käse-Kontrollvereinigung zu Cleve, an deren Stand auch eine kleine Schrift „Hundert Jahre Käserei am Niederrhein" aufgelegt war und an Interessenten verteilt wurde, noch ein Geldpreis von 100 Mk. zuerkannt.

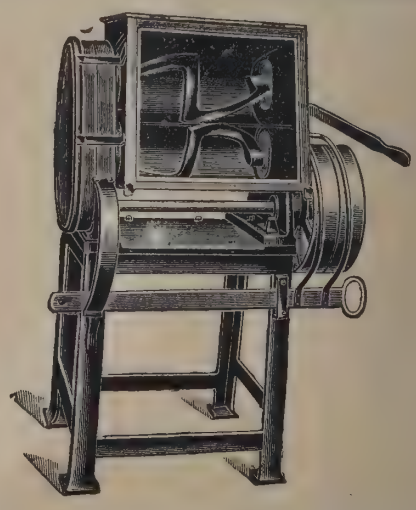
Wie im Vorjahr war auch wieder, ähnlich wie bei den Ausstellungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft eine Milch- und Käse-Kosthalle eingerichtet, die lebhaften Anklang fand. Die geschmackvolle, äußerst saubere Einrichtung, wie die ganze Art der Darbietung der vorzüglichen Produkte (Milch und Käsebrötchen) der Sanitätsmolkerei Dr. Wester & Co., Köln, fand allgemeine Anerkennung.

Die Butter- und Weichkäseproben waren in einem besonderen Kühltisch aufgestellt, der von der Firma Th. Witt-Aachen zur Verfügung gestellt und während der Ausstellungstage durch eine kleine Kühlmaschine gekühlt wurde. Die Einrichtung hat sich sehr gut bewährt, in dem sehr einfachen nicht isolierten Kühltisch war ständig eine Temperatur von nur 10—12 Grad Cels., bei zeitweise 30 Grad Cels. im Schatten. Auch die kleine Kühlmaschine der Firma fand viel Beachtung. Sch.

Der Meiereiverband für Westfalen und Lippe über die Milchpreise. Die augenblicklichen Milchpreise auf dem Lande geben vielfach zu Klagen Veranlassung und zwar derart, daß der Landwirt darüber klagt, daß ihm seine Milch zu niedrig bezahlt wird, so daß seine Erzeugungskosten bei weitem nicht gedeckt werden. Demgegenüber weist der Meiereiverband für Westfalen und Lippe darauf hin, daß bei weitem nicht alle vom Land-

Butter-Doppelformtisch „Zwilling"
D. R. G. M.
mit herausnehmbarer Form, Hand- und Fußtritthebel. Enorme Zeitersparnis. Kein Nachwiegen der einzelnen Butterstücke.
Auch mit quadratischen Formen für Margarine sofort lieferbar.

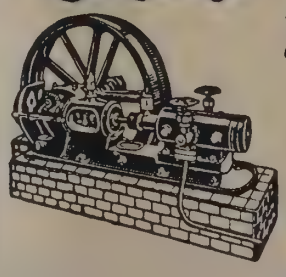
Butterknet- und Mischmaschinen



sowie **Tellerkneter** in jeder Größe sofort lieferbar.
Verlangen Sie ausführliche Offerte von:

Hermann Jordan, Molkerei-Maschinentabrik
Berlin SO 16 b, Michaelkirchstraße 21.
Telephon: Moritzplatz 1388.

Eis- u. Kühl-Maschinen



Dampf-Maschinen Pumpen, Apparate
baut als langjährige Spezialität für Molkereien.
Gustav Wehlte, Halle 5
Kühlmaschinenfabrik

wirt gelieferte Milch sich zum Frischmilchverkauf eignet, weil sie im gesäuerten Zustand ankommt und auch bezüglich der Güte zu wünschen übrig läßt, sodann aber auch nicht die gesamte vom Landwirt gelieferte Milch als Frischmilch abgesetzt werden könne. Ein großer Teil der Milch, so heißt es weiter, muß verbuttert werden, infolgedessen ist es nicht möglich, im Durchschnitt augenblicklich mehr an den Landwirt auszubezahlen, da der Preis selbstverständlich von der Verwertungsmöglichkeit abhängt. Bei dem augenblicklichen Fettgehalt der Milch gebraucht man in den Molkereien etwa 17 Liter Milch zu 1 Pfund Butter — der Landwirt, welcher seine Milch selbst verbuttert, gebraucht bedeutend mehr — das ergibt bei einem augenblicklichen Großhandelspreis von 1,65 Mark einen Verwertungspreis von noch nicht 10 Pfg. Wenn man den Wert der anfallenden Magermilch und Buttermilch noch hinzurechnet, und die Verarbeitungskosten, Anfuhrkosten und sonstige Unkosten berücksichtigt, so ergibt sich daraus der Verwertungspreis, der sich auf 12—14 Pfg. belaufen dürfte.

In landwirtschaftlichen Versammlungen wird vielfach betont, daß die Milchpreise vom Meiereiverband festgesetzt würden und daran wohl nichts zu ändern sei, im gewissen Sinne der Meierei-Verband also sich im Gegensatz zur Landwirtschaft befinde. Das ist durchaus falsch, der Meierei-Verband hat auf die Festsetzung der Milchpreise keinen anderen Einfluß als die übrigen landwirtschaftlichen Interessenvertretungen, wie Landwirtschaftskammer, Bauernverein und Reichslandbund auch. Ganz abgesehn davon, daß Erzeugerpreise überhaupt nicht festgesetzt werden, sondern nur die Preise frei Verbraucherstation für molkereimäßig bearbeitete Milch, werden die Preise von allen landwirtschaftlichen Interessenvertretungen in gemeinsamer Sitzung mit den Städtevertretern und Vertretern des Milchhandels festgestellt, der Meiereiverband hat als Geschäftsstelle dieses Ausschusses nichts anderes zu tun, als die Beschlüsse zur Ausführung zu bringen.

Noch auf der letzten ordentlichen Verbandssitzung am 29. Mai in Hamm machte der Verbandsdirektor des Mierei-Verbandes, der bekannte Reichstagsabgeordnete und Gutsbesitzer Bornefeld-Ettmann, hierzu sehr bemerkenswerte Ausführungen, die hier kurz wiedergegeben werden sollen. Er sagte etwa folgendes: „Die Lage der Landwirtschaft und insbsondere der Milchwirtschaft ist außerordentlich trostlos und wenn weite Kreise in Westfalen mit der Gestaltung der Preise unzufrieden sind, so kann ich das verstehen. Wenn man aber für jedes Unglück, was in unseren Tagen geschieht, besonders innerhalb des Meiereigewerbes, den Meierei-Verband verantwortlich machen will, tut man ihm Unrecht. Jede landwirtschaftliche Organisation, die sich mit der Preisgestaltung befaßt, läuft Gefahr, angegriffen zu werden. Wenn der Meiereiverband seit Jahren im Milchausschuß mitgearbeitet hat, so hat das nicht immer einmütigen Beifall gefunden. In der Landwirtschaft laufen aber die Interessen auch nicht alle auf derselben Linie. Wenn man in unseren Tagen behauptet, es müsse bezüglich der Preisgestaltung mehr geschehen, so soll man nicht vergessen, daß manche Maßnahmen zu Wege gebracht sind, daß manche Absatzgebiete fallen gelassen sind und verschiedene Städte Milch vom Niederrhein beziehen. Da ist es schwierig, Richtlinien zu schaffen.

Alb. E. P., 295.

Berichtigung. Wie wir erfahren, erhielt auch die Molkereigenossenschaft Wollin i. Pomm. für Tilsiter Vollfettkäse einen ersten und Siegerehrenpreis.

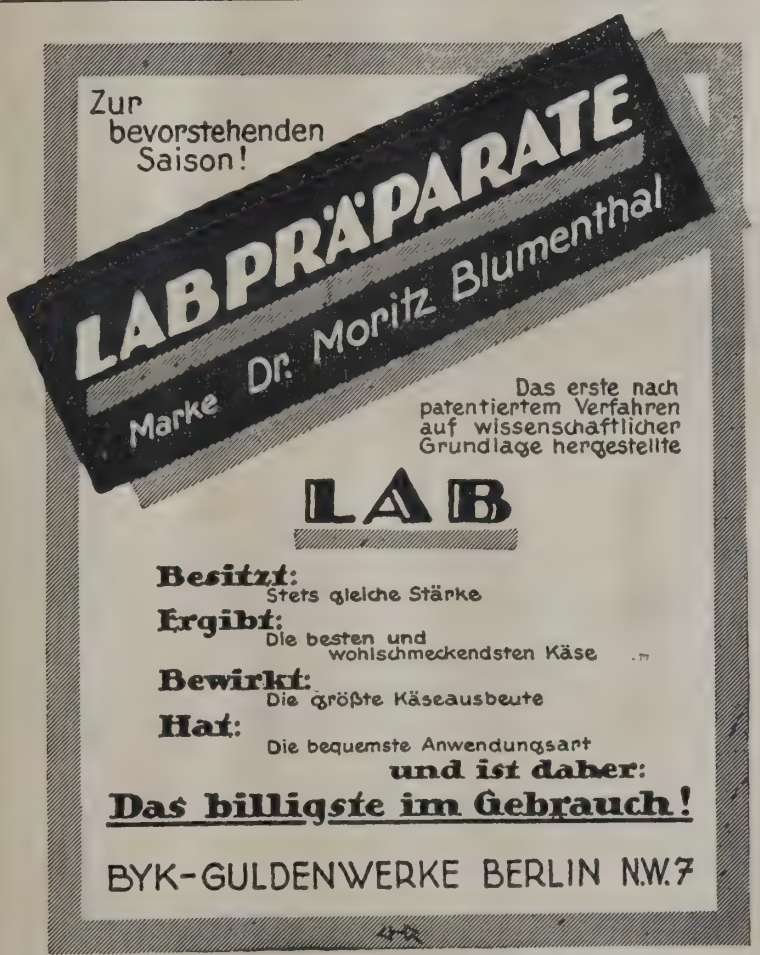
Der Milchpreis in der Pfalz. In Beantwortung verschiedener kurzer Anfragen hat das bayerische Landwirtschaftsministerium dem Landtag eine längere Darstellung über den Milchpreis in der Pfalz zugehen lassen, der zu entnehmen ist, daß zufolge der guten Heuernte in der Pfalz, der Milchpreis zurückgegangen sei. Allerdings mache sich in den letzten Tagen wieder eine Tendenz zum Steigen bemerkbar. Für die Regierung bestehe jetzt keine Möglichkeit mehr, einen Mindest- oder Höchstpreis für Milch festzusetzen. Bei Nachprüfung der Kleinhandelspreise habe sich eine Beanstandung nicht ergeben. Den Bezug der Milch durch die sogenannten Milchzentralen zu verbieten oder die Einfuhr der Milch aus außerpfälzischen Gebieten zu verhindern, stehe der Regierung nicht zu. Die Milchanlieferung für alle pfälzischen Städte aus dem rechtsrheinischen Bayern oder Hessen sei in der letzten Zeit sehr zurückgegangen. Der gänzliche Verzicht des Bezuges der Milch aus nichtpfälzischen Orten könne jedoch für die Pfalz nicht in Betracht kommen. Soweit berechtigte Klagen wegen der Monopolsicherungsbestrebungen durch die sogenannten Milchzentralen erhoben worden seien, habe die Regierung der Pfalz abgeholfen.

Der Leipziger Milchhandel an Sonntagen. Nach einer Bekanntmachung des Rates der Stadt Leipzig darf künftig der Handel mit Milch an allen Sonn- und Festtagen in Läden, auf Straßen und Plätzen, sowie von Haus zu Haus ununterbrochen von 8 Uhr vormittags bis 12 Uhr mittags betrieben werden. Da der Verkauf anderer Waren, wie auch von Milchprodukten außer Milch nicht zulässig ist, so dürfen die Läden erst geöffnet werden, nachdem die Milch beim Händler eingetroffen ist, keinesfalls aber vor acht Uhr vormittags. Die Läden sind dann auch sofort wieder zu schließen, nachdem die Milch ausverkauft ist, spätestens aber mittags 12 Uhr, ohne Rücksicht darauf, ob noch Milch zum Verkauf vorhanden ist. Die jetzige Regelung trägt den besonders gearteten Verhältnissen im Milchhandel in jeder Weise Rechnung, so daß die strenge Einhaltung dieser Verkaufsregelung erwartet werden darf. Gegen Zuwiderhandelnde wird ohne Rücksichtnahme vorgegangen werden.

Ziffer 4 unter 1 der Bekanntmachung vom 7. Dezember 1923 über die Sonntagsruhe im Handelsgewerbe wird aufgehoben und dafür folgendes bestimmt: Der Handel mit Milch in Läden, auf Straßen und Plätzen sowie von Haus zu Haus ist im Stadtbezirk Leipzig an allen Sonn- und Festtagen von 8 Uhr vormittags bis 12 Uhr mittags mit der Maßgabe zulässig, daß die Läden erst nach Eintreffen der Milch geöffnet werden dürfen und wieder zu schließen sind, sobald die Milch ausverkauft ist.

Frische Milch in den Bahnhofswirtschaften. Ein im Reichstag eingegangener deutschnationaler Antrag fordert Einwirkung auf die Reichsbahn dahingehend, daß die Bahnhofswirtschaften angewiesen werden, frische Milch zum Verkauf an die Reisenden bereit zu halten.

Aus dem Geschäftsbericht der Milchwirtschaftlichen Zentrale für Mecklenburg-Schwerin zu Güstrow. Für das Jahr 1924 gehörten nach dem herausgegebenen Jahresbericht der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle als Mitglieder an: 53 Einzelmitglieder mit 9864 Kühen, 5 unmittelbar angeschlossene Molkereien mit 2960 Kühen und 124 Verbands-



Stehende
Quersiederkessel
in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.
sofort ab Lager lieferbar
Bester Kessel für Molkerei-Betriebe
RODBERG 1868
Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

molkereien mit 64 623 Kühen. Eine besonderer Schritt auf dem Wege zur Vervollkommnung der Butter wurde in Verbindung mit den Butterprüfungen in der Verleihung und Führung der mecklenburgischen Buttermarke unter bestimmten Bedingungen getan. Die für die Verleihung der Butermarke gültigen Bestimmungen sind vom Vorstand der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle beraten und anerkannt. Im Jahre 1924 konnte die Butermarke an 63 Molkereien verliehen werden. Zur Förderung der in Mecklenburg wenig betriebenen Käserei hatte der Vorstand der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle auf der letzten Generalversammlung die Errichtung einer Lehrkäserei angeregt. Dieser Plan mußte vorläufig aufgegeben werden, weil einerseits die Mittel fehlten, andererseits auch nicht die notwendige Milch zu beschaffen war. Um aber die Käserei mehr zu pflegen, ist der Unterricht in der Käserei auf der Güstrower Molkereischule bedeutend erweitert worden. Am 16. Juni 1924 fielen die letzten Reste der für die Milchversorgung der Städte noch bestehenden Zwangswirtschaft. Um die Interessen der nach den Großstädten milchliefernden Betriebe in erhöhtem Maße wahrzunehmen, hat die Milchwirtschaftliche Zentralstelle mehrmals versucht, sie zu einer Vereinigung zusammenzuschließen, ohne aber zu einem Ergebnis zu kommen. Die Butter- und Milchpreisnotierungen sind endgültig mit dem Jahre 1925 der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle wiederum vom Ministerium übertragen worden. Im letzten Jahre fanden fünf Butterprüfungen statt. Im Milchwirtschaftlichen Laboratorium wurden im Jahre 1924 allein 96 219 Milchproben, 4439 Sahneproben und 85 verschiedene andere Proben untersucht.

Gefängnisstrafe für Milchfälscher. Mit einem außergewöhnlichen Fall von Milchpantscherei beschäftigte sich am Freitag die große Strafkammer zu Kassel als Berufungsinstanz. Auf der Anklagebank saßen der Landwirt Carl M., seine Ehefrau Maria und seine Schwiegermutter Katharina S. aus Altenhasungen. Sie lieferten ihre Milch zu einem Händler nach Kassel, der im Januar d. J. feststellen mußte, daß die Milch stark gewässert war. Angestellte Ermittelungen führten zu dem Ergebnis, daß diese „Milch" zwei Teile Wasser und ein Teil Milch enthielt. Man zitierte die Leute vor das Schöffengericht, das dem Carl M. 3 Monate Gefängnis, der Ehefrau 1 Jahr Gefängnis und 5 Jahre Ehrverlust aufbrummte und die Swiegermutetr freisprach. Die Staatsanwaltschaft war jedoch nicht zufrieden und legte Berufung ein, die nun vor der großen Strafkammer zum Austrag kam. Auch hier wieder das in solchen Fällen längst gewohnte Bild: Unschuldsbeteuerungen aller Angeklagten und geschickte Ausreden „Wasser haben sie nicht zugeschüttet", aber, obwohl nur 13 Liter täglich gemolken wurden, in der Regel 20—22 Liter abgeliefert. Dabei ist noch zu berücksichtigen, daß von der gemolkenen Milch noch etwas für den Hausverbrauch verwandt wurde. Das Berufungsgericht kam zu folgendem Urteil: Es kann nach dem Ergebnis der Hauptverhandlung keine Zweifel unterliegen, daß die Angeklagten gefälschte Milch nach Kassel geliefert haben. Das Gericht steht auf dem Standpunkt, daß alle drei Angeklagten wegen vorsätzlicher Nahrungsmittelfälschung in Tateinheit mit vorsätzlicher Preistreiberei und Betrug zu bestrafen sind. Mit Rücksicht auf das geradezu schamlose Verhalten der Angeklagten erscheinen für die Eheleute je sechs Monate Gefängnis und je 100 Mark Geldstrafe, für die Witwe 4 Monate Gefängnis und 100 Mark Geldstrafe eine angemessene Bestrafung. Außerdem wird gegen alle drei auf je drei Jahre Ehrverlust erkannt und Publikation in weitestem Sinne ausgesprochen.

Sprechsaal

Etwas über Tilsiter-Käse. Mit Eintritt der Weidezeit ist auch die Gefahr wieder riesengroß geworden, daß beim Tilsiterkäse der gefürchtetste Fehler, nämlich das Blähen, auftritt. Mit aller Kraft und Umsicht müssen daher alle Vorkehrungen getroffen werden, welche geeignet sind diesen, gewaltige Verluste bringenden Fehler zu verhüten, oder ihn wenigstens nach Möglichkeit abzuschwächen. Wie ja allgemein bekannt, wird derselbe durch Bakterien, und zwar hauptsächlich durch die sogenannten Colibakterien hervorgerufen, welche auf indirektem Wege ganz besonders dann in die Milch hineingelangen, wenn die Kühe auf jungem Klee gehen. Das einfachste und wirksamste Mittel zur Bekämpfung wäre es also, wenn man das Eindringen genannter Bakterien in die Milch verhindern würde.

Wenn es nun auch unmöglich ist, diese Forderung buchstäblich durchzuführen, so kann der Landwirt doch sehr viel dazu beitragen, daß sich der Uebelstand wenigstens in erträglichen Grenzen hält. Hierzu ist weiter nichts nötig, als peinlichste Sauberkeit und sachgemäße Behandlung der Milch, eine Forderung, die eigentlich selbstverständlich ist. Wie es jedoch in der Praxis damit aussieht, davon kann ja jeder Molkereifachmann ein Lied singen. Hierüber ist in letzter Zeit aber schon so viel geschrieben worden, daß ich mich diesmal, trotz der ungeheuren Wichtigkeit dieser Sache, nicht damit befassen will. Angesichts der traurigen Verhältnisse, wie sie in der Milchbehandlung im Hause des Milchproduzenten sehr häufig herrschen, ist es unbedingt erforderlich, daß die für die Käserei bestimmte Milch ein Seihtuch passiert, bevor sie in die Käsewanne kommt. Muß man ganz frische Milch verkäsen, so tut man gut, wenn man eine Kleinigkeit saure Milch von einwandfreier Beschaffenheit, oder noch besser Reinkulturen zugibt, und zwar genügt ½ Prozent. Dies hat folgenden Zweck: In ganz frischer Milch sind natürlich auch die Milchsäurebakterien noch nicht sehr zahlreich vertreten. Dies ist aber in einer nachlässig gewonnenen und behandelten Milch mit den Gärungsbakterien der Fall, welche unter solchen Umständen ohne weiteres die Ueberhand gewinnen, und das Unglück ist fertig. Dasselbe trifft sehr oft bei erhitzter Milch zu, wenn sie schon einige Stunden gestanden hat; man sollte sie wie Gift meiden. Wie ja jedem erfahrenen Fachmann bekannt ist, herrschen in erhitzter Milch, welche man ungeimpft stehen läßt, die schädlichen Bakterien vor, weshalb eine solche Milch zur Käserei völlig ungeeignet ist.

So habe ich es schon persönlich erlebt, daß auf diese Weise bedeutende Verluste entstanden sind. Als Zusatz für die Abendmilch wurde nämlich am Morgen ein verhältnismäßig kleines Quantum Magermilch zurückgesetzt, welches zur Erhöhung der Haltbarkeit erhitzt wurde, was natürlich unterblieben wäre, wenn die bakteriologischen Kenntnisse und Erfahrungen größer gewesen wären. Die betreffende Magermilch wurde am Abend zur Kesselmilch gegossen, und mit verarbeitet. Die Folgen waren ebenso schmerzlich wie verblüffend; ein derartiges Blähen und Platzen wird niemand für möglich halten, der es nicht selbst mit erlebt

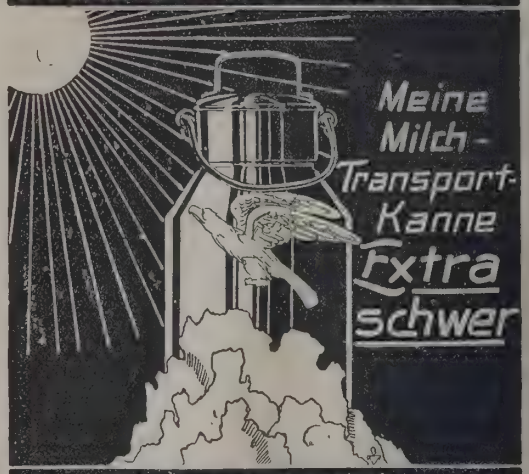
Molkereiprodukte-Verkaufswagen

in allen gewünschten Ausführungen, gediegen. Wagenbauarbeit liefert als langjährige Spezialität in hochmodernen Typen.

Friedr. Jäger, Halle a. S., Merseburgerstraße Nr. 164

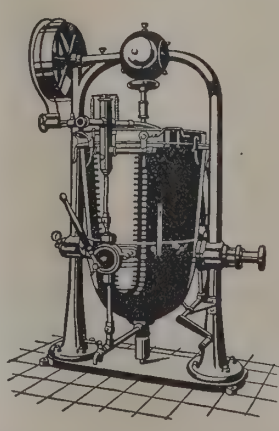
Tel. 2001 und 6589.

Ewald vom Stein
DÜSSELDORF
KAISER-WILHELMSTRASSE 13



Maschinentechnisches Geschäft
für Molkereien u. Landwirtschaft
Postfach: 446 ✱ Fernruf: 461
Drahtanschrift: „Separator" Düsseldorf

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach
Ingenieurbüro
Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.
Schöningen (Brschwg.)

hat. Denselben Fall habe ich auch noch in der Limburger Käserei beobachtet, wo ebenfalls ein kleines Quantum älterer, erhitzt gewesener Milch mit verarbeitet wurde.

Dasselbe Unglück kann auch dann entstehen, wenn Molke aus einem nicht täglich gesäuberten Gefäß auf irgend eine Weise in den Bruch gelangt. In dieser Beziehung muß also für gründlichste Aufklärung gesorgt werden. Außer den erwähnten Vorsichtsmaßregeln ist es nun vor allen Dingen der Kalisalpeter, welcher bei der Bekämpfung des Fehlers vorzügliche Dienste leistet, vorausgesetzt, daß derselbe durch Colibakterien verursacht wird. Man verwendet im Höchstfalle etwa 50 Gramm auf 100 Liter Milch. Außerdem kann man den Bruch in Zeiten der Gefahr etwas trockner arbeiten, und den frischen Käse vor allen Dingen kühl lagern. Das festere Ausarbeiten hängt damit zusammen, daß sich Bakterien in Feuchtigkeit bedeutend besser entwickeln als ohne solche. Zeigt der frische Käse trotz alledem noch Neigung zum Blähen, so muß er, wo es sich machen läßt, unverzüglich in dem Kühlraum gelagert werden.

Weiter kann der Fehler auch durch Verfüttern von solchen Futtermitteln entstehen, die viel gasbildende Gärungsbakterien enthalten, wie Schnitzel, Schlempe, Biertreber u. dergl. Während man in der Weidezeit gewöhnlich weiter nichts tun kann, als alle für die Bekämpfung des Fehlers geeigneten Mittel anwenden, ist man in vorerwähnten Fällen in der Lage, die untaugliche Milch vermittels der Gärprobe herauszusuchen und von der Verarbeitung auszuschließen resp. durch Futterwechsel eine Aenderung herbeizuführen. Auch Eutererkrankungen und verdorbenes Lab können schließlich die Ursachen von Blähungen sein.

Wenn ich nun vor einiger Zeit an dieser Stelle ausführte, daß betreffs der Temperaturen beim Nachwärmen des Bruches häufig die widersprechendsten Angaben gemacht werden, so möchte ich heute auf die Tatsache verweisen, daß auch die Schilderungen bezüglich der übrigen Arbeitsweise häufig derartig stark von einander abweichen, daß der ratsuchende Anfänger nach Kenntnisnahme der verschiedenen Ratschläge schließlich noch ratloser geworden ist, als er es vorher war. So konnte man beispielsweise vor einiger Zeit anläßlich der Beantwortung einer diesbezüglichen Anfrage unter anderem auch lesen, daß ein sicheres Anzeichen eines gut geratenen Tilsiter Käse unter anderem auch darin bestehe, daß er eine schöne rotbraune Schmiere ansetzt, während kurz darauf wieder ein Kollege behauptet, daß überhaupt keine Schmiere zu sehen sein darf. Weiter schildert derselbe dann, daß er Käsetücher erst beim Wenden benutze, daß er den Bruch feiner mache und daß er endlich Formen mit abgerundeten Ecken benutze, so daß seine Tilsiter in Form und in Geschmack große Aehnlichkeit mit dem Gouda hätten. Die Empfehlung dieser Arbeitsweise für Tilsiter wird wohl einiges Kopfschütteln verursacht haben, denn wenn es ein Vorzug des Tilsiter Käses wäre, dem Gouda möglichst ähnlich zu sehen, nun, so wäre es doch wohl das Einfachste, man stellte überhaupt letzteren her. Man stände dann aber vor der Tatsache, daß man eben keinen Tilsiter, sondern Goudakäse hätte. Wem es aber darauf ankommt, Tilsiter Käse herzustellen, der soll keine Gouda-, sondern eine Tilsiter-Form benutzen, und Milch und Bruch so bearbeiten, daß er auch wirklich Tilsiter und keinen Gouda bekommt. Wem die Holländer und sonstigen Käse besser gefallen, nun, der muß eben diese herstellen. Die Herstellungsweise einer Art aber bei einer ganz anderen Sorte zu empfehlen, kann bei einem in dieser Sache weniger erfahrenen Fachmann leicht Verwirrung anrichten.

Weshalb nun der betreffende Kollege die Tücher nicht sofort benutzt, ist mir auch nicht recht klar, weil doch dann die Molke viel besser abläuft und die Käse eine schöne glatte Oberfläche bekommen.

Was nun das Aeußere des Tilsiter Käse anbelangt, so pflichte ich unbedingt dem Kollegen bei, welcher die rotbraune Schmiere sehen will. Ich habe schon Gouda und Edamer Käse, und in den letzten Jahren viel Tilsiter hergestellt. Während erstere allerdings so fest gearbeitet werden müssen, daß sie keine Schmiere bilden, darf der Bruch des Tilsiter Käse als Mittelding zwischen Hart- und Weichkäse nur soweit bearbeitet werden, daß die Käse noch die schöne, zähe, rotbraune Schmiere ansetzen. Sollte ich mich aber trotz der Tatsache, daß meine auf diese Art hergestellten Käse sehr gut sind, im Irrtum befinden, so nehme ich Belehrungen gerne an. A. M.

Hygienisierung der Milch. Unter obiger Ueberschrift befindet sich in Nr. 64 dieser Zeitung ein Artikel, dessen Inhalt seitens der Molkerei-Betriebsleiter und -Besitzer die weitgehendste Beachtung verdient.

Nach Ansicht des Herrn Stadtarztes in Solingen sind die dort aufgetretenen Erkrankungen an Typhus auf den Genuß von Milch zurückzuführen. Leider ist in dem Artikel nicht gesagt, auf Grund welcher Untersuchungsergebnisse der Herr Stadtarzt diese Annahme vertreten kann. Warum muß gerade die Milch der Sündenbock sein? Ein anderer könnte die Behauptung aufstellen, die Krankheit kann durch den Genuß von Wasser, Gemüse, Fleisch u. deral. hervorgerufen sein. Woher kamen z. B. im Kriege bei den Soldaten die vielen Typhuserkrankungen, welche zum größten Teil die Milch nur noch vom Hörensagen kannten? So lange derartige Fälle nicht einwandfrei erwiesen sind, sollten die Aerzte sehr vorsichtig mit solchen Veröffentlichungen sein, weil hierdurch die Milchproduzenten sowohl als auch die Molkereien sehr leicht in Mißkredit gebracht werden.

Bekanntlich spielt die Milch bei der Ernährung der meisten erwachsenen Personen keine so große Rolle. Außerdem ist es wohl so ziemlich allgemein üblich, daß die Hausfrauen die Milch vor dem Verzehr aufkochen. Da hierdurch die meisten Krankheitserreger abgetötet werden, ist die Gefahr der Uebertragung von Krankheiten durch die Milch als äußerst gering anzusehen.

Der Herr Stadtarzt von Solingen macht den Vorschlag, sämtliche Milch an einer Stelle zu sammeln, hier von Krankheitskeimen zu befreien und so der Bevölkerung zuzuführen, daß dieselbe bis zur Ablieferung nicht mehr verunreinigt werden kann.

Gran ist alle Theorie, sagt ein Sprichwort, man könnte dem Herrn dankbar sein, wenn er hierzu die erforderlichen praktischen Vorschläge gemacht hätte. Die Erfahrung hat gezeigt, daß gerade derartige Betriebe vollständig versagt haben. Ich erinnere hier an die Vorgänge in der Leipziger städtischen Molkerei im zweiten Halbjahr 1924, von welcher laut Bericht in Nr. 57 und 89 der Molkerei-Zeitung, Jahrgang 1924, der Bevölkerung eine Milch zugeführt wurde, welche einen Wasserzusatz bis zu 37 Prozent hatte. Wenn in einem derartigen, mit allen Chikanen ausgestatteten Betriebe solche Vorkommnisse möglich sind, so kann man dazu, daß die Milch dauernd einwandfrei von Krankheitskeimen befreit wird, kaum Vertrauen haben. Wer könnte und wollte hierfür wohl die Garantie übernehmen?

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-**Käsefarbe, wenn** Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Ltr. Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. Gewünschter Ton ist vorzuschreiben.

„BEWE“ verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugn. beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 7× ♃ von Bewekunden hergestellt

Blähen, Treiben, Gären, Fließen d. Käse verhind. mit best. Erfolg **„CARWE“**

„CARWE“ bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hat sich bei allen Labkäsen, besonders bei Holländer, Edamer, Holsteiner, Tilsiter, Camembert, Brie, Gervais usw. glänzend bewährt. à Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

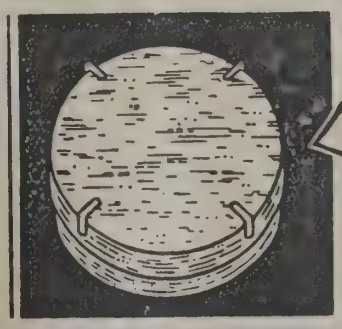
K. Molkerei i. A. schreibt am 11. Okt. 24: Carwe hat sich sehr gut bewährt, sodaß wir zur ständig. Anwendung desselb. schreiten.

O. P. i. Kl. S. schreibt am 26. Okt. 24: „Bin mit Ihrem Carwe sehr zufrieden“, senden Sie bitte an meine 2. Molkerei in K. 1 Zentner Carwe.

Kali-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.



Holzspan-Schachteln mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Holzpantoffeln

für Molker und Brauer fabriziert als Spezialität mit extra viel Leder (918

Benno Klaus, Seitendorf (Bez. Dresden).

Preis No.	26	27	28	29	30
	200	225	250	275	300 Pfg.

per Nachn. Von 10 Paar an portofrei.

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

ROSTSTÄBE

hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt

Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Die Molkereien sollten geschlossen gegen Verdächtigungen dieser Art, ganz gleich, von wem sie ausgehen, ganz energisch Stellung nehmen. Schon öfter sind auf Grund haltloser Beschuldigungen Betriebe in ihrer Existenz bedroht worden. Hinzu kommen die vielen Scherereien durch Untersuchungen, Gerichtsverhandlungen u. dergl. Irren ist menschlich, auch die Aerzte sind hiervon nicht ausgenommen. Die Herren sollten bedenken, daß mit einer haltlosen Verdächtigung nicht nur der gute Ruf, sondern auch die Existenz des Betreffenden geschädigt sind.

Man spricht heute so viel von Zusammenhalten aller Volksklassen. Diese Bestrebungen sind ohne Zweifel gut und dankbar zu begrüßen. Hierzu gehört u. a. das verständnisvolle Eingehen in die wirtschaftlichen Nöte des anderen. Mit rücksichtslosen Vorurteilen, soweit sie nicht begründet sind, ist keinem geholfen, aber schon sehr viel Schaden angerichtet worden. P. W.

Ist es statthaft, Kuhmilch in Mischung mit Ziegenmilch an die Molkerei zu liefern? In Nr. 39 dieser geschätzten Zeitschrift wurde unter obiger Ueberschrift ein recht beachtenswerter Artikel gebracht. Man wird gewiß zugeben müssen, auch ohne den Nahrungsmittelparagraphen herbeizuziehen, sofern eine Vermischung von Milch verschiedener Tiergattungen statfindet, daß die Milch nicht als rein zu bezeichnen ist, weil unter Milch stets nur Kuhmilch verstanden wird, der weder etwas genommen, noch hinzugesetzt ist. Jede andere Milch muß die sonstige übliche Herkunftsbezeichnung führen.

Nun ist die Kuhmilch als auch die Ziegenmilch für den menschlichen Genuß sozusagen gleichwertig; auch die Zusammensetzung der Ziegenmilch ist der Kuhmilch sehr ähnlich. Was den ominösen Bocksgeruch der Ziegenmilch anbelangt, so gehört dieser vielfach, sofern eine vernünftige Haltung und Pflege der Tiere geübt wird, in das Reich der Fabel. Gewiß kann der Geruch und Geschmack sowie die ganze Zusammensetzung der Ziegenmilch abnormal sein, genau wie dies bei der Kuhmilch auch der Fall sein kann, da beide Milchen durch die gleichen Umstände günstig oder ungünstig beeinflußt werden.

Ziegenmilch wie Kuhmilch werden unter den gleichen Bedingungen gewonnen, weshalb eine Zusammenschüttung dieser beiden Milcharten sehr nahe liegt, ohne daß hierbei an Betrugsmanipulationen gedacht wird. Molkereien, denen die Ziegenmilch nicht zusagt, schützen sich vielfach dadurch, daß sie die Anlieferung derselben unter Verbot und Strafe stellen. Ich habe viele Jahre Ziegenmilch sowie Schafmilch getrennt und zusammen mit Kuhmilch zu Butter und Käse verarbeitet, ja sogar mit Vorliebe Ziegenmilch in der Magerkäserei mit verwendet, ohne daß irgend welche nachteiligen Folgen sich ergeben hätten, weder in geschmacklicher noch in sonstiaer Beziehung.

Meine Zeilen sollen durchaus nicht dazu beitragen, der Ziegenmilch das Wort zu reden; sollte jedoch hin und wieder einmal bei der Anlieferung eine Ziegenmilch mit unterlaufen, so verarbeite man dieselbe ruhig mit, da die Nachteile wirklich nicht so schlimm sind, wie sie vielleicht erscheinen mögen. Meistens handelt es sich auch um recht bescheidene Mengen. Grütz, Hohenheim.

Schwarzer Schimmel bei Harzkäse. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 67.)

I.

Falls Ihre Räume, Horden, überhaupt alles, was mit dem Quarg und Käse in Berührung kommt, nicht mit dem schwarzen Schimmel verseucht ist, handelt es sich nur um den Quarg selbst, welcher dann mit dem Schimmel infisziert ist. Am besten ist dies daran zu erkennen, wenn der fertige Käse vor dem Streichen einen weislichen Belag hat, dieser wird wohl durch das Streichen der Käse scheinbar beseitigt, kommt aber immer wieder zum Vorschein. Wenn dann die Käse gepackt einige Tage stehen, stirbt der Schimmel da, wo die Käse sich berühren, ab, verwest, sozusagen und wird dann schwarz. Dieser und die meisten anderen nicht erwünschten Pilz- und Hefearten kommen gewöhnlich in nicht sachgemäß hergestelltem Quarg vor, welcher entweder übersäuert ist, oder mit Buttermilch oder Molke angesäuert oder durch Zusatz von Lab hergestellt wurde.

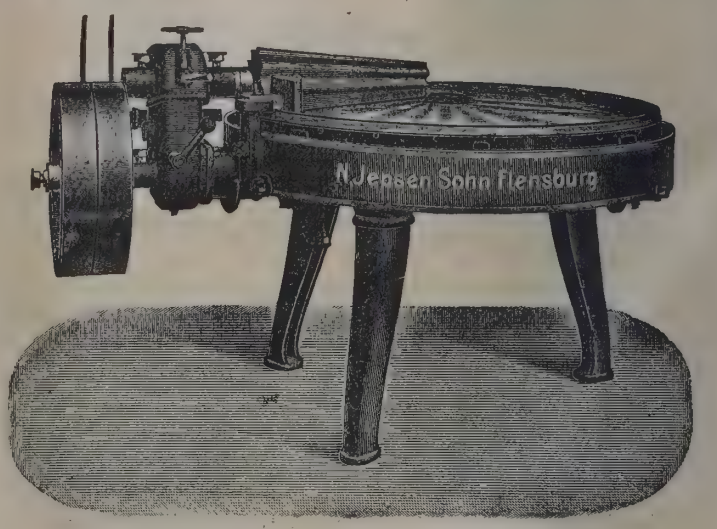
In derartig hergestelltem Quarg finden eben die schädlichen Pilze die günstigsten Lebensbedingungen, während die guten, zur Käserei tauglichen Bakterien einen ihnen zusagenden Nährboden nicht finden, infolgedessen auch nicht gedeihen können und dann von den schädlichen Arten überwuchert werden; da hilft dann eben kein Mittel, auch durch Zusatz von Malchsäurereinkultur oder Rotbakterien ist nichts zu erreichen, ja oft wird dadurch das Uebel noch schlimmer. Nur durch größte Sorgfalt bei Herstellung des Quargs, kann dies Uebel beseitigt werden. Ich hatte vor Jahren selbst mit diesem Uebel zu kämpfen, hab alles mögliche versucht, nichts half, bis ich meinen Quargliferanten wechselte, von der Stunde an waren meine Käse wieder tadellos.

Meistens ist übersäuerter Quarg die Ursache der meisten Käsefehler überhaupt, da Erfahrungsgemäß in solcher Ware alles mögliche wuchert, nur keine guten Bakterien und Pilze, welche ja auch natürlicherweise keine für ihr Wachstum günstigen Bedingungen darin finden, die Bakterienflora ist in übersäuertem Material eben eine ganz andere als in normaler Ware. Sollte der Pilz jedoch schon zu tief in den Horden sitzen, ist es am besten, neue Horden anzuschaffen, da nach meinen Erfahrungen der Pilz selbst nach stundenlangem Kochen in Salz- oder Sodawasser nicht vernichtet wird, auch Abwaschen mit Kalkwasser hilft in diesem Fall nicht. — Halten Sie darauf, stets nur einwandfreien Quarg zu verarbeiten, Sie werden dann selten über Käsefehler zu klagen haben. — Leider liegt hierin noch vieles im Argen, so daß es tatsächlich schwer hält, trotz dem großen Quargangebot, immer einwandfreie Ware zu erhalten, die Molkereien müßten in dieser Beziehung viel mehr aufgeklärt werden. Ich zahle für einwandfreie Ware lieber einen höheren Preis, leider wird vielfach dieser höhere Preis gern genommen, aber dennoch minderwertige Ware geliefert. A. Weigang, Albungen, Bez. Kassel.

II.

Der Schimmel auf Ihren Käse kann verschiedene Ursachen haben. Wir hatten vorigen Herbst in einem Großbetriebe guten Käse hergestellt, doch nach ein paar Tagen wurde uns dieser zur Verfügung gestellt. Der Käse sah in den Kistchen goldgelb aus, doch an den Flächen, wo der Käse aneinander zu liegen kommt, war schwarzer Schimmel, der den Käse verunstaltete. Wir suchten nach der Ursache dieses Fehlers. Die Räume waren groß und luftig, jedoch die Decke war von Holz und ungekalkt und setzte mit der Zeit Schimmel an, der kaum sichtbar war. Durch irgend eine Erschütterung fiel dieser Schimmel auf die Horden, haftete darauf und übertrug sich auf den Käse; dieser bekam dann auf den Flächen, wenn er in Kisten gepackt war, diesen Schimmel. Wir kalkten nun mit einer

VIT
GES. GESCH.
VITRALIN
HOCHGLANZFARBE
VITRALIN
Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.
Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.
Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.
Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.
Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.
Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte. Sauberkeit.
In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzenten glänzend bewährt.
Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.
Alleinige Hersteller:
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.
Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

„OPTIMUS“
BUTTERKNETER


Selbstregelnder Knetwalzenabstand, in Oel laufendes verdecktes Getriebe
Hochstellbare Knetwalze. Kräftige, formvollendete Ausführung
N. JEPSEN SOHN
FLENSBURG

Kalkspritze Decke und Wände, während Horden und sonstige Geräte sorgfältig gesäubert wurden. Auf diese Weise verschwand der Schimmel.

Oft ist auch ein alter Dunghaufen, wo auch Abfälle lagern, in der Nähe des Eingangs oder einer Oeffnung die Ursache dieser Erscheinung. Die Schimmelpilze, vom Winddruck durch die Oeffnungen in die Räume geweht, bleiben darin und pflanzen sich fort. Letztere Möglichkeit wird wenig beachtet. Wenn Sie so alles mit Kalk und kochendem Sodawasser sorgfältig reinigen, und alle Möglichkeiten einer Infizierung ins Auge fassen, müssen Sie darüber Herr werden. Glettnik.

Ein Mittel gegen Rotlauf der Schweine. Von vielen Molkereibesitzern wird neben dem Molkereibetriebe noch Schweinemast betrieben. Da wird es nicht wenige Mäster geben, denen das Wort „Rotlauf" ein unbehagliches Gefühl verursacht in Gedanken an die verheerendste aller Schweinekrankheiten. Und nicht mit Unrecht!, denn es ist festgestellt worden, daß dem deutschen Reiche jährlich durch diese Seuche durchschnittlich ein Verlust erwächst von 4½ Millionen Mark.

Es ist bekannt, daß die Schweine die Rotlaufkrankheit nur bekommen können, wenn sie Rotlaufbazillen in sich aufnehmen. Dies geschieht meist bei Aufnahme des Futters, wodurch der Bazillus in den Darmkanal gelangt. Schlechte Dunggruben, feuchter Lehmboden, unsaubere Stallungen, dazu große Hitze befördern sehr die Entwicklung des Rotlaufs. Der Bazillus ist sehr lange lebensfähig und übersteht selbst den gewöhnlichen Pökelungs- und Räucherprozeß.

Man erkennt die Rotlaufkrankheit wohl am schnellsten von allen anderen Schweinekrankheiten durch das Auftreten von roten Flecken auf der Haut. Sie erscheinen meistens zuerst an den inneren Flächen der Hinterschenkel und ziehen sich am Bauche hin. Auch sonstige krankhafte Erscheinungen stellen sich ein. Das Schwein frißt nicht, säuft viel. Es fiebert und zittert und verkriecht sich im Stroh. Sowie diese Symptome sich bei einem Schwein einstellen, muß man es sofort allein in einen Stall mit reichlich Streu bringen. Als Vorbeugungsmittel ist ja in letzter Zeit vielfach die Impfung angewandt, doch ist dieselbe mit großen Kosten verbunden. Auch hat es sich herausgestellt, daß geimpfte Tiere im Wachstum sehr zurückblieben. Wenig bekannt dürfte folgendes Mittel sein, welches ich seit Jahren mit großem Erfolg angewandt habe. Es wird von der homöopathischen Apotheke v. Dr. W. Schwabe in Leipzig unter dem Namen „Rotlaufspezifikum" hergestellt: Arsenicum album, 4 Verd. und Apis." Diese Mittel gibt man ¼ oder ½ stündlich, 3—4 Tropfen auf ein Weinglas voll Wasser; beide Mittel in Wechsel. Ist das Tier noch nicht so sehr krank, und kann es noch an den Trog gehen, so schüttet man die Medizin in Milch und läßt davon saufen. In schweren Fällen muß das Schwein gehalten und die Medizin mit einem Löffel eingegeben werden. Von der Firma Schwabe wird auch ein „kleiner homöopatischer Hausarzt" herausgegeben, dessen ich mich schon seit Jahren bediene und die darin angeführten Mittel zur Anwendung bringe. Die Mittel sind sehr billig und vor allen Dingen, wenn rechtzeitig angewandt, wirksam. Ich kann jedem Schweinemäster nur dringend raten, sich dieselben anzuschaffen, um sie in vorkommenden Fällen zur Hand zu haben. Er spart dadurch große Kosten und geht vielen Unannehmlichkeiten, Anmeldepflicht, Gehöftssperrung usw. aus dem Wege. Ich hatte erst kürzlich einen schweren Rotlauffall bei einem ca. 90 pfündigen Schwein, das mit 15 anderen in einem Stalle war. Nach sofortigem Eingeben der Medizin und Anwendung der angeführten Maßnahmen konnte das Schwein schon am zweiten Abend in seinen Stall zurück. Am wenigsten empfänglich für den Rotlaufbazillus sind kleine Ferkel und ältere Schweine. Selbstverständlich ist es sehr ratsam, bei Auftreten der Seuche einem Umsichgreifen schon durch Desinfektion des Stalles vorzubeugen. Ich lasse sofort die Wände weißen und den Fußboden und Trog mit Kalkmilch gründlich spülen. Auch wird den gesunden Tieren in jedes Futter eine Zeit lang 5—10 Tropfen Salzsäure gegeben. Wenn man dann noch für gute Ventilation, guten Jaucheabfluß und überhaupt für saubere Stallungen sorgt, so wird der Erfolg nicht ausbleiben. W. P., F.

Welche Erfahrungen sind mit „Effekt" in der Harzkäserei gemacht? (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 61 dieser Zeitung.)

I.

Das geschilderte Uebel habe auch ich nun schon fast ein Jahr lang in meinem Betriebe, zwischendurch gelingen mal mehrere Fabrikationsgänge, der Käse reift normal, wird schön gelb und speckig, während wieder mehrere Partien von Quarg derselben Herkunft und bei derselben Arbeitsweise vollständig mißlingen.

Ich untersuche sofort nach Ankunft sämtliche Quargeingänge auf Metallgehalt, Säuregehalt, prüfe auch sonst sehr sorgfältig auf Geruch und Geschmack und event. auf Lab- und Buttermilch- oder Molkegehalt, mit einem Wort gesagt, auf jede mögliche Art, mache selbst erst Probekäse und stelle sie zur Beobachtung in den Brutschrank. Und trotz dieses vorsichtigen Arbeitens kommen oft diese nicht vorher zu bestimmenden Mißerfolge.

Ich bin der festen Ueberzeugung, daß der Fehler im Quarg oder schon in der Milch steckt. —

Gewöhnlich sagt man, der Harzkäser hat fehlerhaft gearbeitet, oder die Ware nicht sachgemäß behandelt, manche Molkereien behaupten auch, man verstünde seine Sache nicht zu handhaben. — Dem ist aber nicht so, wer würde sich wohl selbst schädigen?

Sehr oft wird die Meinung vertreten, man müßte die Horden oft gründlich reinigen, da schädliche Pilze sich auf den Horden oder in den Räumen festsetzen. Wäre das der Fall, dann müßten sämtliche Partien mißlingen, resp von den Horden angesteckt werden, zwischendurch gelingen aber auf diesen Horden, auf welchen zuvor die völlig mißratenen, ablaufenden Käse lagen, Partien tadellos. Die Käse sind gut im Aussehen, gut im Geschmack und reifen normal, werden schön speckig und nicht bitter, kurz, ein erstklassiges Erzeugnis.

Ich versuchte alles mögliche, arbeitete nach den verschiedensten Schwitzverfahren, habe die Käse bei hoher und niederer Temperatur schwitzen lassen, habe ohne Schwitzen gearbeitet, mit ¼ Proz. Natron und 3 Pfund Salz, mit 4 Prozent Salz und ¼ bis 1½ Pfund Natron, den Quarg ganz trocken, ein andermal wieder ganz naß verarbeitet u. dergl. mehr, immer aber mit demselben negativen Erfolg: der Käse gelingt manchmal tadellos, ein andermal ist die Ware nicht verkäuflich, läuft ab und schmeckt bitter. Habe die Käse auch im Bottich gewaschen, weil sie Belag hatten, den Quarg nur mit 2 Proz. gesalzen, trocken gepreßt und so verarbeitet, dann die Käse trock en noch nachgesalzen, bei Sachverständigen und Molkerei-Lehranstalten Rat geholt, kurz, alles versucht. Der Eine gibt diesen, der Andere jenen Rat. — Trotzdem alles angewandt und versucht wurde, bin ich bis heute nie sicher, daß die Ware einwandfrei gelingt.

Die Aluminium-Milchtransportkanne ist die Kanne der Zukunft!

So urteilt unaufgefordert ein Fachmann in Nr. 48 dieser Zeitschrift.

Unsere Aluminium-Milchtransportkannen sind in hygienischer Beziehung laut Urteil erster wissenschaftlicher Fachautoritäten **allen anderen Kannen unbedingt vorzuziehen!**

Glänzend bewährt, seit Jahren in Gebrauch der größten deutschen Meierei (C. Bolle, Berlin) und in den größten Molkereien Dänemarks.

Trotz des höheren Anschaffungspreises **im Gebrauch billiger als Eisenkannen,** da bedeutend längere Lebensdauer.

Basse & Fischer

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lüdenscheid

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium, wie: **Eimer, Maße, Becher, Rahmständer, Käsewannen u. Bassins** bis zu 30000 Ltr.

Milchkannen

Sonderangebot

Mehrere 1000 Stück Ia fabrikneue, hochglanzverzinnte Steckdeckelkannen, 20 Liter, ca. 7 Kg. schwer, á **G.-M. 10,70,** desgl. Bügelverschlußkannen, ca. 8 Kg. schwer, **G.-M. 11,90,** andere Größen entsprechend billiger, ab Werk Mitteldeutschland, sowie **Rahmständer, Milchmaße, Milcheimer, Meßeimer, Siebe, Wagen-** und **Handkannen** in bester Ausführung in allen Größen preiswert lieferbar. — **Milchkühler** alle Ausführungen — einfache —, **Isolierbehälter** nach uns. neuen Gebrauchsmuster, sehr praktisch — äußerst günstig —, sowie **Aluminium-Käsewannen, sämtliche Molkerei- und Käserei-Maschinen** billigst und prompt lieferbar. (10466

Central-Gesellschaft für Handel u. Industrie Hindenburg, O.-S.

Jotak G.m.b.H. Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen Molkerei- und Käserei-Geräte

Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager: Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schaubburg Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

Wattemilchfilter für Kuhställe

zur Erzielung absolut reiner Milch

Milchschmutzprüfer

preisgekrönt durch den Staatspreis des königl. preuß. Ministeriums.

Einfachster, zuverlässigster Apparat für schärfste Prüfung der Milch auf Schmutzgehalt.

Milchfiltrationswatten

in allen Abmessungen.

Internationale Metallwerke Georg Sindermann

Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Ich bin 30 Jahre im Fach, derartiges ist mir noch nie passiert.

Von einem befreundeten Kollegen erhielt ich, als „Effekt" noch etwas Neues war, ca. 30 Pfund zugesandt; der mit diesem Mittel nach Vorschrift hergestellte Käse war in frischem Zustande schön, tadellos im Aussehen, wurde aber bei zunehmender Reife unappetitlich schmierig, und war in reifem Zustand kaum genießbar, schmeckte bitter, seifig, scharf, und es lief eine wässerige Brühe ab. Dr Käse selbst blieb steif, fest und war dann bröckelig Ich habe das Mittel, welches ich in kleinen Portionen zu verschiedenen Quargsorten (Molkereiquarg) als Probekäse verarbeitete, dann nicht weiter angewandt. Bei ihnen kann das Mißlingen der Käse auch durch den mitverarbeiteten Bauernquarg verursacht werden. Ich bin der festen Ueberzeugung, daß der Fehler nur im Quarg resp. in der Milch liegt, und dürften alle künstlichen Mittel nicht viel helfen, Hauptsache ist immer einwandfreier Quarg.

Wohl kann dies oder jenes Mittel das Uebel mindern, ein in jeder Beziehung einwandfreier Käse ist aber durch kein künstliches Mittel herzustellen. — Kasein sollte nur in Zeiten, wo Quarg sehr knap und teuer oder nicht zu haben ist, und der Bedarf an Käse nicht zu decken ist, verarbeitet werden, vor allen Dingen aber sollte dahin gewirkt werden, daß ein in jeder Beziehung einwandfreier Quarg hergestellt wird. Man sollte bedenken, daß durch fehlerhaften Quarg schon Riesenvermögen verloren gegangen sind, ganz abgesehen davon, daß ein wertvolles Nahrungsmittel massenhaft vernichtet wird. Meines Erachtens gibt es kein Mittel, aus minderwertigem oder fehlerhaftem Quarg einwandfreien Käse herzustellen, es kann sich immer nur darum handeln, aus halbwegs brauchbarem Quarg noch eine einigermaßen brauchbare Ware herzustellen.

A. in W.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen

Heißdampflokomobile oder Flammrohrkessel und Dampfmaschine? Wir sind genötigt, für unseren Betrieb eine neue Dampfanlage aufzustellen und haben die Absicht, eine Wolfsche Heißdampf-Lokomobile mit 14 PS anzuschaffen. Unser Betrieb hat 4000 Liter Milch täglich und werden ca. 5—800 davon verkäst. Bei Anschaffung eines Flammrohrkessels sind wir gezwungen, ein Kesselhaus und auch einen neuen Schornstein zu bauen. Da hier keine Gelegenheit ist, uns eine solche Wolfsche Anlage ansehen zu können, bitten wir um Rat von Fachleuten, die schon mit Wolfschen Maschinen gearbeitet haben.

Ist es ratsam, den Neubau von Kesselhaus und Schornstein vorzunehmen, oder kommen wir mit einer 14 PS-Lokomobile aus? Wie ist insbesondere der Kohlenverbrauch und würde man mit dem Abdampf auskommen, wenn sämtliche Milch und Sahne erhitzt wird?

Unser jetziger Schornstein ist 18 Meter hoch, 45 × 40 Ztm. untere Weite und 35 × 35 obere Weite. Bei unserem jetzigen 12 qm-Flammrohrkessel haben wir sehr schlechten Zug.

Molkerei-Genossenschaft P.

Bücherschau. *)

Wegweiser für die Milchwirtschaft. Von Dr. Willibald Winkler, Hofrat, o. ö. Professor für Molkereiwesen und landwirtschaftliche Bakteriologie an der Hochschule für Bodenkultur in Wien. Mit 180 Abbildungen. Verlag von Carl Fromme, Ges. m. b. H., Wien, 1925. 590 Seiten. Preis 16 S.

Wer seinen Milchwirtschaftsbetrieb auf eine höhere Stufe bringen will, wer sich ein tieferes Verständnis für die richtige Milchgewinnung und Milchbehandlung, für die Handhabung der verschiedenen Molkereimaschinen, für die Bereitung guter Butter und der verschiedenen feinen Käsesorten verschaffen will, und wer sich einen entsprechenden Reinertrag aus dem Wirtschaftsbetriebe sichern will, der wird in dem vorliegenden Buche einen vortrefflichen Wegweiser finden.

Das Buch ist in 21 Abschnitte geteilt, die das weite Gebiet der Milchwirtschaft und der notwendigen Grenzgebiete in ausführlicher und doch leicht verständlicher Form behandeln.

Aus dem reichen Inhalt seien besonders hervorgehoben die Kapitel I über „Milchwirtschaft und Milchviehzucht", XII über „Bakterien, Hefepilze und Schimmelpilze im Milchwirtschafts- und Molkerei-Betriebe", XVIII „über die Käsebereitung" und XX „Vom Betriebe der Milchwirtschaft". Das Kapitel über „Käserei" umfaßt nahezu 200 Seiten und sind hier auch die neuesten Errungenschaften der Käseindustrie berücksichtigt.

Professor Winklers Buch weicht schon in der Anlage von anderen Lehrbüchern der Milchwirtschaft erheblich ab. Es ist hauptsächlich darauf gerichtet, die Praxis durch kurze, klare Belehrung und Beratung zu fördern. Darum ist es durchaus übersichtlich gehalten und erleichtert das Studium durch eingestreute fettgedruckte Schlagworte und Sätze sehr. Eine weitläufigere wissenschaftliche Erklärung ist möglichst vermieden, doch ist überall eine leichtverständliche Begründung gegeben, so daß das Buch nicht trockenes Wissen vermittelt, sondern möglichst anregend und entwickelnd vorgeht und zum Nachdenken anleitet. Wir wünschen, daß der Wunsch des Verfassers, mit seinem Buch der österreichischen Milchwirtschaft vorwärts zu helfen, in Erfüllung gehe. Wir wünschen aber auch, daß anderwärts der Wert des Buches richtig gewürdigt werde, und daß es eine recht weite Verbreitung finde zum Nutzen unserer Milchwirtschaft.

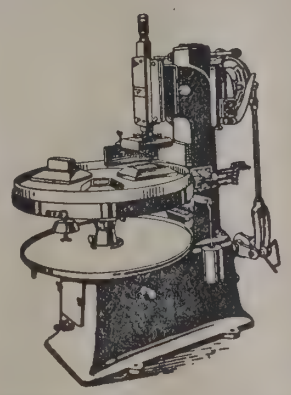
*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Briefkasten

O. S. in L. Ihre Ansicht ist ganz richtig. Vitaminreiche Milch kann nur gewonnen werden, wenn den Kühen vitaminreiches Futter verabfolgt wird. Als vitaminreiches Futter gilt vor allen Dingen Grünfutter, weiter auch gutes Silofutter (konserviertes Futter). Auch sehr gut eingebrachtes Heu dürfte noch Vitamine enthalten, während schlecht eingebrachtes, wie Sie ganz richtig annehmen, ziemlich wertlos ist. Im übrigen ist über die Vitamine noch lange nicht das letzte Wort gesprochen, so daß man ein sicheres Urteil darüber noch garicht abgeben kann.

M. u. M. in K. Die Verfügung des dortigen Landrats besteht zu Recht. Das Viehseuchengesetz schreibt vor, daß Milch und Milchrückstände sofern sie zu Futterzwecken zurückgegeben werden, täglich zu erhitzen sind. Allerdings ist der Landrat insofern im Irrtum, als durch die tägliche Er-

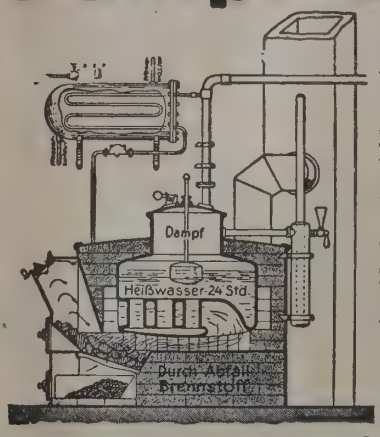
Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500



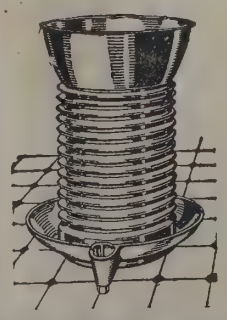
Butter-Formmaschinen
Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch
Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt
Gegr. 1867 **Max Westphal, Eutin** Fernspr. 168
bei Lübeck

liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit
verschließbare
Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.

Dampf-Erzeuger


(Niederdruck) mit Schrägrostschüttfeuerung, System G. u. K. verwendbar für alle Zwecke
50—70 Proz. Brennstoffersparnis!
Verbrennen: Lohe, Torf, Sägespähne, Rohkoble und alle anderen Abfall-Brennstoffe.
24 Std. ohne Nachlegen Warmwasser
Viehfutterdämpfer und Wohnungs-Heizung kann angeschlossen werden.
Schnelle Amortisation der Anschaffungskosten.
Gotthardt & Kühne, Lommatzsch, Sa. 3.

Milchkühler

Wärmeaustauscher
Milchleitungsteile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

itzung nicht die Verhütung und Verbreitung der Maul- und Klauenuche, sondern lediglich der Tuberkulose verhindert werden soll. Bricht ie Maul- und Klauenseuche aus, so muß ja **alle** Milch erhitzt werden. uch werden dann noch besondere Maßnahmen verlangt, wie Spülen der annen mit Sodawasser u. dergl. Aber dieser kleine Irrtum des Landts ist für Sie ja ohne Bedeutung, denn um die tägliche Erhitzung der Milch kommen Sie ja nicht herum.

O. L. G. 7. Wollen Sie Ihren Betrieb auf Schlagsahne umstellen, müssen Sie sich vor allen Dingen darüber klar sein, ob die technische Einrichtung Ihres Betriebes eine solche Umstellung zuläßt. Schon wer Schlagsahne an Ort und Stelle absetzen will, muß sie pasteurisieren und tief kühlen können, wie viel mehr aber trifft das für Sie zu, wenn Sie Schlagsahne von Ostpreußen nach Berlin senden wollen. Sie können in diesem Falle die Sahne garnicht sorgfältig genug behandeln. — Ueber den Verkaufspreis der Sahne läßt sich nichts bestimmtes sagen; hier müssen ganz und gar die örtlichen Verhältnisse, insbesondere doch die Konkurrenz, berücksichtigt werden. Da Sie den Fettgehalt des Rahmes täglich ermitteln müssen, läßt sich leicht eine Basis für die Bestimmung des Verkaufspreises finden, indem Sie die Butterausbeute (= f . 1,2 — 0,26) errechnen. Menge und Preis der Butter und Buttermilch — Unkosten + Rentabilitätszuschlag = Rahmpreis. Sie können den Geldwert eines Kg. Rahm auch leicht nach folgender Formel berechnen: $X = a \times f : 3{,}4$; a bezeichnet a den ortsüblichen Preis für Vollmilch in Pfennigen, f den Fettgehalt des Rahms. Beispiel: a = 30, f = 25, so errechnet man sich den Rahmpreis wie folgt:

$$x = a \times f : 3{,}4 = \frac{30 \,.\, 25}{3{,}4} = 220 \text{ Pfg.}$$

R. in S. Hypotheken müssen nach dem neuen Aufwertungsgesetz mit 25 Prozent aufgewertet werden. Eine Sicherheitshypothek kann unter Umständen höher, aber auch niedriger aufgewertet werden, je nachdem die Berichte nach den jeweiligen Verhältnissen urteilen. — Das Grundstück haftet zunächst nur den Hypothekengläubigern. Eine anerkannte Gehaltsforderung würde vor anderen Forderungen allerdings bevorzugt sein. Ob aber der Konkursverwalter Ihre Gehaltsforderung vom März 1924 an anerkennen wird, ist sehr zweifelhaft. Er wird sicher feststellen, aus welchem Grunde Ihre Mutter Ihnen so lange kein Gehalt gezahlt hat. Wir glauben kaum, daß Sie mit dieser Forderung durchkommen werden.

H. P. Sie sind nicht ganz im Bilde. Nach § 10 des Gesetzes, betr. den Verkehr mit Nahrungs- u. Genußmitteln usw. vom 14. Mai 1879 ist nicht nur derjenige strafbar, der zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genußmittel nachmacht oder verfälscht, sondern auch derjenige, der wissentlich Nahrungs- oder Genußmittel, die verdorben, oder nachgeahmt, oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält. Selbstverständlich kommt hier nur eine Bestrafung wegen Fahrlässigkeit in Frage. Wollen Sie sich der Gefahr, wegen Fahrlässigkeit bestraft zu werden, in Zukunft nicht aussetzen, so müssen Sie Ihre Milch öfter untersuchen lassen, wie überhaupt nach besten Kräften bemüht sein, den Verkauf verfälschter Milch zu verhüten. Ihre Sorglosigkeit ist also in diesem Falle durchaus nicht am Platze, wenn auch Ihre Freisprechung sehr wahrscheinlich ist.

Muß ich lobend anerkennen: „Die seit Jahren verschiedentlich bezogenen Branth's Schutzfarben verwendete ich zum Anstrich der Maschinen und Apparate in der Molkerei sowie für Türen und Fenster und muß **lobend anerkennen** daß sich diese Anstriche **sehr gut bewährt** haben." gez. Molkereibesitzer B. T. in F. (Ostfriesland). Bevor man irgend etwas enthalt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

MAWA-Milchpumpen

D. R. P. angem. D. R. G. M.
Keine Ventile. — Keine Störungen. — Fördern stoß- u. schaumfrei. — Enorme Leistungen. — Geringer Kraftverbrauch. — Einfache Handhabung. — ca. 95 % Nutzeffekt.

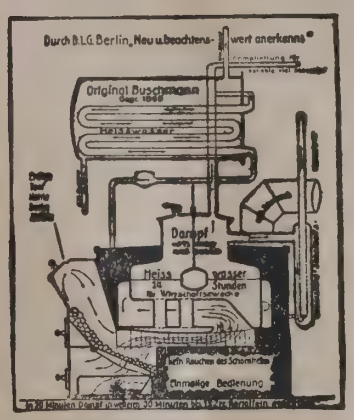
Maschinenfabrik Waldau G. m. b. H.
Köln-Schwerthof-Neumarkt 8
Vertreter gesucht!

1 Sparmotor-Anlage
gebr., Kessel 8,5 qm Heizfl., Maschine 4—6 PS.

1 Blankerhitzer, gebr.
4500 Liter stdl. Lstg., sofort preiswert zu verkaufen

H. Brandt & Co., Maschinenbauanstalt
Magdeburg, Viktoriastr. 5.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis
bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser
bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen **Nachahmungen** sind nicht gleichwertig meiner **Original-Erfindung.**

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.

Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau** i. Sachsen

Aluminium-Milchtransportkannen
nahtlos, mit Gummidichtung und Bügelverschluß
nur für 20 Ltr. 28.— Mk.

Milchtransportkannen aus bestem Stahlblech, ff. verzinnt
mit Steckdeckel, 20 Ltr., ganz gestanzt 13.50 Mk.
m. Bügelverschl., 20 „ „ „ 14.50 Mk.
ab Werk. Lieferung erfolgt nur gegen Nachnahme.
Filtersiebe zur Erzielung absolut reiner Milch.
Wattescheiben in allen Größen.

Kühlapparate, Alfa-Separatoren u. Tauschtrommeln, Ersatzteile, Käselab, Käsefarbe, Butterfarbe, sowie sämtl. Molkerei-Hilfsstoffe.

Hermann Th. Jordan, Molkerei-Geräte
Berlin-Charlottenburg
Kant-Str. 106, II. Etg., Tel. Wilh. 2662

Vollständige, sehr gut erhaltene

Harz-Käserei-Einrichtung

als: **1 Lübberscher Automat** für lange und runde Käsesorten
2 Engelmannsche Maschinen Nr. 1 und 2
diverse elektrische Motore
1500 Rohrhorden, 60 × 100 Ztm., mit Füßen, **Lenkwagen** dazu
2 vorzügliche Quargpressen zu 6 und 12 Zentner
Mischwannen, einige 1000 Harzkäse-Kisten und dergl.
wegen Verkaufs des Grundstücks **besonders billig verkäuflich.** Zuschriften unter **Nr. 734** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbet.

Stellen-Gesuche.

Molker.-Inspektor,

31 Jahre alt, verheiratet, sucht wegen Verkaufs zum 1. Oktober als solcher Stellung in Genossenschafts-Molkerei. Fach- und kaufmännisch durchaus nachweisbar tüchtig. Empfehlungen aus landwirtschaftlichen Genossenschafts-Betrieben vorhanden. Angebote unter **Treudeutsch 769** an diese Zeitung erbeten.

Strebsamer, zuverlässiger (786

Fachmann,

z. Zt. Verwalter ein. mittl. Landmolkerei, die in Kürze von neuem Besitzer selbst verwaltet wird, sucht, gestützt auf beste Zeugnisse u. Empfehlungen, zum beliebigen Antritt anderweitig passende Stellung. Suchender ist 29 Jahre alt, mit sämtl. Facharbeiten, Behandlung d. Milch, Versand u. im Verkehr mit Landwirten bestens vertr., sowie gewöhnt, selbst mit Hand anzulegen, Referenz. von Großbetrieben, denen ich mehrere Jahre als Obermeier und Betriebsleiter vorstand, stehen jederzeit zur Verfügung. Gefällige Zuschriften mit näheren Angaben erbeten an

F. Brysch, Königszelt, Schles.
Bahnhofstraße 19.

Molkereifachmann

33 Jahre, ledig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sofort oder 1. 8. Stellung als **Verwalter, Betriebsleiter, Obermeier oder Filialleiter.** Suchender ist prakt. wie theoret. durchgebildet, im Besitz d. Betriebsleiterzeugnisses, vertraut mit Kühlanlage, elektrischer Lichtanlage, Butterei. Annahme, Versand und Abrechnung und hat schon ländlichen Betrieb selbständig geleitet und im Umgang mit Landwirten sehr erfahren. Angebote mit Gehaltsangabe sind zu richten unter **A. H. 870** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann,

26 J. alt, im Besitze d. Betriebsl.-Zeugn., m. all. ins Fach schlag. Arbeiten, auch Buchführung, aufs beste vertr., sucht zum belieb. Antr. Stell. als Betriebsleiter, Obermeier oder 1. Gehilfe. Gefl. Ang. erb. (853
Fritz Tschersich, Schönheide
Kr. Frankenstein i. Schles.

Molkerei-Fachmann,

33 J. alt, verh., kaufmännisch u. praktisch gut durchgebildet, sucht z. beliebigen Antritt Stellung a. Verwalter. Gute Zeugn. u. Refer. vorhanden. Off. unter **E. G. 331** an diese Zeitung erbeten.

Tüchiger, strebsamer (888

Molkereifachmann

25 Jahre alt, vertraut mit allen vorkommenden Arbeiten. Absolv. der Molkereischule Wangen und Weihenstephan, firm in verschied. Weichkäsesorten, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stelle, am liebsten in größ. Betrieb. Werte Angebote mit Gehaltsangabe sind zu richten an Josef Munz, Müllers Camembertindustrie, Oettingen in Bayern.

Tüchtiger, strebsamer

Fachmann

29 Jahre alt, sucht zum baldig. Antritt Stellung. Selbiger hat die Molkerei-Schule mit sehr gutem Erfolg absolviert und ist in allen Zweigen des Faches in städtischen und ländlichen Betrieben aufs beste vertraut, und firm in der Herstellung von Yoghurtmilch sowie in verschiedenen Weichkäsesorten. Pa. langjährige Zeugnisse stehen zur Verfügung. Gefl. Angebote mit Gehalts-Angabe unter **889** an diese Zeitung erbeten.

Suche f. tüchtigen, verheirateten

Molker.-Fachmann

33 Jahre alt, zuverlässig, gewissenhaft, keine Arbeit scheuend, zu beliebigem Antritt irgend welche Stellung a. **Milchverkäufer, Gutsmeier, Filialleiter, Heizer u. Maschinist,** oder sonst irgend welchen **Vertrauensposten.** Geg. gleich. Gefl. Angebote erbittet (831
Molkereibesitzer Hofstedt
Kattenau, Krs. Stallupönen.

Tücht. erfahr., Holst. Molk.-Fachm. 26 J. alt, verheir., keine Kinder, sucht event. sof. od. 1. Aug. Stelle als **Gutsmeier, Obermeier, 1. Gehilfe od. sonst. Vertr.-Posten.** Selb. ist m. neuzeitl. Masch., Milchwirtschaft, Butt., Käs. sow. Buchführ. best. vertr. Erstkl. Zeugn. u Empf. steh. zur Verfüg. Ang. erb. unter **O. 906** an diese Zeitung.

Zuverlässiger, gewandter

Gehilfe

24 Jahre alt, mit sämtlichen Molkereimaschinen aufs beste vertraut, in der Herstellung guter Butter auch gute Erfahrung in der Käserei, sucht zum 1. oder 15. August anderweitig Stellung. Selbiger besitzt gute Zeugn. Angebote sind zu richten an (885
Willy Schmidt
Molkerei Münster i. Westfl.
Willmergasse 17—18.

Jg., strebs. Gehilfe

23 J. alt, m. all. ins Fach schlag. Arb. best. vertr., sucht. gestützt auf gute Zeugn., zum belieb. Antritt Stellg. als **erster Gehilfe** in größ. Betriebe. W. Ang. erb. an (871
Erich Helmuth, Siestedt
b. Weferlingen, Prov. Sachs.

Strebsamer, solider Gehilfe

der den hiesigen Betrieb, verbunden m. Schweinemast, Lohnschroterei u. Landwirtsch. zeitweise selbständig geführt hat, möchte sich z. 15. 8. evtl. früher verändern. Vertrauensposten. Uebern. Verkaufsstelle od. Wagen. letzteren hier m. Erfolg bedient. Stellung, wo ich Prüfung als Kraftfahrer erlangen, auch als solch. tätig sein kann, bevorz., jed. nicht Bedingung. Gefl. Angeb. erb. Gehilfe **Hans Eckert, Molk. Linow b. Rheinsberg,** Mark.

Molkereifachmann, 25 Jahre alt, led., z. Zt. Leiter einer kl. Genossenschaftsmolkerei, sucht weg. Verkaufs z. beliebigen Antritt Stellung als Verwalter, Oberm. od. sonst. Vertrauensposten. Selb. ist vertraut m. Milchwirtsch., Frischmilch, Kühlanlage, Butterei, Käserei, (Holl.), sämtl. Masch. d. Neuz. u. reiche. Erfahr. i. Nebenhandel, Buch- u. Geschäftsf., Molk.-Schule m. Erf. bes. Erstkl. Zeugn. u. Empf. steh. z. Verf. Angeb. erb. u. **488** an diese Zeitung.

Molkereifachmann,

im 23. Lebensjahre, m. allen Facharbeiten sow. Tilsiter u. Romadur-Käserei bestens vertraut, sucht zum 15. Juli Stellung für Betrieb und Kontor. Gute Zeugn. stehen zur Verfüg. W. Ang. erb. **Fr. Gaebel, Dampfmolkerei, Neustadt a. S.**

Fünfzehnjähriger

Fachmann

sucht sofort **Verwalterstelle** oder **Milchgeschäft,** existenzfähig. Verkaufe gegen Teilzahlung
gute Molkerei-Einrichtung
und großen Posten Kannen. Werte Zuschriften erbittet unter **„Arbeitsfreudig" 544** an diese Zeitung.

Ehrlicher Gehilfe,

22 Jahre, keine Arbeit scheuend. in jetziger Stellung 1¼ Jahr tätig, sucht sich zu verändern. Gegend gl. Suchender ist mit sämtl. Maschinen in der Molkerei sowie Harzkäserei vollständig vertraut. Antritt nach Belieben. Die Herren Besitzer od. Verwalter, denen an einer tüchtig. Kraft gel., wollen Angeb. senden an **Wilhelm Widera, Molkerei Falkenberg** (Oberschles.). (720

R. A. Knöllner, Magdeburg

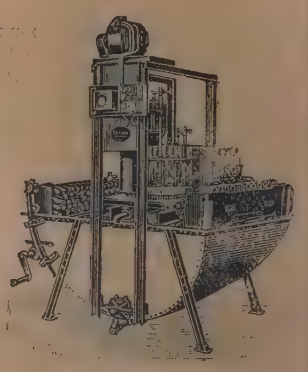
Spezialfabrik für Flaschen-Reinigungs- u. Füll-Anlagen

von den

allergrößten autom. Typen

bis zu den

fortschrittlichst. Kleinmodellen



Zahlreiche Lieferungen

an

bedeutende

Molkereien und Milchküchen. **Feinste Referenzen!**

Auf den Schreibtisch eines jeden Geschäftsmannes gehört Oeflers Geschäftshandbuch (Die kaufmännische Praxis.) In dem 466 Seiten starken Werke werden behandelt: Buchführung — Kaufm. Rechnen — Kaufm. Briefwechsel — Kontorarbeiten — Werbewesen — Geld-, Bank- und Börsenwesen — Wechsel- und Scheckkunde — Güterverkehr — Post-, Telegraphen- und Fernsprechverkehr — Kaufm. Rechtskunde — Gewerbliches Recht — Gerichtswesen — Öffentliches Recht — Kaufm. Fremdwörter und Abkürzungen — Organisation. — Lieferung zum Preise von 5,— ℳ u. 30 Pfg. für Porto durch die **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.** Von dem empfehlenswerten Buche sind schon über 250 000 Exemplare verkauft.

Propaganda-Verkauf!

Solange Vorrat, verkaufen wir (579

einige 1000 Stück Steckdeckel- und Bügelverschlußkannen

20 Liter Inhalt, in unserer nahtlosen „Vulkan"-Qualität zu Mk. 11.— für Steckdeckel- und zu Mk. 12.50 für Bügelverschlußkannen. Bei Abnahme von 50 Stück 30 Tage Ziel oder 6-Wochen-Akzept, bei sofortiger Kasse 2 Prozent Skonto.

Sämtliche anderen Größen entsprechend billig.

Engelhardt & Co., G. m. b. H.

Düsseldorf 31

Industriestraße 4. Telephon 9184 und 1016

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei **sehr preiswert,** was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur **Ihr Vorteil** sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Lohnbuch

für Molkereien,

eingerichtet nach den ab 1. 6. 1925 geltenden Steuerabzügen.

Den Vorschriften der Berufsgenossenschaft entsprechend!

25 Doppel-Seiten in ½Leinen geb. Mk. 3.—, andere Stärken nach Wunsch. Gegen Voreinsendung von Mk. 3.— auf unser Postscheck Hannover 37, Zusendung franko

Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Den bisherigen Beziehern unseres Lohnbuches wird auf Anfordern die neue Lohnsteuertabelle unberechnet übersandt.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 14. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,85 ℳ, 2. Qualität 1,75—1,80 ℳ.

Hamburg, 15. Juli. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

13	Drittel	1. Kl.	zu	181,60* Mk.	49	Drittel	1. Kl.	zu	177,— Mk.
22	„	1. „	„	181,50* „	2	„	1. „	„	176,70 „
3	„	1. „	„	181,20* „	22	„	1. „	„	176,50 „
97	„	1. „	„	181,—* „	3	„	1. „	„	176,20 „
44	„	1. „	„	180,—* „	1	„	1. „	„	176,10 „
10	„	1. „	„	178,30 „	15	„	1. „	„	176,— „
48	„	1. „	„	178,20 „	1	„	1. „	„	175,50 „
41	„	1. „	„	178,10 „	46	„	1. „	„	175,— „
44	„	1. „	„	178,— „	50	„	1. „	„	174,— „
10	„	1. „	„	177,90 „	13	„	1. „	„	173,— „
1	„	1. „	„	177,80 „	13	„	1. „	„	172,— „
1	„	1. „	„	177,70 „	11	„	1. „	„	171,50 „
29	„	1. „	„	177,50 „	11	„	1. „	„	170,50 „
2	„	1. „	„	177,10 „	10	„	1. „	„	170,— „

1. Klasse 612 Drittel zu . . . . . 177,46 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 8 Drittel zu . . . . . 166,50 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 18. Juli. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Die letzte vorwöchige Ermäßigung der hiesigen Notierung scheint auf den Absatz einen günstigen Einfluß zu haben und ist die Stimmung etwas freundlicher. Die Badeorte haben erhöhten Bedarf und sind infolgedessen die Zufuhren von Mecklenburg und Pommern kleiner geworden. — Schmalz. Nach vorübergehender Befestigung des Marktes haben sich die Preise wieder auf den Stand von Mitte letzter Woche abgeschwächt.

Hamburg, 15. Juli. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die vorwöchigen Ermäßigungen der Notierungen an den Hauptplätzen Deutschlands und des Auslandes haben zwar eine gewisse Erleichterung für den Handel gebracht, aber die Wirkung scheint noch nicht ganz zu genügen, um Angebot und Nachfrage ins Gleichgewicht zu bringen. Es wäre wünschenswert, daß ein weiterer Abstrich in dieser Woche erfolgt. — Auf dieser neuen Preisbasis hofft man alsdann das Geschäft in gesunderen Bahnen sich entwickeln zu sehen. Im Laufe der letzten Tage ist auch im Auslande die Einsicht eingekehrt, daß man der deutschen Konsumkraft keine exorbitanten Preise auf die längere Dauer zumuten kann. Sibirien und besonders das Balticum sind nachgiebiger geworden. — Soweit sich bis zur Stunde übersehen läßt, wird das heutige Hamburger Auktionsergebnis ca. 1 ℳ niedriger liegen, als vorige Woche. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche war die Situation für amerikanisches Schmalz durchgängig als fest zu bezeichnen. Preise konnten mit 1—2 Dollar profitieren. Der Preis ist gegenwärtig im Freihafen ca. 44 Doll., je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 192 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Dieser Artikel blieb ziemlich vernachlässigt mit ungefähr unveränderten Preisen. Blasenschmalz notiert ca. 184 ℳ, Blockschmalz ca. 180 ℳ und Tierces ca. 174 ℳ je 100 Kg.

Hamburg, 15. Juli. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Auch in der neuen Woche verlief der Butterhandel auf dem dänischen Markte in ruhigen Bahnen. Die Nachfrage hielt sich von England und auch von Deutschland in den üblichen Bahnen. Trotz der abnehmenden Produktion und trotz des niedrigen Preisstandes war keine Belebung des Geschäftes zu verzeichnen. Die erzielten Preise gingen auch in dieser Woche im Handel mit England zurück. In der Vorwoche wurden ca. 185 Sh. bezahlt und gestern waren die Preise bis auf ca. 180 Sh. heruntergegangen. Seit heute ist aber eine wesentliche Belebung des Marktes eingetreten. Im Zusammenhange mit der größeren Nachfrage und der heute etwas schwächeren dänischen Krone zogen die Preise bis auf 184 Sh. an. Es dürfte demnach für morgen entweder mit einer unveränderten Notierung oder mit einer kleinen Erhöhung zu rechnen sein. Man ist allgemein der Ansicht, daß vorerst mit einer weiteren Senkung der Preise nicht zu rechnen ist.

Hildesheim, 16. Juli. Bericht von Mann & Friedeborn. Die Läger im Auslande scheinen überfüllt, und die Marktlage wird als flau gemeldet, so daß bei weiterer Nachgiebigkeit zur Befriedigung der hier zunehmend lebhaften Nachfrage große Posten vom Auslande herangezogen werden können, während die Eingänge der inländischen Produktion merklich abnehmen. Der große Bedarf hier im Lande wird vorläufig ein weiteres Sinken der Preise aufhalten, eher ist eine Befestigung zu erwarten. Tendenz: lebhaft.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 16. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 168 G.-M., 2. Qualität je Zentner 148 G.-M., abfallende je Zentner 128 G.-M. Tendenz: stetig.

Halbmonats-Durchschnitt 173,67 Mark der Zentner.

Hamburg, 16. Juli. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fasser p. 1 Pfd. netto reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 168 G.-M. d. Ztr. 27—40, 6—8 Wochen alt Stück 22—27.

Leipzig, 14. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Stimmung auf dem Buttermarkt ist auch heute noch als ruhig zu bezeichnen, obwohl sich hier und da Anzeichen einer kleinen Besserung bemerkbar machen. Das Angebot ist sehr dringend und wird vor allen Dingen in schwachen Händen befindliche dänische Butter sehr billig angeboten, was wohl in der Hauptsache auf die willige Kreditgabe dänischer Butter-Exporteure zurückzuführen ist. Diese niedrigen Angebote drücken naturgemäß die Verkaufspreise für Inlandsbutter herunter, wozu vielfach keine Veranlassung vorliegt. Die Kleinhandelspreise sind unverändert.

Dresden, 14. Juli. Bericht der Firma Georg Münch. Die letzte Preisermäßigung scheint nunmehr eine Besserung zu bringen. Die Nachfrage, besonders in feinsten Qualitäten, ist zufriedenstellend; fehlerhafte Sachen sind nicht beachtet. — Das Ausland meldet ebenfalls veränderte Preise und scheint nunmehr mit einem stabileren Markt zu rechnen zu sein. — Die Zufuhren haben noch keine wesentliche Abnahme aufzuweisen, und hat es den Anschein, als ob sich der Bäderkonsum infolge der eingetretenen kühlen Witterung nicht so auswirkt, wie erst angenommen wurde. — Schmalz. Obwohl Amerika festen Markt meldet, so besteht doch immer noch eine sehr unsichere Haltung. Der Kleinhandel kauft nur das Nötigste. — Margarine. Das Geschäft bewegt sich unverändert.

London, 11. Juli. Die neuerliche Festigkeit auf dem hiesigen Buttermarkt hat diesmal einem matten, lustlosen Ton Platz gemacht. Die Verbrauchsnachfrage ließ sich minder lebhaft an, und namentlich die kontinentalen Lieferanten zeigten sich wieder sehr entgegenkommend, was man mit verminderten deutschen Käufen von dänischer und holländischer Butter in Zusammenhang bringt. Der Markt erwartet jetzt mit Interesse die Entscheidung bezüglich der deutschen Einfuhrzölle auf Butter, da eine weitere Erschwerung des Imports von dänischer Ware von großer Bedeutung für den hiesigen Markt wäre, indem eine solche die dänischen Exporteure veranlassen dürfte, den englischen Käufern vermehrte Aufmerksamkeit zuteil werden zu lassen, und ihr Möglichstes zu tun, diesen wertvollen Markt zu pflegen. Nicht allein dänische und holländische Ware neigten diesmal nach unten, sondern auch koloniales Produkt hat sich etwas abgeschwächt. Die Zufuhren von australischer und neuseeländischer Butter dauern noch immer in ziemlich beträchtlichem Umfange fort, und die Verkäufer waren diesmal ganz bereit, feinste neuseeländische Butter zu 176 bis 178 Sh. und australische zu 170—184 Sh. abzugeben. Beste dänische wurde zu 190—192 Sh. in ruhigerem Tempo als seit einigen Wochen umgesetzt, während argentinische 170—184 Sh. und sibirische 176—188 Sh. erzielte. Auf den nördlichen Märkten, nämlich Liverpool und Manchester, fand eine Preisabschwächung um 2—4 Sh bei ruhigem Verkehr statt.

Käse.

Köln, 14. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,20 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,40—3,50 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,80—1,90 ℳ.

Hamburg, 15. Juli. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die hohen Notierungen haben sich in der letzten Woche nicht durchsetzen können und ein starkes Abflauen der Kauflust gebracht. Der Markt liegt ruhig. Unter Berücksichtigung der Sachlage, daß die Produktion in Holland infolge der ausgedehnten Maul- und Klauenseuche nicht groß ist, daß auch Dänemark keine sehr große Produktion hat und daß die Produktion in Ost- und Westpreußen flott untergebracht werden kann, sind günstigere Preise kaum zu erwarten. Wen der beabsichtigte Einfuhrzoll in Kraft tritt, werden weitere Preiserhöhungen nicht ausbleiben. — Tilsiter-Käse: Trotzdem die Butternotierungen stark zurückgegangen sind, lauten die Forderungen in den Produktionsländern höher. Der Konsum ist infolge der hohen Preise merklich zurückgegangen. — Holländer-Käse: Die festere Tendenz auf den holländischen Märkten hält an. Billig angeboten werden nur Sekunda-Qualitäten. Der Absatz ist infolge der hohen Notierungen zurückgegangen. — Dänen-Käse: Die Forderungen für Dänenkäse gehen noch weit auseinander. Die am Platze geforderten Preise haben sich vorläufig wenig verändert. Der Markt lag etwas ruhiger. — Schweizer-Käse: Da der Konsum sehr schwach ist, war die Nachfrage ruhiger. Die Preise sind unverändert. — Weich-Käse. Trotz des sehr warmen Wetters der letzten Tage war ein normales Geschäft zu verzeichnen. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: pa. Tilsiter-Käse, vollfett 115—125, do., 2. Qualität 100—110, Tilsiter Halbfettkäse 60 bis 68, dänische Goudakäse, 20 proz. 70—74, do., 30 proz. 98—102, do., 45 proz. 128—132, holländischer Goudakäse, 30 proz. 108—112. do., 40 proz. 115—120, do., 45 proz., frische Käse 125—135, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 175—190. holländische Edamerkäse, 20 proz. 88—92. do., 30 proz. 108—112, do., 40 proz. 122—126, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 14. Juli. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Die Marktlage in vollfettem Goudakäse ist jetzt etwas ruhiger. 1. Qualität 62—66, 2. Qualität 54 bis 60, schwere Ware bis 71 Gulden; Anfuhr 493 Partien. Die flaue Stimmung wird vielleicht nicht ohne Einfluß auf die Preise bleiben. — Molkerei-Ware ist jetzt ziemlich knapp, besonders die 20-, 30-, 40 proz. Goudakäse und 30 proz. Edamer. — Preise sind in der vergangenen Woche infolge größerer Einkäufe wieder gestiegen. Notierung: Goudakäse: 20 proz. 39,50, 30 proz. 49, 40 proz. 56 holländische Gulden, Edamer, 20 proz. 40, 30 proz. 50, 40 proz. 55 holländische Gulden. sehr frisch, do., 40 proz. 56 holländische Gulden, etwas gelagert. — Nord-Holländische Ware. Preise sind etwas gestiegen. Man notiert 58,50—59 holländische Gulden. Tendenz: ruhig.

Eier.

Köln, 14. Juli. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 13,5 bis 14, do., über 55 Gr. 12—12,5; Auslandseier: Frische, über 60 Gramm 14,5—15,5, do., über 55 Gr. 12,5—13,5, unter 55 Gr. 9,5—11.

Vieh.

Berlin, 15. Juli. Bericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine und Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug: 214 Schweine und 596 Ferkel. Das Geschäft verlief langsam, die Preise blieben unverändert. Es wurden gezahlt im Großhandel für das Stück und in Reichsmark: Läuferschweine, 7—8 Monate alt, Stück 85—100, 5—6 Monate alt Stück 65—80, Pölke 3—4 Monate alt Stück 45—60, Ferkel, 9—13 Wochen alt, Stück

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 15. Juli. Das Wetter verspricht eine Beschleunigung der Ernte und das hat für alten Roggen und auch für altes Roggenmehl vermehrtes Angebot zu nachgiebigeren Forderungen zur Folge. Gleichzeitig mangelte es bei billigeren Offerten an neuem Roggen auf August nicht. Juli-Lieferung ohne Nachfrist war ebenfalls billiger angeboten. Ganz vereinzelt zeigte sich sogar sofortige Abladung frischer Ware. Alles dies drückte auch auf den Lieferungsmarkt, der eine matte Tendenz zeigte. Für Weizen war die Haltung ziemlich behauptet, denn Amerika sowohl wie Liverpool bekundeten nur mäßige Abschwächung und die Forderungen für australischen Weizen waren wenig verändert. Wintergerste ist weiter stark angeboten. Hafer in einheimischer sowie in guter ausländischer Ware knapp und fest. Neuer Hafer per September preishaltend. Lieferung ist etwas schwächer. Für Weizenmehl fehlte Unternehmungslust. Futterartikel sind ruhig. — Es wurden notiert: Weizen märkischer, Juli 263,25—264, Roggen, märkischer 223—226, Juli 219,50—220—219,50, Futtergerste 200—215, neue Wintergerste 192—197, Hafer, märkischer 233 bis 243, Juli 189,50—189,75—189,50, Mais (loko Berlin) 214—215, Weizenmehl, 70 proz., 33,50—36, Roggenmehl, 70 proz 30,75—33, Weizenkleie 12,80, Roggenkleie 13,30—13,40, Raps 340—355, Viktoriaerbsen 29—34, kl. Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 22—26, Peluschken 23—26,50, Ackerbohnen 24—26, Wicken 26—27,50, Lupinen, blau 12—13, Lupinen, gelb 15 bis 16,50, Rapskuchen 15,50—15,70, Leinkuchen 21,80—22, Trockenschnitzel 10,40—11,20, vollwertige Zuckerschnitzel 17—19, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 24,50—24,60.

Hamburg, 15. Juli. Getreide. Weizen 270—275, Roggen 215—227, Hafer 235—242, neue Wintergerste 205—215, ausländische Gerste 228—230, Mais 196—202, alles für 1000 K. in Rm.; Hirse 11—13 Gulden, Leinsaat 22—22,50 Gulden für 100 Kg

Magdeburg, 15. Juli. Weizen stetig, 13,40—13,60; Roggen ruhig, 12,10—12,30; Wintergerste matt, 10,10—10,30.

Neugegründete Genossenschafts-Molkerei sucht zum 1. Oktober 25 einen mit dem Genossenschaftswesen völlig vertrauten (1017

Betriebsleiter

Bewerbungen und Angabe von Empfehlungen sind zu richten an
Herrn Rittmeister **Ritsch**
Dominium Nieder-Zyrus
Krs. Freystadt, Nd.-Schles.
Persönliche Vorstellung vorläufig nicht erwünscht.

Wir suchen zu sofort einen

1. Gehilfen

in **Vertrauens-Stellung,** der bei Kenntnis aller modern. Maschinen auch firm sein muß in **Harzkäserei.** Umsichtige und solide Bewerber, m. guten Empfehlungen wollen Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sofort einsenden unter **910** an diese Zeitung.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, älteren, anständigen (1014

1. Gehilfen

der eine größere Milchannahme v. ca. 800 Mitgliedern und die damit verbundenen schriftlichen Arbeiten gewissenhaft zu erledigen imstande ist und über die nötige Autorität den Leuten gegenüber verfügt. Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an
Molk.-Genossenschaft e. G. m. b. H. Schwiebus.

Wir suchen zu sofort oder 1. August einen jungen, kräftigen (1059)

Gehilfen.

Molkerei Borghorst in Westfalen.

Zu sofort oder später findet tücht.

Gehilfe

Stellung. Muß mit Weichkäserei, Sahneschichtkäse und Frischmilchversand gut vertraut sein. (1060)
Molkerei Roßlau (Anhalt)
Paul Hasse.

Suche einen jungen, sauberen

Gehilfen

für sämtliche Arbeit., möglichst für sofort. Gehalt ohne Station 140 Mk. Angebote erbeten. (1062)
Central-Molkerei Ottersberg i. H.
Bes.: **Ernst Reichert.**

Suche für sofort einen (1061)

Kutscher od. jung. Gehilfen

Selbiger muß die Milch im Ort zusammen holen und Kenntnisse für Milchversand haben. Gehalt 50 Mk. monatlich (Kassen frei).
Molkerei Baum,
Gr.-Christinenberg (Pom.)

Suche zum 1. August einen jung. tüchtigen (1065

Gehilfen

welcher schon etwas Erfahrung in der Weichkäserei besitzt. Gehalt n. Leistung. Ferner suche z. sof. einen

Lehrling

für meine Molkerei Dedenhausen, Kreis Peine.
H. Lies,
Dampfmolkerei und Weichkäserei,
Eversen, Kreis Celle.

Tüchtiger, anständiger (1063

Gehilfe

als alleiniger für kleinen ländlich. Molkereibetrieb in Dauerstellung gesucht. Meldung mit Altersangabe und Gehaltsansprüchen an
J. Weber, Molkereibesitzer,
Seydel b. Köslin i. Pom.

Wegen Erkrankung meines jetz., suche ich zum sofortigen oder bald. Antritt einen zuverlässigen, fleiß.

Gehilfen

welcher in der Käserei nicht ganz unerfahren ist. Gehalt bei freien Kassen 50 Mk. Angeb. an (1020
Dampfmolkerei Grube
bei Wilsnack,
an d. Berlin-Hamburger Bahn.

Suche zum 26. d. Mts. oder etw. später einen (1015

Gehilfen

welcher absolut fix in der Milchannahme ist (Milchwage m. Registrier-Druckvorricht., Genossenzahl 400). Derselbe muß sich allen Arbeiten unterziehen und findet derselbe auch Beschäftig. i. Kontor. Angebote und Gehaltsforderungen sind einzureichen.
Molkerei-Genossensch. Wardenburg e. G.,
Wardenburg.

Wir suchen zu sofort oder etwas später einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten.
Molkerei-Genossensch. Demmin i. Pomm. 986

Suche zum beliebigen Antritt einen jüngeren, zuverlässigen

Gehilfen

Anfangsgehalt 50.— ℳ bei freier Station und Kassen. (955
Behrend, Eichenbarleben,
Stat. Ochtmarsleben, Bz. Magdeb.

Allgäuer Käser

bei gutem Gehalt zu sofort oder später gesucht. Fabrikation: Tilsiter-, Limburger-, Romad.-, Stangenkäse. Erfahrene Fachleute woll. Zeugn.-**Abschr.** einsenden an (1016
Wilh. Wulf, Itzehoe, Holstein
Wilhelmstraße 16.

Wir suchen zum 1. August event. einige Tage früher oder später ein. zuverlässigen (985

2. Gehilfen

desgl. einen Arbeiter für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt monatlich 60 ℳ, freie Station und Kassen.
Molkerei vereinigter Landwirte e. G. m. u. H. zu Bettweiß b. Düren, Rhnld.

Für unsere Weichkäserei (spez. Camembert) ein tüchtiger, unverh.

Oberkäser

bei gutem Gehalt und Tantieme gesucht. Nur erste Kräfte, welche bereits nachweislich größere Käsereien geleitet haben und prima Qualitäten herstellen, wollen sich melden. (997
Dampfmolkerei-Genossenschaft Grimmen, Vorpommern.

Krankheitshalber suche zu sofort oder später einen älteren, erfahrenen, unverheirateten (1040

Tilsiter Käser

welcher eine wirklich konkurrenzfäh. Ware herst. u. für pa. Qualit. garantieren kann, im Dampfkessel u. Masch.-Wes., elektr. Lichtanlage, sow. Schweinemast durchaus bewandert ist. Er muß seinen Mitarbeit. ein Vorbild an Pflichteif. u. Treue sein und meine Interessen in jeder Beziehung wahrnehmen. Fachleute, welche obige Beding. durch lückenlose Zeugnisse u. Empfehl. nachweisen könn., wollen sich melden. Hohes Gehalt u. Zahlung ein. besonderen Vergütung am Jahresschluß, wenn wirkl. Tüchtig. geleist. wird, n. näh. Vereinbarung zugesichert.
Dampfmolk. Buddern, Ostpr.

Branchekundiger Reisevertreter

für den Aufkauf und Versand von **Butter und Käse**
in Ost- und Westpreußen sucht leistungsfähige Großfirma. Schriftl. Meldungen an (977
Paul Josewski
Saalfeld, Ostpreußen.

Für den Bezirk Sachsen ein

tüchtiger Vertreter

zum Besuche von Molkereien und Konditoreien bei sehr gutem Verdienst gesucht. Es handelt sich um eingeführte Artikel.. Offerten unt. **Dresden 1054** an diese Zeitung.

Expedient,

fachkundig, der imstande ist, zeitweise die Geschäftsleitung z. übernehmen, zum möglichst baldigen Antritt gesucht. (1064

A. Carstens, Köslin
in Pomm.
Molkerei-Maschin. u. Bedarfsart.
Friedrichstraße 6.
Telephon 631.

Obermeier

von einer größeren Genossenschafts-Meierei gesucht. Nur ältere, auch selbständig arbeitende Persönlichkeiten, welche nachweislich guten Tilsiter Käse herstellen können und mit der Bedienung sämtl. Meiereimaschinen vertraut sind, wollen sich schriftlich unter Beifügung v. Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung unter Nr **868** an diese Zeitung wenden. Antritt nach Uebereink.

Per 31. Juli oder sofort selbständiger, lediger (843

Allgäuer Weichkäser

für norddeutsche Stadt gesucht. Gehalt ca. Mk. 100.—, freie Station. Bewerbung, Zeugnisabschriften, Lebenslauf erbeten an
Dampf-Meierei Heide i. Holstein.

Suche baldigst einen (848

Lehrling.

Molkerei Strampe, Dahlenburg, Hannover.

Suche auf sofort nationalgesinnten, ledigen (1016

Harzkäser,

der an selbständ. Arbeiten gewöhnt ist und ein. tadellosen, goldgelben Harzkäse herstellen kann. Angebote mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschriften umgeh. erbeten
E. Meier, Wesermünde-Lehe
Fritz Reuterstraße 25 a
Fernruf 2148.

Milchkutscher

zum Milchzusammenholen und für kleine Nebenarbeiten, kein Stundenarbeiter, gesucht (954
Molkerei Arnimswalde
Post Altdamm, Pomm.

Wir suchen für baldigst eine geschickte, zuverlässige

Meierin,

welche Erfahrung in der Herstellung von Säuglings- und Yoghurt-Milch besitzt. Gehalt nach Vereinbarung. Angebot mit Lebenslauf u. Zeugnisabschriften sind zu richten an die
Oberhausener Milchversorgung G. m. b. H., (486
Oberhausen (Rhld.), Königstr. 106

Junge, fleißige (289

Meierin,

die sich in der Limburger Käserei und in Buchführung vervollkommnen möchte, findet zu sofort angenehme Stellung.
Molkerei Putgarten, Rügen.

Suche zu sofort evtl. 1. 8. eine tüchtige (747

Meierin

(oder Gehilfen). Bewerber müssen Fachkenntnisse besitzen und in der Tilsiter Vollfettkäserei firm sein, b. Familienanschluß u. freien Kassen.
Dampfmolkerei Gawrzialken
bei Wallen
Kr. Ortelsburg, Ostpr.

Zum sofortigen oder späteren Antritt wird selbständige

Meierin

gesucht. Milchuntersuchung, Herstellung von Quadrat- und Tilsiter Käse notwendig. Offerten unter **A. Z. 723** mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschriften an d. Zeitung.

Tüchtige Meierin

zur Führung eines frauenlosen Haushalts und etwas Hilfe im Betriebe zum 20. Juli od. einige Tage früher gesucht. Gehalt bei freien Kassen und Steuern 50 ℳ. Bei Zufriedenheit Zulage. Angeb. erb.
Dampf-Molkerei **Radegast i. Anh.** e G. m. b. H. (714

Suche zu sofort od. 1. August eine tüchtige, in d. Käserei gut bewand.

Meierin

für Dauerstellung. Zeugnisse und Gehaltsansprüche erbittet (791
Kolwe, Szabienen,
Kr. Darkehmen (Ostpr.).

Aeltere, selbständige Meierin, die in d. Weichkäserei gut bewandert ist, zum baldigen Antritt gesucht (987
Molkerei Drawehn,
Kr. Bublitz, Post u. Bahnstation.

Strebsame Meierin
25 Jahre alt, in ungekünd. Stelle, sucht, gest. a. gute Zeugn., z. 1. Aug. Stellung für Verkauf oder Betrieb. W. Angeb. zu richt. an (807
Selma Wiesner, Braunschweig
Fallersleberstraße 34.

Tüchtige, solide (1009

Meierin

findet bei Familienanschluß Stellung in einer städtischen Molkerei; solche, die nötigenfalls meine Verkäuferin vertreten und unterstützen kann, bevorzugt.
Hatje
Hamburg, Ausschlägerweg 26.

Gehilfen- und Meierin-Stellung besetzt. Bewerbungen besten Dank. 1066) **Weserling, Molkerei Frille.**

37.05 Ag
O

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 77 Hildesheim, den 18. Juli 1925. 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag ,14. Juli. 168 Mark je Zentner.
Donnerstag, 16. Juli. 168 Mark je Zentner.
Sonnabend, 18. Juli. 173 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 16. Juli. 168 Mark je Zentner.
Auktion am 15. Juli. Höchstpreis 181,60 Mark, Durchschnitt 177,46 Mark.

Köln. Dienstag, 14. Juli. Höchstpreis 185 Mark je Zentner.
Freitag, 17. Juli. Höchstpreis 185 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 16. Juli. 409 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 415 Kronen).

Berlin, 18. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 173 G.-M., 2. Qualität je Zentner 156 G.-M., abfallende je Zentner 136 G.-M. Tendenz: fester.

Köln, 17 Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,85 ℳ, 2. Qualität 1,75—1,80 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 15. Juli. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 170.— Mark, 2. Qualität 145—155 Mark. Tendenz: abwartend.

Leeuwarden (Holland), 17. Juli. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 218 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 226—230 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin 16. Juli. Bericht des Verein der Butterkaufleut von Berlin und Umgegend e. V. Die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel hat sich gegen die Vorwoche wenig verändert. Das Geschäft war in Berücksichtigung der Reisezeit leidlich. Die Zufuhren an Inlandsbutter waren nur aus den Bädergebieten geringer, das Angebot aus dem Ausland stark. — Die Ermäßigung der amtlichen Notierung am vergangenen Sonnabend von 1,72 ℳ auf 1,68 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation, die sich bis heute hielt, konnte so schnell von einer Veränderung der Kleinhandelspreise (1,80—2,20 ℳ je Pfund) noch nicht begleitet sein. Die Notierungen im Großhandel wurden wiederholt herabgesetzt und bewegen sich jetzt zwischen 1,70 und 2,04 ℳ je Pfund. — Im Schmalzgeschäft zeigte sich eine geringe Belebung; es muß jedoch trotzdem als ruhig angesprochen werden. Im Großhandel ziehen hier die Preise ein wenig an. — Das Margarinegeschäft war unverändert still.

Berlin, 16. Juli. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage hat sich vollständig gedreht. Während der Umsatz in der Vorwoche stockte, hält eine unverändert gute Nachfrage an, welcher verkleinerte Zufuhren in Deutschland wie auch aus dem Auslande gegenüber stehen. Unter diesen Umständen ist eine allgemeine Steigerung, welche durch das Fortschreiten der Jahreszeit wohl begründet ist, unausbleiblich und sind auch von Berlin aus höhere Notierungen wieder zu erwarten.

Hamburg, 16. Juli. Trotzdem wir in der Vorwoche die Notierung um 11 ℳ ermäßigten, wollte sich das Geschäft noch nicht recht heben. Die Läger konnten nicht ganz geräumt werden und ist es immer eine wenig erfreuliche Sache, mit Beständen den kommenden Markt abzuwarten. So begann auch das dieswöchige Geschäft mit einer wenig zuverlässigen Haltung. Die frischen Einlieferungen hielten sich auf der bisherigen Höhe und waren zum Teil von mangelhafter Qualität, welches dazu beitrug, den Markt zu drücken. — Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein erzielte gestern fast die gleichen Preise und konnte alles verkauft werden. Bezahlt wurde bis 178,30 ℳ, für Markenbutter 181,60 ℳ, im Durchschnitt 177,46 ℳ. Die Großhandelsnotierung wurde heute um 2 ℳ auf 168 ℳ ermäßigt. —Soweit sich die Lage des gesamten Marktes heute überblicken läßt, wird sich das Geschäft in der nächsten Woche beleben und voraussichtlich unveränderte Preise zu erwarten sein. zumal, wenn die augenblickliche Hitze und Trockenheit noch länger andauern und die Produktion beeinflussen sollte. — Der dänische Handel war auch in dieser Woche ruhig, zum Teil wurden recht billige Gebote akzeptiert Eine nochmalige Ermäßigung stand außer Frage und wurde die Notierung um 6 Kronen auf 409 Kronen herabgesetzt. — In argentinischer, australischer und neuseeländischer Butter sind die Forderungen in London noch immer zu hoch, um diese Provenienzen zu importieren. In sibirischer Butter liegt das Geschäft im allgemeinen noch ruhig und sind die Umsätze nur gering. Morgen werden größere Ankünfte in reiner Grasware erwartet und steht zu hoffen, daß die Nachfrage sich auch für dieses Produkt heben wird.

Leipzig, 16. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die leichte Besserung auf dem Buttermarkte, die schon Anfang der Woche zu bemerken war, scheint weitere Fortschritte zu machen. Die Nachfrage nach allerbester Inlandsware ist als gut zu bezeichnen und reichen die Eingänge nicht aus, den Bedarf zu decken. Das Gros der deutschen Einlieferungen besteht allerdings aus weicher, unhaltbarer Butter, für die wenig Interesse vorhanden ist — Die ausländischen Angebote lauten zwar heute höher, doch macht es den Eindruck, als ob es sich mehr um Fühlungnahme handelt, ob diese erhöhten Preisforderungen bewilligt werden. Bedauerlich wäre es, wenn das Geschäft durch allzu plötzliche Preissteigerungen wieder eine Abschwächung erfahren würde. Die Kleinhandelspreise sind unverändert.

Breslau, 16. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co Auch über die verflossene Berichtswoche läßt sich hinsichtlich des Absatzes nichts Neues sagen. Wie vorauszusehen war, vermochte der Rückgang keinen besonderen Einfluß auf das Geschäft auszuüben. Es bleibt also für den Handel die wenig rosige Aussicht übrig, auch in der zweiten Hälfte des Juli mit einer ähnlichen Lage vorlieb zu nehmen. Zwar steht zu hoffen, daß durch den endlich eingetretenen Witterungsumschlag die Anlieferung von besserer Ware zu erwarten ist, so daß die fortwährenden Klagen wegen der durch das nasse Futter teilweise bedingten ungünstigen Qualitäten aufhören. Jedenfalls konnte man es in der letzten Zeit recht deutlich beobachten, daß das Publikum für den hohen Preis auch eine wirklich reinschmeckende Ware beansprucht. Abschmeckende Sachen wurden zurückgewiesen und so befand sich der Handel auch in dieser Richtung nicht gerade immer in der angenehmsten Lage. Hinsichtlich der durch das Publikum gestellten Ansprüche nach Qualitätsware sind wir jedenfalls völlig in den Bahnen der Vorkriegszeit angelangt. Die Molkereien sollten hieraus auch eine Lehre ziehen, denn nur Qualitätsware kann die höchsten Preise rechtfertigen. Abschmeckende Sachen bringen der Molkerei nicht allein Verlust, sondern auch dem Handel, und für diesen dann noch Aerger mit seiner Kundschaft.

Bremen, 17. Juli. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Auch in der verflossenen Berichtswoche ist keine wesentliche Belebung des Geschäftes zu verzeichnen. Berlin notierte unverändert 168 ℳ. Die Hamburger Großhandelsnotiz wurde gestern um 2 ℳ auf 168 ℳ herabgesetzt, und der Durchschnitt der dieswöchigen Butter-Auktionen in Hamburg zeigte mit 177,46 ℳ eine ganz geringe Veränderung. Kopenhagen lag mit 409 Kronen eine Kleinigkeit schwächer wie in der Vorwoche. Es scheint allerdings, als wenn einstweilen der niedrigste Stand erreicht ist. und die Tendenz sich eher etwas freundlicher gestaltet, zumal Holland bereits wieder etwas höhere Preise meldet.

Kopenhagen, 16. Juli. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt eröffnete in dieser Woche ruhig. Mittwoch morgen trat aber ein Umschlag im Markt ein, so daß die Preise im Laufe von ganz kurzer Zeit von Stunde zu Stunde stiegen, und heute ist keine Butter zu irgend einem Preise aufzutreiben. da sämtliche Läger geräumt sind. — Wenn die Notierung trotzdem heute um 6 Kronen ermäßigt wurde, so ist das ausschließlich auf die Steigerung des Kronenkurses zurückzuführen. — Man erwartet nächste Woche einen sehr lebhaften Markt, umsomehr, als die Produktion für nächste Woche wesentlich kleiner wie in dieser Woche zu werden scheint. Tendenz: sehr fest.

Käse.

Köln, 17. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett, 2,20 ℳ, Holländer Gouda, 45 prozentig 2,40—3,50 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,80—1,90 ℳ je 1 Kilo.

Berlin, 17. Juli. Der Geschäftsgang der letzten Woche gleicht dem der vorigen fast genau. Gefragt sind namentlich Schweizer und Tilsiter, während alle anderen Sorten etwas vernachlässigt werden. In allen Produktionsgebieten (Ost- und Westpreußen, Holland und Dänemark), grassiert übrigens die Maul- und Klauenseuche, weshalb mit verminderter Produktion zu rechnen ist. Deutscher Weichkäse (Allgäuer) der in letzterer Zeit sehr gut begehrt war, ist in den letzten Tagen wohl infolge der heißen Witterung weniger gefragt. Als Großhandelspreise für greifbare Ware werden uns genannt in Mark für das Pfund: pa. Tilsiter vollfett 1,15—1,25 do., 2. Qualität 1,05—1,15, echte Emmentaler 1,68—1,75, finnl. Emmentaler, großgelocht 1,45—1,50, do., mittelgelocht 125—1,40. bayrischer

Emmentaler 1,55—1,60, bayrischer Schweizer 1,35—1,45, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 1,15—1,20, do., 30 proz. 1,00—1,05, do., 20 proz. 0,80—0,85, holländischer Gouda, 45 proz. 1,35—1,40, do., 40 proz. 1,15—1,20, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware 0,36—0,40, do., geringere Ware 0,30—0,35, Camembert 0,30—0,45, bayrischer Limburger, 20 prozentig 0,95—1,05, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 0,95—1,05, Romadur, dur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 100—1,25, Steinbuscher, vollfett 1,15—1,25, Parmesan 1,60—1,65, bayrischer Kräuterkäse 0,80—0,90, Glarner Kräuterkäse 1,00—1,05.

Hamburg, 17. Juli. Bericht der Firma C. H. Dancker. Der Tilsiter Käsemarkt ist seit meinem letzten Bericht außerordentlich ruhig geworden und der Absatz geradezu als schlecht zu bezeichnen. Wenn vom hiesigen Großhandel heute noch Preise von 114—116 ℳ für prima ostpreußische Tilsiter gefordert werden, so liegt das nur daran, daß dieselben vor ca. 3 Wochen auf den Molkereien recht teuer bezahlt worden sind. Der Großhandel in Hamburg will aber an diese Preise nicht mehr herangehen, so daß in den letzten Tagen kleinere Posten schon etwas billiger abgestoßen wurden. — Der Markt in Schweizer Käsen ist nach wie vor gut. Finnländische Ware kostet in prima Qualität ca. 135 ℳ je 100 Pfund ab Hamburger Lager.

Breslau, 16. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co Das Geschäft bewegte sich ungefähr in der gleichen Richtung wie in der Vorwoche. Die stark erhöhten Preise für einzelne Sorten gaben etwas nach, weil das Publikum es ablehnte, die wilden Preissprünge mitzumachen. Bei normaler Preislage kann man mit einem guten Absatz in den nächsten Tagen rechnen, da durch das warme Wetter der Käseabsatz günstig beeinflußt wird. — Quarg. Die Lage ist gleich geblieben. Wir rechnen auch mit einer ähnlichen Lage in der nächsten Woche

Kempten, 15. Juli. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 68—75 Mark, Tendenz: abwartend; Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 ℳ. Normale Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 17. Juli. Bericht der Firma S. S. Seevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 80—84 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 96—100 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 108—114 holländische Gulden je Kg. unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision

Milch.

Berlin, 17. Juli. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 17. bis 23. Juli festgesetzt in:

Berlin: 19 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 20 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 16. Juli. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14,5, frische über 55 Gr. 12—12,5, frische unter 55 Gr. 11—11,5; Auslandseier: extra große 13,75—14,50, große 11,75—12, normale 8,5—10,5, abweichende 7,5—8, kleine u. Schmutzeier 7,5—8.

Köln, 17. Juli. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 13—14, do., über 55 Gr. 12—12,5; Auslandseier: Frische, über 60 Gramm 14—15, do., über 55 Gr. 12,5—13, unter 55 Gr. 9,5—11.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 17 Juli. Die Notierungen Amerikas und Liverpools ebenso wie die erhöhten Cif-Forderungen für Weizen ließen die Preise für Julilieferung merklich steigen, weil deren Notierungen für heranzuziehende ausländische Andienungsware nicht rentierten und inländisches Material überhaupt fehlte. Dagegen lag Roggen wieder matt. Der neue Roggen ist für Abladungsware Juli ohne Nachfrist vielseitig zu nachgebenden Preisen angeboten und eine erste im Markt befindliche Probe von kleinen, bereits abgelieferten Partien zeigte helle, trockene Qualität und einigermaßen befriedigendes Geschäft. Die Kauflust für prompten Roggen, der auch in alter Ware angeboten ist, erwies sich als sehr zurückhaltend. Handelsrechtliche Lieferung war daher matt und nachgebend. Gerste ist in der Gesamtlage wenig verändert. Hafer in guter Ware fest, Lieferung still. Es fanden wieder Andienungen statt. Mehl ist lustlos, Futterartikel ruhig. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg amtlich notiert: Hafer, guter, 265—278, mittlerer 256—264, amerikanischer 210—265, Gerste 255—260, Wintergerste 226—240, Futterweizen 284—288, Wicken 280—295, Roggenkleie 140. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer per Juli 26850—270, Roggen, märkischer 214—218, per Juli 214,50—213,75, Futtergerste 200—215, neue Wintergerste 190—196, Hafer, märkischer 240—250, per Juli 188—188,25, Mais (loko Berlin) 214—216, Weizenmehl 33,75—36,50, Roggenmehl 30,25—32,50, Weizenkleie 13, Roggenkleie 13,50, Raps 340—350, Viktoriaerbsen 29—34, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 22—26, Peluschken 23—26,50, Ackerbohnen 24—26, Wicken 26—27,50, Lupinen blaue 12—13, gelbe 10—16,50, Rapskuchen 15,80—16, Leinkuchen 22—22,20, Trockenschnitzel 10.80—11,20, vollw. Zuckerschitzel 17—19, Torfmelasse 9,50—9,60, Kartoffelflocken 25—25,50.

Hamburg, 17. Juli. Getreide. Weizen: 270—275, Roggen 215—227, Hafer 235—242, neue Winteregrste 205—215, ausländische Gerste 228—230, Mais 196—202 Rm. für je 100 Kg., Hirse 11—13 Gulden, Leinsaat 22 bis 22,50 Gulden je 100 Kg.

Magdeburg, 17. Juli. Weizen 13,25—13,40, geschäftslos, Hafer 12,75 bis 13 Roggen 11,50—11,75, matt, Wintergerste 10—10,25, flau.

Bremen, 17. Juli. Weizen, Manitoba 4 14,20, Chile 13,80, Austral 13,60, Manitoba Futter- 9,80; Roggen: amerikanischer 2 12,20; Gerste amerikanische Malz- 12; Hafer: La Plata, clipped Anfang August 9,50, amerikanische white clipped 2 9,90, Mais La Plata 10,60

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juli	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Chemnitz	13	2132	83—77	75—70	Lebendgew.	langsam
Danzig	14	1016	77—74	72—68	„	flott
Dortmund	13	2202	85—79	78—70	„	mittel
Dresden	16	408	82—74	70—62	„	langsam
Düsseldorf	14	1487	87—80	79—74	„	langsam
Elberfeld	14	2058	90—84	80—70	„	mittel
Essen	14	3317	84—78	74—70	„	langsam
Frankfurt a. M.	16	712	88—86	85—80	„	schleppend
Hamburg	14	3324	80—75	74—68	„	rege
Karlsruhe	13	780	86—82	80—75	„	mittel
Köln	13	3918	89—82	80—72	„	flott
Leipzig	16	805	87—82	81—75	„	gut
Magdeburg	14	2037	86—78	77—70	„	mittel
Mannheim	16	39	87—84	75—70	„	ruhig
München	17	390	87—80	72—62	„	—
Stettin	14	873	77—73	73—68	„	langsam
Stuttgart	16	938	82—75	70—60	„	langsam
Zwickau	13	826	89—86	84—80	„	gut

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt des **Brunnenversandes der Heilquelle** zu **Lauchstädt** in Thüringen beigefügt.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote.

Milchversandmolkerei in Westfal. sucht zu Anfang September einen durchaus zuverlässigen

Betriebsleiter

in Dauer- u. Vertrauensstellung, ferner zum 15. Sept. einen soliden, kräftigen

Gehilfen,

der gegebenenfalls auch i. Getreide- u. Kunstdüngerhandel m. Hand anlegt. Ausführliche Bewerbungen von wirklich tüchtigen Fachleuten, die gute Maschinenpfleger und an festes Zufassen gewöhnt sind, werden unter Beifügung der Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche unter **Nr. 1087** an die Molk.-Zeitung in Hildesheim erb.

Suche zum 1. Aug. ein. tüchtigen

ersten Gehilfen

der mit der Herstellung von Limburger und Thüringer Stangenkäse bestens vertraut ist. Gleichzeitig einen jungen (1158

Gehilfen

für sämtliche vork. Arbeiten bei gutem Gehalt. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet

Central-Molkerei Apfelstädt.
H. Lange.

Für die Molkerei-Genossenschaft **Klockenhagen** b. Ribnitz i. Mecklbg. wird zu sofort ein (1150

junger Gehilfe

gesucht. **Kraatz.**

Jg. Molk.-Gehilfe

zum 1. August oder event. sofort gesucht. Gutes Gehalt bei freier Kassen. Werte Bewerbungen erb.

Molkerei Thulendorf
bei Rostock. (1145

Suche zum 1. August event. auch früher einen ordentlichen

2. Gehilfen

dem Gelegenheit geboten ist, sich in der Weichkäserei auszubilden. Eine kleine Milchtour ist mit zu übernehmen. Gehalt 50 ℳ und alles frei. Bewerbungen erbittet (1144

Molkerei Frose, Anhalt.

Suchen zum 1. August jungen, soliden und zuverlässigen (1112

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, derselbe muß im Winter auch mit in der Mühle Hand anlegen. Gehalt 40—50 Mk. je nach Leistung.

Molkerei Neerstedt in Oldenburg,
Post u. Bahnstation Brettorf.
H. Dockwarder.

Durchaus zuverlässiger, älterer

Gehilfe

als alleiniger zu **sofort** gesucht.

Dampfmolkerei Arnsdorf, Sachs.
Fernruf 45. (1146

Zuverlässiger (1149

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten gesucht Gute Bezahlung. Sofort eintretende bevorzugt. Meldungen zu richten an

Städtische Milchzentrale Ludwigshafen a. Rh.
Friesenheimerstraße 31—33.

Suche zum 1. August ein. ordentlichen, gewissenhaften (1114

Gehilfen

für Kessel, Maschine, Eismaschine. Gehalt nach Leistung bis 50 ℳ im Monat b. freier Station u. Kassen. Bewerbungen sind Zeugnisabschriften und Lebenslauf beizufügen.

Winzig i. Schles. **P. Mächler.**

Suche zum 1. August ein. **jungen Gehilfen** für Magermilchrückgabe, Quargkäserei u. Butterei. Geh. n. Uebereink. u. Leist. Wir reflekt. aber nur a. ein. saub.. sol. u. ordnungslieb. jg. Mann. Angeb. u. Zeugnisabschr. an Molk. **Scharfoldendorf** b. Eschershausen, Brschw.

Suchen zum 1. August einen jungen, soliden (1161

Gehilfen

für Betrieb u. Kontor. Gute Handschrift u. sicheres Rechn. sow. allergrößte Sauberkeit Bedingung.

Molkerei-Genossenschaft Bonese
(Altmark).

Zum baldigen Antritt suchen wir einen tücht., fleißigen, mit Interesse arbeitenden (1128

Gehilfen

der mit einer Kühlanlage (Kohlensäure) sicher arbeitet und auch möglichst verschiedene Sorten Käse einwandfrei herstellt. Bewerbungen mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften an

Molkerei-Genossensch. Schwaan
in Mecklenburg.

Für sofort oder 1. 8. 25 tüchtiger fleißiger (1178

Gehilfe,

der an flottes Arbeiten gewöhnt ist, für Molkerei und Schweinestall gesucht. Stelle auch evtl. ungelernten jungen Mann, der schon in Molkerei gearbeitet hat und obige Eigenschaften besitzt, ein. Gutes Gehalt. Angeb. sind zu richten an

A. Ruegg, Molkerei Driebitz,
Kreis Fraustadt.

57.05
.0

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 78 — Hildesheim, den 21. Juli 1925. — 39. Jahrgang.

THE LIBRARY OF
SEP 11 1925

Gleich heute sollte jeder, der auf ununterbrochene Lieferung der Molkerei-Zeitung Wert legt, sein Abonnement für August unter Einzahlung von 2 Mark **bei seinem Postamte** erneuern.

Unsere Streifbandbezieher wollen das Bezugsgeld von 2,50 Mark für den Monat bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt Hannover überweisen.

Vergleichende Studien über die Versorgung der Städte des In- u. Auslandes mit Milch.

Von Dr. med. vet. et Dr. phil. Clevisch

Stadttierarzt und Leiter der Kindermilch-Anstalt, Köln-Schlachthof.

Im Frieden hat man der Frage der Versorgung der Städte mit Milch meistens nur dann Beachtung geschenkt, wenn Schwierigkeiten bei der Zufuhr und Preisstreitigkeiten ausbrachen. Dann stand man ratlos da. Eigentümlicherweise kümmerten sich früher die statistischen Aemter fast garnicht um Milchfragen. Um nun gegen diese Gefahren gerüstet zu sein, muß man nach meiner Ansicht in erster Linie planmäßig statistisches Material über die Milchversorgung sammeln.

Bei Gelegenheit eines „Milchkrieges" in Köln habe ich dann im Jahre 1909 praktisch den Versuch durchgeführt, mit Hilfe der Polizei, der Eisenbahn-Verwaltung, der Milchhändler- und Milchproduzenten-Vereinigungen die täglich nach Köln gebrachten Milchmengen festzustellen, ferner die Lieferungsgebiete und deren Entfernungen zu studieren. Ich habe damals schon, ähnlich wie Helm, die Errichtung von Milchämtern vorgeschlagen. Diese sollten, um verwaltungsmäßig sparsam zu wirtschaften, nebenamtlich mit den Schlachthöfen verbunden werden. Die Aufgabe derselben sollte darin bestehen, harmonisch mit den Milchproduzenten- und Milchhändler-Vereinen zu arbeiten, unter Heranziehung von Aerzten, Tierärzten und Chemikern, um genaues Material und monatliche Statistiken über die Einfuhr von Milch, über Hygiene der Milchbehandlung und des Milchgenusses zu führen. Diese Milchämter sollten dann bei etwaigen Krisen in der Milchversorgung als Schlichtungsstelle und vielleicht als Verteilungsstelle dienen.

Der Weltkrieg hat uns die Verhältnisse gebracht, die ich bereits im Frieden ausführlich in meinem Buche: „Die Versorgung der Städte mit Milch" vorahnend geschildert habe. Der gesamte Milchverkehr mußte ja im Kriege zwangsmäßig durch die Stadtverwaltungen mit Hilfe der Milchabteilungen durchgeführt werden. Es war mir nun interessant, festzustellen, wohin die anderen Länder in Bezug auf die Milchversorgung durch den Weltkrieg gekommen sind, und wie es dort heute steht. Statistiken über die Versorgung von Deutschland sammelte ich zu vorstehender Arbeit erst nach Beschaffung des Auslandsmaterials. Der Grund für diese Voranstellung der Auslandsmitteilungen zu meinen Untersuchungen war der, daß ich mich nicht einseitig durch die deutschen Milchversorgungsverhältnisse bei meinem Urteil beeinflussen lassen wollte.

In Belgien, England, Frankreich, Spanien, Amerika, Tschechoslovakei usw. haben sich, wie ich durch persönlich gestellte briefliche Anfragen ermittelt habe, mit Beendigung des Krieges die Versorgungsverhältnisse für Milch sofort wieder friedensmäßig eingestellt. (Siehe Statistik weiter unten.) Es herrscht also überall seit langem in den außerdeutschen Ländern vollkommen freie Milchwirtschaft. Belgien und Frankreich haben gleich nach Kriegsende in den zerstörten und auch in den industriellen Gebieten die Zwangswirtschaft für Milch aufgehoben und damit die besten Erfahrungen gemacht. In Deutschland konnte man sich bis heute noch nicht dazu verstehen, vollkommen freie Wirtschaft zu schaffen. Man hatte Bedenken, und so erließ man die eVrordnung vom 12. Juli 1924 über die Milchversorgung, die denn auch in den rheinisch-westfälischen Milchlieferungsgebieten besonders gehandhabt wird. Man übertrug in diesen Gegenden den sogenannten Milchversorgungsgesellschaften G. m. b. H. die Zentralisation der Milcherfassung. Bei diesen G. m. b. H. sind die Stadt, die Landwirtschaft und der Milchhandel finanziell beteiligt. In sehr vielen Städten anderer Provinzen hat man keine Milchversorgungsgesellschaften eingerichtet, z. B. in Königsberg, Breslau, Hannover, Augsburg, Magdeburg, Wiesbaden. Im Frieden kannten wir die Zentralisation nur für Säuglingsmilch. Sie hat sich damals bestens bewährt und würde sich auch allein vom Standpunkte der Fürsorge für die Zukunft rechtfertigen lassen. Dabei ist aber auch zu überlegen, ob es nicht zweckmäßiger ist, größeren Privatbetrieben die Herstellung von Kindermilch unter entsprechender tierhygienischer und chemischer Kontrolle zu überlassen, als wenn die Städte selbst solche Milchanstalten einrichten. Für die übrige Milch muß freie Wirtschaft eingesetzt werden, da die wirtschaftliche Entwicklung unbedingt dazu drängt. Zu beachten ist allerdings, daß die freie Milchversorgung von Großstädten eine Reihe von Schwierigkeiten mit sich bringt, die nur dann überwältigt werden können, wenn Landwirte und Milchhändler die entsprechenden Molkerei-Einrichtungen besitzen. Aus diesem Grunde müssen sich die Landwirte zusammenschließen, **um Sammelstellen und Molkereien zu errichten, damit die Milchversorgung verbessert wird.** In gleicher Weise müssen auch die Milchhändler solche Betriebe schaffen.

Erfreulicherweise hat die Anzahl der Milchkühe in Deutschland im letzten Jahre zugenommen und dadurch haben wir auch ein Mehr an Milch zu verzeichnen. Aber nicht nur bei uns, sondern in der ganzen Welt hat der Ertrag an Milch zugenommen, so daß einzelne Staaten schon über gewaltige Ueberproduktion klagen. So suchen die nordamerikanischen Landwirte die über 27 Millionen Milchkühe besitzen, unter großen Schwierigkeiten Absatz für die Milch, wie mir aus Chicago berichtet wurde. Nur in Argentinien und Brasilien ist eine Abnahme bei der Milchgewinnung festzustellen. Dies hängt aber damit zusammen, daß früher Ueberproduktion vorhanden war, und daß man aus wirtschaftlichen Gründen sich der lohnenderen Ausfuhr von Gefrierfleisch gewidmet hat. Außerdem weist noch Rumänien eine Abnahme in der Milchproduktion für dieses Jahr auf, weil dort große Trockenheit herrschte und deshalb ausnahmsweise eine schlechte Futterernte war.

Das Wesen der Zentralisation bringt es mit sich, daß nun auch von der Errichtung von Milchhöfen gesprochen wird, über die ich bereits im Jahre 1909 und später in der milchwirtschaftlichen Presse eingehend geschrieben habe. Die Kardinalforderung vieler Verwaltungsleute ist die, **alle Milch durch den Milchhof zu schicken,** während die meisten Sachverständigen für Milchkunde einen anderen Standpunkt vertreten. Sämtliche Milch im Milchhof einer Stadt zu sammeln, hätte den Vorteil, daß die Milchkontrolle sehr erleichtert würde, der Nachteil aber wäre, daß gut gewonnene, gut gepflegte und gekühlte Milch, die bisher vom Produzenten direkt oder auf dem Wege des Milchhandels den Verbrauchern ungekocht zugeführt werden konnte, nunmehr erst nach Pasteurisierung im Milchhof in den Verkehr gelangen könnte. In den Milchhöfen muß die Milch deshalb pasteurisiert werden, weil stets große, aus weiten Entfernungen stammende Milchmengen angeliefert werden, die vielfach nicht mehr am gleichen Tage verkauft werden können.

Diese pasteurisierte Milch muß dann vielfach im Haushalt zum zweiten Male gekocht werden. Daß wir dann nur noch einen Verkehr mit pasteurisierter Milch kennen sollten, wäre sehr zu bedauern. Wir würden uns dann dem Beispiele vieler und namentlich amerikanischer Großstädte nähern, die immer mehr von den natürlichen Verhältnissen abkommen. In Chicago z. B. gibt es 2 große Privatmolkereien, welche ohne Milchhof die ganze Stadt mit pasteurisierter Milch versorgen. Diese wird morgens zwischen 5 und 8 Uhr durch Autos den Verbrauchern in Glasflaschen der Bequemlichkeit wegen vor die Küchenfenster gestellt, die hofwärts liegen, wie mir Schnelle aus Chicago mitteilt. Allerdings wird auch vielfach Rahm in den Haushaltungen und Kaffeehäusern benutzt. Der Verbrauch an Büchsenmilch ist in Chicago sehr unbedeutend.

Die in der Nähe der deutschen Großstädte liegenden Abmelkwirtschaften, die sich besonders mit der Gewinnung von Vorzugsmilch befassen, werden also nach wie vor bestrebt sein, die aus ihren Ställen gewonnene und gut gepflegte Milch direkt dem Verbrauch roh zuzuführen. Da es sich bei diesen großen Stallungen um tierärztlich kontrollierte Viehbestände handelt, kann derartige Milch auch nach ärztlicher Vorschrift roh zur Kinderernährung verwendet werden. Dies ist vom Standpunkt der Lehre über die Vitamine sehr zu begrüßen und entspricht den neuesten Forschungen auf dem Gebiete der Milchphysiologie. Wenn allerdings die Milch nicht gut vorbehandelt ist, und außerdem auch noch aus weiten Entfernungen angeliefert wird, dann darf sie auch nicht direkt in den Verkehr gebracht werden, sondern muß erst in molkereimäßige Behandlung genommen werden. Für die Rohmilch wird dann auch ein etwas höherer Preis erzielt, der berechtigt ist für die nahe der Stadt wohnenden Landwirte, weil sie ja auch teurer wirtschaften. Die entfernter wohnenden Landwirte, die noch in rein ländlichen Bezirken ihre Stallungen haben, und die also im allgemeinen gezwungen sind, die Milch zu pasteurisieren, werden auch mit Recht, weil sie billiger arbeiten können, für die pasteurisierte Milch einen niedrigeren Preis bekommen. Entfernt wohnende Landwirte, die moderne Stall- und Milchbehandlungs-Anlagen besitzen, können auch tiefgekühlte Milch anliefern, so daß diese noch als Rohmilch Verwendung finden kann. Solche Landwirte erhalten dann auch erhöhte Milchpreise. Wir kommen also allmählich dazu, **daß wir streng zwischen roher und pasteurisierter Milch unterscheiden und die Deklaration verlangen.** Ich brauche wohl nicht hervorzuheben, daß Milch, die aus Gehöften stammt, in denen Maul- und Klauenseuche herrscht, gekocht werden muß oder den Molkereien zur Erhitzung zuzuweisen ist. Diese Forderung wird

Statistik. Inland. Nov. 1924.

Lfde. Nr.	Ort Stadt	Einwohnerzahl	Täglich eintreffende Liter Milch	Preis beim Landwirt Pfg.	Preis für die Hausfrau im Laden Pfg.	Preis für die Hausfrau ins Haus Pfg.
1	Berlin	4 000 000	560000 v. ausw. 140000 v. Berlin	21,8 ab Bhf.	32	—
2	Hamburg	1 500 000	300 000	23,4	34	38
3	Köln	715 000	160 000	25 ab Rampe	36	—
4	München	700 000	2 5 000	26 „ „	35	35
5	Dresden	620 000	95 000	24 „ „	36	36—50
6	Frankfurt	500 000	120 000	29/31 „ „	38/40	—
7	Breslau	565 000	95 000	1/10 d. Berl. Butter-Not.	—	—
7 a	Leipzig	680 000	100 000	24 ab Rampe	34	34
8	Stuttgart	350 000	110 000	20/27, 28 ab Rampe	36	meist abholen
9	Dortmund	330 000	50 000	22—30	38	—
10	Chemnitz	325 000	40 000	26 ab Rampe	36	42 (Flaschenmilch)
11	Magdeburg	297 000	40—50 000	22 „ Stall	31	34
12	Königsberg	271 000	68 000	1/10 der Berliner Butternotierung	26	meist im Laden auch Straßenhändl.
13	Duisburg	250 000	50 000	29,5 ab Rampe	34	36
14	Augsburg	165 000	42 000	23—25 ab Stall 28 ab Rampe	36 ab Milchwag.	—
15	Erfurt	134 000	30 000	22 „ Stall 26 „ Molkerei	32	34
16	Mühlheim/Ruhr	130 000	35 000	25 „ Rampe	32	32
17	Saarbrücken	125 000	30 000	80 Cent. bis 1 Fr.	1,35	frei ins Haus
18	Memel	36 (76	5700 i. Winter 15000 i. Sommer	0,45 Cent.	0,50	0,55 Cent.

Ausland.

Land	Stadt	Einwohnerzahl	Täglich eintreffende Liter Milch	Preis für 1 Liter Milch beim Landwirt	Preis für 1 Liter Milch für die Hausfrau
Amerika	Chikago	3 500 000	1 100 000 Quart etwa 1 Lit.	10,5 Cent.	14 Cent
Belgien	Brüssel	750 000	2 0 000	0,90 Fr.	1,60 Fr
England	—	—	700 000 000 Gallonen jährlich 1 Gallone = 4,55 Lit.	Sommerpreis 9 Penc Winterpreis 16 Penc je Gallone	7½ Penc für 1 Quart gleich 1,13 Liter
Frankreich . . .	Paris	3 000 000	900 000	0,60 Fr.	1,— Fr. } durch die In-
	Lyon	600 000	120 000	0,60 Fr.	0,90 Fr. } flation wieder
	Bordeaux . . .	280 000	55 000	0,60 Fr.	1,10 Fr. } etwas höher
Holland	Amsterdam . .	706 000	280 000	14,5 Cent	20—21 Cent.
Italien	Mailand . . .	800 000	100 000 i. Sommer 130 000 i. Winter	81 Lire pro Hektoliter	1 0 Lire im Sommer 130 Lire im Winter pro Hektoliter
Oesterreich . . .	Wien	1 850 000	700 000	3 650 Kronen	4 750 Kronen 6300 Kron. für Kindermilch
Schweiz	Basel	142 000	110 000	32,5 Cent. an der Rampe	40—41 Cent.
	Zürich	204 000	130 000	29 Cent. ab Stall	40 Cent
Tchechoslowakei	Brünn	230 000	70 000	1,20—1,40 Kronen	1,70—1,99 Kronen
	Prag	690 000	260 000	1,30—1,50 Kronen	Rohmilch . . . . 2.— Kron Pasteur Milch 2,20 „ Flaschenmilch 2,40 „
—	Karlsbad . . .	20 000 i. Winter 45000 i. Sommer	im Winter 10 000 im Sommer 20 000	1,40—1,60 Kronen	2,— Kronen
Finnland . . .	Helsingfors . .	204 155	136 000	17,5 Pfen.	20 Pfen. Marktmilch 30 „ Kindermilch
Polen	Posen.	191 299	50 000	20—25 Groschen	28—30 Groschen

ja im Viehseuchengesetz schon verlangt. Ebenso ist es eine Selbstverständlichkeit, daß bei Ausbruch von Typhus die Milch gekocht werden muß.

Der Schwerpunkt bei allen Milchfragen muß zuerst auf die Kontrolle gelegt werden, und diese muß bereits am Orte der Gewinnung einsetzen. Es ist hier Aufgabe des Tierarztes, dahin zu wirken, **daß nur gesunde Milch von gesunden Kühen in den Verkehr kommt,** besonders sind **tuberkulöse** und **an Euterkrankheiten leidende Kühe** unter allen Umständen **von der Milchgewinnung auszuschließen.** Die Polizeiorgane, die Proben von Milch entnehmen, sind anzuweisen, nicht nur Proben zur Prüfung auf Fettgehalt, Säure, Wasser, Verfälschungen usw. für die Nahrungsmitteluntersuchungsämter, sondern **auch Proben zur Prüfung auf Krankheitskeime für tierhygienische Untersuchung** zu nehmen. Diese Proben sind dem tierärztlichen Laboratorium der Schlachthöfe zuzuführen. Da für tierhygienische Untersuchungen geringere Probemengen ausreichen, sind die Polizeiorgane entsprechend zu belehren. Bezüglich der verwaltungsmäßigen Verteilung der Polizeiorgane wäre vielleicht folgender Vorschlag angebracht: Es sind an den Verlade-Bahnhöfen und den Hauptzufuhrstraßen ständige polizeiliche Kontrollstellen einzurichten. Auf das Land, zu den kleineren Zufuhrstraßen, in die Milchhandlungen, Molkereien, in die Straßen der Städte und Gemeinden sind nach besonderem wechselnden Plan zur Entnahme von Milchproben Polizei-Beamte zu entsenden. Auf diese Weise ist es dann erst möglich, den Ring für die Kontrolle der Milch zu schließen, der gewissermaßen die Milch von der Produktionsstelle bis zum Topfe des Verbrauchers umfaßt. Es muß also für die Folge die Milchuntersuchungsfrage und nicht die Milchversorgungsfrage an erster Stelle stehen.

In ganz Deutschland muß für den Milchhandel eine **Handelserlaubnis** gefordert werden, während der Milchhändler einen gewissen Befähigungsnachweis beibringen muß. Die Kommission, die sich mit der Erteilung der Erlaubnisscheine befaßt, dürfte nicht, wie bisher, nur aus 5 Mitgliedern, und zwar einem Verwaltungsbeamten, 2 Landwirten und 2 Milchhändlern bestehen, sondern müßte auch noch einen Arzt, einen Tierarzt und einen Chemiker umfassen. Von Städten, die die Konzessionspflicht für den Milchhandel eingeführte haben, seien genannt: Frankfurt, Hamburg, München, Nürnberg, Jena, Hannover, Stuttgart, Leipzig, Cassel usw.

Auf Grund des mir zugesandten Materials habe ich ermittelt, daß in fast allen Städten die Zusendung der Milch ins Haus bevorzugt wird. Zu den sehr wenigen Städten, wo die Milch in der Ausgabe-Stelle noch abgeholt werden muß, gehören noch Mannheim neben Dortmund. Es muß den Beziehern die Möglichkeit gegeben werden, die Milch in der Ausgabestelle abzuholen oder sich ins Haus bringen zu lassen, nach dem Beispiel von Wien, Paris, Lyon, Prag und fast allen deutschen Städten. Vom hygienischen Standpunkte aus muß allerdings gefordert werden, daß die ins Haus gebrachte Milch möglichst in Flaschen oder nur in geschlossenen Kannen geliefert wird, wie z. B. in Chicago, London, Wien, Budapest usw. Das Herumfahren oder Herumtragen von offenen Milchkannen auf den Straßen oder gar das Umleeren von Milch aus Kannen zwecks Verteilung in den Straßen muß mit aller Schärfe bekämpft und unterdrückt werden.

Die Form der Versorgung mit Milch in den Auslandsstädten zeigt uns, daß wir allmählich den Friedensverhältnissen zustreben müssen.

Im Jahre 1907 veröffentlichte Prof. Porcher in der Zeitschrift: „L'hyiène de la viande et du lait" einen Artikel über die Versorgung der Städte mit Milch, in dem berichtet wurde, daß G. Majno in Mailand ein Programm zur Kommunalisierung der Milch ausgearbeitet habe. Später hat nun Majno ein Buch über diese Form der Milchversorgung geschrieben, das den Titel trägt: „L'approvigionnemento del Latte". Herr Geheimrat Dr. med. Siegert, Köln, hatte die Güte, mir die Abhandlung Majnos zu übersetzen, wofür ich ihm bestens danke. Dieses System, das sehr schön ausgeklügelt war, hat sich nicht in die Praxis umsetzen lassen. Wie Majno mitteilt, ist sein Problem nicht durchführbar und seine fast zwanzigjährige Arbeit leider vergebens gewesen. Man habe ihm (Majno) sogar eine versteckte Sozialisierung vorgeworfen.

Zum Schluß gebe ich noch eine kurze Zusammenstellung über den Milchverbrauch, Milchpreis, Einwohnerzahl usw. in einigen Großstädten des In- und Auslandes. Diese Zahlen stellen Original-Material dar, das mir von den betreffenden, zum Teil persönlich bekannten Fachleuten der Milchkunde aus dem Auslande zugesandt wurde. Das Material des Inlandes erhielt ich teils von Fachleuten, teils von Verwaltungsstellen auf Grund meines ausgesandten Fragebogens.

Schließlich ist es mir eine angenehme Pflicht, allen zu danken, die mich durch Uebersendung von Material zu vorstehender Arbeit unterstützt haben.

Beitrag zur Chemie und Beschaffenheit des Kolostrums.

In der D. T. W. befindet sich eine Arbeit von J. Höllen aus Oberbachem über Kolostrum, Kolostramilch oder auch Biestmilch, die nicht nur für den Tierarzt, sondern auch für den Milchwirtschaftler Interesse hat. Entsprechend der Wichtigkeit des Kolostrums als natürliche Säuglingsnahrung liegen bereits zahlreiche Untersuchungen über Fettgehalt, Zucker, Asche, Wassergehalt, Trockensubstanz und vor allem über den Gesamtstickstoff, den Eiweiß-N und den N in nicht eiweißartiger Bindung. Die erzielten Ergebnisse weichen oft erheblich von einander ab, was wohl auf die große Zahl von Einflüssen auf die Milchabsonderung in qualitativer als quantitativer Richtung, wie Rasse, Beschaffenheit des Euters, Nahrung, Individualität, Haltung des Muttertieres, pathologische Zustände usw. zurückzuführen ist.

Höllens Untersuchungen erstreckten sich neben dem quantitativem Nachweis der Eiweißstoffe auf das spez. Gewicht, die Gerinnungsfähigkeit, die Asche, das in derselben enthaltene Kalium, Kalzium, Natrium und die Phosphorsäure. Zu diesen Untersuchungen verwandte Höllen das Gemisch von drei Tagesgemelken zweier Kühe friesischer Rasse. Kuh I, die ungefähr vier Jahre alt war, kalbte zum 2. Male am 8. 10. 22; ihre tägliche Futterration bestand aus Grummet, Rübenblätter und etwas Weizenkleie. Kuh II war etwa acht Jahre alt und kalbte zum vierten Male am 29. 5. 23; ihre tägliche Futterration war ausschließlich Rotklee. Beide gesunde, im guten Nährzustande befindliche Kühe hatten vor der Geburt längere Zeit trocken gestanden.

Höllen stellte bei allen Proben zunächst die Reaktion und das spez. Gewicht mittels Pyknometer fest und dann das Gerinnungsvermögen. Zwecks Konservierung versetzte er dann je ein Liter Kolostrum mit 10 ccm. Formol. Trotzdem erstarrte das Kolostrum von Kuh II am ersten Tage, sodaß in dieser Probe dem Verf. die Feststellung des Gehaltes an Casein, Globulin und Albumin nicht möglich war. Das Ergebnis der Untersuchungen sei in nachfolgender Zusammenstellung wiedergegeben:

Farbe	Reaktion	Kochprobe	Spez. Gew.	Cas. + Glob.	Albumin	Asche
		1. Tag		%	%	%
Kuh I, gelb	schwachsauer	erstarrt bei 70° C.	1,059	5,864	0,326	0,836
Kuh II, gelbbraun	„	bei 70° C.	1,062	—	—	1,114
		2. Tag.				
Kuh I, schwach gelb	„	gerinnt nicht	1,0405	3,631	0,393	0,779
Kuh II, „ „	„	gerinnt nicht	1,0355	3,014	1,386	0,844
		3. Tag.				
Kuh I, normal	amphoter	gerinnt nicht	1,036	3,321	0,328	0,769
Kuh II, „	„	gerinnt nicht	1,034	3,127	1,392	0,755
		4. Tag.				
Kuh I, normal	amphoter	gerinnt nicht	1,033	3,00	0,288	0,754
Kuh II, „	„	gerinnt nicht	1,0315	3,114	1,382	0,783
		5. Tag.				
Kuh I, normal	amphoter	gerinnt nicht	1,033	2,720	0,280	0.692
Kuh II, „	„	gerinnt nicht	1,0335	3,105	1,382	0,756
		6. Tag.				
Kuh I, normal	amphoter	gerinnt	1,0325	2,738	0,161	0,684

— Asche %	CaO %	P_2O_5 %	K_2O %	Na_2O %
		1. Tag.		
0,836	20,30	36,60	22,83	11,40
1,114	22,75	40,50	16,28	8,24
		2. Tag.		
0,779	20,37	35,94	23,56	10,12
0,844	21,25	37,77	22,43	9,24
		3. Tag.		
0,769	23,62	35,0	21,81	8,73
0,755	22,20	32,79	23,83	7,49
		4. Tag.		
0,754	22,67	32,93	23,46	9,58
0,783	23,67	33,57	23,36	7,52
		5. Tag.		
0,692	22,32	30,40	24,67	9,6
0,756	27,72	33,14	23,58	5,87
		6. Tag.		
0,684	22,92	29,37	24,14	10,08

Die Gemelke der ersten beiden Tage wichen erheblich von der Normalmilch, insbesondere betreffs Farbe, Geruch und Geschmack ab. Während das Kolostrum des ersten Tages schon bei 3 Minuten langem Erwärmen auf 70 Grad erstarrte, gerann dasjenige des zweiten und der folgenden Tage selbst bei längerem Erhitzen nicht. Das zuerst auffallend hohe spez. Gewicht war vom 4. Tage ab wieder normal. Der Gehalt an Casein, Globulin und Albumin zeigte die größten Abweichungen. Bei der Asche fällt vor allem deren großer Reichtum an Phosphorsäure auf, die selbst am 5. und 6. Tage auf die normale Höhe gesunken war.

Betreffs der Bindungsverhältnisse der Salze des Kolostrums hält Höllen die Phosphorsäure an Ca und K gebunden und zwar an Ca als tertiäres Phosphat $Ca_3(PO_4)_2$ und an Kalium als K_2HPO_4 oder K_3PO_4. Der Rest sei an Nukleoproteide, Phosphatide, Magnesium und Natrium gebunden. Im übrigen ist Natrium an Chlor gebunden. Das Bindungsverhältnis veranschaulicht Höllen durch folgende Tabelle:

Kuh I.

$Ca_3(P_2O_4)_2$ %	P_2O_5 %	K_2HPO_4 %	Rest %
Probe I	17,15	17,24	2,21
	36,60		
Probe II	17,22	17,79	0,93
	35,94		

Die Art der vorbeschriebenen Bindung hält Höllen für die wahrscheinliche, jedoch sei mit Sicherheit nicht zu bestimmen, wie das eigentliche Bindungsverhältnis sei. Mn.

Verordnung zur Aenderung der Regelung des Verkehrs mit Milch. Auf Grund der Verordnung über Kriegsmaßnahmen zur Sicherung der Volksernährung vom 22. Mai 1916/18. August 1917 (RGBl. S. 823) und des § 41 der Bekanntmachung über Speisefette vom 20. Juli 1916 (RGBl. I S. 755) wird evrordnet:

„§ 1 der Verordnung zur Aenderung der Regelung des Verkehrs „mit Milch vom 6. Juni 1924 (RGBl. I S. 643) tritt mit Wirkung vom „16. Juli 1925 außer Kraft.

Berlin, dem 4. Juli 1925.

Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft.
Graf Kanitz."

Der genannte § 1 der Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit Milch vom 6. Juni 1924, der nunmehr außer Kraft tritt, lautet:

„Gemeinden, für die die oberste Landesbehörde sowie der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft das Bedürfnis nach einer Milchverteilungsregelung anerkennen, können zur Sicherstellung des Milchbedarfs der milchbedürftigen Gruppen der Bevölkerung Maßnahmen zu einer geregelten Verteilung der in ihrem Bezirk gewonnenen und in ihren Bezirk eingeführten Vollmilch, Magermilch und Sahne treffen. Der Eigenverbrauch der kuhhaltenden Wirtschaften darf dabei nicht beschränkt werden.

Anordnungen nach Absatz 1 bedürfen der vorherigen Zustimmung der obersten Landesbehörde, die ihrerseits vorher die Zustimmung des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft einzuholen hat. Aus den Anordnungen muß ersichtlich sein, daß der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft und die oberste Landesbehörde zugestimmt haben."

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Bekanntmachung. 41. ordentliche Genossenschaftsversammlung Freitag, den 7. August 1925, 8 Uhr 30 Min. vorm., in Königsberg (Pr.), Hotel Berliner Hof.

Tagesordnung:

1) Verwaltungsbericht für 1924.
2) Prüfung und Abnahme der Jahresrechnung für 1924.
3) Festsetzung des Haushaltsplans für 1926 und Nachbewilligung für 1925.
4) Wahl eines Ausschusses zur Vorprüfung der Jahresrechnung.
5) Bestimmung von Ort und Zeit für die nächste Genossenschaftsversammlung.
6) Festsetzung der Reisekostenentschädigungen.
7) „Zweites Gesetz über Aenderungen in der Unfallversicherung".
8) Aussprache über Errichtung eines Pensionsverbandes für Unternehmer und obere Werksbeamte in Anlehnung an die Berufsgenossenschaft.
9) Deutsche und ausländische Unfallverhütung.

In der Genossenschaftsversammlung haben nur die gewählten Vertreter Stimmrecht.

Außerdem hat jedes Mitglied der Genossenschaft das Recht, beratend an den Verhandlungen teilzunehmen. Als Ausweis der Mitglieder gilt der Mitgliedsschein.

Der Vorstand der Berufsgenossenschaft der Molkerei, Brennerei und Stärke-Industrie. Rohr.

Vor 5 Jahren gestrichen, bis heute gut erhalten: „Vor 5 Jahren strich ich **sämtliche Molkereiräume** mit den Branth's Schutzfarben. Da sich die Anstriche **bis heute gut erhalten** haben, fühle ich mich veranlaßt, Ihnen meine **volle Anerkennung** auszusprechen." gez. Molkereibesitzer A. G. in A. (Westfalen). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

2

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molker.-Inspektor,

31 Jahre alt, verheiratet, sucht wegen Verkaufs zum 1. Oktober als solcher Stellung in Genossenschafts-Molkerei. Fach- und kaufmännisch durchaus nachweisbar tüchtig. Empfehlungen aus landwirtschaftlichen Genossenschafts-Betrieben vorhanden. Angebote unter **Treudeutsch 769** an diese Zeitung erbeten.

Suche f. tüchtigen, verheirateten

Molker.-Fachmann

33 Jahre alt, zuverlässig, gewissenhaft, keine Arbeit scheuend, zu beliebigem Antritt irgend welche Stellung a. **Milchverkäufer, Gutsmeier, Filialleiter, Heizer u. Maschinist,** oder sonst irgend welchen **Vertrauensposten.** Geg. gleich. Gefl. Angebote erbittet (831

Molkereibesitzer **Hofstedt**
Kattenau, Krs. Stallupönen.

Verheirateter

Molker.-Verwalter

mit 1 Kind, v. Kind auf beim Fach, sow. in all. Teilen aufs beste vertr., Butter., Käs. u. Milchvers., in größ. u. kleiner. Betr. tätig gewes., sucht, gestützt a. gute Zeugn. u. Empfehl., Dauerstelle. W. Angeb. sind unter **Nr. 665** an diese Ztg. zu richten.

Molkereiverwalter

in ungek. Stellg., verh. m. 1 Kind, sucht zum 1. Nov. od. später gleiche Position. Vers. i. auf d. ges. Geb. d. Molkereiw. prakt. u. theoretisch durchgeb., u. hat nachw. Molker. m. best. Erf. gel. Er verst. auch mit d. Landw. umzug., da selbst Landwirtsf., ebenf. bes. er gute Kenntn. i. Organisat.- u. Propagangawes. Zeugn.-Abschr u. Ref. st. a. W. g. z. Verf. W. Ang. u. **1057** a. d. Ztg.

Suche als **Fachmann** mit einer 7jährigen praktischen Tätigkeit zum beliebigen Antritt gute Dauerstell., möglichst m. Kontorbeschäft. Durch meine gründl. Ausbildung in sämtl. Fächern wie Annahme, Versand, Maschinerie, Käserei, Laboratorium, Kontor ꝛc. bin ich in der Lage, jede Stelle gewissenhaft zu bekleiden. Molkereischule mit bestem Erfolg absolviert. Verfüge über nur erste Zeugn. und Referenzen und befinde mich in ungekündigter Stellung, daher Antritt nach Vereinbarung. Gef. Angebote unter **B. K. 944** an diese Zeitung erbeten.

Molkereibetriebsleiter

verheiratet, der wegen Verpachtung der Molkerei Stellung aufgeben muß, sucht zum 1. September anderweitig Stellung. Selbiger ist guter Weichkäser, technisch wie kaufmännisch erfahren und imstande einen Betrieb zur Zufriedenheit zu führen. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erb. unter **W. M. 1058** an diese Zeitg.

Strebs. Fachmann, vertraut mit Butterei, Käserei, Milchversand und Maschinerie, kleine Reparatur. selbst ausführend, auch Löten. Gute Zeugn. vorh. Antr. 1. Aug. Angeb. erbittet **Josef Zeise, Molk. Friedrichshagen bei Berlin.** [1052

Molkereifachmann,

34 Jahre alt, sucht, gest. auf gute, langj. Zeugnisse, zu bald Stellung. Angebote unter Nr. **1028** an diese Zeitung.

Langjähriger Molkereifachmann

mit reichen Erfahrungen in der höchsten Verwertungsmöglichkeit der Milch sucht Vertrauensposten; auch ist derselbe bereit, die Errichtung einer Molkerei zu übernehmen oder stilliegende wieder in Gang zu bringen, falls genügend Milch zu haben ist. Gefl. Ang. mit genauen Angaben der Verhältnisse erbeten unter **911** an diese Ztg.

Molkereifachmann

29 Jahre, evangelisch, sucht zu beliebigem Antritt Dauerstellung als

1. Gehilfe, Obermeier, Gutsmeier, Expedient, Maschinist

oder ähnlichen Vertrauens-Posten. Genossenschafts-Molkerei als Verwalter bereits 15 Monate geleitet. Vertraut mit Abrechnung, amerikanischer Buchführung, Schreibmaschine, Hart- und Weich-Käserei sowie allen Facharbeiten. Suchender scheut sich vor keiner Arbeit und legt selbst überall mit Hand an. Schlesien, Pommern und Brandenburg bevorzugt. Beste Zeugnisse und Referenzen. Kaution von 1000 Mark kann gestellt werden. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an diese Zeitung unter **Nr. 832.**

Perfekter Harzkäser

firm in Herstell. ff. haltbarer, goldg. Qualitätsware, sucht sich zu veränd. Suchender ist im 26. Lebensj., ledig, leitet Harzkäserei mit 3 Lübbers Automaten, arbeitet selbst mit, hat reiche Erfahrung in der Quarg- und Kaseinkäse-Fabrikation nach Harsumer Art sowie Behandlung anderer Käsesorten. Alles von der Pieke auf erlernt. Kaufm. gebildet, beschlag. in der Exped. und allen Büroarbeiten. Erfahren im Ein- u. Verkauf, im Verkehr mit Lieferanten u. Kunden. Werte Angebote mit Gehaltsangabe unter Nr. 852 an diese Zeitung.

Molkerei- und Käserei-Gehilfe

mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum 1. August anderweitig Dauerstellung. Gegend gleich. Werte Angebote bitte zu richten an den (1164

ersten Gehilfen der Molkerei Schillupönen bei Milluhnen
Kreis Stallupönen, Ostpreußen.

Tüchtiger Gehilfe

geborener Ostpreuße, sucht zu sofort Stellung. Selbiger ist mit der maschinellen Einrichtung und Butterei gut bewandert sowie in der Herstellung von Tilsiter und Harzer perfekt, Erfahrung in Limburger-, Quadrat-, Romadur- und Camembert-Käserei. Zeugnisse stehen jederzeit zu Diensten. Angebote an (1165

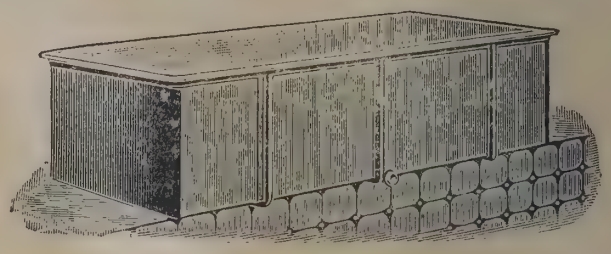
Fritz Max Schlowitz, Roßlau (Anhalt), Schulstraße 12.

Milchbassins und Käsewannen

aus

Reinaluminium

sowie **Milchkannen und sämtliche anderen Molkereigeräte**



der **ideale Ersatz** für verzinnte Behälter aus Eisen- oder Kupferblech. — Verlangen Sie aufklärende Broschüre!

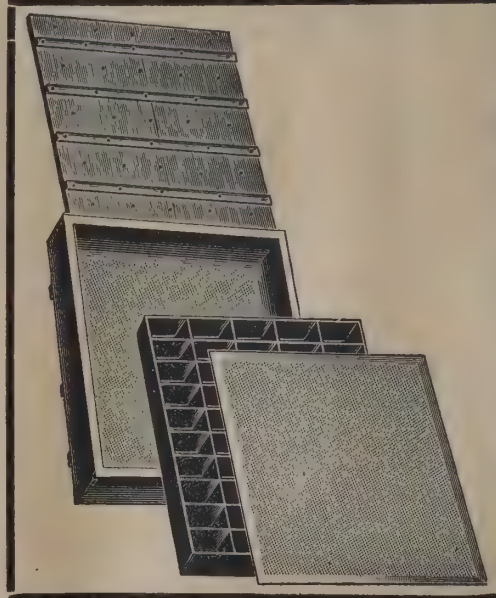
Engelhardt & Co., G. m. b. H., Düsseldorf 31
Industriestr. 4. **Telephon 9184 u. 1016.**

Ia **verzinkte**

Flaschenkasten

liefert nach Muster oder Angaben in jeder gewünschten Größe **preiswert** (8535

Gustav Borghoff, Dortmund
Fernruf Nr. 2655. Adlerstraße 15.



Nur schöne, gleichmäßig geformte

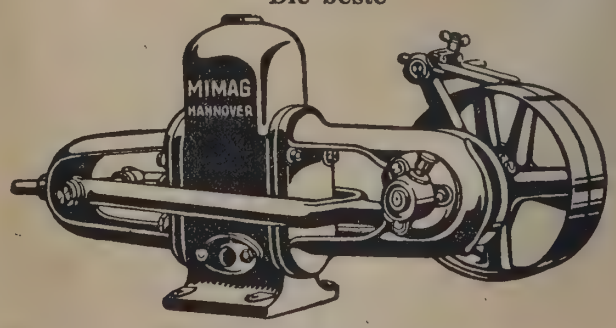
Weichkäse

sind heute verkäuflich. Diese erzielen Sie mit dem Handapparat Waldner. 15 verschiedene Größen in Vorrat. Prospekte kostenlos.

Hermann Waldner
Molkereigeräte
Wangen i. Allgäu.

MIMAG liefert als Spezialität:

Die beste



Wasserpumpe der Zeit!

Von 3000—16000 Liter Stundenleistung.

HANNOVER, LINDEN-DEISTERSTRASSE 39

Generalvertr. für Deutschland: **Hans Helms, Hannover,** Georgstr. 35.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 21. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 177 G.-M., 2. Qualität je Zentner 160 G.-M., abfallende je Zentner 140 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 18. Juli. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Die letzte vorwöchige Ermäßigung der hiesigen Notierung hat auf den Absatz einen günstigen Einfluß ausgeübt und war die Stimmung freundlicher. Die Badeorte haben erhöhten Bedarf und ist auch der Eigenverbrauch auf dem Lande infolge der begonnenen Erntearbeiten größer geworden, so daß die Zufuhren daher eine merkliche Abnahme zeigen. Auch im Auslande befestigte sich der Markt in den letzten Tagen, und mußten die höheren Forderungen, da Untergebote unberücksichtigt blieben, bewilligt werden. — Um der veränderten Marktlage Rechnung zu tragen, sah sich heute die Berliner Butternotierungs-Kommission veranlaßt, die Preise wieder zu erhöhen. — Schmalz. Die Unstetigkeit auf dem Schmalzmarkt hielt an und notierte Amerika in der Berichtswoche wieder höher. Während der Markt drüben als fest bezeichnet wird, kann hier nur weiter von einem ruhigen Geschäft gesprochen werden. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 41,50 Dollar, Purelard 43,25 Dollar, Basis Tierces ab Kai Hamburg, nicht untersucht.

Leipzig, 18. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. In anbetracht der rückgängigen Einlieferungen inländischer Butter und der höheren ausländischen Preisforderungen wurde die Berliner Notierung heute um 5 Mark erhöht. — In Erwartung weiterer Preissteigerungen werden von allen Seiten Deckungskäufe vorgenommen, die dazu beitragen dem Markt ein festeres Gepräge zu verleihen, wie dies in Wirklichkeit nicht der Fall ist. — Der Konsum zeigt entschieden keine Zunahme und wird auch vor Beendigung der Ferien kaum damit zu rechnen sein. Wie die Entwickelung des Geschäftes in den verflossenen Wochen gelehrt hat, dürfte es empfehlenswert sein, weitere Preiserhöhungen äußerst vorsichtig vorzunehmen. — Die Preise im Kleinhandel haben keine Aenderung erfahren.

Dresden, 18. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Berliner Notierung stieg heute auf 173 M. Wenn auch das Ausland fester gestimmt ist, so liegt hier absolut kein Grund vor die Preise zu erhöhen, denn nach der Erhöhung wird das um eine Kleinigkeit gebesserte Geschäft jedenfalls wieder ruiniert. Die Eingänge in deutscher Butter sind etwas geringer.

Käse.

Dresden, 18. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Käse-Geschäft ist auf der ganzen Linie ruhig geworden, was auch nicht anders zu erwarten war, infolge der übermäßig hohen Allgäuer Preise. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa echter Emmentaler 170—175, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 150—155, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 98—100, pa. bayrischer Stangenkäse ,20 proz. 100—102, do. 40 proz. 140, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 115—120, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 145, pa. Weißlacker, vollfett 140—145, pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. schwer, 0,25—0,30 je Stück, do., 1/1 bis 1/8 teilig 0,90—0,95 je Stück.

Vieh.

Bremen, 20. Juli. Schweinemarkt. Auftrieb 966 Stück. Preise in Reichspfennig für ½ Kg. Lebendgewicht: a) 78—79 für 450 Stück, b) 76 bis 77 für 285 Stück, c) 72—75 für 116 Stück, d) 67—70 für 64 Stück. Handel sehr langsam.

Eier.

Berlin, 20. Juli. (Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel.) Inländische Eier (in Pf. und je Stück): große vollfrische, gestempelte Inlandseier 14,50, frische Inlandseier über 55 Gr. 12—12,50, frische Inlandseier unter 55 Gr. 11,50, Auslandseier: extra große Eier 13,50—14,25, große Eier 11,75—12, normale Eier 8,50—10,50, abweichende Eier 7,50—8,00, kleine und Schmutzeier 7,50—8,00. Ruhig.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 20. Juli. Die leichten Abschwächungen des Auslandes machten in Berlin wenig Eindruck. Mehr Einfluß machte die große Hitze und die trockene Witterung, die die Ernte und die Reife stark fördern und zunächst für Roggen großes Angebot an den Markt führte. Da die Käufer noch vorsichtig blieben, gaben die Preise für Abladung weiter nach. Andererseits schienen die Gerüchte, nach denen bezüglich der Zölle eine schnelle Einigung der Parteien und auch ein baldigeres Inkrafttreten, als bisher erwartet, nicht unwahrscheinlich sei, der Julilieferung eine Stütze zu bieten. Weizen in greifbarer Ware fest, per Juli infolge der ausländischen Abschwächung leicht ermattet. Wintergerste weiter viel angeboten. Die erste Offerte und das erste Muster bester neuer Braugerste ebenso wie auch das erste Angebot von neuen Viktoriaerbsen in vorzüglicher Qualität waren am Markt. Hafer in ausländischer Ware guter Qualität knapp. Weizenmehl wenig, Roggenmehl viel angeboten. Am Frühmarkt waren loko frei Wagen oder ex Waggon per 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer guter 256—280, mittlerer 256—264, amerikanischer 210—265, Gerste 255 bis 260, Wintergerste 226—236, Futterweizen 284—288, Wicken 280—295, Roggenkleie 140. Es wurden notiert: Weizen, märk. Juli 270—270,50 bis 273,50—271,50—286,50, Roggen märk. 194—198, do. Juli 207,50—208,50, bis 207, Gerste, Futter- 200—215, neue Winter- 186—192, Hafer, märk. 248—255, do. Juli 189,50, Mais loko Berlin 214—216, Weizenmehl 33,50 bis 36, Roggenmehl 29,50—31,75, Weizenkleie 13—13,20, Roggenkleie 13,50 Raps 340—345, Viktoriaerbsen 29—34,50, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 23—26,50, Peluschken 23—26,50, Ackerbohnen 24—26, Wicken 26—28, Lupinen gelb 15—16,50, dito blau 12—13, Rapskuchen 16—16,20, Leinkuchen 22,60—22,80, Trockenschnitzel 11,20—11,50, (vollwert. Zuckerschnitzel 17,50—19, Torfmelasse 9,60—9,75, Kartoffelflocken 25,50—25,80.

Hamburg, 20. Juli. Getreide. Roggen 198—210, Hafer 242—255 neue Wintergerste 195—200, ausländische Gerste 210—235, Mais 195 bis 200 Rm., für je 1000 Kg.; Leinsaat 23 Gulden für 100 Kg.

Magdeburg, 20. Juli. Weizen, geschäftslos, 13,10, Roggen stetig 10,75, Wintergerste stetig, 10,30, Hafer stetig, 12,35

Mannheim, 20. Juli. Weizen, ausländischer 29—31, Roggen, inländischer 22—22,25, ausländischer 23,25—23,50, Hafer, ausländischer 20,50—22,50, Futtergerste 21—22,50, Mais 22, Trockentreber 16,75—17,25 Weizenkleie 12,25, Weizenmehl per Juli 39, per August-September 38 bis 38,25, Weizenbrotmehl Juli 30, August-September 29—29,25, Roggenmehl 32.

Bremen, 20 Juli. Weizen: Manitoba 14,20, Chile 13,60, Austral 13,80, Manitoba Futter- 9,80; Roggen: amerikanisch. II 12, prompt 10,80; Gerste: amerikanische Malz- 11,30; Hafer: La Plata clipped Anfang Aug 9,50, amerikanische white clipped 10; Mais: La Plata 10,20.

Butter-Bestellblocks

je 50 oder 100 Blatt, perforiert, numeriert von 1—50 und 1—100 ab Lager sofort lieferbar.

Durch Massenherstellung dieser Blocks besonders billig.

Man verlange bei jedem Drucksachen-Bedarf unser Spezial-Angebot

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für das Molkereigewerbe

Aelterer, alleinst., geb.

Landwirt, auch Molkerei-Fachmann

sucht regelmäßig. Beschäftigung auf Gut oder in Molkerei. (1358

Näheres durch

Sarnowski-Spandau, Schönwalderstr. 100, II.

Molk.-Verwalter,

Mitte 30er, evgl., ledig, sucht, da er durch Verkauf der Molkerei seine Verwalterstelle verliert, anderweit. Wirkungskreis. Fachschule besucht. Gute Zeugnisse und Referenzen. Antritt sofort oder später. Gegend gleich. Im Fach vollkommen durchgebildet, wie auch mit Nebenbetr. Gegend gleich. Offerten unter H. P. Nr. 1370 an diese Zeitung.

Entschieden christlich gesinnter jg. **Fachmann** sucht zum 15. August ev. 1. Sept. Vertr.-Stellung. Suchend. befindet sich in ungekünd. Stellung u. steht im 24. Lebensjahre. Lückenlose Zeugn.-Abschr. nebst Empfehl. stehen zur Verfügung. Es kommt jedoch nur Dauerstellg. in Frage. Frdl. Angeb. erbet. unter **W. W. postlag. Glogau,** Schles. (1356

Intelligenter, strebsamer (1357

Molkereigehilfe

25 Jahre alt, in ungekündigt. Stellung, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht zum 1. August event. später passenden Wirkungskreis. Längere Zeit in leitender Stellung einer städtischen Molkerei gewesen, daher in der Stadtversorgung bestens eingearbeitet. Mit sämtlich. neuzeitlichen Maschinen, Tiefkühlanlage, Rohoelmotoren, wie auch Butterei u. Käserei gut vertraut. Sicherer, flott. Rechner, gute Handschrift. Monatsabrechn. w. Milchuntersuch. bish. selbständ. erledigt. Gute Zeugn. vorhanden. W. Ang. m. Gehaltsangabe erb. **W. Haak, Molk. Lückstedt,** Altmark.

Molkereifachmann

24 Jahre, sucht zum 15. August Stellung als Buttermeier od. Camembertkäser, gute Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Suchender würde auch eine Milcht. fahren. Gegend Pommern, Grenzmark, jedoch nicht Bedingung. Auf letzter Stelle 2 Jahre als Buttermeier tätig gewesen. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet (1322

Johannes Rieckenberg
Molkerei Löbau in Sachsen.

Allgäuer Molkerei- u. Käsereibetriebsleiter

Ende 20, mit all. Maschin. d. Neuzeit vertr., garant. f. sämtl. Weich- u. Hartkäsesort., Spezial. in Harzkäse, Camembert u. Dess.-Käse, bewandert im Groß- u. Kleinhandel u. gewandt im Umgang mit Kundschaft und Genossen, sowie in aller Laborator., Lohn- Steuer- u. Abrechn.-Wesen erfahr., s., gestützt auf pa .Zeugn. u. Referenz. pass. Wirkungskreis zum 1. August oder 15 Aug. 1925. Die Herren Chefs, denen an ein. tücht., energ. auftret Kraft gelegen ist, woll. werte Angebote unter 1335 an ds. Ztg. send

Langjähr., kaufm. Leiter eines größ. Unternehmens, (städt. Molk.) repräsent. Erschein., durchaus zuverlässig, beste Referenzen, s. geeigneten Wirkungskreis, evtl. Übernahme von

Vertretungen,

Bez. Freist. Oldenburg, Ostfriesld. auch Nord-Hannover. Auf Wunsch persönl. Vorstellung. Zuschrift. u 1372 an diese Ztg.

Wir suchen zu sofort für unseren

1. Gehilfen

welcher 6 Jahre in uns. umfangr Betriebe wie Molk., Müll., Elektrizitätswerk, Eierversand u. Düngemittelgeschäft als 1. Gehilfe tätig war, anderw. Vertr.-Stellung. Derselbe ist 25 Jahre alt und würde evtl. auch eine kl. Molkerei oder Milchgeschäft kaufen oder pachten Wir können denselben jedem empfehlen. Angeb. erb. wir an

Molk.-Gen. Immer, e. G. m. u. H. i. Oldbg., Post Ganderkesee.

Aelterer Fachmann

sucht zu sofort Stellung als **Lagermeister** oder **Reisender** in Buttergroßhandlg. oder Molkereibedarfsartikeln. Offert. unter **1354** durch diese Zeitung.

Tücht. Käsereigehilfe
23 J. alt, 5 J. im Fach, sucht sofort od. spät. Stellung. Angeb. erbittet
Emil Zerwer, Molkereigehilfe
Wachsmuth b. Riesenburg.

Strebsamer Gehilfe
25 Jahre alt, sucht zum 1. August Stellung gleich welcher Art. Selbiger ist vertraut mit allen vorkommenden Arbeiten des Faches und hat gute Kenntnisse im Maschinenwesen, ist flotter Butterformer und sicherer Rechner. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbittet (1325
E. Albrecht, Schützendorf
Post Stepenitz, Kr. Cammin (Pom.).

Junger, fleißiger, ehrlicher **Gehilfe,** mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit vertraut, sucht zum 1. Aug. Stellung. Werte Angebote an
Hermann Mönkmeyer (1326
Molkerei Wriedel, Kr. Uelzen.

Junger, kräftiger
Molkereigehilfe
20 Jahre alt, sucht zum 1. August Stellung. Selbiger ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Butterei u. Milchuntersuchung, firm in der Herstellung verschiedener Sorten Fett- und Magerkäse. Werte Angebote erbittet (1361
Hans Hildebrand
Molkerei Heidersdorf
Kreis Nimptsch (Schles.).

Gegend gleich. (1334
Junger Gehilfe
21 Jahre alt, sucht zum belieb. Antritt in städt. Betriebe oder in größerer Käserei Stellung zur weiteren Ausbildung in der Weich- oder Hartkäserei. Werte Angebote mit Gehaltsang. sind zu richten an Molkereigehilfe
Ernst Marxen, Ulsnis
bei Steinfeld, Kr. Schleswig.

Junger Gehilfe (1336
20 Jahre, fleißig und ehrlich, sucht zu Anfang August Stellung für Betrieb und Kontor. Werte Angeb. erbittet **Wilh. Helmke,** Molkereigehilfe, **Horneburg** (Unterelbe).

Jung. tücht. Gehilfe,
21½ Jahre alt, welcher sich verändern möchte, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. August Stellung. Suchender ist vertraut mit sämtl. Facharbeiten, ebenfalls im Kontor. Werte Angebote erbittet (1338
Emil Plamann
Molk.-Gen. Nordenham (Oldbg.).

Strebs., sol. Gehilfe, 24 J. alt, keine Arbeit scheuend, mit sämtlich. Molk.-Maschin. sowie in Butterei, Quargbereitg., etwas in Käserei u. Abrechn.-Wes. vertr., sucht, gest. auf gute Zeugnisse u. Empfehl. zum 15. August Dauerstellung in größ. Betriebe. Stellg., wo er Prüfg. als Kraftfahrer erlangen und als solcher tätig sein kann, bevorzugt, jed. nicht Bedingung. Suchender ist in ungekünd. Stellung. Gefl. Angeb. erb. **Gehilfe Hans Schroeder, Molkerei Gr.-Brüchter** b. Ebeleben in Thüringen. (1359

23jähriger Gehilfe
an selbständiges Arbeiten gewöhnt, erfahren in der Tilsiter-, Weichkäserei und Butterei, vertraut mit Kessel, Maschin. und elektr. Lichtanlage, sucht zum 1. August Stellung evtl. als Gutsmeier. 1321
Otto Smaka, Drugehnen
(Samland).

Molkereigehilfe
sucht z. 1. Aug. in größ. städtischen Betriebe Stellung. Such. ist mit Butt., Tils. Käserei, Milchann. sowie mit der Herstell. einig. Sorten Weichkäse firm. Gute Zeugn. und Empfehl. vorh. Geg. gleich. Gefl. Ang. erb. **F. Neumann,** Molk.-Gen. **Dt.-Eylau,** Westpr. 1223

Jung. kräft. Gehilfe,
22 J. alt, mit all. ins Fach schlag. Arbeiten aufs beste vertr., sucht, gestützt a. erstklassige Zeugnisse, Stellung zum 1. August event. einige Tage später in einem größeren Betriebe. Werte Angebote erbittet
Hans Rachow
Genossenschafts-Meierei
Ulzburg i. Holstein.

Junger strebsamer (1265
Molkereigehilfe
sucht zum 1. August oder etwas sp. Stellung in einer Käserei, wo ihm Gelegenheit geboten wird z. Weiterausbildung in der Käserei. Selbiger ist mit Kessel, Dampf-, Eismaschine und Herstellung erstkl. Butter bestens vertraut. Angeb. mit Gehaltsangaben sind z. richten an Erich Borowski, Molkerei Reichenbach, Ostpreußen.

Tücht., strebsamer Gehilfe
mit allen vorkomm. Molk.-Arbeiten vertr., einschl. d. Weich- u. Quargkäserei, sucht zu sofort od. später Stellg., solche mit Kontorbeschäftig. bevorz., jedoch nicht Beding. Gute Zeugn. steh. z. Verfüg. W. Angebote an **Oskar Werner** b. Brm. Petersen, **Rttgut Zschieschen** b. Großenhain, Bez. Dresden. (1263

Tüchtiger, junger Gehilfe
sucht z. 1. August evtl. einige Tage später Stellung. Prov. Hannover bevorzugt. Selb. ist vertr. m. Kess., Maschinen, Butterei, Annahme, Milchversand u. hat auch Kenntn. in Kontor u. Weichkäserei. Gefl. Angebote erbitt. **Wilh. Schlemme,** Molk.-Geh., **Niederrhein. Molk. u. Weichkäs. Hasselt** b. Cleve. (1185

Jung. tücht. Gehilfe,
23 Jahre alt, an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnt, mit allen Facharbeiten, Maschinenwesen, Kontorarbeit sowie Tilsiter-, Limburger-, Romadur-Käserei, Butt. u. Schweine-Mast und -Zucht vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zum 1. 8. 25 Stellung. Werte Angebote erbeten an (1191
Waldemar Wischer
Molkerei Budszedszen
Krs. Gumbinnen, Ostpreuß.

Angehender
Molkereigehilfe
sucht zu bald oder 1. Juli Stellung, möglichst in städtisch. Betrieb. W. Angebote sind zu richten an (1296
Karl Riemer, Beuthen
Dingostraße Nr. 53.

Aelterer, tüchtiger Harzkäsemeister welch. auch i. Herst. sämtl. Hart- u. Weichkäse firm ist, sucht zu sofort Stellung. Uebernehme Garantie für wirklich erstkl. Produkt. Werte Angeb. an Käsemeister **A. Probst, Wenings, Kr. Budingen,** Hessen.

Aelterer, tüchtiger Oberkäser
welcher in Hart- und Weichkäserei nur das Feinste bietet, stets auf Ausstell. Preise erzielte, sucht zu sofort oder später Stellung. Angebote unter **A. P. 1187** an diese **Zeitung.**

Tüchtiger Molkereigehilfe
mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut, sucht auf sofort oder zum 1. August, am liebst. i. städtisch. Betrieb (aber nicht Bedingung) Dauerstellung. Gute Behandlung Beding. Gegend gleich. Angeb. unt. Angabe des Gehalts erb.
Willy Timm, Köslin i. Pom.,
Bublitzstr. 57. (1332

Gehilfe (1339)
22 Jahre alt, sucht zum 1. Aug. anderweitig Stellg. Werte Angeb. erb. **A. Heimstedt, Molkerei Hude i. Oldbg.**

Suche auf sofort oder 1. Aug. für
einen jungen Mann
Stellung. Derselbe ist willig und ehrlich und an selbständ. Arbeiten gewöhnt. (1367)
Molkerei Ebersdorf.
Müller, Direktor. Telephon Nr. 3.

Suche zum 1. od. 15. August
Stellung.
Bin 21 Jahre alt und möchte mich gern verändern, am liebsten, wo Geleegnheit geboten wird, mich im Kontor oder Käserei auszubilden. Mit sämtlichen Molkereiarbeiten bin ich aufs beste vertraut. Pa. Zeugnisse steh. zur Verfügung. Ang. u. **Nr. 1221** an diese Zeitung.

Molkereigehilfe
21 J. alt, firm in der Herstell. von Quadrat, Limb. sow. Frühstück- u. Camembertkäse, s. ab 1. Aug. geeignet. Wirkungskrs. in größ. Betriebe. Werte Angeb. erb. (1287
Alfred Wladarz
Bunzlau, Lehrmolkerei.

Kräftiger Lehrling,
19 Jahre alt, sucht, um sich weiter ausbilden zu können, sofort Stellung. Etw. Taschengeld erwünscht. Gefällige Angebote sind zu richten an (1225
Alfred Frank, Guhrau
Bez. Breslau.
Neue Molkerei-Genossenschaft.

Meierin
mit Molkerei-Laden vertraut, sucht Stelle zum 15. 8., eventl. Führung des Haushalts. Angebote unter **1360** an diese Zeitung.

25jähr. Fachmannstochter
aus guter Familie, mit allen Hausarbeiten u. Kochen bestens vertraut, im Fach erfahren u. an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht zum 1. 8. oder später frdl. Aufnahme als Stütze der Hausfrau, wo Mädchen vorhand., bei vollem Familienanschluß u. Gehalt. Frdl. Angebote unter **K. B., Zittau i. S. 1324** an diese Zeitg. erb.

Suche Stelle als **Meierin** in ein. ostpreußischen Molkerei. (1212
M. Rade, Bramstädt
Krs. Belgard in Pommern.

Selbständige Meierin
sucht Stelle z. 1. 8. od. etw. später. Werte Angeb. sind z urieht an (1264
A. Hoffmann, Käserei Willkeim
b. Liska-Schaaken, Kr. Königsberg

Suchen für unseren (1116
Meieristen
25 Jahre alt, zum 20. Juli, evtl. einige Tage später Stellung. Selbiger ist mit sämtlichen Maschinen und neuzeitlichen Apparaten, Bergedorfer Kühlanlage, Frischmilch- und Sahne-Versand, sowie Hart- und Weichkäserei, Rahmeisfabrikation aufs beste vertraut. Reflektiert wird nur auf Dauerstellung. Können denselben bestens empfehlen. Werte Angebote bitte zu richten an
Erste Hamburger Rahmeis- und Eiskremfabrik
Uhde & Stephan,
Hamburg 33,
Cornehlstraße 5.

Wir suchen für eine äußerst tücht. und zuverlässige (1111
Meierin
welche über ein Jahr bei uns tät. gewesen, zum 1. August Stellung. Zuschriften sind direkt an **M. Krebs, Berlin N. 39, Müllerstr. 1** zu richten.
Molk.-Genossensch. Neerstedt i. O.

Meierin
sucht z. 1. Aug. Stellung. Werte Angebote erbeten. **O. Sombrutzki, Molk.-Gen. Allenstein,** Ostpr.

Selbständ. Meierin
die vollkommen imstande ist, einen Betrieb sowie Haushalt zu führen, sucht zum 1. August Stellung. Gute Zeugnisse. Molkereischule besucht. Werte Angebote erbittet (1097
die Meierin der Molkerei Neuteich
Freistaat Danzig
Marienburgerstr. 3.

Perf. Buchhalterin
mit prima Zeugnissen, aus der Branche, sucht zu sofort Stellung. Gefl. Meldungen an (1098
Lotte Hartwich
Elbing, Westpr.
Leichnamstr. 23.

Fachmannstocht. sucht z. 1. Aug. od. spät. Stelle als **Meierin.** Dies. ist in Butt., Magermilchausg. sow. Abrechnungswes. aufs beste vertr. Auf Wunsch auch Hilfe im Haush. **Berta Meißner, Kuppen** bei Saalfeld, Ostpreußen. (1292

40j. verh. Meierist
sucht Stellung in **Hamburg.** Meierei, Käse-, Butterlager. Angebote unter **A. 133** an **Heinr. Eisler, Hamburg 3.** (1305

Für einen meiner früher.
Obermeier,
d. längere Zeit bei mir in Stellung war, suche ich passende Stellung u. bitte um gefl. Angebote. (1237
Molkerei-Genossenschaft
Gramschütz Kr. Glogau
M. Lunow, Molk.-Direkt.

Strebsamer, 25jähr., national gesinnter Fachmann sucht z. 1. Aug. od. früher Dauerstellung als
Obermeier, erster Gehilfe, Gutsmeier
oder ähnlichen Posten.
Selb. ist tücht. in all. Zweig. des Faches, hat gute Zeugn. z. Seite u. garant. f. versch. Sorten Käse. M. Abrechn. vertr., kl. Reparat. führt er selbst aus u. legt überall m. Hand an. Läng. Z. a. ähnl. Post., wünsche mich zu veränd. Angeb. bitte unter **1199** an diese Zeitung.

Briefwechsel
Selbst. Geschäftsmann, 29 Jahre, mit gut. Unternehmen in modern. Großstadt, des Alleinseins müde, sucht zw. **Heirat** u. Geschäftserw., mit edler Dame od. Fachmannstochter mit einigen Tausend Mk. in Briefwechsel zu treten. Werte Offerten mit Bild, Altersangabe unter Nr. **1055** an diese Zeitung erbeten.

Junger, tücht. Molk.-Verwalter, 26 Jahre, große, schlanke Erschein., wünscht, da es hier an jg. Damen mangelt, die **Bekanntschaft ein. jg., hübschen Dame,** anf. 20, am liebst. Fachm.-Tochter. W. Angeb. mit Bild, welches zurückgesandt wird, **unter 1375** an diese Zeitung.

5705 Ag
10

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 79 — Hildesheim, den 23. Juli 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Anweisungen für die Versendung von Milchproben zur bakteriologischen Untersuchung. Von Dr. M. Seelemann, Kiel.

Ueber das Konservierungsmittel „Milchsüß". Von Dr. Pfizenmaier.

Rundschau. Zusammenschluß oberschlesischer Milcherzeuger. — Berechtigter Widerspruch des Milchproduzenten gegen die Entnahme einer Stallprobe. — Geschäftsjubiläum. — Ein merkwürdiges Urteil in einem Milchfälschungsprozeß. — Konzessionierung des Berliner Milchhandels. — Milchprüfungen auf der Straße. — Irrtümliche Einkommensteuer-Vorauszahlungen für 1924.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Sprechsaal. Schwarzer Schimmel auf Harzkäsen. — Herstellung von Schokoladenmilch. — Magermilchverwertung bei Schweinemast. — Einreisemöglichkeit deutscher Molkereifachleute. — Impfen der Schweine. — Zu hoher Fettgehalt in der Buttermilch. —

Briefkasten. — Marktberichte.

Anweisungen für die Versendung von Milchproben zur bakteriologischen Untersuchung.

Von Dr. M. Seelemann, Kiel.

Die Milch kann in mannigfacher Weise mit den verschiedensten Mikroorganismen infiziert sein. Ein Teil von diesen ist weder schädlich noch gefährlich und kommt normalerweise in jeder Milch vor. Es sind dies die nützlichen Milchsäurekokken und -bakterien. Sie rufen zwar auch bei gewissen (wärmeren) Temperaturen und nach einer bestimmten Zeit Veränderungen (Säuerung, Gerinnung) in der Milch hervor, bei hinreichender Kühlung der Milch läßt sich das aber vermeiden. Oder wir lassen diese Keime sich absichtlich in der Milch entwickeln und vermehren, um die Milch dann als Genußmittel zu verwenden (saure Milch usw.). Auf der andern Seite kennen wir eine große Zahl von Bakterienarten, die bei den verschiedensten Krankheitsprozessen in die Milch gelangen oder mit ihr ausgeschieden werden. Ferner können manche von ihnen auch sekundär hineinkommen. Der Genuß derartig verunreinigter bezw. bakterienhaltiger Milch ist u. U. geeignet, für Mensch und Tier in höchstem Grade gefährlich und gesundheitsschädlich zu wirken. Deshalb müssen wir diesen besondere Beachtung schenken.

Zum Nachweis der Bakterien und somit zur Verhütung und Vermeidung von Erkrankungen ist in den meisten Fällen eine bakteriologische Untersuchung der Milch unerläßlich. Nebenher hat gegebenenfalls eine Untersuchung des Tieres, wenn es sich um bestimmte Krankheiten handelt, nach Möglichkeit zu erfolgen. Für diese Zwecke sind die bakteriologischen, hygienischen und Tierseuchen-Institute da. Auch unserem bakteriologischen Institut sind in den letzten Monaten eine größere Anzahl von Milchproben seitens der Milchviehhalter und Molkereibesitzer zugegangen. Dabei werden von den betr. Einsendern häufig Fehler begangen, die eine genaue und sichere Feststellung der Ursachen, also die bakteriologische Untersuchung, erschweren bezw. unmöglich machen. Um in diesem Punkte einen Wandel zu schaffen, sind die folgenden Ausführungen geschrieben.

Bei der Versendung von Milchproben an das Institut sind in erster Linie zwei Fragen zu erörtern:

I. Wann ist die Einsendung einer bezw. mehrerer Milchproben angezeigt, und

II. wie hat die Probeentnahme und die Versendung zur bakteriologischen Untersuchung zu erfolgen?

I. Die Einsendung von Milchproben zur bakteriologischen Untersuchung ist angezeigt: 1) bei bestimmten Allgemeinerkrankungen des Tieres, die die Milch beeinflussen; 2) bei Euterkrankheiten; 3) bei Verdacht, daß Krankheitserreger sekundär mit und ohne Erkrankung des betr. Tieres in die Milch gelangt sind; 4) bei sichtbaren Veränderungen der Milchmenge, der Farbe, des Geruches, des Geschmackes, der Konsistenz und schließlich 5) beim Auftreten von Fehlern und Schäden in der Weiterverarbeitung der Milch zu Molkereiprodukten (Butter, Käse usw.).

1. Bei einer Reihe von Allgemeinerkrankungen, namentlich Seuchen des Rindviehs, werden z. T. auf den Menschen übertragbare Infektionserreger mit der Milch ausgeschieden. Solche Milch kann u. U. als Infektionsquelle für Mensch und Tier äußerst gefährlich werden, wenn sie in kleineren oder größeren Mengen genossen wird. Hier kommen folgende Krankheiten der Rinder in Frage:

a) Tuberkulose. Rindertuberkelbazillen können zuweilen mit der Milch ausgeschieden werden, auch wenn das Euter angeblich frei ist von Tuberkulose. Es ist das u. U. der Fall bei den klinisch feststellbaren sog. offenen Formen (Lungen-, Darm-Tuberkulose). Ja sogar Milch von Kühen, die überhaupt keine klinischen Erscheinungen der Tuberkulose zeigen, aber auf Tuberkulin (einem diagnostischen Impfstoff) positiv reagieren, kann, wenn auch selten, Tuberkelbazillen enthalten. Ferner können Tuberkelbazillen mit dem Milchschmutz (Kuhkot) in die Milch gelangen, da bei der Darmtuberkulose mit den Exkrementen zahlreiche Tuberkelbazillen ausgeschieden werden. Schließlich ist nicht zu vergessen, daß auch bei Gebärmutter-Tuberkulose mit dem Genitalschleim und bei Lungentuberkulose mit dem Sputum (soweit dieses nicht von den Tieren nach dem Abhusten sofort wieder abgeschluckt wird) Tuberkelbazillen auf den Stallboden (Mist und Streu usw.) und von hier wieder mit Schmutz- und Staubteilchen beim Melken in die Milch hineingelangen können.

Besteht der Verdacht auf irgend eine der genannten offenen Tuberkuloseformen (Eutertuberkulose siehe weiter unten), so ist es ratsam, die Kuh zunächst von einem Tierarzt untersuchen zu lassen. Wird Tuberkulose festgestellt, so läßt man das Tier am besten schlachten. Nach dem Reichsviehseuchengesetz ist das auch Bestimmung. Eine Heilung ist ausgeschlossen. Die Tiere magern meist stark ab und gehen schließlich zu Grunde.

In solchen Fällen ist also in erster Linie eine klinische Untersuchung des Tieres bezw. des Viehbestandes angebracht, weniger die bakteriologische Untersuchung der Milch. Im Anschluß an die erstere erfolgt allerdings die bakteriologische Untersuchung von Lungenschleim, Kot, Milch usw.

b) Maul- und Klauenseuche. Diese Seuche ist in einem großen Teil der Fälle mit hohem Fieber, starker Herabsetzung des Allgemeinbefindens und damit einer Abnahme der Milchsekretion verbunden. Der Erreger ist in den im Maule (Zunge, Zahnfleisch, Lippen und Flotzmaul) und am Klauensaum und zwischen den Klauen sich bildenden Bläschen in großer Menge enthalten. Auch am Euter finden sich zuweilen Blasen, namentlich an den Zitzen. Das Kontagium kann von hier aus in die Milch übergehen. Die Milch kann aber auch schon vor dem Aufgehen der offensichtlichen Blasen im ersten fieberhaften Stadium den Ansteckungsstoff enthalten. Die Milchmenge sinkt während des Krankheitsverlaufes erheblich (um etwa 50 Proz.) und erreicht auch nach dem Erlöschen der Seuche vielfach nicht mehr die alte Höhe. In die am Euter platzenden Blasen können von außen her die verschiedensten Eitererreger hineingelangen und sekundär eine Euterentzündung hervorrufen.

Bei der Maul- und Klauenseuche wird die Einsendung einer Milchprobe nicht in Frage kommen, da die Seuche jedem Milchviehhalter aus den Erscheinungen am Maule und an den Klauen (oft treten Blasen nur an einer Stelle auf) her bekannt ist. Bricht die Seuche aus, so ist sofort ein Tierarzt zu Rate zu ziehen, da der Erreger sehr leicht übertragbar ist und die im Umkreis befindlichen Viehbestände (namentlich Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) aufs äußerste gefährdet sind. Durch rechtzeitige und sachgemäße Impfung läßt sich in den meisten Fällen ein großer Teil der Tiere retten.

Es sei noch erwähnt, daß sich der Erreger der Maul- und Klauenseuche weder mit dem Mikroskop darstellen, noch auf künstlichen Nährboden mit Sicherheit züchten läßt.

Die Milch maul- und klauenseuchekranker Kühe darf nach dem Reichsviehseuchengesetz nur in ausreichend erhitztem Zustande in den Verkehr gegeben werden.

c) Seuchenhaftes Verkalben. Auch bei dieser Seuche erfolgt die Ausscheidung der Bazillen außer mit dem Kalb (bei der Geburt), den Eihäuten, dem Fruchtwasser, Scheidenausfluß, auch vor allem durch die Milch. Die Milch ist dabei unverändert; ebenso lassen sich am Euter keine krankhaften Veränderungen nachweisen. Allerdings erfolgt die Ausscheidung der Abortusbazillen

nicht in jedem Falle, sie kann aber unter Umständen auch sehr lange anhalten. Es sind Fälle bekannt, wo eine Ausscheidung der Bazillen mit der Milch noch bis zu 7 Jahren nach dem Verkalben erfolgte. Da der Abortus eine häufig auftretende Seuche in Deutschland ist, lassen sich sehr oft in der Handelsmilch Abortusbazillen nachweisen. Es sind bis zu 32 Prozent der Marktmilchproben in manchen Großstädten mit Abortusbazillen infiziert gefunden worden.

Eine Untersuchung der Milch auf Abortusbazillen dürfte aus diesem Grunde eher in Frage kommen. Es ist nämlich auch noch nicht mit Sicherheit erwiesen, ob der Abortusbazillus nicht auch für den Menschen krankheiterregend ist. Die Möglichkeit einer Infektion für den Menschen durch den Genuß roher Milch (wie das vielfach auf dem Lande geschieht), ist jedenfalls nicht auszuschließen, da sich bei sonst empfindlichen Tierarten durch die Fütterungsinfektion (abgesehen von dem Deckakt durch den Bullen) leicht die Krankheit übertragen läßt. In prophylaktischer Hinsicht ist es daher ratsam, werdenden Müttern und Kindern den Genuß roher Milch aus Stallungen, in denen infektiöser Abortus herrscht, zu untersagen.

Die Einsendung verdächtiger Milch zur bakteriologischen Untersuchung ist aber nach Möglichkeit nur dann vorzunehmen, wenn aus den genannten Gründen der Verdacht besteht, daß Abortus in einem Bestande herrscht oder geherrscht hat (Dauerausscheider). In Markt- bezw. Handelsmilchproben ist, wie oben erwähnt, das Vorkommen dieser Bazillen keine Seltenheit.

d) Milzbrand. Da der Milzbrand meist in Form einer in 2—3 Tagen zum Tode führenden, also akut verlaufenden Krankheit auftritt, versiegt die Milch in der Regel sofort beim Fiebereintritt. Allerdings vermehren sich die Milzbrandbazillen gegen Ende der Krankheit so, daß ein direkter Uebergang aus dem Blut in die Milch stattfindet. Soweit noch Milch zu erhalten ist, nimmt sie, besonders in schweren Fällen, eine gelbliche, blutige bis schleimige Beschaffenheit an. Eine Erkrankung des Menschen durch den Genuß milzbrandbazillenhaltiger Milch ist weniger zu befürchten, da der Magensaft die Bazillen unschädlich macht. Auf der anderen Seite kann der Milchgenuß gefährlich werden, wenn mit dem Kot von milzbrandkranken Kühen Sporen der Milzbrand-Bazillen in die Milch gelangen. Ueber einen durch solche Milch hervorgerufenen Todesfall wird in der Literatur berichtet. Die Milch ist ein ausgezeichneter Nährboden für den Milzbrandbazillus.

Das Reichsviehsuchengesetz verbietet den Genuß der Milch.

Eine Einsendung von Milch milzbrandkranker Kühe zur bakteriologischen Untersuchung kommt naturgemäß nicht in Frage.

e) Rinderpest. Wahrscheinlich geht auch der Erreger der Rinderpest in die Milch über. Die Milchsekretion läßt mit Beginn der Krankheit nach. Sicherlich findet aber eine Verunreinigung der Milch statt durch infektiöse Se- und Exkrete. Der Erreger ist noch nicht entdeckt. Genuß der Milch ist ebenfalls verboten.

Eine Einsendung von Milchproben fällt fort, da der Erreger weder mikroskopisch, noch kulturell, noch durch Impfung kleiner Versuchstiere nachzuweisen ist.

f) Rinderseuche. Die Milch versiegt sofort mit Eintritt der Erkrankung. Der Genuß ist ebenfalls verboten.

g) Lungenseuche. Eine Abnahme der Milchmenge ist beobachtet worden. Der Erreger der Lungenseuche geht aber nur ausnahmsweise ins Blut über und daher ebenfalls nur ausnahmsweise in die Milch. Eine Feststellung der Seuche kann nicht durch die Milchuntersuchung erfolgen, vielmehr nur durch die klinische im Verein mit der Blutuntersuchung.

h) Pockenseuche der Rinder. Die Pocken gelangen beim Rind meist nur an einzelnen Körperstellen zur Ausbildung, u. a. auch am Euter. Dabei ist das Allgemeinbefinden des Tieres nur unerheblich gestört. Vom Euter aus kann das Pockenvirus in die Milch übergehen. Durch den Melkakt ist auch eine Übertragungsmöglichkeit auf Hände und Gesicht des Melkpersonals gegeben.

Die Diagnose wird mit Hilfe des Pustel- (Pocken-) Inhaltes gestellt, der bei Verimpfung auf die Hornhaut des Kaninchens in dieser bestimmte mikroskopische Gebilde entstehen läßt, die für das Pockenvirus charakteristisch sind.

Eine Untersuchung der Milch kommt praktisch nicht in Frage, da die Diagnose viel leichter und sicherer durch Verimpfung des Pockeninhaltes festgestellt werden kann.

i) Tollwut. Die Tollwut befällt nicht nur das Hundegeschlecht, sondern läßt sich durch den Biß auf alle Säuglinge übertragen. Sie bildet nicht zuletzt eine Gefahr für den Menschen. Die natürliche Infektion erfolgt fast stets durch den Biß wutkranker Tiere. Nach Nocard enthält die Milch tollwutkranker Tiere das Wutgift. Infektionen durch Milchgenuß sind nicht bekannt geworden. Alle tollwutkranken Tiere sind sofort zu töten.

Eine bakteriologische Untersuchung der Milch kommt nicht in Frage. Der Erreger selbst ist bisher nicht gesehen worden. Zur Bestätigung der Diagnose hat die Einsendung des Gehirns der getöteten bezw. verendeten Tiere zu erfolgen. Es lassen sich hier für Tollwut typische Körperchen im Ammonshorn nachweisen.

k) Schließlich können noch bei septischen Erkrankungen (namentlich von den Geburtswegen aus) Bakterien mit dem Wundsekret in die Milch gelangen. Auch bei den infektiösen Darmerkrankungen der Kühe, die durch Bazillen aus der Coli-Paratyphus B-Gruppe und solche vom Gaertnertyp hervorgerufen werden, können beim Melken leicht die betr. Erreger mit in die Milch gelangen und den Menschen gefährden.

In solchen Fällen dürfte eine bakteriologische Untersuchung der Milch angebracht sein. Erforderlich ist es selbstverständlich, die Milch auf jeden Fall vom Konsum auszuschließen, bis das Untersuchungsergebnis eingetroffen ist.

Außer diesen infektiösen (Allgemein-) Erkrankungen kann die Milch bei einer großen Reihe anderer, nicht ansteckender Krankheiten, in erster Linie bei Ernährungsstörungen und Entzündungen des Magen-Darmkanals, die mit Störung der Futteraufnahme und des Allgemeinbefindens einhergehen, ferner bei Futtermittel- und Arzneivergiftungen, bezügl. ihres Aussehens, ihres Geschmackes und der Menge verändert sein. In solchen Fällen ist selbstverständlich durch eine bakteriologische Untersuchung die Ursache nicht festzustellen. Vielmehr geben hier das klinische Bild (die Krankheitserscheinungen in ihrer Gesamtheit) und der Vorbericht (tierärztliche Untersuchung!) die alleinigen Anhaltspunkte für die Diagnose.

2. Euterkrankheiten.

Die Euterentzündungen werden vorwiegend durch Bakterien verursacht. Daneben können äußere Einwirkungen, Verletzungen (Hornstöße, Tritte usw.), Erkältungen und andere Einflüsse eine Entzündung hervorrufen. Die Entzündungen kommen am häufigsten bei frischmilchenden und gutenMilchkühen vor. Diese Erkrankungen haben in sanitärer Beziehung eine große Bedeutung. Denn **die Milch euterkranker Tiere kann, selbst wenn sie äußerlich nicht sichtbar verändert erscheint, nach Genuß schwere und sogar tötliche Erkrankungen des Menschen zur Folge haben.** Der Milchviehhalter hat aus diesem Grunde die Pflicht, seine Milchkühe ständig auf etwa auftretende Veränderungen bezw. Erkrankungen zu beobachten und bei dem geringsten Verdacht — sei es, daß Veränderungen an der Milch oder am Euter sich einstellen — tierärztliche Hilfe in Anspruch zu nehmen! Er kann sonst bei Nichtbeachtung oder Fahrlässigkeit sich, seiner Familie und seinen Mitmenschen schweren Schaden zufügen.

An erster Stelle ist hier die Eutertuberkulose zu nennen. Der Gehalt der Milch an Tuberkelbazillen bei vorhandener Eutertuberkulose schwankt innerhalb weiter Grenzen. Die Zahl der ausgeschiedenen Bazillen ist je nach Stadium und Ausbreitung des Krankheitsprozesses sehr spärlich oder riesengroß. Die Eutertuberkulose (auch sie gehört zu den sogen. offenen Formen der Tuberkulose) entwickelt sich meist schleichend. Sie wird daher oft viel zu spät vom Besitzer oder vom Stallpersonal bemerkt. Hinzu kommt, daß die Milch dabei garnicht oder nur unmerklich verändert erscheint. So kommt es öfters vor, daß eine Kuh bereits wochenlang Tuberkelbazillen mit der Milch ausscheidet, ohne daß auch nur der geringste Verdacht einer Eutertuberkulose aufgetaucht wäre. Oft erscheint das Euter tuberkulosefrei, enthält aber in Wirklichkeit kleinste tuberkulöse Herde, die beim Abtasten nicht festgestellt werden können und gewöhnlich erst später bei der Schlachtung des Tieres gefunden werden. Es ist daher nicht zu verwundern, daß in der Marktmilch garnicht so selten Tuberkelbazillen enthalten sind. Erst wenn die Milchmenge nachzulassen beginnt, auch die Milch in der Farbe sich verändert, Flocken und Gerinnsel auftauchen und das Euter an Umfang erheblich zunimmt, sowie deutlich knotig wird oder sich verhärtet, wird der Schaden — leider viel zu spät — bemerkt.

Deshalb ist also auch bei dem geringsten Verdacht des Vorhandenseins der Eutertuberkulose die Einsendung einer Milchprobe (mindestens 80—100 ccm des Gemelks) zu allererst angebracht. Lieber eine Probe zu viel einschicken, als zu wenig!

Bei positivem Befund — wenn also Tuberkelbazillen in der Milch durch die bakteriologische Untersuchung nachgewiesen wurden — muß die Kuh zwar auf Grund veterinärpolizeilicher Bestimmungen geschlachtet werden (offene Form der Tuberkulose!). Die Milch der mit Eutertuberkusose behafteten Kühe darf auch nach dem Erhitzen nicht als Nahrungsmittetl für Menschen verwendet werden, also auch nicht zur Herstellung von Molkereierzeugnissen! (§ 61 Abs. 4 des Reichsviehseuchengesetzes.) Für die auf veterinärpolizeiliche Anordnung getöteten Tiere wird aus Staatsmitteln eine Entschädigung gewährt.

Man darf nun nicht etwa annehmen, daß die Eutertuberkulose die am meisten vorkommende und zu bekämpfende Erkrankung der Milchdrüse ist. Vielmehr gibt es eine große Reihe von anderen bakteriellen Entzündungen, die viel zahlreicher auftreten und sogar die Regel bilden. Sie sind oft klinisch von der tuberkulösen Entzündung nicht ohne weiteres zu unterscheiden.

Außer dem Tuberkelbazillus sind folgende Bakterien als die Ursache von Euterentzündungen festgestellt worden: Bakterien aus der Coligruppe, Paratyphus B.-Gruppe, verschiedene Eitererreger, wie Staphylokokken und Streptokokken. U. a. ist auch der Erreger des sogen. „gelben Galtes" ein Streptokokkus.

Die durch Colibakterien und die ihnen nahestehenden Arten hervorgerufenen Entzündungen der Milchdrüse sind meist gutartiger Natur. Bei frischmilchenden Tieren sind sie ernster zu nehmen. Eine rechtzeitige bakteriologische Untersuchung sowie sachgemäße Behandlung können in den meisten Fällen eine Heilung herbeiführen. Bei Vernachlässigung des Leidens tritt Verödung und Zerstörung des erkrankten Viertels ein, unter Umständen tötlich verlaufende Sepsis (Blutvergiftung).

Die Paratyphus B.-Bakterien verursachen dagegen mit schwerem Allgemeinleiden und hohem Fieber einhergehende, meist tödlich endende Entzündungen. Die Milch solcher Kühe, die ein jauchiges Aussehen besitzt, kann beim Menschen schwere Paratyphuserkrankungen hervorrufen.

Die Diagnosestellung hat durch möglichst frühzeitig auszuführende bakteriologische Untersuchung zu erfolgen.

Staphylokokken bewirken zumeist gutartig verlaufende Euterentzündungen. Die Milchmenge ist mehr oder weniger verringert, Farbe wässerig-gelblich-rötlich, dicklich oder eiterähnlich. Diese Form ist verhältnismäßig selten.

Ein anderer Eitererreger ist der Bac. pyogenes. Dieses Stäbchen ist häufig bei trockenstehenden Kühen und Jungtieren die Ursache von Euterentzündungen. Es bilden sich dabei dicke, knotige Abscesse im Eutergewebe. Die Milch ist zu Beginn nicht offensichtlich verändert, später wird sie wässerig, dann schleimig und schließlich eitrig bis blutig-eitrig oder grünlich gefärbt. Die betroffenen Euterviertel verhärten allmählich und versiegen.

Diagnose ist durch die klinische Untersuchung im Verein mit der bakteriologischen zu stellen.

Die häufigste Form der Euterentzündung ist durch Streptokokken hervorgerufen. Sie tritt vorwiegend als eitriger Katarrh eines oder mehrerer Euterviertel auf. Das Allgemeinbefinden ist dabei wenig gestört. Mit fortschreitender Ausdehnung des Prozesses nimmt die Milchmenge ab. Die Milch, die im Aussehen nicht verändert ist, wird später grau, gelblich, flockig, schleimig und schließlich eitrig.

Eine besondere und wohl die weitaus häufigste Form der Streptokokken-Mastitis ist der sogen. „gelbe Galt". Dieser ist eine chronische, durch Streptokokken hervorgerufene, meist zum Versiegen („Vergalten") der Milch führende Euterentzündung. Ihren Namen hat die Krankheit von der Gelbfärbung der Milch. Die Krankheit tritt vereinzelt und auch seuchenhaft auf. (Auch bei Ziegen kommt sie vor.)

Das erste Anzeichen einer Milchveränderung ist ein salzig-bitterer Geschmack. Allmähliches Nachlassen der Milchmenge bis zum völligen Versiegen. Die Milch nimmt schließlich eitrige Beschaffenheit an. Beimischung von Blut. Dicker Bodensatz beim Stehenlassen.

Eine genaue Feststellung des Leidens ist nur auf Grund der bakteriologischen Untersuchung möglich. Es besteht eine gewisse Aehnlichkeit (chronischer Verlauf!) mit der Eutertuberkulose (Unterschied: hier Tuberkelbazillen — dort Streptokokken).

Als letzte Eutererkrankung wäre die sogen. Strahlenpilzkrankheit (Aktinomykose) zu nennen, die auch beim Menschen auftritt. Sie kommt beim Rinde selten vor. Auch sind direkte Uebertragungen auf den Menschen durch Milchgenuß nicht bekannt geworden. — Bakteriologische Untersuchungen der Milch sind u. U. Erfolg versprechend.

Zusammenfassend sei noch einmal darauf hingewiesen, daß sich bei allen aufgezählten Euterkrankheiten die verursachenden Bakterien in der Milch bakteriologisch nachweisen lassen. Da sie nur allzu häufig auch den Menschen zu gefährden geeignet sind, ist zu verhüten, daß die Milch der kranken Tiere in den Verkehr gegeben wird. Durch eine frühzeitige bakteriologische Untersuchung ist die Art der Erkrankung festzustellen.

Es sei noch kurz erwähnt, daß die Infektion bei den Euterentzündungen meist entweder durch den Zitzenkanal von außen her, oder durch Hautverletzungen und Wunden des Euters, oder schließlich vom Blute her erfolgt. Letztere Art ist z. B. bei der Eutertuberkulose die üblichste Form, ist aber auch bei anderen Bakterien möglich, wie experimentell nachgewiesen ist.

(Schluß folgt.)

Ueber das Milchkonservierungsmittel „Milchsüß".

Von Dr. Pfizenmaier.

Abteilungsvorsteher am Milchwirtschaftlichen Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin in Oranienburg. Direktor: Dipl.-Ing. Kruspe.

Ein seit einiger Zeit mit großer Reklame vertriebenes Milchkonservierungsmittel „Milchsüß" wurde hier näher untersucht. Es lagen uns folgende interessante Schreiben vor:

1. Milchsüß, gesetzlich geschützt.

Milchsüß wirkt nicht durch gelöste Konservierungsmittel, sondern mittels flüchtiger Gase.

Milchsüß tötet nicht die Bakterien, sondern macht sie nur 4—6 Tage unwirksam.

Milchsüß verwandelt nicht die chemische Zusammensetzung oder das Aussehen der Milch.

Milchsüß zerstört nicht die lebenswichtigen Stoffe („Vitamine") in der Milch.

Milchsüß verringert nicht die leichte Verdaulichkeit oder sonstigen wertvollen Eigenschaften der Milch.

Milchsüß verändert nicht im mindesten den Geschmack oder den Geruch der Milch.

Dagegen

verzögert sich die Säuerung der Milch um 4—6 Tage,

erhält man auch aus 4—6 Tage alter Milch noch vollkommen süßen Rahm, erübrigt sich also das tägliche Zentrifugieren oder Abrahmen,

erzielt man aus dem Süßrahm eine feinere Butter,

erspart man Zeit, Arbeit und Geld, durch Verwendung von Milchsüß. (Gesetzlich geschützt).

Gebrauchsanweisung: Auf 10 Liter Milch setzt man 20 gr. (4—5 Kaffeelöffel voll) Milchsüß zu und mische dieses durch sorgfältiges Umrühren in die Milch ein, so daß eine gleichmäßige Verteilung durch die gesamte Milchmenge hin stattfindet; am besten in der Art, daß man das erforderliche Quantum Milchsüß erst in eine kleinere Menge Milch einmischt und diese dann mit der übrigen Milch vermengt. Darauf wird die Milch in gewohnter Weise weiter behandelt. Milchsüß ist in stets gut verschlossenen Flaschen an einem nicht sonnigen Platz aufzubewahren.

Milchsüß
(gesetzlich geschützt)
ist nur zu beziehen durch den Alleinhersteller G. F. Groß, Abt. Milchsüß, Kirchheim-Teck (Württbg.).

Probeflasche zu 1 Liter für 500—2000 Liter Milch ausreichend (einschließlich Verpackung und Porto 6 ,— M.

Bei Bezug in Korbflaschen (einschließlich Flasche und frachtfrei)

bei	15	25	50 Liter
	M 5,40	5,10	4,80 per Liter

Es folgt das Gutachten eines Privatchemikers über die Wirkung des Milchsüß, worin die Verhinderung des Sauerwerdens der Milch je nach Größe des Zusatzes an Milchsüß dargetan wird.

Ferner lautet ein weiteres Schreiben:

Die verschiedenen Rückfragen auf meinen beiliegenden Prospekt veranlassen mich zu gegenwärtigen Feststellungen: Dadurch, daß mein neues, glänzend begutachtetes Präparat mittels flüchtiger Gase wirkt, ist späterhin in der Milch ein Zusatz nicht feststellbar.

Mein Milchsüß weist einen absolut sicheren Erfolg auf, sofern es richtig angewandt wird. Dasselbe kann in gleicher Weise und Zusatzmenge wie für Vollmilch, auch für Sahne Verwendung finden. Bei Sahne spielt es keine Rolle, ob diese fettreicher oder fettärmer ist, dagegen kommt es bei derselben darauf an, ob sie viele oder wenige Bakterien enthält. Ist die Säuerung schon vorangeschritten, so muß etwas mehr Milchsüß zugegeben werden, als wenn die Sahne ganz süß ist. Es ist Ihnen deshalb die Möglichkeit gegeben, sich vor großem Schaden zu bewahren.

Bei Anwendung meines Milchsüß dürfte das Pasteurisieren und das Sterilisieren überflüssig werden, so daß Sie durch den Fortfall der Erhitzung eine große Ersparnis an Geld erreichen können.

Beim Gebrauch meines Milchsüß wird auf beliebig viele Stunden hinaus das Sauerwerden der Milch und Sahne verzögert, wodurch Ihnen in Ihrem Betrieb eine große Erleichterung und Vereinfachung zuteil wird.

In meiner Gebrauchsanweisung ist angegeben, daß 20 gr. Milchsüß für 10 Liter Milch und nach obigem auch für Sahne erforderlich sind. Dies ist für eine Süßhaltung von 6 Tagen bestimmt. Soll die Süßhaltung nur kürzere Zeit nötig sein, so ist entsprechend weniger Milchsüß zuzugeben. Im übrigen wird jeder Verbraucher rasch herausfinden, wie er Milchsüß am besten und vorteilhaftesten verwendet.

Bestellen Sie in Ihrem eigenen Interesse heute noch eine Probesendung. Ich bin überzeugt, nach Eintreffen dieser bei Ihnen, Ihre umfangreichen Nachbestellungen überschrieben zu bekommen.

Hochachtungsvoll G. F. Groß.

NB. Da Milchsüß in erster Linie die Entwicklung der Säurebakterien hintan hält, die aromabildenden aber fast garnicht behindert, so hat es der Molkereileiter ganz in der Hand, durch geeigneten, seiner Betriebsweise jeweils angepaßten Zusatz von Milchsüß die Aromabildner sowohl in der Buttersahne wie in der Käsemilch beliebig zu verstärken und damit neben längerer Haltbarkeit auch weit bessere Qualitäten in Butter und Käse zu erzielen.

Bei Bezug der Probeflasche per Nachnahme erfährt man aus der Klebeadresse, daß der Hersteller G. F. Groß, Kirchheim-Teck, Inhaber einer Schnupftabakfabrik ist.

Die nähere Untersuchung einer Probe Milchsüß ergab nun folgendes Resultat:

Verpackung: 1 Liter-Glasflasche mit Patentverschluß.

Etikett: Milchsüß gesetzlich geschützt, gesundheitliches zuverlässig bakterienhemmendes Fluidum zum mehrtägigen Verhindern des Sauerwerdens der Kuhmilch. Hergestellt von G. F. Groß, Abteilung Milchsüß, Kirchberg und Teck, Württemberg und Gebrauchsanweisung.

Inhalt: braune Flüssigkeit.

Geruch: etwas parfümiert, sonst nach Formaldehyd.

Geschmack: brennend wie Formaldehyd.

Reaktion: schwach sauer.

Teerfarbstoff: vorhanden. Der Farbstoff ist aus- und umfärbbar.

Spezifisches Gewicht: 1,0124.

Extrakt: 2,7 g. in 100 ccm.

Mineralstoffe: 0,04 g. in 100 ccm.

Formaldehyd: 0,7 g. in 100 ccm.

Silberspiegel tritt ein.

Fehlingsche Lösung wird reduziert.

Wegen des Abweichens des spezifischen Gewichtes und der Eintauchrefraktion der Probe von einer gleichstarken Formaldehydlösung und durch den hohen Extrakt wurde nach weiteren Extraktstoffen gesucht. Der Extrakt schmeckte süß, sodaß sich das Vorhandensein von Zuckerstoffen ergab. Nach Lösen der ersteren in Wasser und Prüfung desselben mit Fehlingscher Lösung ergab sich ein Ausbleiben der Reduktion, dagegen trat letztere nach Inversion des wasserlöslichen Extraktes ein. Die polarimetrische Bestimmung ergab eine Rechtsdrehung von 3,3 Grad, so daß sich ein Rohrzuckergehalt von etwa 2,5 g. in 100 ccm. herausstellte.

Eine nach Vorschrift mit vorliegendem Mittel konservierte Milch zeigte bei der Gerberschen Fettbestimmung die für Formaldehyd charakteristische Violettfärbung nach dem Schütteln.

Wurde eine mit Milchsüß nach Rezept versetzte Milch geschmacklich geprüft, so konnte keine der verschiedenen Versuchspersonen einen fremden Geschmack erkennen.

Aus diesen Ergebnissen ist die Zusammensetzung des Mittels „Milchsüß" erkennbar. Im wesentlichen handelt es sich um eine Lösung von Formaldehyd und Zucker in Wasser. Die mit Teerfarbstoff braun gefärbte und etwas parfümierte wässerige Flüssigkeit enthielt nach obigen Angaben etwa 0,7 g. Formaldehyd und etwa 2,5 g. Zucker auf 100 ccm.

Betrachten wir nun die in den Angaben des Herstellers gemachten Versprechungen und Ausführungen näher, so ergibt sich folgendes:

Das Milchsüß wirkt tatsächlich konservierend nicht durch gelöste Konservierungssalze, sondern mittels eines Gases, nämlich des Formaldehyds. Ob es Bakterien tötet oder nur für einige Zeit unwirksam macht, kommt natürlich auf die Menge des zugesetzten Konservierungsmittels an. Die chemische Zusammensetzung der Milch wird zweifellos geändert, denn die Einwirkung des Formaldehyds auf Kasein ist bekannt. Das Aussehen der

Milch wird allerdings nicht verwandelt, allein es wird Rohrzucker in die Milch hineingebracht, ein Stoff, der sich in Milch nicht vorfindet. Ob Vitamine zerstört werden, könnte nur durch länger andauernde Versuche festgestellt werden. Die Verdaulichkeit der Milch wird u. E., in Einklang mit wohl den meisten Autoren, ungünstig beeinflußt; bei den angewandten geringen Mengen allerdings wohl in entsprechend geringem Maße. Dasselbe ist der Fall, was Geruch und Geschmack solcher „Milchsüß" enthaltenden Milch anbelangt.

Richtig ist unbedingt, daß man je nach der Menge zugesetzten Konservierungsmittels die Säuerung der Milch um verschieden lange Zeit verzögern kann.

Die Versprechung, daß das Mittel nicht feststellbar ist, trifft nicht zu. Solange das Formaldehyd wirksam ist, so lange ist es auch nachweisbar. Wie erwähnt, zeigt sich die Anwesenheit von Formaldehyd schon bei der Ausführung der Fettbestimmung nach Gerber.

Bei der vorschriftsmäßigen Menge an Milchsüß verzögert sich nach unseren Versuchen das Sauerwerden der Milch um etwa 48 Stunden. Nach dieser Zeit ist das Konservierungsmittel nicht mehr nachweisbar. Es zeigt sich somit derselbe Effekt, wie bei der Anwendung einer entsprechend dünnen Formaldehydlösung, alle übrigen Versprechen, die gemacht werden, sind damit hinfällig.

Was die Beurteilung dieses Mittels anbelangt, so ist zu bemerken, daß Milch keinerlei Zusätze fremder Stoffe erhalten darf, denn jeder Zusatz zur Milch bedeutet an und für sich schon im Sinne des Gesetzes eine Verfälschung. Im vorliegenden Fall kommt hinzu, daß das Präparat konservierend wirkt, also eine bessere Beschaffenheit, einen Zustand größerer Frische vortäuscht und sehr wohl geeignet ist, minderwertige Beschaffenheit, ja sogar beginnende Zersetzung zu verdecken.

Durch den Zusatz von „Milchsüß", das Formaldehyd enthält, zur Frischmilch wird wohl das Fortschreiten der Milchsäurebildung angehalten und nach dieser Richtung hin eine größere Haltbarkeit gewährleistet, aber Zersetzungen der Milch nach anderen Seiten hin nicht aufgehalten. Mithin wird dem Käufer solcher Milch die Möglichkeit genommen, zu erkennen, ob eine gute wirklich frische Ware vorliegt oder nicht. Es sei auch noch darauf hingewiesen, daß der Preis dieses Präparates ganz enorm ist und in keinem Falle dem Wert der zur Herstellung verwendeten Stoffe entspricht.

Vor Verwendung des Milchsüß kann nicht eindringlich genug gewarnt werden. Überhaupt ist es an der Zeit, daß jeder, der mit Milch zu tun hat, einsieht, daß Konservierungsmittel, auch angeblich nicht nachweißbare, stets nur deshalb auf den Markt kommen, um dem Hersteller in kurzer Zeit viel Geld verdienen zu lassen. Selbst die als nicht nachweisbar angepriesenen Mittel verschwinden in einiger Zeit wieder, wenn möglichst viele durch Schaden klug geworden sind.

Im übrigen weiß jeder reelle Fachmann, daß derartige Stoffe zur Milchkonservierung nicht nötig sind. Wir halten es aber für unsere Pflicht, darauf hinzuweisen, daß jeglicher Zusatz konservierender Mittel zur Milch verboten und strafbar ist, und daß das Nahrungsmittelgesetz vom 14. 5. 1879 die Handhabe bietet, gegen die Verwendung derartiger Stoffe im Handel und Verkehr mit Milch vorzugehen.

Fischfuttermehl.

Gedämpfte, getrocknete und gemahlene Fische und Fischabfälle wurden früher als Fischguano nur zu Düngungszwecken in den Handel gebracht. Seit 1785 etwa wurden in geeigneter Weise zubereitete Fische und Fischabfälle auch als Futtermittel zur tierischen Ernährung benutzt.

Man hat zu unterscheiden zwischen fettarmem und fettreichem Fischfuttermehl. Gutes Fischfuttermehl soll möglichst vollkommen entfettet sein, es bietet dann nicht nur eine größere Gewähr für seine Haltbarkeit und Unverdorbenheit, sondern es nehmen auch bei der Fütterung mit fettarmen Sorten gewonnenen tierischen Erzeugnisse, wie Milch, Butter, Fleisch und Speck weniger den gefürchteten unangenehmen tranigen, fischigen Geschmack an, als dies bei fettreichen Fischfuttermehlen der Fall ist.

Die Fischfuttermehle sind reich an Eiweiß (50—60 Prozent) und Mineralbestandteilen (bis zu 34 Prozent), die vorwiegend aus kohlensaurem und phosphorsaurem Kalk bestehen. Ein hoher Gehalt der Fischmehle an Fett und Kochsalz, wie er häufiger vorkommt, ist durchaus unerwünscht, da Schweine bekanntlich gegen größere Kochsalzgaben sehr empfindlich sind.

Ein brauchbares Fischfuttermehl soll deshalb nicht mehr als 3—4 Prozent Fett und 2 Prozent Kochsalz enthalten. Zu den Mißständen im Fischmehlhandel gehören das Vorkommen von groben und spitzen Gräten, die Verwendung von verdorbenen Fischen und Fischkonserven, die Beimischung von Kadaver- und Knochenmehl und die Gefahr des Vorkommens von Milzbrandbakterien. Man kaufe deshalb Fischmehl(selbstverständlich solches von deutscher Herkunft) nur von bekannten Firmen unter der Garantie des Nährstoffgehaltes (und zwar unter getrennter Angabe des Fettgehaltes und der übrigen Nährstoffe), sowie unter Garantie der Unverdorbenheit, der Unschädlichkeit und der Abwesenheit von Krankheitserregern.

Dies vorausgesetzt sind gute Fischfuttermehle als sehr eiweißreiche, hochverdauliche und mineralstoffreiche Futtermittel anzusehen, die für junge, wachsende Tiere zur Erhöhung des Eiweiß- und Aschengehaltes der Futterrationen sehr geeignet und besonders für junge Schweine, die mit schnellem Wachstum auch eine energische Knochenbildung zu verbinden haben, nach dem Entwöhnen von der Milch kaum zu entbehren sind. Sehr geeignet ist das Fischfuttermehl auch zur Schweinemast, bei der man mit ganz kleinen Gaben von 5—10 Gramm je Kopf und Tag beginnend, 100—200 bis höchstens 500 Gramm je nach erlangtem Lebendgewicht verabreicht.

Dr. Lauterwald.

Rundschau

Zusammenschluß oberschlesischer Milcherzeuger. Wie wir erfahren, haben sich die Milcherzeuger Obrschlesiens zu einem Verein zusammengeschlossen, dessen Ziele kurz folgende sind:

Erwirkung eines ausreichenden Zollschutzes im Interesse der Erhaltung der Milchwirtschaft und der Versorgung der Bevölkerung mit inländischer Milch.

Erwirkung von Preisen, welche mit den jeweiligen Gestehungskosten übereinstimmen.

VIT
GES. GESCH.
VITRALIN

HOCHGLANZFARBE
VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

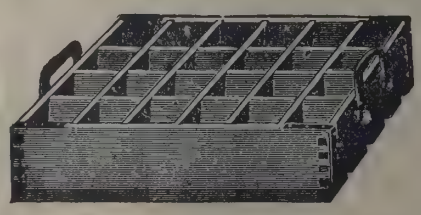
In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzenten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.



Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

Nahtlose Milchtransportkannen
Nahtlose Milchkühler
Butterfertiger bis 500 Ltr. Totalfüllung
(wenig Kraftgebrauch, leichter Gang, läuft wie eine Nähmaschine
Dampfkäsewannen
Ventillose Drehkolbenpumpen
Wattemilchfilter und Watten
Milcherhitzer für Kraft- und Handbetrieb
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan - Liegnitz.

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen Käse-Etiketten und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.
Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik Zittau i. Sachsen

Erweiterung des Milchkonsums sowie des Absatzes der Milch- und Molkereiprodukte überhaupt.

Abschaffung der jeweiligen Preisbrechnung der Milch nach ihrem End- bezw. Kunstprodukt der Butter (Berliner Butternotiz und Auslandsspekulation).

Sorgsamste Gewinnung und Behandlung der Milch seitens der Lieferanten.

Erhöhung der Produktion besonders in milchknappen Zeiten.

Abschaffung der mehrmaligen Umsatzsteuer für Milch und Milchprodukte.

Konzessionierung des Milchhandels.

Unterhaltung einer Vermittlungsstelle zum Abschluß von Lieferungsverträgen.

Beschaffung von Krediten für moderne Maschinen zwecks peinlichster Verarbeitung der Milch in Molkereien unter Hinzuziehung moderner Einrichtungen u a. m.

Die Vereinsbeiträge sind äußerst niedrig gehalten und betragen nur $^1/_{50}$ Pfennig pro Liter Milch, so daß sie jeder tragen kann, zumal der geringste Erfolg des Vereins seine Mitglieder reichlich für den geringen Beitrag entschädigt. Wie wichtig ein solcher Zusammenschluß ist, und wie er von der Landwirtschaft und den verarbeitenden Molkereien begrüßt wird, zeigt, daß der Verein bereits einige Tage nach der Gründung schon etwa 90 000 Liter Tagesmilch in sich vereinigt.

Es steht zu hoffen, daß alle Landwirte und Molkereien Oberschlesiens dieser Vereinigung beitreten, und es wäre wünschenswert, wenn sich auch in anderen Gegenden Landwirte und Molkereien in ähnlicher Weise zusammenschließen würden.

Berechtigter Widerspruch des Milchproduzenten gegen die Entnahme einer Stallprobe. Ein Polizeibeamter hatte in Gegenwart des Gemeindevorstandes bei einem Milchproduzenten behufs Kontrolle der Milch eine Probe in dessem Kuhstall entnehmen wollen, wurde aber von dem Stallbesitzer daran gehindert, weil er kein Gefäß mit sich führte, in dem die Milchprobe sofort hätte verschlossen werden können.

Der Milchproduzent war infolgedessen wegen Verweigerung der Milchprobeentnahme unter Anklage gestellt und vom Amtsgericht verurteilt worden.

Die seitens des Verurteilten eingelegte Revision hatte vor dem Oberlandesgericht Dresden Erfolg. Mit Recht habe der Angeklagte sich schon in der Vorinstanz darauf berufen, daß nach der in Frage kommenden sächsischen Verordnung sämtliche Proben in Gegenwart des Verkäufers mit Siegeln oder Plomben verschlossen werden müssen. Der Vorderrichter irrt, wenn er meint, daß diese Vorschrift nicht zwingender Natur, sondern lediglich als Richtlinie aufzufassen ist, und daß im Falle ihrer Nichteinhaltung die Amtshandlung des Polizeibeamten noch nicht zu einer gesetzwidrigen werde. — Die erwähnte Verordnung ist vielmehr erlassen worden, um eine unsachgemäße Entnahme von Milchproben durch die damit beauftragten polizeilichen Organe tunlichst zu verhüten und eine erfolgreiche Durchführung der den Verkehr mit Milch betreffenden Vorschriften zu gewährleisten. Zu diesem Zweck gibt sie im einzelnen Richtlinien über die Anstellung geeigneter Personen zur Milchprobeentnahme, die Ausrüstung der Milchprüfer und die Behandlung der Flaschen für die Probeentnahme, regelt ferner einheitlich das Verfahren, das im Falle der Probeentnahme beim Verkäufer sowie bei Entnahme einer Stallprobe einzuhalten ist und macht die Befolgung der getroffenen Bestimmungen allen bei der Milchprobeentnahme beteiligten Stellen zur Pflicht. — Es handelt sich also bei dieser Verordnung nicht bloß um einfache Dienstanweisung für den die Probeentnahme Ausführenden, sondern um eine wesentliche, die Rechtmäßigkeit der Probeentnahme bedingende Formvorschrift, deren Beobachtung vom Milchproduzenten verlangt werden kann.

Hieraus folgt, daß im vorliegenden Falle die Entnahme der Stallprobe so lange zu unterbleiben hatte, bis dem vom Angeklagten Verlangen auf ordnungsmäßigen Verschluß der Probeflasche nachgekommen werden konnte. Es handelte sich also hier nicht um eine rechtswidrige Verweigerung der Probeentnahme, sondern um einen berechtigten Widerspruch des Angeklagten dagegen, daß die Stallprobe in ungesetzlicher Weise entnommen wurde. (Oberlandesger. Dresden, 10. 9. 24. — III a 10. 2. 24.) R.

Ein merkwürdiges Urteil in einem Milchfälschungsprozeß. Die Landmannsfrau T. zu Klein-Hansdorf war der Milchfälschung angeklagt, und zwar ist sie deshalb vom Amtsgericht zu Bargteheide zu vier Monaten Gefängnis verurteilt worden. Gegen dieses Erkenntnis hatten die Verurteilte, ebenso aber auch die Staatsanwaltschaft Berufung eingelegt. Diese Berufung wurde von der Kleinen Strafkammer des Altonaer Landgerichts verhandelt, sie nahm jedoch, so ungünstig der Fall zunächst auch für die Angeklagte zu liegen schien, einen überraschenden, ja man kann sogar sagen sensationellen Ausgang. Auf Grund der Beweisaufnahme kam, nachdem die Staatsanwaltschaft ihre Berufung zurückgezogen hatte, das Gericht zur Einstellung des Verfahrens, und zwar aus folgenden Gründen: nachgewiesen sei allerdings, daß die Ehefrau T. zu wiederholten Malen von der in den Kühlräumen stehenden Milch Rahm abgeschöpft, also entwendet hat. Der Zweck dieser Entwendung sei gewesen, den Rahm, den sie ihrem Ehemann, dem die Landstelle gehört, gestohlen hat, für sich zu verbuttern. Diese Butter sei im Hausstande des Landmannes verwendet worden, an eine Fälschung der Milch habe die Angeklagte nicht gedacht, eine solche auch nicht bezweckt. Diese Milch war Eigentum ihres Mannes, und dieser hätte, falls er um die Entrahmung gewußt haben würde, wegen Milchfälschung angeklagt werden sollen. Denn dieser als Eigentümer der Milch, die an Milchhändler in Hamburg geliefert wurde, hätte die Empfänger der Milch durch das Entrahmen geschädigt, d. h. sich der Milchfälschung schuldig gemacht. Unter Eheleuten gibt es keinen Diebstahl, vorausgesetzt, daß nicht Gütertrennung vereinbart worden ist. Milchfälschung liegt nicht vor, der Diebstahl muß straflos bleiben, es vernotwendige sich also Einstellung des Verfahrens! Dieser Ausgang der Angelegenheit rief bei den Angeklagten, ebenso aber auch bei den Zeugen, nicht geringe Ueberraschung hervor. Es ist wenig wahrscheinlich, daß nunmehr Anklage gegen den Ehemann erhoben wird, da dieser von dem Verhalten seiner Ehefrau kaum etwas gewußt haben wird, und auch wenn das wirklich der Fall gewesen wäre, er darin kaum etwas anderes als eine zur Führung des Haushalts notwendige Handlung gesehen haben dürfte.

Konzessionierung des Berliner Milchhandels. Die Konzessionierung des Berliner Milchhandels wird jetzt durch eine Verordnung des Magistrats auf Grund der Reichsmilchverordnung geregelt. Danach ist der Groß- und Kleinhandel mit in- und ausländischer Kuhmilch (Voll- und

Herr **Dr. Lauterwald** schreibt:

Es ist allgemein bekannt, daß rostige Milchkannen fehlerhafte, namentlich ölig und metallisch schmeckende Butter zur Folge haben.

Darum heraus mit den rostenden Eisenkannen!

Unsere Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Sie sind außerdem bedeutend haltbarer als alle Eisenkannen und deshalb trotz des höheren Anschaffungspreises im Gebrauch billiger.

Glänzend bewährt, seit Jahren in Gebrauch der größten deutschen Meierei (C. Bolle, Berlin) und in den größten Molkereien Dänemarks.

Basse & Fischer

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lüdenscheid

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium, wie: **Eimer, Maße, Becher, Rahmständer, Käsewannen u. Bassins** bis zu 30000 Ltr.

Stahlblech-Sicherheitsplomben!

Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.

Für Post- und Wertpakete!

Für Milchkannen und -Flaschen!

Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5981 Kurfürst 98/2

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei **sehr preiswert**, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur **Ihr Vorteil** sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Magermilch) und daraus gewonnener Sahne mit Ausnahme der Dauermilch und Dauersahne im Gebiet der Stadt Berlin von einer besonderen Erlaubnis des Magistrats abhängig. Als Handel im Sinne dieser Verordnung gilt nicht der Verkauf von selbstgewonnener Milch oder Sahne durch Kuhhalter unmittelbar an die Verbraucher. Die erwähnte Erlaubnis zum Großhandel und die Erlaubnis zum Kleinhandel wird besonders erteilt; als Kleinhandel gilt der Absatz unmittelbar an die Verbraucher. Die Erlaubnis ist zu versagen: wenn der Antragsteller die für den Handel mit Milch erforderliche Sachkenntnis oder Zuverlässigkeit nicht besitzt, wenn die zum Milchhandel bestimmten Räumlichkeiten und Einrichtungen polizeilichen Vorschriften nicht entsprechen und wenn anzunehmen ist, daß der Antragsteller nicht eine Mindestmenge von 100 Liter Milch täglich in den Verkehr bringt; für gering bevölkerte Stadtteile kann eine kleinere Mindestgrundmenge im Einzelfall als ausreichend anerkannt werden. Die Erlaubnis kann zurückgenommen werden, wenn sich nachträglich Umstände ergeben, die eine Versagung der Erlaubnis rechtfertigen können. Die am 14. Juli 1925 vorhandenen Gesellschafter und Beauftragten der Milchversorgungs-G. m. b. H. werden vorläufig bis zum Widerruf zum Handel mit Milch zugelassen.

Für die Prüfung der Anträge auf Erteilung und Zurücknahme der Erlaubnis ist die beim Magistrat errichtete „Prüfungsstelle für die Zulassung zum Milchhandel" zuständig. Die Verordnung tritt für den Kleinhandel am 15. Juli d. J., für den Großhandel am 1. Januar 1926 in Kraft. Die Anträge auf Konzessionierung sind zunächst bei dem zuständigen Bezirksamt (Deputationsamt für das Ernährungswesen) einzureichen. Ueber den Antrag selbst beschließt in mündlicher Verhandlung die Prüfungsstelle für die Zulassung zum Milchhandel mit einfacher Stimmenmehrheit. —

Milchprüfungen auf der Straße. Dem Geschäftsführer K. aus Dortmund war zur Last gelegt worden, sich gegen die Vorschriften der für Dortmund erlassenen Polizeiverordnung vom 3. Juli 1895 und § 15 der Regierungspolizeiverordnung, betreffend den Handelsverkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln, vom 21. Juli 1913 vergangen zu haben. Nach der Polizeiverordnung vom 3. Juli 1895 hat jeder, welcher Milch feilhalten will, die Gefäße, in welchen sich die zu veräußernde Milch befindet, mit deutlicher, nicht abwaschbarer Schrift den Inhalt zu bezeichnen und zwar als Rahm, Voll-, Mager- oder Buttermilch, ferner sind Kannen, welche Magermilch enthalten, neben der Aufschrift Magermilch durch einen blauen Anstrich von den übrigen Kannen kenntlich zu machen. K. gab zu, in Dortmund am 16. September 1924 Magermilch vom Bahnhof nach seiner Verkaufsstelle in Kannen befördert zu haben, welche weder die Aufschrift Magermilch trugen noch einen besonderen blauen Anstrich hatten. Das Amtsgericht sprach K. frei und betonte, die erwähnte Vorschrift beschränke sich auf Personen, welche die Milch direkt an Verbraucher abgeben und zwar auf den Zeitpunkt, an welchem das Feilhalten, d. h. das Feilhalten zum Verkauf begonnen habe. Eine Person, welche direkt an Konsumenten Milch abgebe, sei verpflichtet, diese in besonders gekennzeichneten Gefäßen zu befördern. Ferner sei K. zur Last gelegt worden, während des Transportes die Entnahme einer Probe oder die Revision der auf dem Transport befindlichen Milch nicht gestatte zu haben. Nach der Regierungspolizeiverordnung vom 21. Juli 1913 seien nur die Inhaber von Räumlichkeiten, in welchen Nahrungs- und Genußmittel zubereitet, aufbewahrt, ausgemessen, ausgewogen oder befördert werden, verpflichtet, die Entnahme einer Probe oder die Revision zu gestatten. Ein Wagen zur Beförderung von Milch könne nicht als Räumlichkeit im Sinne der betreffenden Polizeiverordnung angesehen werden. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts wies die Revision der Staatsanwaltschaft als unbegründet zurück und führte u. a. aus, die maßgebende Vorschrift der Regierungspolizeiverordnung sei vorliegend zwar nicht anwendbar, aber doch rechtsgültig; die Polizeibeamten dürfen danach nicht während des Transports der Milch Proben entnehmen, sie dürfen aber die Räumlichkeiten des Angeklagten betreten und dort Proben fordern. Nach § 6 des Polizeiverwaltungsgesetzes vom 11. März 1850 gehören zu den Gegenständen polizeilicher Vorschriften nicht nur das öffentliche Feilhalten von Nahrungsmitteln, sondern auch die Sorge für Leben und Gesundheit. (1. S. 591, 25). M.

Irrtümliche Einkommensteuer-Vorauszahlungen für 1924. Im Steuerjahr 1924 entrichtete ein großer Teil der Gewerbetriebenden zu hohe Vorauszahlungen auf die Reichseinkommensteuer.

Namentlich in den Anfangsmonaten leistete mancher Gewerbetreibender seine Vorauszahlungen nach höheren Sätzen, als für seine Erwerbsgruppe zutrafen. Ebenso blieb so mancher längere Zeit hindurch ohne Kenntnis von der späterhin erfolgten Herabsetzung und Milderung der Steuersätze.

Weiter glaubten ängstliche Steuerzahler, ihren Bareinnahmen auch noch ihre Außenstände hinzusetzen und so beides versteuern zu müssen.

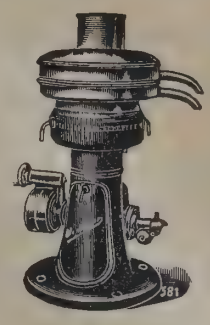
Wenn auch den Betreffenden im Laufe des Jahres Aufklärung wurde, so vertrauten sie auf die Zusage in der zweiten Steuernotverordnung, wonach für 1924 eine ordnungsmäßige Veranlagung stattfinden und die Vorauszahlung zur Anrechnung kommen solle. Diese ausdrückliche Zusage wurde leider nicht eingelöst.

Dafür bietet das neue Steuerüberleitungsgesetz im § 5 den Benachteiligten die Möglichkeit, auf einem anderen Wege doch zu ihrem Rechte zu kommen. Laut § 5 kann nämlich ein solcher Steuerpflichtiger eine nachträgliche, anderweite Festsetzung der Vorauszahlungen für 1924 mit der Begründung beantragen, daß er zu hohe Vorauszahlungen bewirkt habe. Dieser Antrag ist aber nur bis zum 31. Juli 1925 statthaft.
E. M.

Geschäftsjubiläum. Die Firma L. J. Löwenthal, Butter- und Fettwarengroßhandlung, Hamburg, feierte am 20. Juli ihr 80jähriges Bestehen. Die Firma hat es verstanden, sich durch Tüchtigkeit von Jahr zu Jahr zu vergrößern, so daß sie heute einen ersten Platz in ihrer Branche einnimmt. — Wir wünschen der Firma auch für die Zukunft alles Gute.

Ein flüchtiger Molkereipächter. Der Pächter der Molkereigenossenschaft Gifhorn (Hann.), Herr Lange, „verreiste" vor einigen Tagen auf Nimmerwiedersehen. Der Vorstand stellte nun fest, daß mit dem Pächter auch sämtliche Wertsachen, Wäsche und Kleidungsstücke und ca. 16 000 Mark rückständige Milchlieferungsgelder verschwunden sind.

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen



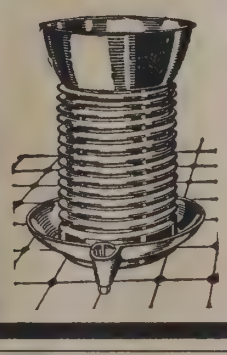
sowie Betriebsänderung übernimmt

Ewald vom Stein Düsseldorf

Kaiser-Wilhelmstraße **13**
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Milchkühler



Wärmeaustauscher Milchleitungsteile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

Propaganda-Verkauf!

Solange Vorrat, verkaufen wir (579

einige 1000 Stück Steckdeckel- und Bügelverschlußkannen

20 Liter Inhalt, in unserer nahtlosen „Vulkan"-Qualität zu Mk. 11.— für Steckdeckel- und zu Mk. 12.50 für Bügelverschlußkannen. Bei Abnahme von 50 Stück 30 Tage Ziel oder 6-Wochen-Akzept, bei sofortiger Kasse 2 Prozent Skonto.

Sämtliche anderen Größen entsprechend billig.

Engelhardt & Co., G. m. b. H.
Düsseldorf 31
Industriestraße 4. Telephon 9184 und 1016.

ROSTSTÄBE

hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt

Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik Hamburg-Billbrook

Wenn im Osten der Morgen graut ist der Titel eines vom Landesökonomierat Dr. Kurt Teichert herausgegebenen, 250 Seiten starken Buches, welches in Prosa und Gedichten, unterstützt durch köstliche Bilder, einen Blick in das Leben und Treiben des Milch- und Sennvolkes gewährt. In keiner Familie, die mit Milchwirtschaft zu tun hat, sollte dieses vorzüglich ausgestattete Buch in hübschem Leinenbande fehlen und noch mehr als bisher zu Geschenkzwecken Verwendung finden. Gegen Einsendung von 4 ℳ zu beziehen von der **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Milchverwertungsgenossenschaft Nassenhausen und Umgebung, e. G. m. u. H., Nassenhausen. Gegenstand des Unternehmens ist der gemeinsame Verkauf der Milch der Mitglieder. Durch Beschluß der Generalversammlung kann der Geschäftsbetrieb auch auf Verwertung von Eiern, Absatz oder Mast von Kälbern und Schweinen, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Milchabsatz-Genossenschaft Dietramszell, e. G. m. u. H., Dietramszell. Gegenstand des Unternehmens ist die bestmögliche Verwertung der Milch der Mitglieder durch Abschluß von Milchlieferungsverträgen. Durch Beschluß der Generalversammlung kann der Geschäftsbetrieb auch auf Verwertung von Eiern, Absatz oder Mast von Kälbern und Schweinen, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Milchabsatz-Genossenschaft Oberbrunn, e. G. m. u. H., Oberbrunn. Gegenstand des Unternehmens ist Errichtung und Betrieb einer Milchsammelstelle. Durch Beschluß der Generalversammlung kann der Geschäftsbetrieb auch auf Verwertung von Eiern, Absatz oder Mast von Kälbern und Schweinen, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Milchverkaufsgenossenschaft Rotfelden, e. G. m. u. H., Rotfelden, O.-A. Nagold. Gegenstand des Unternehmens ist die Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Hohenreinkendorf, A.-G., Gartz a. O., e. G. m. b. H., Hohenreinkendorf, A.-G. Gartz a. O. Gegenstand des Unternehmens ist weiter: Betrieb einer Saatreinigungsanlage.

Milchversorgung Hindenburg G. m. b. H., in Hindenburg, O.-S. Das Stammkapital ist auf 24 818,90 Reichsmark umgestellt.

Milchverkaufsgenossenschaft Laupheim, e. G. m. b. H. in Laupheim. Gegenstand des Unternehmens: Die bestmögliche Verwertung der Milch ihrer Mitglieder; die ausreichende Belieferung der Verbraucherschaft mit Frischmilch und die Festsetzung der Milchpreise für Erzeuger und Verbraucher.

Molkereigenossenschaft Bühl, O.-A. Laupheim, e. G. m. b. H. in Bühl. Gegenstand des Unternehmens: Die Verwertung der Milch der Mitglieder auf gemeinsame Rechnung und Gefahr.

Milchverwertungsgenossenschaft Baltringen, e. G. m. b. H. in Baltringen. Der Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr sowie der gemeinsame Bezug von landwirtschaftlichen Produkten und Düngemitteln.

Molkereigenossenschaft Langholt und Umgegend, e. G. m. u. H. in Langholt. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Erwerbs oder der Wirtschaft der Mitglieder.

Molkereigenossenschaft Stavenhagen. Das Stammkapital ist zum vollen Nennbetrage auf Goldmark umgestellt.

Eskimo-Speiseeiswerk, G. m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung von Speiseeis- und Speiseeiskonfitüren aller Art. Stammkapital 5000 Reichsmark. Geschäftsführer: Kaufmann Hanns Lüllsdorf in Schöneiche (Kreis Niederbarnim) und Kaufmann Leib Lisser in Charlottenburg.

Zentralmolkerei Kreiensen, e. G. m. b. H. in Kreiensen. Gegenstand des Unternehmens ist die vorteilhafte Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch.

Milchverwertungsgesellschaft m. b. H. in Dresden. Die Gesellschaft ist durch Beschluß der Gesellschafterversammlung vom 6. Juli 1925 aufgelöst worden. Der Kaufmann Hermann Schkade ist nicht mehr Geschäftsführer, sondern Liquidator. Die Liquidation ist beendet. Die Firma ist erloschen.

Allgemeine Milchverwertungsgesellschaft m. b. H., Frankfurt a. M. Der Gesellsachftsvertrag ist am 21. April 1925 festgestellt und am 25. Mai 1925 in § 6 abgeändert. Gegenstand des Unternehmens ist der Handel und der Vertrieb von Milch, Milchprodukten, insbesondere von Trockenmilch, Kondensmilch, Blockmilch, Milchkonfitüren jeglicher Art. Das Stammkapital beträgt 20 000 Reichsmark. Zu Geschäftsführern sind bestellt, 1. Ludwig Lippmann in Frankfurt a. Main, 2. Kaufmann Heinrich Wiechers in Frankfurt a. M. und 3. Direktor Ernst Maurer, Bad Homburg v. d. H.

Freiburger Milchhof. Constantin Ley ist als Geschäftsführer ausgeschieden, Kaufmann Walter Lindner, Freiburg, als neuer Geschäftsführer bestellt.

Molkereigenossenschaft Himmighofen, e. G. m. b. H. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 17. Mai 1925 ist die Genossenschaft aufgelöst. Liquidation erfolgt durch den Vorstand.

Molkerei-Genossenschaft Steingädele, e. G. m. u. H. in Steingädele, Gde. Urspring, nun in Liquidation infolge Auflösungsbeschlusses der Generalversammlung vom 28. April 1925.

Absatzgenossenschaft ländlicher Molkereien, e. G. m. b. H. in Greußen. Der Gegenstand des Unternehmens ist: Vertrieb von Milch und Molkereiprodukten der Genossen sowie von einschlägigen Lebensmitteln für eigene Rechnung unter Beschaffung der dazu nötigen Einrichtungen. Die Satzung ist vom 12. März 1925.

Hartmanns Meierei Inh. Henriette Hartmann, Flensburg. Firmeninhaber: Die Ehefrau Henriette Hartmann, geb. Iwersen, in Flensburg. Dem Meieristen Ferdinand Hartmann in Flensburg ist Prokura erteilt.

Boldts Dauermilch-Fabrik G. m. b. H. Berlin. Der Sitz ist nach Loose bei Eckernförde verlegt.

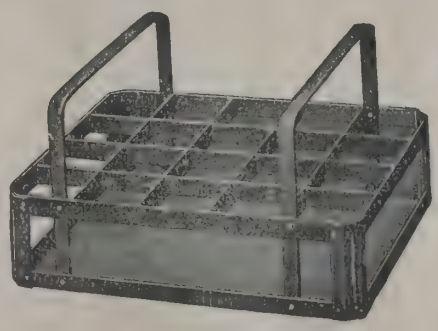
Schoko-Rahmeis, G. m. b. H., Köln, Fridolinstraße 77. Gegenstand des Unternehmens: Herstellung und Vertrieb von Rahmeis, insbesondere Schokoladenrahmeis, sowie die Einrichtung von Betrieben, welche diese Waren herstellen, für eigene oder fremde Rechnung. Stammkapital: 10 000 R.-Mk. Geschäftsführer: Karl Schüller, Kaufmann, Köln.

Milchlieferungs-Genossenschaft e G. m. b. H. zu **Krummbek.** Gegenstand des Unternehmens ist die gemeinschaftliche Milchverwertung durch die Krummbek-Ratiendorf-Bentfelder Meiereigenossenschaft.

Molkerei Bremen Albrecht & Co., Bremen. F. Albrecht ist als Geschäftsführer ausgeschieden, die offene Handelsgesellschaft ist damit aufgelöst. Seitdem führt Otto Max Hofmann das Geschäft unter Uebernahme der Aktiven und Passiven und unter unveränderter Firma fort.

Milchabsatz-Genossenschaft Feldolling, e G. m. b. H., Feldolling, A.-G., Aibling. Gegenstand des Unternehmens ist die Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei. Der Geschäftsbetrieb kann auch auf

POWAC Milch-Flaschenkästen POWAC



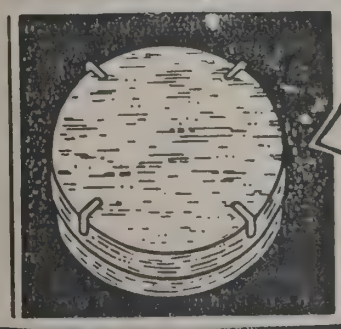
Besonders starke Ausführung — Unbegrenzte Haltbarkeit

Rostsichere Feuerverzinkung — Leichte Reinigung

Große Raumersparnis.

Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, **Chemnitz-Mo.**



Holzspan-Schachteln mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Hadelschwerdt

Für das Kontor! **Für den Privatgebrauch!**

Wandkarte von Deutschland

Maßstab 1 : 1 100 000, Format 95 × 115 Ztm., auf 15 × 25 gefalzt, mit den neuen und alten Landesgrenzen, Kennzeichnung des auf 5 bis 15 Jahre besetzten Gebietes und Einzeichnung der Grenze, westlich welcher Deutschland kein Militär aufstellen darf. Gegen Einsendung von 2 Mark durch die **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.**

Verwertung von Eiern, Absatz oder Mast von Kälbern und Schweinen, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden

Molkerei-Industrie Wiedmann & Co., G. m. b. H. in Paiting bei Schongau, nun in Liquidation. Liquidator: Karl Burkhart, Kaufmann in Leutkirch.

Breslauer Sanitäts-Milchkuranstalt zum Schweizerhof, Anton Ammann, G. m. b. H. Breslau. Durch Beschluß vom 1. März 1925 ist das Stammkapital auf 100 000 R.-M. umgestellt.

Milchverwertungs-Genossenschaft Erdweg und Umgebung, e. G. m. u. H., Erdweg bei München. Das Statut ist errichtet am 16. Juni 1925. Der Gegenstand des Unternehmens ist Errichtung und Betrieb einer Milchsammelstelle zur bestmöglichsten Verwertung der Milch der Mitglieder.

Wegberger Molkerei, e. G. m. u. H. zu **Wegberg.** An die Stelle der bisherigen Vorstandsmitglieder sind durch Beschluß der General-Versammlung vom 14. Mai 1925 folgende Vorstandsmitglieder neu gewählt worden: 1. Wilhelm Buschen, Ackerer, Klinkum, Vorsitzender, 2. Heinrich Cremer, Ackerer, Tüschenbroich ,Stellvertreter, 3 .Gerhard Jackels, Ackerer, Harbeck, 4. Peter Langerbeins, Ackerer, Uevekoven, 5. Jakob Gisbertz, Ackerer, Arsbeck.

Dampf-Molkerei Ahmstorf. Inhaber der Molkereibesitzer Paul Wunsch, Ahmstorf. Amtsgericht Fallersleben.

Molkerei-Genossenschaft Warnaschelen bei Darkehmen, **e. G. m. b. H.** Die Firma ist geändert in: **Molkerei-Genossenschaft Warnascheln e. G. m. u. H.** zu **Warnascheln.**

Norddeutsche Weichkäserei, Käker & Förster, G. m. b. H., Altona. Durch Beschluß der Gesellschafterversammlung vom 30. März 1925 ist die Gesellschaft durch Ermäßigung des Stammkapitals von 40 000 ℳ auf 4000 R.-M. umgestellt.

Molkerei-Gonssenschaft Döhren, e. G. m. u. H., zu **Döhren** bei Petershagen (Weser). Die Genossenschaft ist in eine solche mit beschränkter Haftpflicht umgewandelt. Die Firma lautet jetzt: **Molkerei Döhren e. G. m. b. H.** in **Döhren.**

Werners Käsefabrikation, G. m. b. H., Neumünster: Die Gesellschaft ist durch Beschluß vom 16. Juni 1925 aufgelöst. Zum Liquidator ist der Kaufmann Julius Werner in Neumünster bestellt.

Sprechsaal

Schwarzer Schimmel auf Harzerkäsen. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 67.) Aus der Frage geht hervor, daß die Bildung von schwarzem Schimmel auf den Harzkäsen wohl nicht auf die Gewinnung des Quargs resp. Versendung in unsauberen, dumpfigen Gefäßen zurückzuführen ist, sondern, daß eine andere Ursache zu Grunde liegen muß. Beim Packen der Käse sind dieselben schön gelb, der schwarze Schimmel bildet sich erst bei zunehmender Reifung. Hiernach glaube ich annehmen zu müssen, daß die Ursache der Bildung von schwarzem Schimmel in der Verwendung schlechten und mangelhaften Packmaterials, gleich welcher Art, zu suchen ist.

Ich setze natürlich voraus, daß die gepackten Käsekisten vorschriftsmäßig gelagert werden, d h. so übereinander gestellt, daß zwischen den einzelnen Kisten stets ein kleiner Luftraum bleibt, eine Kiste rechts, die andere links etwas überstehend. Werden die Kisten dagegen fest aufeinander gestellt, so können hierdurch bei Verwendung schlechten Packmaterials schwarze Stockflecke auf dem Käse entstehen.

Unterziehen Sie das zu verwendende Verpackungsmaterial einer genauen Prüfung. Es kommt leider sehr oft vor, daß das Pergamentpapier in feuchten, dumpfigen Räumen gelagert wird und hier natürlich nicht einwandfrei bleibt, sondern an einzelnen Stellen schwarze Schimmelpunkte entstehen, welche, nicht beachtet, sich auf den einwandfreien Käse übertragen. Das Pergamentpapier sollte stets an einem trockenen, luftigen Orte gelagert und vor dem Gebrauch einer genauen Prüfung auf Beschaffenheit unterzogen werden. Aehnlich ist es mit der Verwendung der Käsekisten, auch diese müssen an einem trockenen, luftigen Ort gelagert werden, und nicht in dumpfigen, feuchten Räumen, wo sich eine event. Schimmelbildung weiter entwickelt.

Es ist beim Einkauf gut darauf zu achten, daß der Lieferant einwandfreie und vor allen Dingen trockene Kistenbretter liefert; denn wie oft findet man, daß die Harzerkäse in Kisten geliefert werden, die blau und schwarz aussehen. Es ist dies ein Zeichen, daß der Kistenlieferant Bretter von minderwertigem, krankem Holz geliefert hat, in welchem sich schon Schimmelpilze befinden, die sich nun ebenfalls auf die Käschen übertragen, wo sie einen guten Nährboden zur Weiterpflanzung vorfinden.

Sollten die von mir erwähnten Mängel nicht vorhanden sein, so ist wohl mit aller Sicherheit anzunehmen, daß die zu Anfang hervorgehobenen Ursachen Schuld an der Schimmelbildung sind. Hier ist nun in erster Linie auf die Prüfung der einzelnen Quargeingänge das größte Gewicht zu legen. Jede einzelne Quarglieferung ist auf Brauchbarkeit zu untersuchen und event. einzeln zu verarbeiten, um auf diese Weise einen schlechten Lieferanten ausmerzen zu können.

Dann ist besonderes Gewicht auf die Reinigung der verwandten Fässer zu legen, man sollte sich nicht sagen, die Molkerei wird dies schon besorgen, sondern man muß selbst diese Reinigung der Fässer in die Hand nehmen, da der Abnehmer selbst das größte Interesse daran hat, ein gutes, einwandfreies Produkt zu erhalten. Die Reinigung der Horden und der sonst verwandten Geschirre vermittels Soda sollte möglichst oft vorgenommen werden, mindestens jeden zweiten Tag.

Ich hoffe mit meinen Ausführungen den Herren H. & P. in N. gedient zu haben, um es denselben hierdurch zu ermöglichen, den schwarzen Schimmel, durch den unter Umständen ein beträchtlicher Verlust entstehen kann, zu beseitigen. Gustav Langheinrich, Berlin.

Herstellung von Schokoladenmilch. Die unter I und II in Nr. 73 der Molkerei-Zeitung mitgeteilten Vorschriften zur Herstellung von Schokoladenmilch geben Veranlassung, darauf hinzuweisen, daß der Produzent derartiger Ware sich der Gefahr einer strafrechtlichen Verfolgung nach den Bestimmungen des Nahrunsmittelgesetzes bezw. der Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln vom 26 Juni 1916 aussetzt, falls er nicht etwa durch entsprechende Kennzeichnung die Zusammensetzung des Getränkes bekanntgibt.

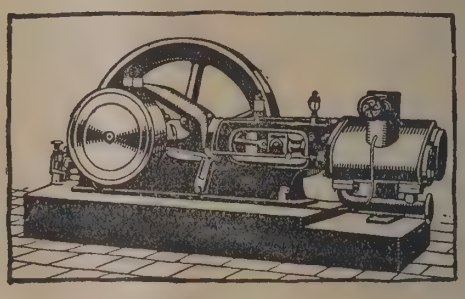
Zur Herstellung eines Getränkes, das als „Schokolade" bezeichnet wird, muß auch Schokolade verwendet werden und nicht Kakao (irrefüh-

„Optimus-"
Dampfmaschinen

sind in Fachkreisen seit Jahrzehnten als Erzeugnisse bester Qualität bekannt. Im besonderen erfreut sich die

„Optimus-"
Heißdampfmaschine

mit Kolbenschiebersteuerung und patentiertem Achsenregler



welche von meiner Firma als die geeignetste Antriebskraft für die Molkereibetriebe eingeführt wurde, wegen ihrer unbedingten Zuverlässigkeit, wirtschaftlichen Arbeitsweise u. langen Lebensdauer, allgemeiner Wertschätzung

N. Jepsen Sohn

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereianlagen

Flensburg.

Milchkannen
Sonderangebot

Mehrere 1000 Stück Ia fabrikneue, hochglanzverzinnte Steckdeckelkannen, 20 Liter, ca. 7 Kg. schwer, á **G.-M. 10,70,** desgl. Bügelverschlußkannen, ca. 8 Kg. schwer, **G.-M. 11,90,** andere Größen entsprechend billiger, ab Werk Mitteldeutschland, sowie **Rahmständer, Milchmaße, Milcheimer, Meßeimer, Siebe, Wagen-** und **Handkannen** in bester Ausführung in allen Größen preiswert lieferbar. — **Milchkühler** alle Ausführungen — **einfache —, Isolierbehälter** nach uns. neuen Gebrauchsmuster, sehr praktisch — äußerst günstig —, sowie **Aluminium-Käsewannen, sämtliche Molkerei- und Käserei-Maschinen** billigst und prompt lieferbar. (10466

Central-Gesellschaft für Handel u. Industrie
Hindenburg, O.-S.

Fliesenarbeiten
Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

rende Bezeichnung). Gerichtsurteile über die sogen. „Trinkschokolade" bestätigen diese Forderung. Der Zusatz von Hafermehl erfolgt, um eine Vollmündigkeit herbeizuführen, welche mit nur 2 Pfund Kakao auf 100 Liter Magermilch nicht erzielt werden kann. In dem Zusatz dieses Stoffes ohne Kennzeichnung kann eine Verfälschung erblickt werden. Endlich ist die Verwendung von Magermilch für ein Getränk, das als „Schokoladenmilch" bezeichnet wird, ohne Kennzeichnung zweifellos unzulässig. Die Hausfrauen pflegen gewöhnliche Milch, also Vollmilch, zu verwenden. Kein Käufer kann erwarten, wenn er „Schokoladenmilch" trinkt, eine Ware zu erhalten, die lediglich mit Magermilch zubereitet ist. In der Verwendung der Magermilch würde eine Verfälschung bezw. Nachmachung zu erblicken sein und in dem Namen „Schokoladenmilch" eine irreführende Bezeichnung.

Meines Erachtens muß eine „Schokoladenmilch" aus Schokolade und Vollmilch hergestellt werden. Dr. Weber, Hannover.

Magermilchverwertung bei Schweinemast. (Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 73.)

I.

Wie hoch sich die Magermilch bei der Schweinemast verwertet, kann nicht ohne weiteres angegeben werden. Wir haben in der letzten Zeit Schweinepreise von ca. 40—80 ℳ je Zentner gehabt, es richtet sich also die Verwertung ganz nach den jeweiligen Schweinepreisen.

Es ist ja ohne weitere Berechnung klar, daß im Sommer bei niedrigen Milchpreisen die Verfütterung von Magermilch rentabler ist, als im Winter bei hohen Milchpreisen, ganz besonders, wenn im Sommer zu den niedrigen Milchpreisen auch noch höhere Schweinepreise kommen. Weiter ist von Bedeutung, ob so viel Magermilch vorhanden ist, dieselbe ohne Beifügung von Schrot oder anderen Futtermitteln zu verfüttern. Man kann wohl rechnen, daß 3—4 Liter Magermilch denselben Futterwert haben, wie 1 Pfund Gerstenschrot. Am ratsamsten ist es natürlich immer, wenn es die Verhältnisse erlauben, verschiedene Futtermittel zu verfüttern.

Die Magermilch wird sich nie so gut verwerten, wenn man gezwungen ist, sie allein zu geben. Ich habe durch langjährige Erfahrungen festgestellt, daß bei kleinen Schweinen sich die Magermilch bedeutend besser verwertet, als bei der direkten Mast. So lange die Schweine wachsen und gewissermaßen auf die Mast vorbereitet werden, müssen sie auch größere Mengen an Futtermitteln haben, um Magen und Därme zu erweitern, damit dieselben bei der eigentlichen Mast zur Aufnahme größerer Mengen Futters imstande sind. Es ist deshalb gut, wenn die Futtermittel den Schweinen ungefähr bis zum Gewicht von 100 Pfund in nicht so sehr konzentrierter Form gegeben werden. Deshalb kommen für kleine Schweine Gras, Klee, Serradella, Magermilch, Kartoffeln und ähnliche Futtermittel besonders in Frage.

Wie die Verwertung der Magermilch und des Gerstenschrotes bei Schweinen im Gewicht von 75—250 Pfund ist, richtet sich ganz nach den Preisen dieser beiden Futtermittel. Es wäre unklug, hier nach feststehenden Normen arbeiten zu wollen, da die Preise dieser beiden Futtermittel nicht immer im gleichen Verhältnis zum Futterwert derselben stehen. Man wird also an Hand der Preise entscheiden müssen, was am zweckmäßigsten zu verfüttern ist.

In letzter Zeit schwankten hier die Einkaufspreise für Gerste von 10.80—12.80 ℳ frei Haus je Zentner innerhalb weniger Wochen. Durch diese Preisschwankungen werden also die ganzen Berechnungen umgestoßen. Zufällig fiel die Preissteigerung mit den Preissteigerungen für Schweine zusammen, was aber nicht immer der Fall ist. Schon oft war es umgekehrt. Hier kann also niemals automatisch, maschinenmäßig gearbeitet werden, sondern die eigene Ueberlegung muß da einen Ausgleich schaffen. Am nächsten in der Futterwirkung steht dem Gerstenschrot wohl der Mais, bei größeren Schweinen auch der Roggen, zumal wenn dieser wie jetzt, bedeutend billiger ist.

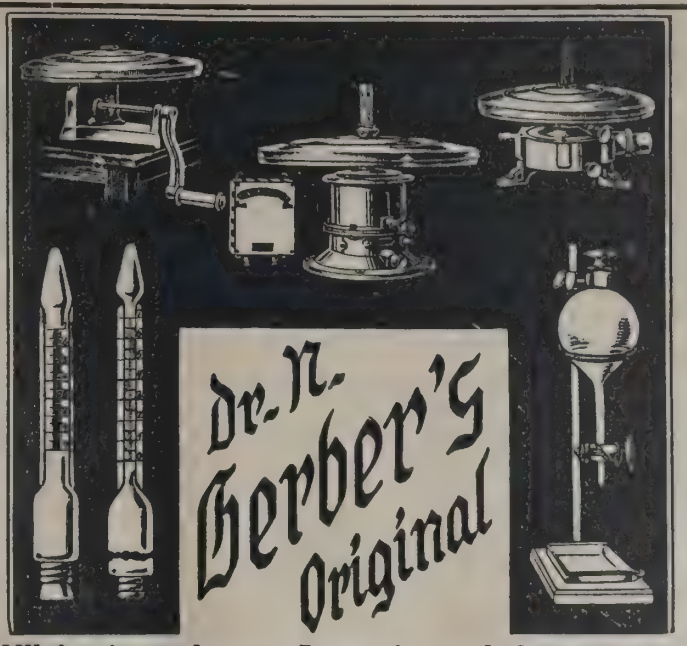
Die Frage, welche Getreideart die Magermilch in der Verwertung übertrifft, ist nach meier Ansicht überhaupt nicht zu beantworten. Wenn ich bei Getreide einen Preis ansetze, so bin ich auch gezwungen, bei Magermilch einen Preis in Rechnung zu stellen. Hiernach kann dann die verhältnismäßige Verwertung berechnet werden. Es kommt doch überall darauf an, wie man die Magermilch am besten verwertet. Gibt es für eine Molkerei überhaupt keine andere Verwertung, als die Verfütterung an Schweine, so wäre lediglich zu berechnen, in welchem Verhältnis die Magermilch zu anderen Futtermitteln in Bezug auf ihre Verwertung steht.

Ich würde raten, in der Hauptsache kleinere Schweine mit Magermilch zu füttern, und je nach der Größe der Schweine die Schrotgabe zu vergrößern und entsprechend weniger Milch zu geben. Bei einer Getreideschrotfütterung würde ich zur Trockenfütterung übergehen, und zwar, wenn Sie nicht automatische Fütterung einrichten wollen, zuerst etwas Wasser, dann trockenes Schrot und zuletzt Wasser. Es muß natürlich auch dabei der Futtermeister seinen Verstand zu Hilfe nehmen, einfach, wie die Bücher vorschreiben, jedem Schweine von einem bestimmten Gewicht das Futter zuzuwiegen, ist nicht durchführbar. Es kommen immer Tage wo die Schweine etwas weniger Appetit zeigen. Die Hauptsache ist, daß die Schweine nicht überfüttert werden, sondern zu jeder Futterzeit die nötige Freßlust zeigen. Dies kommt namentlich vor, wenn einmal ein anderer die Schweine füttert. Ich habe es früher gehabt, daß, wenn die Schweine einmal überfüttert waren, sie mehrere Tage nicht richtig fressen wollten. Es würde zu weit führen, Ihnen die Vor- und Nachteile der Trockenfütterung aufzuzählen, ich hoffe aber, daß Ihnen mit Vorstehendem Ihrem Wunsche gemäß gedient ist. H. Misselhorn.

II.

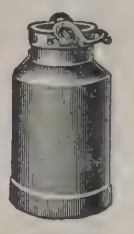
Ihre drei ersten Fragen dürften meines Erachtens kaum richtig zu beantworten sein; denn ganz abgesehen davon, daß die Preise für Magermilch, Gerste und für Schweine stets schwanken, wird die „errechnete" Verwertung von der wirklichen doch immer ganz erheblich abweichen. Heute Magermilch verfüttern, hieße direkt Geld hinauswerfen; wer hat aber heute hierzu wohl etwas übrig?

Betr. der Fütterung würde ich Ihnen empfehlen, das Schrot den Schweinen in gekochtem Zustande zu verabreichen. Das Schrot wird mittels Dampf oder Abdampf zu einem dicken Brei gekocht. Beim Füttern wird dasselbe mit Molken oder im Notfall mit Wasser angerührt. Die Tiere nehmen ein derartiges Futter begierig auf, infolgedessen ist auch die Verwertung eine sehr günstige.



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Aluminium-Milchtransportkannen
nahtlos, mit Gummidichtung und Bügelverschluß
nur für 20 Ltr. 28.— Mk.



Milchtransportkannen aus bestem Stahlblech, ff. verzinnt
mit Steckdeckel, 20 Ltr., ganz gestanzt 13.50 Mk.
m. Bügelverschl., 20 „ „ „ 14.50 Mk.
ab Werk. Lieferung erfolgt nur gegen Nachnahme.
Filtersiebe zur Erzielung absolut reiner Milch.
Wattescheiben in allen Größen.

Kühlapparate, Alfa-Separatoren u. Tauschtrommeln, Ersatzteile, Käselab, Käsefarbe, Butterfarbe, sowie sämtl. Molkerei-Hilfsstoffe.

Hermann Th. Jordan, Molkerei-Geräte
Berlin-Charlottenburg
Kant-Str. 106, II. Etg., Tel. Wilh. 2662

Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Chemisches Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Vornahme aller Untersuchungen für Molkereien und Käsereien,
Prüfung von Milch, Butter, Käse, Quarg, Kasein, Lab, Salz, Wasser usw.
Für **Massenfettbestimmungen** werden Flaschen mit Konservierungsmittel in Kisten oder Körben leihweise zur Verfügung gestellt.
Gutachten in Klagesachen. — Sachverständigen-Vertretung vor Gericht.
Auch übernehmen wir Betriebskontrollen, Beseitigung von Butter- und Käsefehlern, Entnahme von Milchproben in der Molkerei und im Stalle.

Einige Mästereien wollen auch bei der Trockenfütterung gute Erfolge erzielt haben. Im allgemeinen wird jedoch das gekochte Futter bevorzugt.

Es kommt hauptsächlich darauf an, wie es die Tiere gewöhnt sind und wie sie das Futter aufnehmen. Ferner auf die Zusammensetzung und Zubereitung desselben. Eine Mischung von $^2/_3$ Mais und $^1/_3$ Gerste hat sich glänzend in jeder Hinsicht bewährt.

Beim Kochen muß äußerst gewissenhaft gearbeitet werden. Das Schrot wird mit Wasser vermischt und zwar gründlich. Es dürfen keine Klumpen Schrot nach dem Verrühren zu finden sein. Darauf wird der Dampf angestellt und die Mischung unter langsamem Rühren zum Kochen gebracht. Zum Schluß läßt man weniger Dampf einströmen, und das Futter gar ziehen.

Bei sachgemäßer Behandlung und Pflege werden die Schweine immer dankbare Verwerter eines derartig zubereiteten Futters sein. P. W.

Einreisemöglichkeit deutscher Molkereifachleute nach Ungarn trotz Einreiseverbot. Eine Verordnung des Ministers des Innern bestimmt, daß vom 1. August bei Erteilung des Visums an Ausländer, die zum Zwecke des Besuches, der Zerstreuung, der Kur oder zu anderen ähnlichen Zwecken reisen, folgende Bemerkung in die Pässe einzutragen ist: „Der Inhaber des Passes und der im Paß namhaft gemachte Begleiter können auf dem Gebiete Ungarns keine Anstellung oder Arbeit übernehmen." Die Einreisebewilligungen für Ausländer behufs Anstellung oder Übernahme einer Arbeit werden mit einem besonderen Erlasse des Ministers des Innern geregelt, wobei bezweckt wird, die vorhandenen Arbeitsgelegenheiten in erster Reihe ungarischen Staatsangehörigen zu sichern. Um die Einreisebewilligung hat der Arbeitgeber einzukommen. Zu einem kürzeren Aufenthalte im Lande ist keine Einreiseerlaubnis erforderlich.

Diese verschärften Paßvorschriften müssen besonders von Fachleuten beachtet werden, die nach Ungarn gehen wollen oder denen von Ungarn aus Stellungen angeboten wurden. Wie schon in den Bestimmungen angegeben, muß der Arbeitgeber für die Einreiseerlaubnis sorgen. Es dürfte auch angezeigt sein, bevor man Angebote aus dem Ausland annimmt, sich über die wichtigsten Fragen, so über die Lebensmöglichkeiten, Teuerung, Preise der Waren und dergleichen zu orientieren. Wer studienhalber Ungarn oder einen der Balkanstaaten aufsuchen möchte, kann es trotz der erschwerten Einreiseerlaubnis auf dem Wege eines Austausches. So würden Söhne hiesiger Molkereifachleute gerne nach Deutschland gehen und dafür würden deutsche Fachleute hier gerne aufgenommen werden. Seit einigen Wochen sind deutsche Landwirte im Wege eines Austausches nach hier gekommen und so könnten auch deutsche Milchwirtschaftler nach hier kommen, um die hiesigen Verhältnisse kennen zu lernen. Ich bin gerne bereit, Tauschstellen für deutsche Fachleute hier in Jugoslavien, Rumänien und in der Türkei zu vermitteln.

Kurt Kretschmer, Budapest 7, Hungaria körnt 235.

Impfen der Schweine. Angeregt durch eine Notiz in Nr. 76 dieser Zeitung sei es mir gestattet, hier einiges über das Impfen der Schweine zu sagen. Bei einem Bestande von ca. 350 Stück haben wir vor dem Kriege regelmäßig sämtliche Schweine gegen Rotlauf impfen lassen. Im Verlauf von mehreren Jahren ist dort kein Fall von Rotlauf vorgekommen. Dieses dürfte Beweis genug dafür sein, daß die Impfung ihren Zweck voll und ganz erfüllt hat. Nach meiner Ansicht grenzt es an unverantwortlichen Leichtsinn, wenn heute jemand seine Schweine nicht gegen Rotlauf impfen läßt und dadurch den ganzen Bestand gefährdet.

Die in dem erwähnten Artikel vertretene Ansicht ist durchaus irrig. Das Impfen ist nicht erst in letzter Zeit aufgekommen, sondern wird bereits seit Jahrzehnten ausgeführt, wie allseitig bekannt sein dürfte. Ferner ist die Nachwirkung auf den Gesundheitszustand der Tiere nicht durch das Impfen so nachteilig, wie es hingestellt wird. Bei einem einigermaßen günstigen Gesundheitszustand der Schweine wird die Krisis in einigen Tagen überwunden. Weitere nachteilige Folgen sind mir unbekannt und auch von anderer Seite nicht zu Gehör gekommen.

Der Kostenpunkt ist nicht so erheblich, jedenfalls steht diese Ausgabe in keinem Verhältnis zu dem evtl. Risiko einer Nichtimpfung.

Das Erkennen der Krankheit ist durchaus nicht so leicht, wie es von Herrn W. P. F. hingestellt wird. Wenn sich die bekannten roten Flecke zeigen, ist meistens Hopfen und Malz verloren. Erst kürzlich konnte ich einen Fall in einem kleinen Stall beobachten. Von 3 Schweinen wollte eins morgens nicht fressen. Mittags wurde ich hinzugerufen, da hatte dasselbe einen kleinen roten Fleck am Halse. Auf mein Anraten wurden sofort alle drei Schweine gegen Rotlauf geimpft. Bei dem einen muß die Krankheit schon zu weit vorgeschritten gewesen sein, abends war es vollständig rot und in der Nacht ging es ein. Die beiden anderen sind heute nach Wochen gesund und munter.

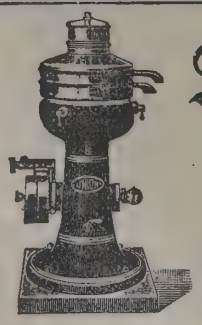
Gründliche Reinigung sollte man nicht erst dann vornehmen, wenn eine Seuche ausgebrochen ist, sondern durch peinlichste Sauberkeit deren Ausbruch zu verhindern suchen, Aufkäufer und Händler sind möglichst dem Stalle fern zu halten. Durch diese werden oft Krankheiten verschleppt. Zweckmäßig ist es, für einen Auslauf zu sorgen, in welchem man dem Käufer die Schweine vorführen kann. Ein Betasten derselben sollte man nicht dulden.

Gerade bei der jetzigen heißen Witterung ist größte Vorsicht geboten, um sich vor Einschleppung und Verbreitung von Seuchen und damit vor Verlusten nach Möglichkeit zu schützen. P. W.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Zu hoher Fettgehalt in der Buttermilch. Ich habe zur Zeit einen Fehler in der Butterei, insofern die Buttermilch einen Fettgehalt von 2 bis 2,5 Prozent hat. Der Rahm ist vorschriftsmäßig gekühlt worden, angesäuert und 12 Stunden vor der Verbutterung auf 11 Grad Cels. heruntergekühlt und in dem Bergedorfer Butterfertiger gebuttert. Das Buttern dauert 30—35 Minuten, dabei hat die Buttermilch einen Fettgehalt von 2—2,5 Prozent. Ein Werkführer des Bergedorfer Eisenwerks konnte den Fehler auch nicht feststellen. Kürzlich habe ich pasteurisierte Sahne von 85 Gr. Cels. verbuttert und dabei war das Resultat etwas besser, indem



Jotak G.m.b.H. Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte

Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

Neu! Praktisch!

Rechnungsformulare

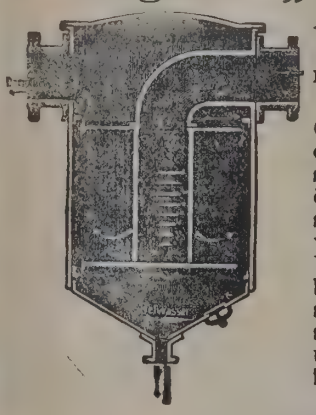
mit anhängender blauer Zahlkarte

liefert preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Muster auf Verlangen kostenfrei!

Original-„BRUNSVIGA"-Abdampf-Entöler

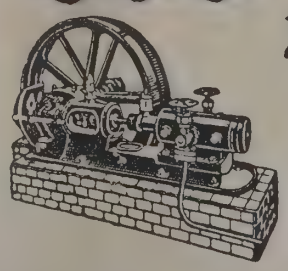


D. R. P. und Ausl.-Pat.
mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen

Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser usw. verwendet werden kann und ein Verschmutzen der mit Abdampf beschickten Rohrleitungen ausgeschlossen ist, sondern auch für eine stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.

Alleinfabrikant:
C. Dempewolf, Braunschweig 4
Maschinenfabrik und Apparatebau.

Eis- u. Kühl-Maschinen



Dampf-Maschinen
Pumpen, Apparate
baut als langjährige Spezialität
für Molkereien.

Gustav Wehlte, Halle 5
Kühlmaschinenfabrik

die Ausbutterung bis auf 1,1 Prozent gelang; die Butter war kernig. Worin kann der Fehler zu suchen sein. Es kommt meistens Molkensahne mit einem normalen Fettgehalt von 25—30 Prozent zur Verbutterung. Die Milch wird zweimal geliefert und die Molke sofort nach dem Verkäsen in süßem Zustande entrahmt. In der Zweigmolkerei ist die Ausbutterung bei derselben Behandlung des Rahms mit einem gleichen Butterfertiger absolut normal. E. H. in Sch.

Briefkasten

B. in P. Eine Krankheit wie Sie sie angeben, ist uns nicht bekannt. Wir können nur annehmen, daß es sich um eine Euterkrankheit (vielleicht gelbert Galt) handelt. Die Milch von solchen Kühen ist unter allen Umständen von der Käserei auszuschließen, da durch sie hauptsächlich Käseblähungen und auch Geschmacksfehler entstehen. Sie müssen daher die Milch sorgfältig auf ihre Beschaffenheit prüfen. Milch von hochgradig euterkranken Kühen erkennt man schon an ihrem Aussehen, sie sieht gelb bis blutig aus und ist nicht selten mit Eiterfetzen vermischt.

G. O. Z. Die sogen. Nißlerbildung beim Käse tritt im Sommer sehr häufig auf, wahrscheinlich infolge der schnellen Säuerung der Milch, besonders dann, wenn die Milch nach dem Melken nicht gekühlt wurde und gleich in verschlossenen Gefäßen aufbewahrt wird, so daß sie sozusagen erstickt. An heißen, schwülen Tagen macht sich das ganz besonders bemerkbar. Es ist also auf diesen Umstand besonders zu achten.

Auch kann dieser Fehler in der Herstellungsweise begründet liegen. Wird der Bruch etwas weich gemacht und wärmt man zu schnell nach, so zieht sich der Käsestoff an der Oberfläche der Bruchkörner schneller zusammen als im Innern, es bildet sich eine Haut, die das Austreten der Molken schon während des Käsens und später erschwert. Der höhere Molkengehalt bewirkt natürlich ein lebhaftes Gären fast innerhalb eines jeden Bruchkornes, es bilden sich viele, viele kleine Löcher, die auch nach Aufhören der Gärung nicht wieder zufallen. Es ist demnach auch auf die Bruchbehandlung größter Wert zu legen. Das Bruchkorn muß im Sommer besonders gleichmäßig gemacht werden, das Nachwärmen hat langsam zu erfolgen, damit der Bruch genügend trocken wird. — Die Fütterung hat direkt keinen Einfluß auf diesen Fehler, allerdings neigt bei Kleefütterung der Käse zum Blähen, weil die Milch gewöhnlich nicht so sauber gewonnen wird. Es spricht also sehr wohl dieser Umstand mit. Der Geschmack der Käse wird in gewissem Maße natürlich auch vom Futter beeinflußt. Warum ist denn die Milch z. B. im Allgäu so gut. Ganz sicher liegt das an den guten Weiden, dann aber ist die Milch von Weidekühen doch an sich sauberer.

Molkerei B. Wir sind fest davon überzeugt, daß Zentrifugen mit hohen Stundenleistungen ebenso betriebssicher sind, wie solche mit geringen. Ueber die Leistungsfähigkeit dieser Maschinen liegen nicht nur Urteile der Wissenschaft, sondern auch der Praxis vor, so daß Sie unbedenklich eine solche Maschine anschaffen können.

Fr. H. in M. Sie haben ganz recht! Auch wenn die Kesselmilch täglich genau auf den vorgeschriebenen Fettgehalt eingestellt wird, läßt es sich nicht vermeiden, daß der Fettgehalt der Käsetrockenmasse in gewissen Grenzen schwankt. So genau wird nämlich auch der beste Käser nicht arbeiten können, daß z. B. die Molke täglich denselben Fettgehalt hat, oder daß der Wassergehalt des Käses von Tag zu Tag derselbe ist. Freilich so groß darf der Unterschied nicht sein, daß eine Partie Käse statt 20 Proz. nur 14, eine andere statt 20 aber 24 Prozent aufweist. Diese Unterschiede sind ganz entschieden zu groß und sind durch sorgfältiges Arbeiten auch zu vermeiden. Ob evtl. die Analysen des Untersuchungsamtes nicht einwandfrei sind, können wir natürlich nicht feststellen.

E. u. R. Qu. Wenn Sie Ihre nicht vollfetten Camembert-Käse als „feinste Tafelkäse" nach Camembertart bezeichnen, so ist dagegen nichts einzuwenden. Sie dürfen daher unter keinen Umständen die Ihnen zugesandte Kostenrechnung bezahlen, sondern Einspruch erheben, indem Sie darauf hinweisen, daß die Bezeichnung Ihres Käses zu Recht besteht. Jeder Käse, ganz gleich wie fett er ist, ist doch schließlich ein „Tafelkäse" und die Bezeichnung „feinster" hat doch nicht etwa allein was mit dem Fettgehalt zu tun, sondern ob ein Käse fein ist oder nicht, daß hängt vor allen Dingen auch von allen seinen sonstigen Eigenschaften ab. — Da die meisten Nahrungsmittelchemiker den entgegengesetzten Standpunkt einnehmen, tun Sie gut, im Falle einer Klage einen milchwirtschaftlichen Sachverständigen zu bestellen.

B. H. in T. Wenn die Milch einen Fettgehalt von 3,20 Prozent hat, so enthalten 100 Kg. 3200 Gramm Fett. Bei 15 Prozent Rahmentnahme und einem Fettgehalt der Magermilch von 0,10 Prozent enthalten die 85 Kg. Magermilch $85 \times 1 = 85$ Gramm Fett. An Buttermilch gewinnen Sie rund 12 Kg. (ohne Wasserzusatz), nehmen wir einen Fettgehalt von 0,40 Prozent an, so sind das 12×4 Gramm = rund 50 Gramm. Somit verbleibt für die Butter noch eine Fettmenge von $3200 - (85 + 50) = 3065$ Gramm, Hat die Butter nun einen Fettgehalt von 84 Prozent, so beträgt die aus 100 Kg. Milch gewonnene Buttermenge $\frac{3065 \cdot 100}{84}$ = 3668 Gramm = 7,296 Pfund. — Wie Sie sehen, ist die Berechnung ganz einfach, man benötigt dazu nicht einmal eine Formel.

Für Räume, die dauernd feucht sind: „Wir haben vor gut 2 Jahren unsere ganzen Molkereiräume, die **dauernd feucht sind,** mit Brant's Schutzfarben gestrichen und sind mit den Anstrichen **sehr zufrieden,** ebenso auch für Türen und Rohre. Die Farben haben sich **tadellos gehalten** und **lassen sich sehr gut abwaschen."** gez. Molkereidirektor R. in B. (Rheinland). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinnt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

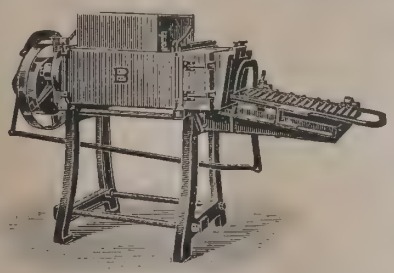
Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 3.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



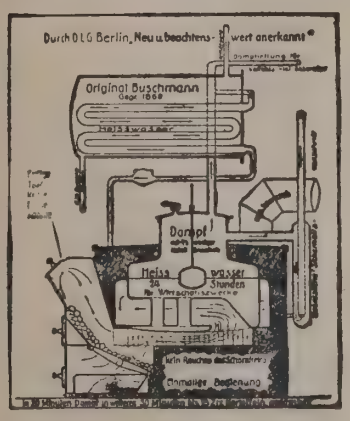
„BENHIL"-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.

Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.

Aelteste Spezialfirma.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Strebs. Fachmann, vertraut mit Butterei, Käserei, Milchversand und Maschinerie, kleine Reparatur. selbst ausführend, auch Löten. Gute Zeugn. vorh. Antr. 1. Aug. Angeb. erbittet **Josef Zeise, Molk. Friedrichshagen bei Berlin.** [1052

Arbeitsfreudiger, ehrlicher
Molkerei-Fachmann
34 J. alt, led., sucht, gest. auf gute, lanj. Zeugnisse zu bald Stellung. Angeb. u. **1027** an diese Zeitung.

Molkereifachmann

Aelterer erfahrener Fachmann in ungekünd. Stellung, mit lückenlosen Zeugnissen, sucht sich zum 1. Oktober oder später zu verändern. Derselbe ist bilanzsicherer Buchhalter und mit allen Sparten des Molkereiwes., Müllerei, Käserei, Schweinemast u. Maschinenwesen bestens vertraut. Angebote unter **1106** an diese Zeitung.

Molkereifachmann

31 Jahre alt, sucht zu sofort oder später dauernde Stellung. Mit all. Facharbeiten gut vertraut sowie in der Gewinnung von Eiweiß und Rohmilchzucker erfahren. In der Führung von Kessel- und Maschinen sicher. Würde auch Stellung als **Gutsmeier, Heizer und Maschinist oder sonstigen Vertrauensposten** übernehmen. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Am liebsten Stellung, wo Wohnung vorhanden. Mecklenburg, Pommern oder Holstein bevorzugt. Werte Angebote unter **Nr. 1258** an ds. Ztg. erbeten.

Tüchtiger
Molkereifachmann

perfekter Weichkäser, 23 Jahre alt, solide und zuverlässig, Fachschule mit Erfolg besucht, in Nord- und Süddeutschland, sowie mehreren großstädtischen Betrieben tätig gewesen, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. August Stellung als **Obermeier, Oberkäser** oder **sonstigen Vertrauensposten.** Gegend gleich. Zuschriften mit Gehaltsangabe erbeten. (1257
Fritz Kohde, Salzwedel
Gr. Pagenbergstraße 34.

Strebsam. Fachmann,

mit der neuzeitlichen Maschinenanlage vertraut, perfekter Weichkäser (Camembert, Brie, Frühstückskäse usw. Im Abrechnungsw. sicher, sucht zum 1. August oder sp. Vertrauensstellung. Gefl. Angebote erbittet (1189
Otto Rose, Crostitz, Kr. Delitzsch.

Molkereifachmann

24 Jahre, sucht zum 15. August Stellung als Buttermeier od. Camembertkäser, gute Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Suchender würde auch eine Milcht. fahr. Gegend Pommern, Grenzmark, jedoch nicht Bedingung. Auf letzter Stelle 2 Jahre als Buttermeier tätig gewesen. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet (1322
Johannes Rieckenberg
Molkerei Löbau in Sachsen.

Langjähr., kaufm. Leiter eines größ. Unternehmens, (städt. Molk.) repräsent. Erschein., durchaus zuverlässig, beste Referenzen, s. geeigneten Wirkungskreis, evtl. Übernahme von

Vertretungen,

Bez. Freist. Oldenburg, Ostfriesld., auch Nord-Hannover. Auf Wunsch persönl. Vorstellung. Zuschrift. u. **1372** an diese Ztg.

Molkereifachmann

29 Jahre, evangelisch, sucht zu beliebigem Antritt Dauerstellung als

1. Gehilfe, Obermeier, Gutsmeier, Expedient, Maschinist

oder ähnlichen Vertrauens-Posten. Genossenschafts-Molkerei als Verwalter bereits 15 Monate geleitet. Vertraut mit Abrechnung, amerikanischer Buchführung, Schreibmaschine, Hart- und Weich-Käserei sowie allen Facharbeiten. Suchender scheut sich vor keiner Arbeit und legt selbst überall mit Hand an. Schlesien, Pommern und Brandenburg bevorzugt. Beste Zeugnisse und Referenzen. Kaution von 1000 Mark kann gestellt werden. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an diese Zeitung unter **Nr. 832.**

Tüchtiger Molkereiverwalter

20 Jahre im Fach, mit der rentablen Leitung städtischer und ländlicher Betriebe vertraut, sucht Anstellung. Suchender ist verheiratet, 1 Kind und hat gute Zeugnisse. Gefl. Angebote unter **1033** an diese Ztg. erbeten.

Junger, tüchtiger, strebsamer, solider
Gehilfe

25 Jahre alt, 10 Jahre im Fach, mit allen Molkerei-Maschinen aufs beste vertraut, auch Elektro- und Diesel-Motoren, sowie Käserei, Butterei, Annahme und Untersuchen, in letzter Molkerei Cüstrin N. 3 Jahre tätig gewesen, sucht Stellung. **Nur langjährige, gute Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung und werden auf Wunsch eingesandt.** Werte Angebote erbittet (1404
Wilhelm Schulz, p. Adr.: Fritz Gorr, **Heinersdorf** b. Landsberg a. W.

Molk.-Verwalter,

Mitte 30er, evgl., ledig, sucht, da er durch Verkauf der Molkerei seine Verwalterstelle verliert, anderweit. Wirkungskreis. Fachschule besucht. Gute Zeugnisse und Referenzen. Antritt sofort oder später. Gegend gleich. Im Fach vollkommen durchgebildet, wie auch mit Nebenbetr. Gegend gleich. Offerten unter **H. P. Nr. 1370** an diese Zeitung.

Entschieden christlich gesinnter **jg. Fachmann** sucht zum 15. August ev. 1. Sept. Vertr.-Stellung. Suchend. befindet sich in ungekünd. Stellung u. steht im 24. Lebensjahre. Lückenlose Zeugn.-Abschr. nebst Empfehl. stehen zur Verfügung. Es kommt jedoch nur Dauerstellg. in Frage. Frdl. Angeb. erbet. unter **W. W. postlag. Glogau,** Schles. (1356

22 jähr. Gehilfe sucht z. 1. Aug. Stellung als Maschinist. Suchend. ist in jetziger Stelle 1 Jahr als solcher tätig; selbständ., handfest., gefälliger Arbeiter, der sich vor kein. Arbeit scheut. Angeb. erb. **Fritz Schöne, Molk. Prödel,** Bz. Magdb.

Älterer Käserei- und Molkerei-Fachmann, fleißig, zuverläss., keine Arbeit scheuend, der in Herstellung von Harzer, Quadrat, Camembert, u. Briekäse firm ist, auch für Neueinrichtung von Harzkäs. reichlich Erfahrung hat, sucht zum 15. Aug. auch etwas früher Dauerstellung. Bevorz. wird Stellung wo später Wohnung vorhanden wäre. Angebote erbittet der **Käsemstr. der Oberlausitzer Käsefabrik, Schwarzkollm,** O.-Lausitz. (1402

Molkereifachmann

sucht für Ost- und Westpreuß. für Käsegroßhandlung den **Einkauf zu übernehmen.** Großer Lagerkeller in Elbing vorhanden. Angeb. erb. unter **1401** durch diese Zeitung.

Kräftiger, gesunder, evgl. **Fachmann,** vertr. mit allen vorkomm. Arbeit., auch Weichkäs., sucht zum 1. August evtl. einige Tage später Dauerstellg. Holstein od. Pomm. bevorz. Ang. erb. **Alfr. Schleppegrell, Ratibor** i. O.-Schles., Molk. Vollbrecht. (1465

Gehilfe

bis jetzt noch in ungek. Stellung, sucht zum 15. August Stellung. Ders. ist vertraut m. Kessel, Maschine Weichkäserei, Limburger, Camembert, Stangen, Brie. Um frdl. Angebote bittet (1214
Willi Herbst
Molkerei-Genossenschaft Schwiebus.

Strebsamer Fachmann,
24 Jahre alt, sucht zum 1. August oder einige Tage später anderweit. Vertrauensstellung als Obermeier, 1. Gehilfe od. alleiniger. Selb. ist mit allen Betriebs- u. Kontorarb. best. vertr., a. Kenntn. i. Camembert-, Harz- u. Quargfabrik. Gute Zeugnisse steh. z. Verf. Angeb. erb.
Herm. Becker, Obermeier,
Molkerei Alfeld a. d. Leine.

Strebs. Molk.-Fachmann, perfekt in der Herstellg. von Camembert, Romadur, Tils., Quadrat, Limburger, Brie, Sahnenkäse, Neufchateller u. Quargfabrikat., in größ. Stadt und Landbetrieb. tätig gewesen, Ausg. 20er, wünscht sich, gestützt a. gute Zeugn., zu verändern. Angeb. unter **1421** an diese Zeitung.

Junger
Molkereifachmann

22 Jahre, Molk.-Schule besucht, s. Stellung zum 1. August oder etwas später. Selbig. ist mit all. Molk.- u. Käs.-Arbeiten best. vertr. u. hat schon ein. Betrieb läng. Zeit selbständig geleitet, welch. durch Zeugnisse nachgewiesen werden kann. Angebote sind zu richt. an **Hofbes. Heinr. Wilkens, Altenmarhorst** bei Twistringen, Bez. Bremen. (1456

Tücht. Molk.-Betriebsleiter, allen Anford. der heutig. Zeit entsprech., auch in Landwirtschaft, Aufzucht, pp. Melken usw. bewandert, s. sof. Anstellung. Angeb. erb. u. **W. 1418** an diese Zeitung.

Strebsamer Gehilfe,

23 Jahre alt, an selbst. Arbeiten gewöhnt, sucht z. 1. Aug. od. früh. passend. Wirkungskreis. Mit Annahme u. Versand, Butterei, Käserei, gut vertraut, genaue Kenntn. im Maschinenwesen, wie Tiefkühlanlage m. Ammoniak u. Kohlens., ebenso Lichtanlage. Gute Handschrift und sicherer, flotter Rechner, in der ges. Buchführung und Abrechnung gut vertraut. Werte Angebote u. **1166** an diese Zeitung.

Tüchtiger (1170
Molkereigehilfe

23 J. alt, 8 J. im Fach, mit allen Facharb. best. vertr., sow. firm in d. Tils. u. Limb. Käserei, sucht z. 1. Aug. Dauerstellung. Gute Zeugnisse vorhand. Werte Angeb. erb.
Wilhelm Lach, Hansa-Meierei,
Gieselrade, Provinz Lübeck.

Gehilfe (1339)

22 Jahre alt, sucht zum 1. Aug. anderweitig Stellg. Werte Angeb. erb. **A. Heimstedt, Molkerei Hude i. Oldbg**

Junger, kräftiger Molkereigehilfe, mit sämtlichen Molkerei- u. Käsereiarbeiten aufs beste vertraut, sucht zum 1. August 1925 dauernde Stellung. Selb. versteht auch mit Pferden umzugehen. Milchhandl. od. Molk. m. Nebenbetr. kämen a. in Frage. Werte Ang. m. Gehaltsang. erbittet **S. Gorkow,** Trockenmilchwerke, **Böhlen bei Leipzig.**

Zuverl. gewandter Gehilfe, 21 Jahre alt, an Pünktlichk. sow. Sauberk. gew., mit sämtl. Molkereimaschinen vertr., sucht z. belieb. Antritt Stellg., a. liebst. als alleiniger. Schles. bevorz. Ang. erb.
Franz Hanisch, Breslau X
Vinzenzstr. 6. 1288

Für einen tüchtigen und willigen jüngeren (1176
Gehilfen

19 Jahre alt, suche ich per sofort oder 1. August Stellung. Selbig. ist mit Butterei u. Tilsiter Käserei sowie mit allen einschlägigen Arbeiten vertraut u. kann ich ihn als solide, ordentlich und sauber aufs beste empfehlen.
Johannes Feine, Molkereibesitzer, Mühlhausen, Kr. Pr.-Eylau, Ostp.

Tüchtiger, ehrlicher und (1171
zuverlässiger Gehilfe
sucht z. sof. od. später dauernde Stelle. Selb. ist mit all. Molker.-Arb. sow. Tils. u. Harzer Käs. gut vertr. Geg. gl. Werte Angeb. erb.
Franz Lange, Schakuhnen,
Kreis Niederung, Ostpr.

Junger 21jähriger (1123
Gehilfe

sucht zum 1. 8. Stellung wo Ausbildung in der Harzkäserei möglich ist, jedoch nicht Bedingung. Werte Angebote erbittet
H. Frohberg
Molkerei Unna in Westf.

Suche zum 1. August Stellung a. **Molkereigehilfe.** Bin i. allen Facharbeiten gut vertr., sow. m. Kessel, Masch., Separat., Butterei, Käser. u Monatsabr. Gute Zeugn. vorh. Offert. bitte send. **an Erich Kisser, Meierei Friedrichshagen-Berlin.**

Junger Gehilfe

21 Jahre alt, mit allen vorkomm. Arbeit. vertraut, sowie Butterei u. Käserei gute Erfahrung, sucht zum 15. August oder früher Stellg. Angebote erb. (1403
L. Lange, Sanguitten
b. Wildenhoff, Krs. Pr. Eylau.

Tücht. Molk.-Gehilfe, 23 J. alt, mit sämtl. Arbeit. vertr., s., gestützt auf gute Zeugn., zum 1. 8. oder spät. Dauerstell. Rheinl. od. Westfalen bevorzugt. **August Labude, Molk. Mühlhausen,** Krs. Pr. Holland, Ostpreußen. (1400

Jg. Gehilfe, s. z. 1. 8. od. einige Tage später Stellg. in Rheinland. Selbig. ist mit sämtl. Molk.-Arb. best. vertraut. Schriftl. Meldung. sind zu richten an **Molk.-Geh. Karl Siemoneit, Mühlhausen,** Krs. Pr. Holland, Ostpr. (1399

Molk.-Gehilfe, 22 J. alt, s. zum baldigen Antritt gute Dauerstellg. Selbiger ist mit allen Maschin. sowie Butterei, Milchannahme und Versand gut durchgebild. u. im Kontor und Käserei nicht unerfahren. Gute Behandlung muß zugesichert werden. Werte Angeb. sind zu richten an diese Zeitung unter **Nr. 1419.**

Jg., tücht. Gehilfe sucht, gest. auf erstklass. Zeugn., eine pass. Dauerstellg. Selbiger ist mit allen neuzeitlich. Maschin. sowie Eismasch., Kühlanl., Milchversand, Annahme, Butterei Weichkäserei u. sämtliche Kontorarbeiten aufs beste vertr. Antritt kann zum 1. 8. 1925 erfolg. Frdl. Angeb. erb. **Carsten Magnussen, Molk. Silixen (Lippe) bei Rinteln a. d. Weser.** (1422

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 21. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,85 ℳ, 2. Qualität 1,75—1,80 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 22. Juli. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

25	Drittel	1. Kl.	zu	181,50*	Mk.	6	Drittel	1. Kl.	zu	177,50	Mk.
16	„	1. „	„	181,40*	„	3	„	1. „	„	177,30	„
12	„	1. „	„	181,20*	„	12	„	1. „	„	177,10	„
49	„	1. „	„	181,—*	„	20	„	1. „	„	177,—	„
3	„	1. „	„	180,60*	„	7	„	1. „	„	176,50	„
37	„	1. „	„	180,50*	„	46	„	1. „	„	176,—	„
11	„	1. „	„	180,—*	„	11	„	1. „	„	175,70	„
9	„	1. „	„	178,60	„	24	„	1. „	„	175,—	„
80	„	1. „	„	178,50	„	4	„	1. „	„	174,60	„
6	„	1. „	„	178,40	„	18	„	1. „	„	174,—	„
41	„	1. „	„	178,20	„	13	„	1. „	„	173,—	„
10	„	1. „	„	178,10	„	1	„	1. „	„	172,50	„
49	„	1. „	„	178,—	„	15	„	1. „	„	172,—	„
2	„	1. „	„	177,80	„	4	„	1. „	„	171,—	„
2	„	1. „	„	177,70	„	20	„	1. „	„	170.—	„
4	„	1. „	„	177,60	„						

1. Klasse 560 Drittel zu . . . . . 177,70 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 9 Drittel zu . . . . . 163,89 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 22. Juli. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Die bessere Stimmung, die am vergangenen Donnerstag eingesetzt hatte, übertrug sich auch auf diese Woche. Wenn auch der Konsum am Platze schwach blieb, so ist doch die Nachfrage aus der Provinz, besonders aus den der See nahe gelegenen Plätzen so groß, daß die kleinen Eingänge zu höheren Preisen schlank geräumt werden konnten. Die Zufuhren haben weiter abgenommen und ist die Milchproduktion infolge der großen Hitze und Trockenheit innerhalb weniger Tage um 33⅓ Prozent zurückgegangen. Dänemark, Holland und die Randstaaten haben einen sehr festen Markt und rechnen mit stark steigenden Preisen. — Schmalz. Von Amerika kommen heute nach mäßiger Herabsetzung wieder erhöhte Notierungen. Hier hat die Kauflust bei der großen Wärme weiter nachgelassen, so daß man das Geschäft als völlig leblos bezeichnen kann.

Hamburg, 22. Juli. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. In der diesmaligen Berichtswoche ist der langerhoffte Umschwung eingetreten. Die katastrophale Trockenheit und Hitze macht sich bereits in intensivem Maße hinsichtlich der deutschen Butterzufuhren bemerkbar, und die Wirkung dürfte in den nächsten Wochen noch fühlbarer werden. Die heiße Witterung begünstigt außerdem den Milchkonsum. Es ist deshalb erklärlich, wenn der Verlauf des Geschäfts in dieser Woche ein recht lebhafter war. Dabei ist zu beachten ,daß nicht nur in Deutschland, sondern auch in anderen Ländern die Produktion durch die Dürre in starke Mitleidenschaft gezogen wird, so daß eine Hausse auf der ganzen Linie, und zwar sämtliche Herkünfte umfassend, eingesetzt hat. Unter der herrschenden Hitze treffen natürlich di eZufuhren ohne Ausnahme in recht schlechter Verfassung ein, ein Uebelstand, den der Handel in solchen Zeiten in Kauf nehmen muß. Es mag dieses auch der Grund sein, weshalb die heutige Auktion noch keine erheblichen Preiserhöhungen brachte; wir haben jedoch mit weiteren Preissteigerungen zu rechnen. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche haben wir wiederum über feste Schmalzmärkte zu melden. Ware im Freihafen stellt sich gegenwärtig auf 44 Dollar, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 192.— ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die Preise für diesen Artikel blieben in Dänemark unverändert, jedoch verliert das Preisbild an Uebersicht durch die inzwischen eingetretene erhebliche Kronensteigerung, so daß rechnerisch genommen die Preise für dänisches Schmalz gestiegen sind. Dänisches Blasenschmalz notiert ca. 190 ℳ, Blockschmalz ca. 185 ℳ und Tierces ca. 180 ℳ je 100 Kg.

Hamburg, 22. Juli. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die feste Tendenz am Schlusse der Vorwoche hat in der neuen Berichtswoche unvermindert angehalten. Die Nachfrage nach dänischer Butter war von allen Seiten sehr gut und besonders England forderte in weit größerem Maße als in der Vorwoche. Die Preise wurden durch die ziemlich lebhafte Nachfrage seitens Englands und des Kontinents bedeutend erhöht, während in der vorigen Woche die Preise zu 184 Sh. gehandelt wurden, steigerten sich die Preise in dieser Woche bis auf 200 Sh. Es wird deshalb für morgen mit einer erheblichen Erhöhung, man spricht von 15—20 Kronen, zu rechnen sein. Die Preise in Mark werden durch den hohen Stand der dänischen Krone außerdem sehr stark beeinflußt. — Sollte die Trockenperiode auch weiterhin anhalten, so ist mit einem weiteren Rückgang der Produktion zu rechnen und ein Anziehen der Preise wird in diesem Falle nicht ausbleiben.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 23. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 180 G.-M., 2. Qualität je Zentner 163 G.-M., abfallende je Zentner 143 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 23 Juli. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 176 G.-M. d. Ztr.

Hildesheim, 23. Juli. Bericht von Mann & Friedeborn. Die schon in letzter Woche eingesetzte lebhafte Nachfrage nahm weiter zu, und konnte nur mit Hilfe großer Einfuhren vom Auslande befriedigt werden. Dieses hat die Forderungen weiter stark erhöht, dem man unwillig nachgeben mußte. So sind die Preise wieder sprungweise gestiegen, was nicht ohne Einfluß bleiben kann. Die inländischen Zufuhren profitieren natürlich aus der Lage, die bei Fortdauer gegenwärtiger Witterungsverhältnisse sich weiter verschärfen wird. Tendenz: sehr fest.

Dresden, 21. Juli. Bericht der Firma Georg Münch. Die anhaltende Trockenheit hat einen bedeutenden Rückgang der Produktion verursacht. Um der Nachfrage zu genügen, mußten größere Auslandskäufe getätigt werden und da besonders Kopenhagen infolge der Kurssteigerung sehr hoch notiert, so zogen die übrigen Märkte ebenfalls stramm an. Es ist daher auf der ganzen Linie nunmehr mit einer größeren Preissteigerung zu rechnen. — Wie diese wiederholte Erhöhung auf den Konsum einwirken wird, werden die nächsten Tage zeigen. — Schmalz bleibt der hohen Preise wegen wenig gefragt und da die amerikanischen Forderungen sehr fest lauten, so dürfte ein Preisrückgang nunmehr wohl kaum noch in Frage kommen. — Margarine. Die hohen Butterpreise werden sicherlich auf das Geschäft belebend einwirken.

Leipzig, 21. Juli. Bericht der Firma Gothelf Michaelis & Co. Die jetzt herrschende Hitze wirkt recht ungünstig auf den Verbrauch in den Großstädten ein. Von einer Zunahme des Konsums kann nicht gesprochen werden, dagegen sind die Einlieferungen inländischer Butter erheblich zurückgegangen, was auf den größeren Bedarf auf dem Lande während der Ernte zurückzuführen ist. — Berlin erhöhte heute wieder um 4 ℳ, Holland und Dänemark fordern ebenfalls bedeutend höhere Preise und dürfte daher im Laufe der Woche mit einer weiteren Erhöhung der inländischen Notierungen zu rechnen sein. — Die Kleinhandelspreise wurden bisher unverändert durchgehalten, müssen jedoch unter dem Druck der höheren Preisforderungen ebenfalls eine Steigerung erfahren. Wie diese auf den Verbrauch einwirken wird, muß abgewartet werden.

London, 20. Juli. Der hiesige Buttermarkt trug diesmal eine ungewisse Haltung zur Schau, doch machte sich vor Schluß des Verkehrs wieder ein kräftigerer Ton geltend, was vornehmlich spekulativen Machenschaften zuzuschreiben war. Dänische Butter war zu Beginn der Woche bereits zu 188 Sh. erhältlich, doch setzten die Verkäufer alsdann ihre Forderungen herauf, bis sie auf 194 Sh. stand, zu welchem Satz sie indessen nur mäßige Beachtung fand. Den wichtigsten Haussefaktor bildet die anhaltend trockene Witterung in England wie auf dem Festland, infolge deren die Weideländer jetzt stellenweise fast verdorrt sind, was die Butterproduktion stark vermindert. Die Einfuhr von allen Sorten bleibt aber nach wie vor recht bedeutend ,und einige Sorten, wie z. B. irische, werden sogar überreichlich angeboten. Die Käufer verhalten sich jetzt sehr vorsichtig, da die gegenwärtige Marktlage sehr kompliziert ist und nur Einkäufe zur Deckung unmittelbaren Bedarfs ratsam erscheinen läßt, denn es darf nicht unberücksichtigt bleiben, daß wir noch sehr umfangreiche Läger kolonialen Produkts in den Gefrierhäusern besitzen, die im Notfalle herangezogen werden können. Sodann ist ja auch die Möglichkeit vorhanden, daß mit dem Eintreten reichlicher Niederschläge die Grasländer sich in Bälde wieder erholen werden, was die Butterproduktion unmittelbar steigern dürfte. Unter diesen Verhältnissen scheint die Zurückhaltung der Käufer gerechtfertigt. Die Schlußnotierungen der letzten Wochen stellten sich wie folgt: dänische 192—194 Sh., neuseeländische, feinste, gesalzene 188—192 Sh., australische gleicher Qualität 184—188 Sh., argentnische, feinste ungesalzene 182—186 Sh., sibirische 168—172 Sh., und holländische Rahmbutter 190—194 Sh.

Käse.

Köln, 21. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett, 2,20 ℳ, Holländer Gouda 45-prozentig 2,40—3,50 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90—2,00 ℳ je 1 Kilo.

Hamburg, 22. Juli. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Das Geschäft in Schnittkäse lag gut. Die steigenden Butternotierungen und der Rückgang der Produktion werden für den Käsemarkt schon in allernächster Zeit höhere Preise bringen. Von einer festen Tendenz kann nicht gesprochen werden, da die Nachfrage wesentlich besser sein dürfte. — Tilsiter-Käse. Die Forderungen der Produzenten sind durchweg unverändert. Prima Käse sind nicht sehr reichlich am Markt und werden daher flott abgesetzt. — Holländer-Käse. Die starke Nachfrage auf den holländischen Märkten hat etwas nachgelassen. Infolge der Hitze kommt sehr viel lose Ware auf den Markt. Es sind auch sonst viele zweitklassige Partien vorhanden, welche billig gehandelt werden. Diese Käse müssen schnell dem Konsum zugeführt werden, um einem Verderb vorzubeugen. — Dänen-Käse. Der Markt für Dänenkäse liegt ziemlich unverändert. Für die nächste Zeit werden auch hier höhere Preise erwartet, einesteils infolge der höheren Forderungen der dänischen Produzenten, dann auch infolge der Kronenwährung. — Schweizer-Käse. Die Nachfrage nach Schweizerkäse war nicht so gut, wie dieselbe bei dieser heißen Witterung sein müßte. Die Preise waren unverändert. — Weich-Käse. Die starke Hitze beeinflußt das Weichkäsegeschäft sehr ungünstig. Es werden nur die nötigsten Sachen gekauft. Die Preise blieben auch hier unverändert. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: pa. Tilsiterkäse, vollfett 120—125, do., zweite Qualität 105—115, do., Halbfettkäse 68—75, dänische Goudakäse, 20 proz. 70—74, do., 30 proz. 98—102, do., 45 proz. 128—132, holländische Goudakäse, 30 proz. —, do., 40 proz. 115—120, do., 45 proz., frische Käse 135—145, do., 45 proz. Sommer- und September-Käse 175—190, holländische Edamerkäse, 20 proz. 86—90. do., 30 proz. 106—110, do., 40 proz. 120—124, Schweizer-Käse, prima Ware je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 21. Juli. Bericht der Comm. Venn. Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Die Nachfrage für vollfette Ware hat etwas nachgelassen, und wurde demzufolge am heutigen Markt nur langsam verkauft. Man zahlte für 1. Qualität 61—66 holländ. Gulden, 2. Qualität 54—59 holländ. Gulden, Höchstpreis 71 holländ. Gulden. Anfuhr 401 Partien. Infolge der Hitze kommt sehr viel lose Ware an den Markt. Stimmung: flau. — Molkereiware wird noch flott verkauft zu nachstehenden Preisen: Goudakäse 20 proz, 40 holländ. Gulden, sehr knapp, do., 30 proz. 49—50 holländ. Gulden ,sehr knapp, do., 40 proz. 57 holländ. Gulden, Edamerkäse, 20 proz. 40—41 holländ. Gulden, sehr

knapp, do., 30 proz. 50—51 holländ. Gulden, sehr knapp, do., 40 proz,. 56 holländ. Gulden, frische, do., 40 proz. 57 holländ. Gulden, etwas gelagerte. Stimmung: fest. — Nordholländische Ware notiert etwas höher wie vorige Woche: 59—60 holländ. Gulden. Tendenz: fest.

Eier.

Köln, 21. Juli. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 13—14, do., über 55 Gr. 12—12,5; Auslandseier: Frische, über 60 Gramm 14,5—15,5, do, über 55 Gr. 12,5—13, unter 55 Gr. 9,5—11.

Vieh.

Hannover, 22. Juli. Schweinemarkt. Auftrieb: 416 Schweine und Ferkel. Es kosteteten durchschnittlich: Über 5 monatige Läuferschweine das Stück 64—70 M, 4—5 monatige Läuferschweine das Stück 56—60 M, 3—4 monatige Läuferschweine das Stück 48—52 M, 8—13 wöchige Ferkel das Stück 40—44 M, 6—8 wöchige Ferkel das Stück 32—36 M, bis sechswöchige Ferkel das Stück 26—30 M. Handel mittelmäßig. Der nächste Schweinemarkt findet am 5. August statt.

Berlin, 22. Juli. Bericht vom Lagerviehhof in Friedrichsfelde. Der Auftrieb betrug: 141 Schweine und 281 Ferkel. Der Verlauf des Marktes war sehr langsam bei weichenden Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel in Rm. und je Stück: Läuferschweine 7—8 Monate alt 75 bis 90 ,dito 5—6 Monate alt 60—70, Pölke 3—4 Monate alt 40—55, Ferkel 9—13 Wochen alt 27—40, do. 6—8 Wochen alt 22—27.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 22. Juli. Das Angebot in neuem Roggen ist auch heute wieder genügend und billiger am Markt. Aber für prompte Lieferung veranlaßt die außerordentliche Dringlichkeit und Wucht der Erntearbeiten mehr Zurückhaltung der Landwirte. Im handelsrechtlichen Lieferungsgeschäft paßten sich die Preise den zurückgegangenen Warenforderungen an. Für Weizen bleibt noch immer der Weltmarkt, der gestern flau verlief, preisbildend. Neue Inlandsware wird auf schnelle Lieferung erst vorsichtig und spärlich angeboten Handelsrechtliche Herbstlieferung kommt nur schwer zur geschäftlichen Entwicklung. Gerste ist in Wintergerste durch vermehrte Nachfrage des Nordwestens eher etwas fester. Von Sommergersteofferten war heute wenig zu hören. Hafer ist in alter Ware genügend aber teuer angeboten und hat noch kaum Geschäft auf Augustabladung, stellt sich aber in den Preisen ca. 60 M billiger, als alte Ware. Im Mehlgeschäft liegt Roggenmehl bei schwierigem Absatz sehr flau. Auch Weizenmehl ist matter. Futtergerste ist ruhig. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, Juli 260—263, September 238,50 u G., Oktober 240 u G., Roggen, märkischer 187—192, Juli 202—204, September 194—196, G., Oktober 198, Gerste Futter- 198—212, Winter- 184—190, Hafer, märkischer 248—255, 7 191, 9. 192,50—190, Mais (loko Berlin) 214—216, Weizenmehl 33—35,50, Roggenmehl 27,25—30, Weizenkleie 13,20, Roggenkleie 13,20, Raps 345—340, Viktoriaerbsen 29—34,50, kleine Speiseerbsen 25 bis 26,50. Futtererbsen 23—26,50, Peluschken 23—26,50, Ackerbohnen 24 bis 26, Wicken 26—28, Lupinen, blau 12—13,50, Lupinen, gelb 15—16,50, Rapskuchen 16,30—16,50, Leinkuchen 22,70—23, Trockenschnitzel 11,50 bis 11,75, vollwertige Zuckerschnitzel 18—19, Torfmelasse 9,60—9,75, Kartoffelflocken 25,80—26.

Hamburg, 22 Juli. Getreide. Roggen 198—210 Hafer 242—255, 242—255, neue Wintergerste 195—200, ausländische Gerste 210—235, Mais 195—200 Rm., alles für 1000 Kg., Leinsaat 23 Gulden für 100 Kg.

Hannover, 21. Juli. Es wurden notiert (alles je 1000 Kg. und, wo nichts anderes bemerkt, ab hannoversche Stationen) in Reichsmark: Roggen 196—200, Hafer 250, Wintergerste 210, Mais (ab Bremen) 197. Auslandsgerste ab Bremen 224, Heu, neue Ernte 4—4,50, je Zentner, Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt 1,70—1,80, der Zentner, Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,40—1,50 je Zentner, Roggenstroh, desgl. 1,50—1,60 der Zentner.

Magdeburg, 22. Juli. Weizen ruhig, 13,40, Roggen flau, 10,40, Wintergerste stetig, 10,30, Hafer stetig 12,75.

Bremen, 22. Juli. Weizen, Manitoba IV 14,20, Manitoba, Futter- 9,70, Roggen, amerikan. II 10,70, Gerste, amerikan. Malz- 10,80, Hafer, amerikan. Malz- 10,80, Hafer, amerikan. white clipped 9,90, Mais, La Plata 10.

Emden, 21. Juli. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La-Plata-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—9,90, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—10, Kleeheu ab norddeutsch. Station 4,80 bis 5,20, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,40—3,80, Getreide-Preßballenstroh ab nordd. Station 1,90—2,30, Drahtgepr. Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,90—2,30, Inl. Hafer 10—10,20, Inl. Weizen 10—10,25, Inländ. Roggen 12,10—12,30 Inländ. Sommergerste 10,50—10,70, Inländ. grüne Speiseerbsen, gereinigte 10—10,50, Inländ. graue Speiseerbsen, gereinigte 8—10, Inländ. Ackerbohnen 9,50—10.

Suche zu sofort einen jüngeren, kräftigen und fleißigen (1445

Gehilfen,

der auch die Pflege eines Pferdes mit übernimmt. Anf.-Gehalt 50 M bei freien Kassen.

Paul Bilawa, Buttergroßhandlg.
Sohland Rothstein
Stat. Reichenbach, Oberl.

Suche zum 1. August ein. tücht.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. bei gutem Gehalt und fr. Stat. Bevorzugt Gehilfen mit Maschinenkenntnis, auch ist selbig. Gelegenh. geb., sich in der Elektrizität auszubilden. Angeb. erb. **Molk. und Elektr.-Werk Lutten** i. Oldb. (1389

Suche zu sofort oder später einen jungen (1510

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 50 M pro Monat bei freier Station. Gefl. Angeb. an
G. Baljahn, Molkerei Freywalde
Krs. Rosenberg, Westpr.

Suche zum 1. August jg., fleißig.

Gehilfen

für alle Arbeiten. (1390
Molk. Freyenstein, Prignitz.

Zum 1. August suche einen jung.

Gehilfen

der etwas in der Harzkäserei bewandert ist. Anf.-Gehalt 50 M u. freie Kassen. (1442
Centr.-Molk. Westerode
bei Duderstadt.

Suche zum 15. August ein. tücht.

Gehilfen

der in Käserei Erfahr. hat. Zeugnisabschriften bitte einsenden.
P. Knoop, Altglasau.

Suche zu sofort einen jg., ehrlich.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt nach Übereinkunft. Wäsche und Kassen frei. (1514
Molkerei Wolfhagen
Bezirk Cassel.

Suche zum 1. August od. später einen fleißigen, vor allem ehrlich.

Gehilfen

Gehalt 50—60 M. Erfahrung in Weichkäserei erwünscht. (1519
O. Riedel, Molkerei u. Käserei Radibor i. Sa., Amtsh. Bautzen.

Suche zu sofort jungen, tüchtigen willigen (1409

Gehilfen,

bei guter Leistung Dauerstellung. Zeugnisabschriften erbeten.
Molkereibesitzer Zimmermann,
Zinnowitz auf Usedom.

Suche zum 1. 8. einen an selbst. Arbeiten gewöhnten, tüchtigen, ehrlichen, soliden 18—22 Jahre alten

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten in dauernde Stellung. Anfangsgehalt 50 Mk., freie Kost und Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften erb.
Central-Molkerei Franz Stoll,
Hamburg 30, Falkenried 49.

Suche zu sofort einen jungen ev.

Gehilfen

für alle Arbeit., der auch morgens eine kl. Milchtour m. fährt. Gehalt nach Alter und Leistung. (1408
R. Schulze, Molkerei Espeln,
Post Ostenland (Westf.).

Suche zum 1. August einen tücht.

Gehilfen

für meine Harzkäserei. (1441
E. Bartsch, Schönau a. Katzbach,
Telephon Nr. 178.

Wir suchen zum 4. August oder einige Tage früher od. später einen tüchtigen (1450

ersten Gehilfen

bei gutem Gehalt. Meldung mit Lehrzeugnisabschrift erbittet
A. Warncke, Molkerei Rhade,
e. G. m. u. H.

Kräftiger, junger (1460

Molkereigehilfe

als Milchverkäufer an private Stadtkundschaft gesucht. Gehalt 40 bis 50 M pro Monat, freie Stat. Kassen und Wäsche.
E. Tschöke, Molk.-Prod.-Handlung
Frankfurt a. Main-Süd
Mühlbruchstr. 35.

Selbständig arbeitender (1451

Gehilfe

für Betrieb und Kontor (Milchversand und Butterei) gesucht. Antr. 1. August. Gehalt 60,—, freie Station und Kassen.
Molkerei Allendorf, Krs. Arnsberg.

Zum baldigen Antritt ein junger, tüchtiger (1426

Gehilfe

gesucht. Gehalt 55.— M bei freier Station. Offerten erbittet
Molkerei Hebrondamnitz, Kr. Stolp

Wir suchen zum sofortig. Antritt einen zuverlässigen, selbst., ledigen

Harzkäser

für kleine Käserei, der für einwandfreie Ware garantiert. Gehalt nach Vereinbarung u. Zeugn.-Abschriften zu richten an (1424
Max Hänscher, Böhla Nr. 7
Post Geißlitz in Sachsen.

Bei hohem Gehalt ein erfahren.

Quadratkäser

gesucht. Den Meldung. sind Zeugnisabschriften beizufügen. (1461
Dampfmolkerei Pr. Friedland
Grenzmark.

Junger (1518

Molkereigehilfe

für Molkerei und Harzkäserei ges. 700 Literbetrieb. Angeb. an
Otto Schnepel, Molkereibesitzer
Aspenstedt bei Halberstadt.

Wegen Erkrankung meines jetz., suche ich zum sofortigen oder bald. Antritt einen zuverlässigen, fleiß.

Gehilfen

welcher in der Käserei nicht ganz unerfahren ist. Gehalt bei freien Kassen 50 Mk. Angeb. an (1020
Dampfmolkerei Grube
bei Wilsnack,
an d. Berlin-Hamburger Bahn.

Suche zu sofort oder später fleiß.

Gehilfen

für Harzkäserei. Selbiger kann sich in der Branche ausbilden. Gute Kost, Gehalt nach Uebereinkunft. Einige Zeugnisse erbittet (247
Harzkäserei Bodenwerder
b. Hameln, Prov. Hannover.

Gesucht zu sofort oder 1. August ein tüchtiger (1469

Gehilfe

nicht unter 21 Jahre. Kenntnisse in Camembert- u. evtl. Harzkäserei erwünscht. Angeb. mit Zeugnis-Abschriften und Geh.-Ansprüch. an
Dampfmolk. Altenhagen 1
Post Springe.
Inhaber: **Wilhelm Feuerhake.**

Suchen für den 1. August evtl. für sofort einen tüchtigen, strebs.

Gehilfen

f. unseren Betrieb. Verlangt wird Arbeit morgens i. Betrieb u. nachmittags im Kontor. Sicheres Rechnen sowie gute Handschrift ist Grundbedingung. (1341
Molkerei Erkelenz,
e. G. m. u. H.

Suchen zum 1. August jungen, soliden und zuverlässigen (1112

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, derselbe muß im Winter auch mit in der Mühle Hand anlegen. Gehalt 40—50 Mk. je nach Leistung.
Molkerei Neerstedt in Oldenburg,
Post u. Bahnstation Brettorf.
H. Dockwarder.

Molkereilehrling

findet in hies. größer., modern. Betrieb Aufnahme zur gründl. Erlernung des Faches. (1352
Molkerei-Genoss. Börry
Krs. Hameln.

Für unseren städtischen Betrieb wird eine junge, gewissenhafte

Meierin

gesucht für Butterei und Haushalt. Gehalt mon. 40 M neben fr. Stat. und Kassen. Gleichzeitig wird auch noch ein
junges Mädchen
zur Erlernung des Molk.-Faches u. des Haushalts gesucht bei reichlich. Taschengeld. Gefl. Angeb. erb.
Molkerei Osterburg, e. G.
Altmark. **Neecke.**

Suche zum 1. August tüchtige, saubere (1103

Meierin

für Betrieb und Kontorarbeiten Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt monatlich 50 M und alles frei. Bewerbung. mit Zeugnisabschriften erbittet
Beer, Molkerei Wildberg
Prov. Brandenburg.

Wir suchen zum 1. August tüchtige, saubere (1143

Meierin

die in Abrechnung bewandert, für Betrieb und Kontor. Gehalt monatlich Mk. 40.— bei freier Stat. und Kassen. Mithilfe im Haushalt wird gewünscht. Familienanschl. und gute Behandlung zugesichert. Die Stelle ist dauernd.
Molkereigenossensch. Großgarde
Kreis Stolp i. Pomm.
Behnke. Verwalter.

37.05 Ag
10

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 80 **Hildesheim, den 25. Juli 1925.** 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 21. Juli. 177 Mark je Zentner.
Donnerstag, 23. Juli. 180 Mark je Zentner.
Sonnabend, 25. Juli. 180 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 23. Juli. 176 Mark je Zentner.
Auktion am 21. Juli. Höchstpreis 181,50 Mark, Durchschnitt 177,70 Mark.

Köln. Dienstag, 21. Juli. Höchstpreis 185 Mark je Zentner.
Freitag, 24. Juli. Höchstpreis 185 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 23. Juli. 426 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 409 Kronen).

Berlin, 25. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 180 G.-M., 2. Qualität je Zentner 163 G.-M., abfallende je Zentner 143 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 24. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,925 ℳ, 2. Qualität 1,80—1,85 ℳ je Pfund. Tendenz: fester.

Kempten, 22. Juli. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 175.— Mark, 2. Qualität 150—160 Mark. Tendenz: Die Produktion kann untergebracht werden.

Leeuwarden (Holland), 24. Juli. Bericht der Firma S. S. Seenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 232 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 240—244 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 23. Juli. Bericht des Vereins der Butterkaufleute von Berlin u. Umg. E. V. Bei abnehmendem Konsum war das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel in der vergangenen Woche recht ruhig. Die Eingänge von Inland waren zufolge des Mehrbedarfs auf dem Lande während der Erntezeit sowie des stärkeren Versandes nach den Badeorten etwas schwächer, das Angebot aus dem Ausland normal. Der Rückgang in den Inlandshandel sowie die erhöhten Aulandsforderungenbrachten eine sehr empfindliche dreimalige Erhöhung der amtlichen Notierung und zwar am Sonnabend um 4 Mk., am Dienstag um 5 Mk. und heute um weitere 3 Mk., also auf 1.80 Mk. pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. Trotz der mehrfach erhöhten Erzeugerpreise blieben die Kleinhandelspreise bisher noch unverändert. Im Großhandel machten sich die Steigerungen bereits bemerkbar, es wurde hier mit 1.74 Mk. bis 2.— Mk. notiert. —

Das Schmalz- und Margarine-Geschäft war still. Die Schmalzpreise bewegten sich im Kleinhandel zwischen 90 bis 96 Pfg. pro Pfund. Margarine blieb unverändert.

Berlin, 23. Juli. Bericht der Firma H. Engels Nachf. Die erbarmungslose Hitze, welche über dem ganzen nördlichen Europa brütet, hat einen großen Rückgang in der Milchproduktion herbeigeführt. Auch wird bei den Erntearbeiten mehr Milch als sonst konsumiert. Das alles hat eine gewaltige Preissteigerung hervorgerufen, welche erst wieder ein natürliches Ende finden kann, nachdem die tropische Hitze einer milderen Temperatur gewichen ist.

Hamburg, 23. Juli. Bericht der Firma A. F. C. Fick. Trotzdem unsere letzte Notierung um Mk. 2.— ermäßigt wurde, verlief der Schlußmarkt ruhig; die Vorräte konnten jedoch noch ziemlich geräumt werden. Der neue Markt eröffnete mit etwas freundlicherer Haltung, die Produktion zeigte vereinzelt eine geringe Abnahme. Die frischen Zufuhren haben sehr unter der herrschenden Hitze zu leiden, sodaß die Qualitäten zum Teil recht schlecht fielen.

Auf der gestrigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein waren die Zufuhren um ca. 10 Prozent geringer, die Preise blieben fast unverändert. Bezahlt wurden bis Mk. 178.60 — für Markenbutter Mk. 181,50 — im Durchschnitt Mk. 177.70. Die Großhandelsnotierung wurde auf Mk. 176.— festgesetzt.

Der dänische Handel verlief in dieser Woche infolge der guten Nachfrage aus England fester. Die Notierung wurde um 17 Kronen auf 426 Kronen erhöht, sodaß sich der Einstandspreis für dieses Produkt gegen die Vorwoche um ca. 20 Pfennig höher stellt. Dieses wird sicher nicht ohne Einfluß auf den kommenden Markt sein und ist für deutsche Butter bestimmt ein besseres Geschäft zuerwarten.

In sibirischer Butter sind noch genügend Vorräte vorhanden, im allgemeinen besteht jedoch für diese Ware infolge der zu hohen Forderungen nur wenig Nachfrage. —

Leipzig, 23. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Berlin erhöhte heute die Notierung auf 180 ℳ und hat hiermit den Stand von Anfang Juli wieder erreicht. — Die Milchproduktion ist im Abnehmen begriffen und macht sich dadurch ein Mangel an feinster Butter geltend, zu dessen Deckung größere Mengen ausländischer Ware herangeholt werden. — Der Kleinhandel verhält sich äußerst reserviert und es ist daher schwierig, höhere Preise durchzuholen, zumal der Konsum durch die tropische Hitze sehr ungünstig beeinflußt wird.

Breslau, 23. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die heiße Witterung und die Erntezeit lassen die Milchmengen stark zurückfallen. Ein weiteres Steigen der Butterpreise muß die Folge sein. In Schlesien ist in den letzten vier Wochen besonders viel Regen gefallen, die Vegetation steht hier wesentlich besser, als in den übrigen Butter produzierenden Gegenden. Der Antrieb zur Preissteigerung kommt deshalb in höherem Maße aus anderen Gegenden. In Anbetracht der großen schlesischen Produktion und der geringen Kaufkraft des Publikums wären die Preise z. Zt. hoch genug, aber letzten Endes müssen sich unsere Preise ja doch dem hohen Auslandsmarkt anpassen.

Bremen, 24. Juli. Bericht der Firma Herm. Schwartz. Die verflossene Berichtswoche stand im Zeichen weiterer Preissteigerungen. Berlin erhöhte gestern um 3 ℳ auf 180 ℳ und auch die Hamburger Großhandelsnotiz notierte gegen die Vorwoche 8 ℳ höher. Die Hamburger Auktion dagegen war nur wenig verändert, was wohl zum Teil darauf zurückzuführen sein dürfte, daß die Ankünfte unter der enormen Hitze teilweise gelitten hatten. Die gestrige Erhöhung in Kopenhagen um 17 Kronen auf 426 Kronen ist, wenn man die Steigerung der dänischen Krone einberechnet, ganz bedeutend. Allgemein führt man diese Steigerung auf die zur Zeit überall herrschende Dürre zurück, da tatsächlich die Weiden teilweise total verbrannt sind und dem Vieh nicht genügend Futter bieten. Die Produktion ist teilweise bereits erheblich zurückgegangen, und es ist nicht ausgeschlossen, daß die Preissteigerungen ihr Ende noch nicht erreicht haben. Das Platzgeschäft war etwas lebhafter wie in der Vorwoche und größerer Bedarf lag aus der Provinz vor, so daß die Eingänge, so weit diese nicht zu sehr unter der Hitze gelitten hatten, schlank geräumt werden konnten. In sibirischer Butter war der Handel ebenfalls lebhafter. Da die Forderungen für diese Provenienz in den letzten Tagen außerordentlich erhöht worden sind, bleibt es abzuwarten, ob das Geschäft darin so lebhaft bleibt.

Kopenhagen, 23. Juli. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt eröffnete in dieser Woche äußerst fest, ehestens aufgeregt, da die Produktion langsam zurückging, und der Begehr unverändert groß ist, besonders in England, während Deutschland augenblicklich von seinen Kühlhausbeständen zu zehren scheint. Da die Produktion aber nächste Woche noch mehr abnehmen wird, so muß man damit rechnen, daß die jetzigen Preise sich behaupten lassen. Es scheint augenblicklich, als ob die dänische Butterproduktion nächste Woche mindestens 10 Prozent kleiner wird, und wenn kühleres Wetter gleichzeitig eintreten sollte — einmal muß es doch kommen —, so wird der Konsum sicher die Produktion übersteigen, und die Preise werden wahrscheinlich noch höher gehen — Der Preis für dänische Butter hat in dieser Woche um 200—205 Sh. herum gelegen, und hat der Preis sich für estnische Butter auf ca. 185 Sh., und für baltische und sibirische auf ca. 175 Sh. gestellt. Die Preise scheinen aber anziehen zu wollen. Die Notierung wurde heute um 17 Kronen erhöht und ist demnach 426 Kronen. Markttendenz: fest.

Käse.

Berlin, 24. Juli. Trotz der tropischen Hitze und der großen Ferien, die viele fern von Berlin verbringen, war das Geschäft in der Berichtswoche ein recht zufriedenstellendes. Wenn auch der Absatz in Weichkäsen, wohl infolge der großen Hitze, zu wünschen übrig ließ, so war prima Schweizerkäse doch sehr stark gefragt und auch Tilsiter und Holländer waren begehrt. Hatte man noch kürzlich auf fallende Preise gehofft, so ist man jetzt der Ansicht, daß sich die Preise auf der zeitigen Höhe halten werden, wenn auch die Eingänge so groß waren, daß Berlin einstweilen gefüllte Läger hat. Alle Sauermilchkäse sind noch immer stark vernachlässigt. Als Großhandels-Preise werden uns für greifbare Ware in Mark für das Pfund genannt: pa. Tilsiter vollfett 1,15—1,25, do., 2. Sorte 1,00—1,10, echte Emmentaler 1,70—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,45—1,50, do., mittel-

gelocht 1,25—1,40, bayrischer Emmentaler 1,60—1,65, bayrischer Schweizer 1,35—1,45, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 1,15—1,20, do., 30 proz. 1,00 bis 1,05, do., 20 proz. 0,82—0,87, holländischer Gouda, 45 proz. 1,35—1,40, do., 40 proz. 1,15—1,20, do., 30 proz. —, Parmesan 1,60—1,65, bayrischer Kräuterkäse 0,80—0,90, Glarner Kräuterkäse 1,00—1,05, □-Käse, bessere Ware 0,36—0,40, do., geringere Ware 0,30—0,35, Camembert 0,30—0,45, bayrischer Limburger, 20 proz. 0,97—1,05, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 0,97—1,05, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 1,05—1,25, Steinbuscher, vollfett 1,25—1,35.

Köln, 24. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett. 2,20 ℳ, Holländer Gouda, 45-prozentig, 2,40—3,50 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90—2,00 ℳ je 1 Kilo.

Hamburg, 24. Juli. Bericht der Firma C. H. Dancker. Der Markt für Tilsiter Käse ist außerordentlich ruhig geworden. Die kolossale Hitze wirkt furchtbar lähmend auf das Geschäft, trotzdem sind die Preise für prima Tilsiter Käse nicht billiger geworden, da die Meiereien mit ihren Forderungen nicht nachgeben wollen. Wahrscheinlich rechnen sie schon jetzt damit, daß die Milch außerordentlich knapp werden wird, wenn die augenblickliche Hitze, die in vielen Gegenden schon eine tatsächliche Dürre hervorgerufen hat, nur noch wenige Tage anhält. Die Forderungen für prima Tilsiter Käse ab Hamburger Lager im Engroshandel sind ca. 114—116 ℳ je 100 Pfund. Abfallende Ware entsprechend billiger. — Die Preise für Schweizerkäse sind unverändert. Prima finnländische Schweizer-Käse kosten ab Hamburger Lager 135 ℳ je Zentner.

Breslau, 23. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co Die letzten Tage waren derart heiß, daß der Transport und die Lagerung von Weichkäsen nach den Großstädten mit großen Gefahren verknüpft ist. Nur ausgesucht haltbarste und feinste Ware kann dem Verkehr übergeben werden. Der Handel hat in den letzten Tagen sicher allgemein große Verluste erlitten. — Quarg. Ebenso liegt es beim Versand von Quarg. Die Molkereien nehmen vielfach auf die Witterungseinflüsse zu wenig Rücksicht. Die Nachfrage und die Preise wären sicher schon wesentlich besser, wenn seitens der Molkereien mehr auf die Qualität als auf die Quantität geachtet werden würde. Gerade im Hochsommer ist die trockenste Qualität die allein mögliche.

Kempten, 22. Juli. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeuger-Verkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 65—72 Mark, Tendenz: Die Hitze beeinträchtigt den Versand, daher ruhig; Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 Mark. Normale Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 24. Juli. Bericht der Firma S. S. Seenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 82—86 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 98—102 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 114—118 holländische Gulden je Kg. unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 24. Juli. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 24.—30. Juli festgesetzt in:

Berlin: 21 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 21 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 18 ₰ je Liter frei Verladestation

Eier.

Berlin, 23. Juli. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14,5, frische über 55 Gramm 12—12,5, do. unter 55 Gr. 11,5; Auslandseier: extra große 13,5—14,5, große 11,75 bis 12, normale 9,5—10,5, abweichende 7,5—8,5, kleine und Schmutzeier 7,5—8,5. Tendenz: behauptet.

Köln, 24. Juli. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 13—14, do., über 55 Gr. 12—12,5; Auslandseier: Frische, über 60 Gramm 14,5—15,5, do., über 55 Gr. 12,5—13.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 24. Juli. Während von Amerika heute nur geringe Preisveränderungen gemeldet wurden, hörte man von Liverpool sehr flaue Kursmeldungen. Der hiesige Markt ging seinen eigenen Weg und hatte durchweg bessere Haltung. Zum Teil sprachen hierbei Zollermäßigungen mit. So ist für Weizen bei Zurückhaltung der Verkäufer die Preislage merklich gesteigert. Julilieferung, die mit dem Zoll noch nichts zu tun hat und für die Engagements allmählich durch umlaufende Kündigungen ausgeglichen werden, hat sich im Preise weniger verändert. Roggen ist vom Inlande billiger angeboten und die Forderungen für schnelle Lieferungsware stellten sich fester. Diese und die gleichen Ursachen wie beim Weizen haben die Roggenpreise befestigt. Gerste und Hafer sind ruhig. Für Mehl bleibt allgemeine Zurückhaltung zu spüren. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon per 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer guter 265—280, mittlerer 256—264, amerikanischer 210—265, Gerste 250—255, Wintergerste 220—230, Futterweizen 282—288. Es wurden notiert: Weizen märkischer neuer 242—246, Juli 266, September 247 bis 248, Oktober 250—251, Roggen märkischer 194—198; mecklenburgischer 190 bis 192, Juli 209, September 203,50—204,50, Oktober 206—208—207 G.: Gerste, Futer- 198—217, Winter- 186—194; Hafer, märkischer 248—255, Juli 192,50—193, September 190—194, Mais loko 214—216, Weizenmehl 33—35,50, Roggenmehl 27,25—29,25, Weizenkleie 13,30, Roggenkleie 13,60, Raps 345—340, Viktoriaerbsen 28—33, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 23—26,50, Peluschken 23—26,50, Ackerbohnen 34—26, Wicken 26 bis 28, Lupinen, blau 13,50, Lupinen, gelb 15—16,50, Rapskuchen 16,60 bis 16,80, Leinkuchen 23—23,20, Trockenschnitzel 11,60—11,80, Soya-Schrot 21,40—21,60, vollw. Zuckerschnitzel 9,60—9,75, Torfmelasse 26—26,20.

Hamburg, 24. Juli. Getreide: Weizen 262—268, Roggen 198 b. 210, Hafer 240—245, neue Wintergerste 195—204, ausländ. Gerste 210 bis 230, Mais 195—200 Rm. für 1000 Kg. Hirse 11—13 Gulden, Leinsaat 22—24 Gulden für 100 Kg.

Magdeburg, 24.. Juli. Weizen ruhig, 13,25, Roggen stetig, 10,25, Wintergerste stetig, 10,20 Hafer ruhig, 12,50.

Bremen, 24. Juli. Weizen: Manitoba- 1V 14,20, Manitoba-Futter- 9,70; Roggen, amerikanischer 2 10,60; Gerste: amerikan. Malz- 10,65; Hafer: amerikan. white clipped 9,70; Mais: La Plata 9,80.

Emden, 23. Juli. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Zentner in Goldmark. La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—9,90, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—10,00, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80—5,20, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,40—3,80, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 1,90—2,30, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,90—2,30, inländischer Hafer 10,00—10,20, inländischer Weizen 10,00 bis 10,25, inländischer Roggen 12,10—12,30, inländische Sommergerste 10,50—10,70, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 10,0—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,0—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juli	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	22	7992	81—76	75—71	Lebendgew.	ruhig
Bremen	22	999	79—75	72—67	„	sehr langsam
Breslau	22	2290	83—77	76—70	„	langsam
Chemnitz	20	2028	85—78	76—70	„	langsam
Danzig	21	1443	75—69	68—64	„	ruhig
Dortmund	20	2196	86—80	79—72	„	langsam
Dresden	23	529	83—80	78—76	„	langsam
Düsseldorf	21	1471	89—82	78—70	„	langsam
Elberfeld	21	2078	86—81	78—72	„	schleppend
Essen	21	3234	86—80	77—70	„	schlecht
Frankfurt a. M.	23	1451	82—80	80—75	„	gr. Überstand
Hamburg	24	1917	80—73	70—65	„	sehr ruhig
Hannover	22	1433	82—78	75—73	„	schlecht
Karlsruhe	20	670	90—86	85—80	„	mittelmäßig
Köln	20	3923	87—82	80—70	„	lebhaft
Leipzig	23	1024	82—75	74—72	„	—
Magdeburg	21	2260	85—80	76—70	„	langsam
Mannheim	23	14	86—84	83—82	„	ruhig
München	24	373	86—78	83—65	„	—
Stettin	24	475	80—78	75—70	„	schleppend
Stuttgart	23	670	81—73	70—60	„	langsam
Zwickau	20	1249	86—84	83—78	„	schlecht

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der **Neuen Gothaer Lebensversicherungsbank auf Gegenseitigkeit** beigefügt.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter.

Unterverband Potsdam. Am Mittwoch, dem 29. ds. Mts., nachmitags 3 Uhr, findet im Hotel „Deutsches Haus in Glöwen eine Mitglieder-Versammlung statt. Tages-Ordnung wird in der Versammlung bekanntgegeben.

Um zahlreiches Erscheinen wird gebeten.

J. A.: Burkhardt-Grube.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Jüngerer Fachmann
unverheiratet, der schreibgew. ist und gute Dispositionsgabe bes., als **Aufsichtsbeamter und Vertreter des** Betriebsleiters unser. umfangreich. großstädt. Betriebes (Freist. Sachsen) für spätestens 1. September 1925 gesucht. Handschriftl. Bewerbungen und Zeugnisabschrift. mit Lichtbild unter **1609** an ds. Ztg.

Tüchtiger Gehilfe,
hauptsächlich für Maschinen zum 1. August gesucht. Gehalt 60 ℳ bei freier Station und Kassen. (1608
Dampfmolk. Wendisch-Buchholz Mark.

Wir suchen zum 15. August einen tüchtigen (1607
ersten Gehilfen
in dauernde Stellung. Ders. muß gute Kenntnisse in der Quadratkäsefabrikation besitzen. Anfangsgehalt nach Alter 55—60 ℳ u. alles frei. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sind zu richten an
Gen.-Molk. Garz a. Rügen.

Da Gehilfe nicht angetreten, suche zu sofort einen (1575
Gehilfen
bei 50 ℳ Gehalt u. freien Kassen.
Central-Molkerei Seehausen, Altmark.

Suche sofort oder 1. August zuverlässigen (1610
Gehilfen
der auch eine Milchtour mit fährt und sich willig jeder Facharbeit unterzieht. Gehalt vorläufig 45 ℳ, freie Station u. Kassen.
Aug. Tietze, Molk. Uebigau Station Neschwitz i. Sa.

Zum 1. August wird angehender, gewissenhafter (1624
2. Gehilfe
für alle Arbeiten im Betrieb gesucht. Solcher, der auch schon etw. Kontorarbeiten versteht, wird bevorzugt. Nur bestempfohl. junge Leute wollen sich melden. Gehalt nach Vereinbarung.
Molkerei Coppenbrügge e. G.

Suche zum 1. August evtl. früher tüchtigen, ehrlichen (1592
Gehilfen
Anf.-Gehalt 50 ℳ, Kassen frei.
Herm. Möller, Bröltaler Molkerei Waldbröl, Bezirk Köln.

Wir suchen für unsere neu eingerichtete Käserei einen tüchtigen
Käsereigehilfen
der nachweislich reiche Erfahrungen in Weich- und Harzkäserei bes. und für gutes Produkt garantiert. Antritt möglichst sof. Angebote an
Molkerei-Genossenschaft Bornum am Harz. 1582

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr 2138 Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 81 **Hildesheim, den 28. Juli 1925.** 39. Jahrgang.

Anweisungen für die Versendung von Milchproben zur bakteriologischen Untersuchung.

Von Dr. M. Seelemann, Kiel.

(Schluß).

3. Krankheitserreger, die sekundär in die Milch hineingelangen können.

Hiermit sind hauptsächlich Infektionen durch Zwischenträger, wie kranke Nachbartiere, Personen, Melker usw. gemeint. So ist z. B. die Möglichkeit gegeben, daß ein an sich gesundes Gesamtgemelk eines Stalles durch eine einzige kranke Kuh infiziert wird. In Frage kommen hier sämtliche bereits genannten Krankheitserreger. Ferner können, wie das sehr häufig z. B. bei Darmtuberkulose beobachtet wird, die mit dem Kot ausgeschiedenen Tuberkelbazillen beim Melken mit Schmutzteilchen in die Milch gelangen. Auch mit Abortusbazillen und Eitererregern kann die Milch auf solche Weise infiziert werden.

Weiterhin ist eine Verunreinigung der Milch durch kranke Personen zu beobachten. Es kommen in Frage der Typhus, Paratyphus, Ruhr, Cholera, Diphterie und Scharlach.

Der Typhus wird am häufigsten und leichtesten durch die Milch verbreitet. In vielen Fällen geschieht die Infektion der Milch auch durch das beim Spülen der Kannen und sonstigen Geräte verwendete Wasser, das garnicht so selten Typhusbazillen enthalten kann. Typhuskrankes Stall- bezw. Melkpersonal gibt ebenfalls häufig Veranlassung zu Epidemien. Besonders gefährlich sind die sog. Dauerausscheider und Bazillenträger, die im Stall beim Melken oder sonstwie bei der Gewinnung und Verarbeitung der Milch unbewußt zur Verbreitung der Seuche beitragen.

Die gleiche Übertragungsgefahr besteht bei den andern infektiösen Darmerkrankungen Paratyphus, Cholera, Ruhr. Auch hier sind Erkrankungen durch infizierte Milch zur Genüge bekannt geworden.

Diphterie und Scharlach werden sehr selten durch Milchgenuß übertragen; es sind bisher nur einige wenige Fälle in der Literatur erwähnt.

Die bakteriologische Untersuchung der Milch, die bei den genannten Krankheiten am Platze ist (und auch die Nachforschung nach Dauerausscheidern und Bazillenträgern unter dem Stall- bezw. Molkereipersonal!), kommt meistens leider zu spät, nämlich gewöhnlich erst dann, wenn Erkrankungsfälle unter den Milchkonsumenten aufgetreten sind. Die Nachforschungen haben dann aber schnellstens zu erfolgen, um eine Ausbreitung der Seuchenfälle zu verhindern!

4. Außer den durch die genannten Bakterien hervorgerufenen Schäden kommen eine Reihe von Milchveränderungen bei Krankheiten vor, deren Ursache nicht auf das Vorhandensein von Mikroorganismen zurückzuführen ist. Auf diese sei hier nicht näher eingegangen; sie sollen nur kurz erwähnt werden. Es sind dies die sog. physiologischen Milchfehler, die auf innere Krankheiten (keine Seuchen!), Vergiftungen, schlechte Fütterung, schwere Arbeit, Futterwechsel, sexuelle Störungen usw. zurückzuführen sind. Hierher gehören die Abnahme der Milchmenge (Milchmangel), griesige, flockige Milch, wässerige, zu fette, sandige, schlickerige, fischige Milch usw. Bei diesen Milchfehlern spielen, wie gesagt, Bakterien keine Rolle. Daß selbstverständlich derartige Milchproben häufig zur Untersuchung eingesandt werden, ist nicht zu verwundern. In solchen Fällen ist aber natürlich die Diagnose nur durch gründliche fachmännische klinische Untersuchung des Tieres zu stellen. An der Milchprobe allein läßt sich die Ursache für den Fehler nicht erkennen.

Andere Milchfehler dagegen sind auf das Vorhandensein irgendwelcher Mikroorganismen zurückzuführen, meist Saprophyten, ohne daß Erkrankungen des Tieres oder der Milchdrüse bestehen. Sie gelangen sekundär — von außen her — in die Milch nach dem Melken bezw. auch während des Melkens hinein (vom Stallboden, Stallstaub, Luft, Wasser, Dung usw.). Wir kennen hier ebenfalls eine große Anzahl von Kleinlebewesen, die die verschiedensten Veränderungen in der Milch hervorrufen. Sie kommen als direkte Krankheitserreger bei Mensch und Tier nicht in Frage. Es seien nur genannt die Erreger der schleimigen oder fadenziehenden Milch, gärenden, schäumenden, nicht butternden, fauligen, seifigen, bitteren, blauen, roten, gelben Milch usw.

Gelangen derartige Milchfehler zur Beobachtung, so ist eine bakteriologische Untersuchung der Milchprobe unerläßlich. Das betr. Institut wird dann nach Feststellung des Bakteriums, das den Fehler verursacht, auch Auskunft über die Maßnahmen zur Unschädlichmachung erteilen. Unter Umständen genügt aber die Einsendung einer Milchprobe zur Feststellung des Grundübels nicht, da das schädliche Bakterium ja meist sekundär in die Milch gelangt ist, also vielleicht mit dem Brunnenwasser (Milchkannen), Futter, Weide oder sonst wo her. Manchmal ist es ziemlich schwierig, den Fehler zu finden. Eine gründliche Besichtigung und Untersuchung der örtlichen Verhältnisse verbunden mit der bakteriologischen Untersuchung wird in den meisten Fällen zum Ziele führen.

5. Auftreten von Fehlern bei der Milchverarbeitung. Diese letzte Gruppe sei nur ganz kurz besprochen. Viele, bei der weiteren Verarbeitung der Milch zu Butter, Käse und sonstigen Molkereiprodukten auftretenden Fehler und Schäden sind bereits auf in die Sammelmilch hineingelangte unerwünschte Keime zurückzuführen. Aus diesem Grunde wird ja so viel über eine reinliche Gewinnung der Milch geschrieben, um eben zu erreichen, daß eine einwandfreie molkereimäßige — durch keine unnützen Pilze gestörte — Verarbeitung der Kuhmilch gewährleistet ist. Treten dennoch Fehler in Molkereien auf, z. B. regelmäßig, so sind sowohl Milch, Butter, Käse und andere Milchprodukte, soweit sie mißraten sind, und nicht zuletzt auch Sammelmilchproben, ferner im Gebrauch befindliche „Reinkulturen" zur bakteriologischen Untersuchung einzusenden. Bei Pilzen (Schimmel usw.) ist auch auf Sauberkeit der Gerätschaften, Käsebretter, Matten, Räumlichkeiten usw. acht zu geben.

II. Wie hat die Probeentnahme der Milch und die Versendung an das Institut zu erfolgen?

Hier gilt durchweg der Grundsatz: Je sauberer (namentlich bei etwa vorhandenen Euterkrankheiten) die Probeentnahme vorgenommen wird und je schneller die Milch beim Institut eintrifft, um so sicherer kann die Diagnose auf Grund der bakteriologischen Untersuchung gestellt werden! Das heißt also: die Milch ist nach Säuberung des Euters (mit warmem Seifenwasser und nachfolgendem Trocknen mit einem reinen Tuch) in eine möglichst saubere bezw. sterile Versandflasche hineinzumelken. Soweit kein steriles Gefäß zur Verfügung steht, ist die Flasche auszukochen (10 Minuten etwa) und mit einem ebenfalls sauberen (ausgekochten) Stopfen aus Gummi, Kork oder Patentverschluß abzudichten. Es ist natürlich zu berücksichtigen, daß nicht allein eine mikroskopische Untersuchung der Probe im Institut ausgeführt werden muß (u. U. sind allerdings die spezifischen Keime sofort im Ausstrichpräparat zu erkennen, namentlich wenn sie in großer Zahl enthalten sind), sondern auch Kulturen angelegt und in einzelnen Fällen ein Tierversuch (z. B. Meerschweinchenimpfung bei Tuberkulose) zur Sicherstellung des Ergebnisses vorgenommen werden muß. Dazu sind fremde Keime nach Möglichkeit von der einzusenden Probe fernzuhalten! Die Menge der Milch dürfte mit mindestens 80 bis 100 ccm für die Zwecke der bakteriologischen Untersuchung zu bemessen sein. Mehr als ½ Liter ist jedenfalls nicht erforderlich. Bei sichtbaren Veränderungen genügt es, Milch aus dem betr. erkrankten Euterviertel zu entnehmen. Oft sind bei Entzündungen des Euters nur ein oder zwei Viertel ergriffen. Ist sich der Besitzer nicht ganz klar über die Ausdehnung des Krankheitsprozesses, so ist aus jedem Strich etwas Milch zu entnehmen, und dann am besten

die Milch aus den einzelnen Vierteln unter Bezeichnung in je einer besonderen Flasche (je 80—100 ccm) zu versenden.

Von großer Wichtigkeit ist schließlich das Begleitschreiben (Vorbericht), das der Milchprobe (im Brief) beizufügen ist. Für den Untersucher bedeuten jedenfalls genaue und ausführliche Angaben, aus welchen Gründen überhaupt die Einsendung erfolgt ist, eine erhebliche Erleichterung; sie sind sogar einfach notwendig, zumal er das kranke Tiere bezw. Euter nicht selbst sieht. Dieser Begleitbericht wäre natürlich am zweckmäßigsten von einem Tierarzt (bei Krankheiten) anzufertigen. Überhaupt ist eine vorherige klinische Untersuchung des Tieres sehr wünschenswert. Zweifellos kann der Fachmann bessere Anhaltspunkte geben, als es dem Nichtgeübten aus naheliegenden Gründen möglich ist. Manch überflüssige Untersuchung würde dadurch erspart bleiben. Auch für den Verlauf des Krankheitsprozesses ist es von ausschlaggebender Bedeutung, wenn möglichst frühzeitig — namentlich bei Euterentzündungen — eine sachgemäße Behandlung eingeleitet wird. Der Besitzer kann dadurch nur Vorteile haben. Eine Reihe von Krankheiten und Euterentzündungen ist durchaus heilbar, abgesehen von der Eutertuberkulose. Beim Vorliegen von Eutertuberkulose wäre dann die inzwischen begonnene Behandlung nach dem Eintreffen der Diagnose von der Untersuchungsstelle wieder abzubrechen und das Tiere alsbald zu schlachten.

Der Begleitbericht muß in der Hauptsache folgende Punkte enthalten: Alter des Tieres, beobachtete Krankheitserscheinungen am Tier oder am Euter, Dauer der krankhaften Veränderungen, bisheriger Verlauf, Futteraufnahme, Fütterung, Zahl der erkrankten Tiere, Fütterung der Tiere, Milchmenge aus den erkrankten bezw. übrigen Vierteln und evtl. eingeleitete Behandlung.

Die Versendung der Milchproben, denen für die bakteriologische Untersuchung kein Konservierungsmittel zuzusetzen ist, hat in einer Holz- oder Pappkiste — gut und sicher verpackt — durch Eilpost zu erfolgen.

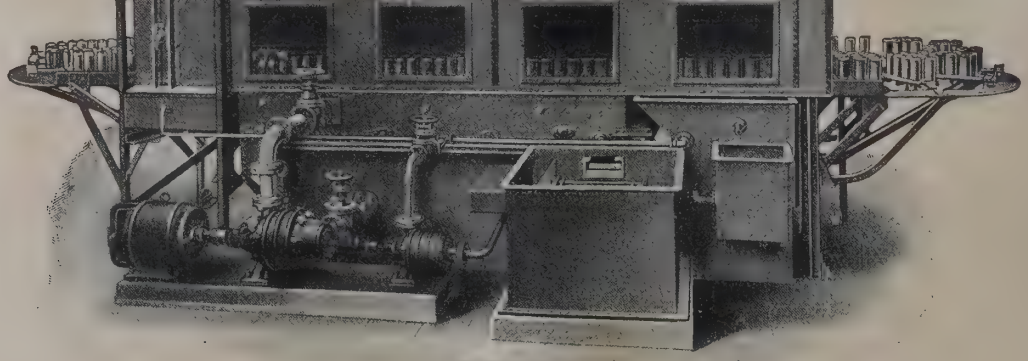
Die Degerma-Flaschenmilch-Anlage in der Molkerei-Kosthalle der D.G.L. in Stuttgart.

Von Professor Dr. Meurer, Oldenburg.

Mit großem Interesse haben auf der diesjährigen D.L.G.-Ausstellung die besuchenden Molkerei-Fachleute die Ausstellung der Molkerei-Maschinen-Fabrik Max Schulz A.-G., Oldenburg i. O., sich angesehen. Diese Ausstellung war zugleich eine Betriebsanlage für die Molkerei-Kosthalle und zwar wurden in dieser die Reinigung der Flasche bis zur Ausgabe der pasteurisierten und gekühlten Flaschenmilch gezeigt. Da diese Ausstellung viele recht beachtenswerte Neuerungen auf dem Gebiete der Trinkmilch aufwies, so möchte ich an dieser Stelle für die Fachgenossen, welche die Ausstellung nicht besuchen konnten, diese Anlage schildern.

Die zur Verwendung kommenden Flaschen, Degerma-Glas- oder Metall-Flaschen, wurden zuerst in einer bürstenlosen Maschine nach dem Hochdruck-Spritzweich-Verfahren gereinigt. In Figur 1 ist dieselbe abgebildet.

Bei dieser Art der Reinigung sind alle Bürsten vermieden und die Säuberung der Flaschen geschieht nur mittels Ausspritzen unter einem



Figur 1.

Druck von 4—5 Atm. Dieser vollautomatische, bürstenloser Hochdruck-Spritzapparat für Milchflaschen verarbeitet alle Arten und Größen vollkommen automatisch, ist also im besten Sinne des Wortes eine Universal-Maschine für jeden großen Flaschenmilch-Betrieb. Die Maschine arbeitet ohne die lästige zeitraubende Voreinweichung und leistet etwa 3000 Flaschen bei 2 Mann Bedienung pro Stunde. Die Arbeisweise ist so, daß die Flaschen mit dem Kopf nach unten auf 3 dem Flaschenhals angepaßten Zähne gesteckt werden, und nun ruckweise vorwärts durch die Reinigungsmaschine geführt werden, sodaß sich der Flaschentransport im Kreislauf bewegt. Auf diese Art und Weise werden die Flaschen über die verschiedenen Spritzdüsen geführt. Erst werden die Flaschen mit reinem heißem Wasser von 40 Grad Cels. unter einem Druck von 4—5 Atm. gründlich vorgespritzt und gleichzeitig berieselt. Nach dieser Vorspritzung und Anwärmung, welche das Springen der Flaschen verhindert, erfolgt eine 28malige Spritzung mit heißem Wasser, welches einen Zusatz von kaustischer Soda erhalten hat. Dieser Zusatz kann viel höher gewählt werden, als wie bei den früheren Reinigungsmaschinen, da die Lauge hier nicht mit den Händen des Personals in Berührung kommt. Die Stärke des Zusatzes kann noch so hoch gewählt werden, daß die eingetrockneten Milchreste sich spielend leicht lösen, während das Metall noch lange nicht davon angegriffen wird. Neben dieser großen Reinigungsmaschine war noch eine kleine Anlage aufgestellt für 500 Liter. Dieselbe besteht aus einem runden drehenden Teller, bei dem der halbe Weg für die Ausspritzung mit Aetznatronhaltigem Wasser durch Anwendung einer Pumpe geschieht. Nachdem wird die gereinigte Flasche in demselben Apparat mit Wasser nachgespült.

Die Milchverarbeitung für die Kosthalle geschah nun auf folgende Art und Weise:

Die von den Ausstellungskühen gemolkene Milch wurde durch ein Sieb mit Wattefilter in einem Aufnahmebehälter von 2000 Liter gegossen, in einem Pasteur oder einem Berieselungs-Milchvorwärmer auf 63 Grad Cels. vorgewärmt, gelangte hierauf in einen Zwischenbehälter, welcher eine Großleistungs-Füllmaschine zum kastenweisen Füllen von Degerma-Glas- oder Metall-Flaschen speiste. Mit Hilfe dieser Maschine werden 10 Flaschen, welche sich in Normalkästen befinden, durch Heben des Fülltisches mit einer Geschwindigkeit gefüllt, daß eine Leistung von 3000 Flaschen in der Stunde hervorgebracht wird. Diese Leistung wird erzeugt durch eine besondere Ventil-Konstruktion im Zusammenhang mit den weitgehaltenen Flaschenhälsen. (Figur 2).

Figur 2.

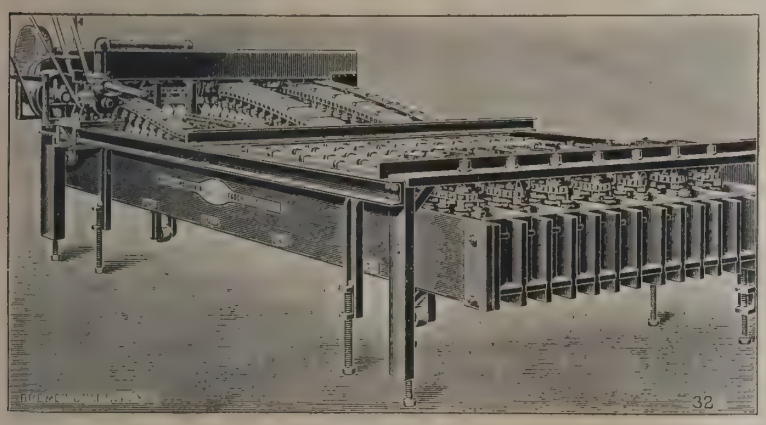
An die Füllung schließt sich immer sofort das Verschließen der Flaschen an. Zum Verschließen wird ausschließlich die Degerma-Aluminium-Kappe verwendet, die durch hohen Druck ohne jede Zwischendichtung auf die glatten Flaschenköpfe aufgepreßt wird und dadurch einen unantastbaren, vor jeder Fälschung schützenden Verschluß bildet, der nur durch Abreißen zu entfernen ist. Für die Ausführung des Verschlusses waren verschiedene Größen und Ausführungen ausgestellt, z. B. Einzelmaschine, bei der die Flasche durch Fußtritt eingeführt wird und durch Handhebel der Verschluß getätigt wird, die gleiche Maschine für 2 Verschlüsse zugleich auszuführen, ferner Maschinen, die 10 Flaschen zugleich im Kasten verschließen mittels hydraulischem Druck, wie Figur 3 zeigt.

Der Degerma-Aluminiumkapsel-Verschluß wurde in der Ausstellung auf Metallflaschen und Gläschen angewendet, da das Einheitsmaß für beide Flaschenöffnungen 45 mm ist. Irgendwelche Gefährdung der Glasflaschen konnte ich bei dem Verschließen nicht feststellen. Zu bemerken habe ich noch, daß man auf den Verschlußkapseln bei der Herstellung die Firma oder auf Wunsch auch Wochentage oder besondere Geheimzeichen zur Unterscheidung der verschiedenen Tageslieferungen einprägen kann. Eine Sammlung von solchen Kappen mit verschiedenen Prägungen waren am Eingang der Molkerei ausgestellt.

Nachdem die Flaschen verschlossen waren, wurden dieselben im sogen. Einreihen-Degermator, (d. h. Dauererhitzer kombiniert mit Kühler, vollkommen automatisch arbeitend) eingesetzt, und zwar am linken Kopfende dieses Apparates. Figur 5. Das Einsetzen der Flaschen geschieht in Flaschenkörbe, die je 2 Flaschen fassen. Diese Körbe werden nun mittels eines automatischen Ketten-Transportbandes durch schlangenweg-

Figur 3. Maschine zum kastenweisen Verschließen der Degerma-Flaschen mit Alukappen.

artig verlaufende Heißwasser-Kanäle geführt und auf diese Weise einer gleichmäßigen schonenden Dauerpasteurisierung auf 63 Grad Cels. 30 Minuten lang unterworfen. Die Flaschen steigen dann automatisch in die Brunnenwasserkühlung hinüber, durchlaufen die Wasserkühlung, um wiederum automatisch in die Eiskühlung geleitet zu werden und erscheinen zum Schluß tiefgekühlt an dem rechten Kopfende des Degermators, wo dieselben abgenommen werden. Die entleerten Körbe werden sofort wieder mit zu pasteurisierenden Flaschen gefüllt und wandern so im Kreislauf wieder in den Pasteurisier-Behälter.

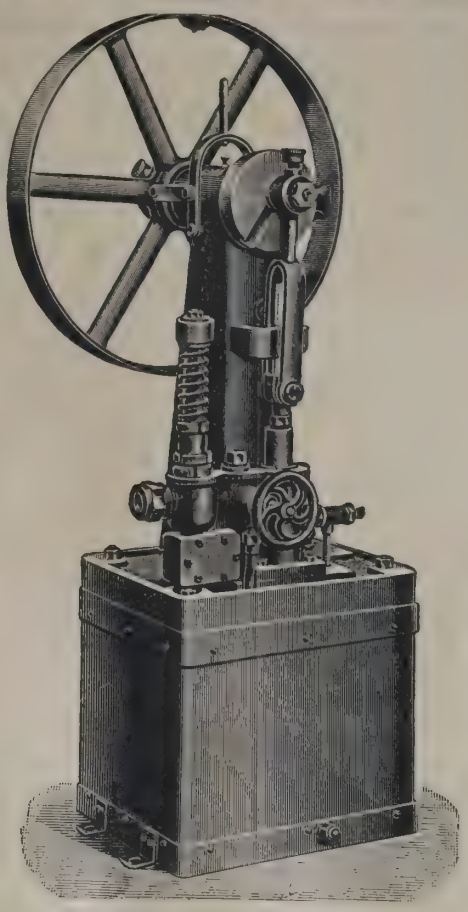


Figur 5.

Der Degermator wurde mit Glas- und Metallflaschen beschickt und konnte ich, was sehr beachtenswert ist, bei Anwendung von Glasflaschen keinen Flaschenbruch beobachten, da der Übergang zu den einzelnen Bädern in langsam abgestufter Weise erfolgte. Die fertigen Flaschen wurden dann in Flaschenkästen gestellt und auf kleine Hubwagen, die unter eine Plattform geschoben werden konnten, auf denen 4—500 Flaschen untergebracht wurden, zur Kosthalle gefahren, um dort verbraucht zu werden. Die Wendigkeit des Hubwagens gestattet, den Flaschenblock an beliebigen Plätzen genau wieder abzusetzen, indem die Plattform des Wagens gesenkt wird und der Hubwagen unter derselben herausgefahren werden kann.

Zum Schluß möchte ich noch auf die Degerma-Joghurt-Anlage hinweisen. Dieselbe besteht aus weißlackierten Kästen mit doppelten Klappdeckeln, aus isolierendem Material angefertigt, innen und außen mit Blech beschlagen, welche zur Aufnahme von Joghurtflaschen dienen, mit oder ohne Kästen. Eine Gruppe von solchen Reifungskästen(in der Ausstellungs-Anlage 4 Kästen je 200 Flaschen Inhalt) sind mit der sogenannten Degerma-Temperier-Zentrale verbunden. In einem hochgestellten Faß wird das Temperierwasser durch Heizvorrichtung genau auf die erforderliche Reifungstemperatur eingestellt und zirkuliert zwischen dem hochstehenden Faß, den Reifungskästen und dem darunter gestellten Rücklauf-Sammelbehälter, sodaß man beliebig mehr oder weniger Kästen mit dem Warmwasser beschicken kann. Die Temperier-Zentrale soll für eine Gruppe bis zu 12 Reifungskästen ausreichen. Als Reinkulturen wurden die Kulturen der Forschungsanstalt in Kiel verwendet.

Bemerkenswert ist noch, daß die gesamten Wärmebedürfnisse der Anlage von einem gewöhnlichen Wasserkessel abgeleitet worden sind, sodaß z. B. der Milchvorwärmer, ebenso der Berieselungs-Milchvorwärmer statt mit Dampf mit dem zirkulierenden heißen Wasser erwärmt wurden, desgleichen der Degermator.



Figur 4. Oelpreßpumpe zum Betrieb nebenstehender Maschine.

Diese Anlage für die Herstellung von pasteurisierter Flaschenmilch, welche die Firma Schulz A.-G. ausgestellt hat, bringt den erfreulichen Beweis, wie regsam auf dem Gebiet der Trinkmilch-Versorgung der Städte mit Flaschenmilch gearbeitet wird und durch die Verbesserung der Maschinen, wie man hier beobachten konnte, geht man der Lösung mehr und mehr entgegen, alle Milch für die Verbraucher in Flaschen abzugeben, was natürlich die einzig und beste Milchbehandlung und Verteilung bedeutet.

Auch für Lastwagen zu empfehlen: „Die früheren Lieferungen von Branth's Schutzfarben habe ich zum Innenanstrich meiner Molkerei sowie auch für meinen Lastwagen verwendet, und bin damit **sehr zufrieden,** so daß ich diese Farben **nur jedermann bestens empfehlen kann".** gez. Molkereibesitzer J. M. in M. (Hessen). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Butter-Bestellblocks

je 50 oder 100 Blatt, perforiert, numeriert von 1—50 und 1—100 ab Lager sofort lieferbar.

Durch Massenherstellung dieser Blocks besonders billig.

Man verlange bei jedem Drucksachen-Bedarf unser Spezial-Angebot

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für das Molkereigewerbe

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkereifachmann

Aelterer erfahrener Fachmann in ungekünd. Stellung, mit lückenlosen Zeugnissen, sucht sich zum 1. Oktober oder später zu verändern. Derselbe ist bilanzsicherer Buchhalter und mit allen Sparten des Molkereiwes., Müllerei, Käserei, Schweinemast u. Maschinenwesen bestens vertraut. Angebote unter **1106** an diese Zeitung.

Molkereifachmann

31 Jahre alt, sucht zu sofort oder später dauernde Stellung. Mit all. Facharbeiten gut vertraut sowie in der Gewinnung von Eiweiß und Rohmilchzucker erfahren. In der Führung von Kessel und Maschinen sicher. Würde auch Stellung als **Gutsmeier, Heizer und Maschinist oder sonstigen Vertrauensposten** übernehmen. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Am liebsten Stellung, wo Wohnung vorhanden. Mecklenburg, Pommern oder Holstein bevorzugt. Werte Angebote unter **Nr. 1258** an ds. Ztg. erbeten.

Molkerei- und Käserei-Fachmann

sucht zum 1. 8. oder später Dauerstellung als 1. Käser od. als Obermeier, ders. ist mit allen Facharbeiten sowie mit der Herstellung von Hart- und Weichkäse aufs beste vertr. u. garantiert für gute Ware. Gefl. Angebote erbeten
Molkerei Mandeln b. Neuhausen,
Kreis Königsberg. 1620

Tücht. Molk.-Betriebsleiter, allen Anford. der heutig. Zeit entsprech., auch in Landwirtschaft, Aufzucht, pp. Melken usw. bewandert, s. sof. Anstellung. Angeb. erb. u. **W. 1418** an diese Zeitung.

Molk.-Verwalter,

Mitte 30er, evgl., ledig, sucht, da er durch Verkauf der Molkerei seine Verwalterstelle verliert, anderweit. Wirkungskreis. Fachschule besucht. Gute Zeugnisse und Referenzen. Antritt sofort oder später. Gegend gleich. Im Fach vollkommen durchgebildet, wie auch mit Nebenbetr. Gegend gleich. Offerten unter **H. P. Nr. 1370** an diese Zeitung.

Kräftiger, gesunder, evgl. **Fachmann,** vertr. mit allen vorkomm. Arbeit., auch Weichkäs., sucht zum 1. August evtl. einige Tage später Dauerstellg. Holstein od. Pomm. bevorz. Ang. erb. **Alfr. Schleppegrell, Ratibor** i. O.-Schles., Molk. Vollbrecht. (1465

Sehr hohe Belohnung

in bar zahlt technisch und kaufm. durgebild. Fachmann an Kollegen, welche in der Lage sind, mit ihrer Hilfe bald oder später leitenden Wirkungskreis zu verschaffen. Frdl. Angebote unter **1578** an diese Ztg.

Molkereifachmann

27 Jahre alt, verh., firm in sämtl. Zweigen des Faches sucht zu sofort oder später Stellung als Verwalt., Gutsmeier oder sonst. Vertrauensposten, auch ins Ausland. Für erstklassige Ware leiste Garant. Werte Angebote erbeten unter Nr. 1602 an diese Zeitung.

Zuverläßig. Gehilfe,

23 J., mit allen praktischen und theoretischen Arbeiten uns. Faches sehr vertraut, im Besitz d. Führerscheins 3 b und weitgeh. Kenntn. d. Automobilfaches, jedoch noch in ungekünd. Stellg., sucht zu der entsprechend. Frist angen. Dauerstellg. Gute Zeugnisse stehen zur Verfüg. Gegend gleich. Gefl. Angeb. unt. **K .H. 1625** an diese Zeitung.

Nationalgesinnter Molkereifachmann,

24 Jahre alt, längere Zeit in großem Betriebe in gehobener, ungekündigt. Stellung tätig, sucht zum beliebigen Antritt Verwalter-Stellung. Kaution von 2000.— Mk. kann gestellt werden, pa. Referenzen vorhanden. Freundl. Angebote mit Gehaltsangabe unter **1626** an diese Zeitung.

Molkereifachmann

27 Jahre alt, über 3 Jahre in jetziger Stellung, sucht zum 15. 8. evtl. 1. 9. Stellung als (1649

Betriebsleiter evtl. Oberkäser

Selbiger ist guter Weichkäser, speziell Camembert, Brie usw. Auch mit allen anderen Facharbeiten aufs beste vertraut. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe unter **A. W. 133** an **Schließfach D 290 in Braunschweig.**

Molkereigehilfe,

21 Jahre, perfekt im Fach, Gymnasialbildung (Einjährige), engl. und franz. Sprachkenntnisse, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung, wo er sich im Kontor m. betätigen kann. (evtl. Butter- u. Käsegroßhandlung).
Fr. Machens,
Molkerei Mügeln bei Oschatz (Sachsen). (1560

Junger Mann, 22 Jahre alt, sucht Stellung in Molkerei (1601

als Volontär

zur Erlernung der Molkerei, oder Stelle, wo Gelegenheit geboten wird, **Autofahren zu lernen.** Ich bin aus Westpreußen und wurde von der polnischen Behörde ausgewiesen, weil ich deutscher Staatsangehöriger war. Mein Vater hatte dort eine Landwirtschaft. Bin jetzt auf einer Zeche in Westfalen beschäftigt. Antritt kann zum 1. August erfolgen. Briefliche Angebote sind zu richten an
Walter Wiegand, Bönen (Krs. Hamm)
Breiterweg Nr 159.

Kaufen Sie

„VULKAN-“

Milchkannen und Geräte!

Dann erhalten Sie:

Bestes Material! Tadellose Verzinnung!
Prompte Lieferung! Günstige Zahlungsbedingungen!

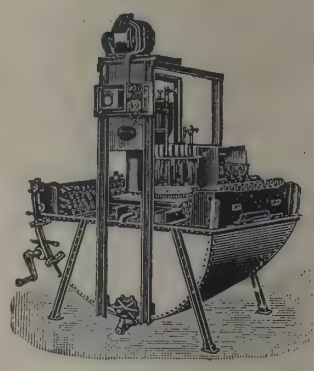
Engelhardt & Co., G. m. b. H., Düsseldorf 31
Industriestraße 4. Telefon 9184 und 1016.

R. A. Knöllner, Magdeburg

Spezialfabrik für Flaschen-Reinigungs- u. Füll-Anlagen

von den
allergrößten autom. Typen
bis zu den
fortschrittlichst. Kleinmodellen

Zahlreiche Lieferungen
an
bedeutende
Molkereien und Milchküchen.



Feinste Referenzen!

Ia **verzinkte**

Flaschenkasten

liefert nach Muster oder Angaben in jeder gewünschten Größe **preiswert** (8535
Gustav Borghoff, Dortmund
Fernruf Nr. 2655. Adlerstraße 15.

Kefir-Milch

Zur einfachen u. einwandfr. Selbstbereitung benützen Sie
Dr. Manns Kefirkörner
Marke „Topan“
Verlangen Sie gen. Preise.
Weber & Götz, Weinheim a. B.

Milchkannen

in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 28. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 180 G.-M., 2. Qualität je Zentner 163 G.-M., abfallende je Zentner 143 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 25. Juli. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Die bessere Stimmung, die am Donnerstag vor acht Tagen eingesetzt hatte, übertrug sich auch auf diese Woche und befestigte sich der Markt unter dem Einfluß der fortgesetzten starken Preiserhöhungen der ausländischen Plätze. Wenn auch der Konsum in der Stadt schwach blieb, so ist doch die Nachfrage aus der Provinz, besonders aus den er See nahegelegenen Plätze so groß, daß die kleinen Eingänge zu höheren Preisen schlank geräumt werden konnten. Di Zufuhren haben weiter abgenommen und ist die Milchproduktion infolge der großen Hitze und Trockenheit innerhalb weniger Tage um 33⅓ Prozent zurückgegangen. — Schmalz. Von Amerika kamen nach mäßiger Herabsetzung wieder erhöhte Notierungen. Hier hat die Kauflust bei dieser großen Wärme weiter nachgelassen, so daß man das Geschäft als völlig leblos bezeichnen kann.

Leipzig, 25. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Das Großhandelsgeschäft verlief auch am Wochenende äußerst lebhaft. Die Einlieferungen zeigen eine weitere Abnahme und besteht vor allen Dingen in wirklich feinster Ware eine recht fühlbare Knappheit. Wie sich das Geschäft zum Monatsschluß weiter entwickeln wird, läßt sich heute schwer voraussagen, doch dürfte in Anbetracht der höheren ausländischen Preisforderungen auch nächste Woche mit einer weiteren Preiserhöhung zu rechnen sein. s

Dresden, 25. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Da allerorts die Ernte eingesetzt hat, so ist dadurch ein flottes Provinzgeschäft. Die Berliner Notierung ist infolgedessen am Donnerstag auf 180 ℳ gestiegen und dürfte, da das Ausland seine Forderungen beträchtlich erhöht hat, noch weiter steigen. Die Eingänge in deutscher Butter sind klein.

Käse.

Dresden, 25. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Auch in der abgelaufenen Berichtswoche blieb das Käsegeschäft total still. Die tropische Hitze und die überspannt hohen Preise tragen die Schuld. Wohl liegen aus dem Allgäu zum Teil billigere Offerten vor, es handelt sich aber hierbei immer um unhaltbare Ware. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 150—155, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 98—100, pa. bayrischer Stangenkäse. 20 proz. 100—102, do., 40 proz. 140, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol u. Etikett 115—120, do., 40 proz., in Stanniol u. Etikett 145, bayrischer Weißlaker, vollfett 140—145, pa. vollfetter holländischer Edamer 125, pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. schwer, 0,25—0,30 je Stück, do., ca. 400 Gramm schwer, 1/1 bis 1/8 teilig 0,90—0,95 je Stück.

Vieh.

Berlin, 25. Juli. Amtlicher Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: Rinder 2022, Bullen 364, Ochsen 718, Kühe und Färsen 940, Kälber 975, Schweine 4051, Auslandsschweine 270. Verlauf: Bei Rindern, Kälbern ruhig, bei Schweinen glatt. Preise: Ochsen: 1. 50—54, 2. 43—46, 3. 37 bis 40, 4. 28—34. Bullen 1. 50—54, 2. 45—48, 3. 38—42. Kühe und Färsen: 1. 48—54, 2. 40—45, 3. 30—36, 4. 22—26, 5. 18—20. Fresser: 33—38. Kälber: 1. —, 2. 72—78, 3. 62—70, 4. 52—60, 5. 45—50. Schweine: 1. —, 2. 84—85, 3. 83—84, 4. 81—83, 5. 78—80. Sauen: 75—78.

Hannover-Langenhagen, 25. Juli. Auftrieb: 96 Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 22—28 ℳ, 8—12 Wochen alte Ferkel 28—35 ℳ, 3—4 Monate alte Läufer 35—55 ℳ, 4—6 Monate alte Läufer 55—75 ℳ. Handel: langsam.

Bremen, 27. Juli. Schweinemarkt. Auftrieb: 634 Stück. Preise für ½ Kg. Lebendgewicht in Pfennige: 1. 83—84 für 284 Stück; 2. 80—82 für 159 Stück; 3. 77—79 für 55 Stück; 4. 70—72 für 43 Stück. Handel: ruhig.

Köln, 27. Juli. Auftrieb: Großvieh 1030, Ochsen 403, Kühe 569, Bullen 58, Kälber 1436, Schweine 3090. Tendenz: Großvieh ruhig und geräumt, beste Ochsen und Kühe über Notiz. Kälber lebhaft und geräumt, Schweine ruhig und geräumt. Ochsen: 1. 63—65, 2. 60—64, 3. 54—58, 4 45—50, 5. 30—40. Färsen, Kühe, Jungrinder: 1. 62—65, 2. 60—63, 3. 53—58, 4. 45—50, 5. 35—40, 6. 20—28. Bullen: 1. 55—58, 2. 49—53, 3. 42—45. Kälber: 1. 85—110, 2. 75—80, 3. 65—70, 4. 55—60. Schweine: 1. 87—90, 2. 90—92, 3. 90—92, 4. 74—82. Sauen 73—81.

Junger
gewissenhaft. Mann,
guter Pferdepfleger, willig in allen vorkommenden Arbeiten (Kannen waschen) bei freier Station und Kassen monatlich 50 ℳ, zum 15. August gesucht. (1745
Louis Streubel, Butterhandlg.
Chemnitz, Gustav Adolfstr. 8.

Suche zum 15. August eine zuverlässige, ehrliche
Meierin
für Butterei u. Hilfe im Haushalt bei gutem Gehalt. Meldung und Gehaltsforderung erbittet (1434
Warncke, Molkerei Rhade, e. G. m. u. H.,
Kreis Zeven. Bremen 5.

Für unseren städtischen Betrieb wird eine junge, gewissenhafte
Meierin
gesucht für Butterei und Haushalt. Gehalt mon. 40 ℳ neben fr. Stat. und Kassen. Gleichzeitig wird auch noch ein
junges Mädchen
zur Erlernung des Molk.-Faches u. des Haushalts gesucht bei reichlich. Taschengeld. Gefl. Angeb. erb.
Molkerei Osterburg, e. G.
Altmark. **Necke.**

Gesucht tüchtige (1457
Meierin
f. Butterei und Hilfe im Haushalt.
Molkerei Ostiem,
Post Heidmühle in Oldenbg.

Junger, sauberer (1752
Molkerei-Gehilfe
der eben seine Lehrzeit beendet, sofort gesucht, welch. morgens Kundschaft zu bedienen hat.
Friedr. Winterberg
Elberfeld, Friedrichstr. 1.

Suche zum beliebigen Antritt im August einen zuverläss., ehrlichen
Harzkäser
für kleinen elektrisch. Betrieb mit Molkereiprodukt.-Handlg. als alleinigen. Nähe Magdeburg. Ders. muß sich dazu eignen, die Kundsch. mit zu besuchen. Gute Dauerstell. Angeb. mit Zeugnisabschrift. unter 1753 an diese Zeitung.

Tücht. sol. Meierin
mit Milchannahme, Butterei und Käserei bestens vertraut, gesucht Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsanspr. unter Nr. **1556** an diese Zeitung.

Suche zum 1. August tüchtige
Meierin
für selbständ. Stellung in frauenlosem Haushalt. Angeb. erb. (1444
Meierei Hesbüll
bei Niebüll, Schleswig.

Suchen zum baldigen Antr. tücht.
Meierin
bei freier Station und Familienanschluß. Bedingung, firm in Butterausschlagen und Hilfe im Haushalt, sich sonst vor keiner Arbeit scheuen. Offerten mit Photographie nebst Lebenslauf, Zeugnissen u. Gehaltsansprüchen an (1689
Molkerei Walther, Freital-Z.,
Bezirk Dresden.

Wir suchen für sofort eine tücht.
Meierin
im Alter von 18—20 Jahren. Angebote mit Gehaltsansprüchen erb.
Heinrich Kruhöfer
Dampfmolkerei Avenwedde
bei Friedrichsdorf, Westfalen.

Tüchtige, freundliche (1512
Meierin
für frauenlosen Haushalt und etwas Hilfe in der Meierei sof. oder 1. August gesucht. Bildoff. an
Zentralmeierei Wahlstedt
Holstein.

Suche zum 15. August tüchtige, saubere (1581
Meierin
zur Führung eines frauenlosen Haushaltes und etwas Hilfe in der Molkerei. Werte Angeb. erb. an
Molk.-Genoss. Bargstedt-Ohrensen.
Otto Rakebrandt.

Da unser Buttermeier Verwalterstelle angenommen hat, suchen wir für sofort einen (1716
Buttermeier
nicht unter 22 Jahren. Nur Gehilfen mit prima Zeugn. kommen i. Frage.
Molkerei-Genossensch. Stargard i. P.

Ein tüchtiger (1715
Buttermeier
z. Aushilfe, kann sich sofort melden. Bewerbungen m. Gehaltsforder. an
Dampfmolkerei Saddeck, Ostpr.

Suchen zum sofortigen Antritt einen ordentlichen, an Fleiß und Sauberkeit gewöhnten (1550
Buttermeier
Genossensch.-Molkerei Köslin.

1. Geh.-Stelle besetzt.
Den Bewerbern besten Dank. (1725
Töpke, Molkerei E. G., Kusey.

Stellen-Gesuche.

Gehilfe, 23 J., s., gest. auf gute Zeugn., zum 1. 8. oder einige Tage später Stellg. für Betrieb u. Kont. **Maaß, Molk. Kothendorf** b. Holthusen, Mecklbg. (1750

Molkereifachmann
ledig, 39 Jahre, ev., sucht zum beliebigen Antritt Dauerstellung als 1. Gehilfe, Obermeier, Gutsmeier, Heizer und Maschinist oder ähnl Vertrauensposten. Genossenschafts-Molkerei zur größten Zufriedenh. 6½ Jahre selbständig geleitet. Vertraut mit Abrechnung, Hart- und Weichkäserei sowie allen Facharbeiten. Suchender scheut keine Arbeit und führt kleinere Reparaturen gern aus. Beste Zeugnisse u. Referenzen. Kaution von 1000 bis 2000 ℳ kann gest. werden. Werte Angebote an (1751
Georg Harnisch, Meierei,
Kasseedorf bei Eutin.

Tücht. strebs. Gehilfe
21 Jahre alt, mit allen Facharbeit. bestens vertraut, Spezialist in Weichkäserei, sucht zum 15. August evtl. einige Tage früh. geeignete, selbständige Position. Gegend gl. Werte Angebote mit Gehaltsang. erbittet 1734
Heinr. Rühe, Molk., Alfeld a. L.

Kräftiger Gehilfe,
27 Jahre, sucht Stellung gleich welcher Art, auch selbständigen Posten oder am Verkaufswagen. Gute Zeugnisse. Antritt sofort oder später. Angebote unter 1743 an diese Zeitung.

Gut durchgebild., strebs. **Molk.-Fachmann,** in ländl. wie großstädt. Betrieb. tätig gewes., auch mit der Herstellung von Margarine vertr., Molk.-Schule mit gut. Erfolg absolviert, mit allen Fach- u. Kont.-Arbeit. gut vertr., flotte Handschr., sich. Rechner, s., gest. auf g. Zeugn., zu Anf. August od. spät. g. Dauerstellg. Geg. gleich. Gefl. Angeb. erbittet der **erste Gehilfe d. Centr.-Molkerei Wittstock a. Dosse.** (1744

Strebsamer Gehilfe,
24 J. alt, s. z. 1. Aug. od. ein. Tage später anderw. Vertr.-Stellg. Selbiger ist mit allen vorkomm. Betr.- u. Kontorarbeit. best. vertraut, auch Kenntn. in Camemb.-, Harz- und Quargfabrikat. Gute Zeugn. steh. z. Verfüg. Ang. erb. **Herm. Becker,** Obermeier, **Molk. Alfeld a. Leine.**

Tücht. Molkerei- u. Käsereigehilfe, Spezialist in Weich- u. Harzkäserei und prima Butterbereitung, mit d. modernst. Molkereimaschinen sowie Milch- u. Sahneversand bestens vertraut, sucht z. 15. 8. od. früher Dauerst. als 1. od. all. Ang. erb. **O. Haake,** Molk, **Münchehagen i. H.**

Strbs. tücht. Gehilfe
23 J. alt, mit anständ. Charakter, z. Zt. in kaufm. Posit. einer groß. oldenburg. Molk.-Genoss. tätig, s. veränderungshalber anderw. Arbeitsfeld. Nur Betriebe, welch. an einer zuverläss. Kraft gelegen, und geneigt sind, zwecks spät. Fortkommens behilflich zu sein, wollen sich melden. Erste Referenzen u. auf Wunsch 1000 ℳ Kaution stehen zur Verfügung. Angeb. unter **1742** an diese Zeitung.

Landwirtssohn,
20 Jahre alt, gesund und kräftig,
sucht Lehrstelle
in einem umfangreichen Betriebe mit Käserei. Der Antritt kann beliebig erfolgen. Gefl. Angebote erbittet (1747
Alois Dresjan, Gescher
in Westfalen.

Tücht., gewissenhafte Meierin s. zum beliebig. Antr. Vertr.-Stellg. für Verkauf od. Leitung ein. mittleren Betriebes, eventl. wird auch Führung des Haushalts übernommen. Gefl. Ang. an **Helene Hirsch** z. Zt. **Cöln,** Kamekestraße 2 bei Windrath. (1415

Harzkäse-Meister und Molkerei-Fachmann

29 Jahre alt, verheiratet, der unter Garantie prima Ware herstellt und jeden Harzkäsefehler beseitigen kann, sucht zu sofort oder später Stellung. Antritt kann auch ohne Familie erfolgen. Erstklassige Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Werte Angebote erbittet (1754

Käsemeister **August Reinhardt** in **Ratzow** bei Wolgast Vorpommern.

Aelterer Tilsiter Käser

14 Jahre im Fach, sucht zum 15. 8. Stellung als **erster Käser, Gutsmeier** oder **sonstigen Vertrauensposten.** Selbiger ist mit Tilsiter Käserei, Butterei, Maschinen und Schweinemast aufs beste vertraut. Gefl. Angebote sind zu richten an (1749

den Gehilfen der Molkerei Marienwerder, Westpreußen, Danzigstraße 5.

Tücht. Käsereigehilfe

23 J. alt, 5 J. im Fach, sucht sofort od. spät. Stellung. Angeb. erbittet **Emil Zerwer,** Molkereigehilfe **Wachsmuth** b. Riesenburg.

Suche für meinen Sohn, 17 Jahre alt, zum 1. August eine Stelle als **Molkerei-Lehrling.** Angebote an **A. Buhrke, Labehn,** Kreis Lauenburg i. Pomm. (1726

Anständige, saubere

Meierin

sucht Stellung für Butterei u. Ladenverkauf. Würde auch kleinen frauenlosen Haushalt übernehmen. Frdl. Angebote bitte unter **H. 1488** an diese Zeitung zu senden.

Gelernte Meierin

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung als **Verkäuferin oder Filialleiterin.** Angebote unter **K. 1543** an diese Zeitung.

Suche für meinen Sohn, 20 Jahre alt, Stellung zur (1713 **Erlernung der Meierei.** Oberinspektor **Boehnke, Quatzow** bei Schlawe i. Pomm.

Für 19jähr. Fachmannstochter, fleißig, auch im Betrieb,

suche Aufnahme als Haustochter.

Freundl. Angebote unter **H. R. 1520** an diese Zeitung.

Heute entschlief nach schwerem Leiden mein inniggeliebter Mann, unser treusorgender Vater

der Großkaufmann

Paul Lehmann

im 57. Lebensjahre.

In tiefer Trauer

Frau Amanda Lehmann
geb. Thomaschewski
Heinz, Fritz, Anneliese
als Kinder.

1642)

Berlin-Wilmersdorf, den 17. Juli 1925.

Nachruf.

Am 17. d. Mts. entriß uns der Tod unseren hochverehrten Chef, den Großkaufmann Herrn

Paul Lehmann

im 57. Lebensjahre. (1643

Er war uns allen ein lieber Chef und ein Vorbild treuester Hingabe an seinen Beruf. Wir werden sein Andenken allezeit in Ehren halten.

Berlin, den 24. Juli 1925.

Die Angestellten der Firma Paul Lehmann
Molkereimaschinen und Molkereibedarf
Berlin SO. 16 und **Königsberg i. Pr.**

Unter Bezugnahme auf vorstehende Anzeige teile ich allen langjährigen Geschäftsfreunden hierdurch höflichst mit, daß ich das Geschäft meines verstorbenen Ehemannes in unveränderter Weise und unter der bisherigen Firma weiterführe.

Alle bisherigen, langjährigen Beamten und Angestellten verbleiben weiterhin bei der Firma, sodaß ich meiner verehrten Kundschaft jede Gewähr für reelle und sachgemäße Bedienung geben kann.

Ich danke allen verehrten Geschäftsfreunden für das während des 24jährigen Bestehens der Firma meinem verstorbenen Mann in so reichem Maße entgegengebrachte Vertrauen und bitte dasselbe auch auf mich und meine Söhne übertragen zu wollen.

Berlin, den 18. Juli 1925.

Frau Amanda Lehmann
Inhaberin der Firma
Paul Lehmann & Co., Berlin SO., 16, Köpenickerstr. 32a
Molkereimaschinen, Molkerei- und Käserei-Bedarfsartikel.

Molkereiverkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von

gewerbsmäßigen Vermittlern

eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Suche mit 27 000 *M* bar sofort **Molkerei zu kaufen.** Angeb. unter **1541** durch d. Ztg.

Suche kl. **Molkerei, Käserei** sofort zu kaufen oder zu pachten. Angeb. u. Nr. **1746** an diese Zeitung.

Lukratives Geschäft!

Meine prima **Stadtmolkerei** — täglich 2—3000 Liter — mit nachweisl. **tägl. üb. 150—200 *M* Reinverdienst** verkaufe wegen Entlastg. da ich 2 große Molkereien habe. Selbstreflektant. wollen Anzahlgs.-Vermögen angeben. Angeb. unter **1542** an diese Zeitung.

Tätiger Teilhaber

mit mindestens 3000 *M* Bargeld für gutgehendes Buttergeschäft gesucht. Geschäft ist evtl. für 5000 *M* einmalig. Abstand ganz abzugeben doch kann Wohnung vorläuf. nicht gestellt werden. Für tüchtig. Fachmann Goldgrube. Angeb. u. **1640** an diese Zeitung.

Molk.-Produkten-Großhandlung

in mittlerer Stadt Sachsens mit pa. Grundstück, monatl. Gewinn 2000 *M* ist evtl. zur sofortig. Übernahme zu verkaufen. Prs. 50 000 *M*, zur Übernahme sind 30 000 nöt. Evtl. gehe **Interessengemeinschaft** mit größerer Molkerei ein, welche günstig zwecks Lieferung von Milch und Schlagsahne p. N. nach Sachs. gelegen ist. **Schlagsahne** suche ich täglich 100 Liter und erbitte Angebote in 30 proz. Schlagsahne. Angebote unter **1617** an diese Ztg.

Umständehalber verkaufe sofort meine

Harzkäsefabrik

mit schönem Grundstück u. Garten, Wohnung sofort frei werdend, an Bahn gelegen, gutes Absatzgebiet. Auch kann noch Molkerei mit 1000 bis 1500 Liter Milch eingerichtet werden. Preis 23 000 *M*, Anzahl. 16 000 *M*. Angebote unter **Schles. 1521** an diese Zeitung.

Verkaufe an schnellentschlossenen Käufer mit 4000 *M* flüssig. Gelde meine

Zweigmolkerei

in Holzdorf a. Elster. Der Betrieb ist elektrisch und mit Baltic-Anlage in Pachträumen eingerichtet u. hat eine Jahresdurchschnittseinlieferung von täglich 750 Liter. Ernstl. Reflektanten, die sich mit einer klein. Wohnung begnügen, woll. sich melden an (1585

Wallner, Molkereibesitzer
Fermerswalde, Bez. Halle.
Fernsprecher Nr. 6.

Meierei

in Schleswig-Holstein suche mit *M* 5000 Anzahlung zu kaufen. Bedingung mindestens 500 Liter Wintermilch. Angebote unter **Brandenburg 1576** an diese Zeitung.

Suche zu sofort eine gutgehende

Molkerei

zu pachten oder zu kaufen, möglichst Ostpreußen. (1611

Max Lengwenus
Karalene, Krs. Insterburg.

Käseengrosgeschäft

mit großem Kundenkreis sucht

Teilhaber

mit Kapitaleinlage. Angebote u. **H. 1639** an diese Zeitung.

Käsereigrundstück

dicht bei Magdeburg, elektr. Betrieb, für 24 000 *M* zu verkaufen. Anzahlung 10 000 *M* oder auch verpachten. **Reichert, Magdeburg,** Braunehirschstraße 1. Tel. 5997.

Glänzende Existenz!

Führende, größte, milchreichste und rentabelste

Großstadtmolkerei

täglich 2—3000 Liter, je 13—14 *Ø*, — Stadtmilchverkauf — m. großen schön. Gebäuden u. Zubehörungen, unweit Hannover — **m. nachweisb. tägl. 100—200 *M* Reingewinn** — ist umständehalber **zwecks Entlast.** zu verkaufen. Nur ernstl. **Selbstreflekt.** mit höh. Anzahlungsvermögen wollen sich m. Angabe disponibler Anzahl. melden. — Auch für Akt.-Ges. geeignet. (1539

F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12 II.

Eilt! Inf. **schwerer lang. Krankheit** des Besitz. sof. spottbillig eilig verkäuflich große **Molkerei b. Eisenhorn, konkurrenzlos,** über 2500 Lt. Winter u. Sommer, billige Milch, mit neueren Gebäuden und Masch. Anzahl. 8—10 000 *M*. (1540

F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12 II.

Dampfmolkerei

ca. 7000 Liter Milch an kapitalkr. Fachmann zu verkaufen. (1536

E. Bundgaard, Bremen
Rembertistraße 94.

Nach Schluß eingegangen:

Sehr hohen Preis

zahle für wirklich guten, trockenen, frischen, metall- und buttermilchfr.

Sauermilchquarg

Ware muß unbedingt Farbtafel 1 nach Dr. Schäffer haben. Molkereien, in möglichst nicht zu weiter Entfernung, welche auf eine wirkl. pünktliche u. gute Bezahlung Wert legen, wollen Angeb. richten an

Naumburger Käsefabrik
Naumburg a. S. Telefon 389.

Quarg

suche wöchentlich zur regelmäßigen Lieferung 15 Ztr. trockene, metallfreie Ware zu Tagespreis. Nehme auch kleinere Posten. Kasse nach Wunsch. (1739

Carl Müller, Harzkäserei
Lamspringe in Hannover.

Laufend abzugeben jed. Quant.

Rhöngold Camembert, vollfett,

8teilig, je ca. 1 Pfund, per Kolli 12,— *M* franko (1741

Rhönstolz Camembert, vollfett,

je ca. 100 Gramm, Postkolli 45 Sch. je 30 Pfg. franko Nachnahme.

Rhönkäserei G. m. b. H.
Bacha a. Werra.

Leistungsfähige Molkerei, prima Referenzen, sucht wöchentlich noch bis 12 Zentner allerfeinste (1740

Molkereibutter

ohne Salz. Zahlen 6—7 Prozent über Berliner Höchstnotierung. Offerten erbittet

Dampfmolkerei Hornburg,
Kreis Halberstadt.

Liefere **allerfeinsten, frischen**

Kochkäse

in ½ Pfund-Pergamentpackung, das Pfund Mk. 0,40, an unbekannte Firmen nur unter Nachnahme. Eilgutversand. (1690

Richard Weber, Käse-Fabrik, **Göttingen.** Fernruf 524.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 82 **Hildesheim, den 30. Juli 1925.** 39. Jahrgang.

Inhalt.

Die Anwendung von Reinkulturen in der Käserei. Von P. Wiegleb.
Neuere Methoden in der Herstellung von Milchpräparaten.
Maschinen und Geräte. Das Kesselspeisewasser und seine Reinigung.
Unterrichts- und Versuchswesen. Amerikanische Anerkennung der Kieler Forschungsanstalt für Milchwirtschaft.
Rundschau. Die Umwandlung der Vorauszahlungen auf die Reichs-Einkommensteuer. — Die Solinger Typhusepidemie. — Die Bedeutung des Vorratszeichens im Warenrecht Goldina : Goldina. — Steigende Milchanlieferungen in den Molkereien. —Bestrafung wegen Verkaufs dänischer Fettmilch statt Rahm. — Milchknappheit in den Städten. — Versagung des Wandergewerbescheins. — Personalien. — Unerlaubte Buttergeschäfte. — Das Recht der Krankenkasse zur Versagung von Krankenhilfe wegen Aufenthalts des Kranken im Auslande. — Internationaler Milchwirtschaftsverband. — Errichtung einer Molkerei-Industrie in Irland.
Sprechsaal. Ein Mittel gegen Rotlauf der Schweine. — Heißdampflokomobile oder Flammrohrkessel. — Magermilchverwertung bei Schweinemast. — Der gewerbsmäßige Verkehr mit Milch in den Städten und Gemeinden Rheinlands und Westfalens. — Buttermilch und gebutterte saure Magermilch. — Betr. Umsatzsteuer für Magermilch. — Das Frischhaltungsmittel „Milchsüß". — Vollmilchwagen. — Milchanfuhr und -Verkauf mittels Lastauto.
Bücherschau. „Die Milchpropaganda".
Briefkasten. — **Marktberichte.**

Die Anwendung von Reinkulturen in der Käserei.

Von P. Wiegleb.

Die Herstellung von Käse ist sehr alt. Bereits im Altertum wurde besonders Schaf- und Ziegenkäse hergestellt und unterschied man zur Zeit des Plinius viele Sorten. Aristoteles beschreibt die Anwendbarkeit der verschiedenen Labsorten, Varro behandelt den Einfluß des Futters und anderer Umstände auf die Beschaffenheit des Käses und Columella bespricht spezielle Fragen der Technik. Von römischen Schriftstellern wird die Käsebereitung in manchen Gegenden des mittleren und südlichen Frankreis beschrieben, die auch noch gegenwärtig durch die Fabrikation bekannt sind. Ueber die Käsefabrikation bei den alten Germanen finden sich vor Karl dem Großen keine Nachrichten, trotzdem sie damals eifriger als die Butterbereitung betrieben wurde.

Das Ausscheiden des Käsestoffes aus süßer Milch wird durch Lab bewirkt, aus saurer Milch durch die Wirkung der Milchsäurebakterien. Durch das Lab wird das Kasein gespalten und es bilden sich neben dem ausgeschiedenen Körper noch geringe Mengen löslicher Molkenproteine. Die Zusammensetzung und die physikalischen Eigenschaften der durch das Lab ausgeschiedenen Kaseinmasse schwanken nach dem Säuerungsgrad der Milch beim Käsen, so daß dadurch die verschiedenen Käsesorten ihre besonderen Eigenschaften erhalten. Der ausscheidende Käsestoff schließt neben dem Fett auch noch Molke ein. Diese besteht im wesentlichen aus einer Lösung von Eiweißkörpern, Milchzucker und Salzen und stellt ein sehr kompliziertes Gemisch leicht zersetzbarer Körper dar, die bei weiterer Behandlung durch Gärungsvorgänge sich in besonderer Art verändern und die Reifung des Käses bedingen. Hierbei entstehen flüchtige Fett-Säuren, wie Butter-, Baldrian- und Kapron-Säure, die den Geruch des Käses mit bedingen, sowie Schwefelwasserstoff, Ammoniak und Ammoniakbasen, Leucin usw. Das Ammoniak und dessen Basen verursacht in Verbindung mit dem Kasein das Speckigwerden des Käses. Die kräftig riechenden Käsesorten reagieren alkalisch, die schwach riechenden meist sauer. Scheinbar geringfügige Modifikationen in der Bereitung des Käses üben wesentlichen Einfluß auf Geruch und Geschmack des fertigen Produktes aus.

Durch die Forschungen der Bakteriologie in den letzten Jahrzehnten hat man die Bedingungen für die Behandlung und Konservierung der Molkereiprodukte zuverlässig kennen gelernt und besonders hat die Erforschung der Gärungsvorgänge und die daraus gezogene Nutzanwendung des Gebrauches von Reinkulturen der speziellen Bakterien Veranlassung gegeben, ein stets gleichmäßiges und besseres Fabrikat zu erreichen, als wie es sonst der Fall war. Bereits 1902 machte Dr. Herz darauf aufmerksam, daß durch Versetzen der Voll- oder Magermilch mit Reinkulturen von bestimmten Milchsäurebakterien eine einwandfreie, sehr gesunde, bei Verdauungsstörungen, bei Magen- und Darmkatarrh günstig wirkende Sauermilch zu erhalten sei. Metschnikoff hat besonders die hygienische Bedeutung der Sauermilch dargelegt und betont, daß es bei der Verwendung von Reinkulturen auf die Art der Bakterien ankomme. Er empfiehlt eine Mischung eines aus dem bulgarischen Yoghurt isolierten Milchsäurebazillus (B. bulgaricus) mit einem anderen, nicht näher bezeichneten Milchsäurebakterium, die nur Milchsäure bilden. (Siehe auch diese Zeitschrift Nr. 58. Alkoholische Milchgärungen.)

Seit Duclaux vor über 40 Jahren die Käsereifungsbakterien isolierte, hat die Bakteriologie Aufklärungen über die Reifungsvorgänge der einzelnen Käsesorten gegeben, und es ist ihr gelungen, für einige Käsesorten brauchbare Reinkulturen der betreffenden Reifungserreger herzustellen. Besonders bei der Käsebereitung macht sich der Schaden verderblicher Mikroorganismen besonders geltend. Nicht nur, daß durch das Verderben von Käsen große Materialsummen verloren gehen, es sind auch die Lohnaufwendungen für die verdorbene Ware von nicht unerheblicher Art. Es ist daher ein ganz besonderer Vorteil, wenn durch die Anwendung von Reinkulturen der Reifungsvorgang sozusagen zwangsläufig vor sich geht. Dr. W. Winkler macht hierüber ganz ausführliche Angaben.

Bei der Herstellung von Weichkäsen, die in saurem, ungereiftem Zustande genossen und aus älterer, gemischter Milch hergestellt werden, haben dieselben Grundsätze Geltung, wie bei der Rahmsäuerung für die Butterbereitung. Noch vor nicht allzu langer Zeit war man der Ansicht, daß die Rahmsäuerung nur dann vorzunehmen wäre, wenn Butterfehler vorkommen. Heute arbeitet wohl keine bedeutendere Molkerei ohne Rahmsäuerungsreinkulturen. Diese Wandlung ist teilweise einer Vervollkommnung der Reinkulturen teilweise einer zweckmäßigeren Rahmbehandlung und Butterbereitung zuzuschreiben. Namentlich hat sich die Pasteurisierung des Rahmes als sehr vorteilhaft erwiesen. Erst im pasteurisierten Rahme kommt die günstige Wirkung der Reinkulturen zur vollen Entfaltung, während sie im rohen Rahme öfter versagen, da die zugesetzten Reifungsmikroben leicht durch die vorhandenen Bakterien überwuchert werden. Es ist vollkommen sichergestellt, daß man bei richtiger Arbeitsweise mittels guter Reinkulturen nicht nur viele Butterfehler vermeiden, sondern auch die Qualität und Haltbarkeit der Butter steigern kann. Demgemäß ist auch die Beschaffung entsprechender Rahmsäuerungsreinkulturen für die Molkerei eine nicht unwichtige Angelegenheit. Die Reinkulturen des Handels zeigen sowohl in ihrer Wirkung als in ihrer Zusammensetzung erhebliche Verschiedenheiten. Dies rührt einesteils daher, daß die Milchsäurebakterien in zahlreichen physiologisch verschiedenen Varietäten vorkommen, andernteils daher, daß zur Erzeugung des Aromas den Reinkulturen von Milchsäurebakterien besondere aromabildende, peptonisierende, auch wohl Hefen oder besondere Varietäten von Oidium lactis zugesetzt werden. Die zur Anwendung gelangenden Reinkulturen sind zumeist Mischkulturen, deren richtige Herstellung und Vermehrung besondere Aufmerksamkeit verlangt.

In erheblichem Umfange und mit sehr gutem Erfolge finden seit längerer Zeit Reinkulturen zur Herstellung von Camembert- und Brie-Käsen Verwendung. Die Wirkung der Reinkulturen ist in diesen Fällen eine solch günstige, daß die damit hergestellten Käse sehr guten Originalkäsen täuschend ähnlich sind. Dr. Winkler erwähnt die Camembert-Imitationen, die Hoefelmeyer vor langen Jahren im Allgäu mittels Reinkulturen erzeugte. Dr. Winkler selbst stellte Reinkulturen für die österreichische Käserei her. Ferner erwähnt er die Reinkulturen von Roger in La Ferté sous-Jouarre bei Paris, sowie von Prof. Mazé im Institut Pasteur in Paris. In allen diesen Fällen handelt es sich um Mischkulturen eines charakteristischen Schimmelpilzes (Penicillium album und candidum) und eines oder mehrerer Reifungs- und Aromabakterien (Bacillus firmitatis, Mikrokokkus meldensis u. a.) und ev. noch Hefen und Oidien. In den Mischkulturen des Pasteurschen Institutes sind nach Dr. Winkler für

Camembert acht, für Brie zehn verschiedene Mikroorganismen enthalten.

Bei anderen Weichkäsesorten ist es zur dauernden Verwendung von Reinkulturen noch nicht gekommen.

Nach den Versuchen von Dr. v. Freudenreich sind für die Reifung und Qualität des Emmentalerkäses hauptsächlich die mit dem sauren Labauszug zugesetzten Bakterien bestimmend. Freudenreich führte die Verwendung von Reinkulturen von langstäbchenförmigen Milchsäurebakterien (B. caseie) und einer Mykodermaart zum Labansatz in die Praxis ein. Mit diesen Kulturen sind in den Käsereien gute Erfahrungen gemacht worden, sie haben sich namentlich da bewährt, wo das Lab durch Ueberwuchern schädlicher Bakterien fehlerhaft geworden war.

Nach den Beobachtunge von Dr. Winkler bei Versuchen an der vorarlbergischen Käsereischule in Doren, verleihen die Labansatzkulturen den Käsen eine angenehme Geschmeidigkeit des Teiges und vielleicht auch eine größere Reiheit des Geschmackes. Sie vermögen geringere Milchfehler zu überwinden, scheinen aber gegen Blähungserreger in der Milch machtlos zu sein. Ihre Anwendung trägt ohne Zweifel zur Sicherheit des Betriebes bei, wenn auch eine Steigerung des Geschmackes und die eigentliche Reifung durch sie selbst wohl kaum bewirkt wird, da sie wohl die Zersetzung des Eiweiß zu Aminosäuren, nicht aber die Peptonisierung desselben zu bewirken vermögen. Auch Bockhout und de Vries haben sich in ähnlicher Weise bezüglich der langstäbchenförmigen Milchsäurebakterien ausgesprochen, indem sie für den die Reifung ausmachenden Prozeß die Gegenwart anderer Bakterien für notwendig erachten.

Diese Rolle scheint den Bakterien aus der Gruppe der Kartoffelbazillen, speziell aus der Tyrothrixgruppe, zuzufallen. Die Anwendung des von Prof. Adametz und Prof. v. Klecki aufgefundenen Bacillus nobilis ließ einen günstigen Einfluß auf das Aroma des Käses durch geringe Esterbildung und eine Beschleunigung der Reifung erkennen.

Prof. Gorini in Trenno bei Mailand unternahm 1903 Versuche mit Reinkulturen, die für den Parmesankäse charakteristisch sind. Die Käse wurden in normaler Größe und unter normalen Verhältnissen hergestellt. Bei der Prüfung mit den dazugehörigen Kontrollkäsen, die aus der gleichen Milch am selben Tage bereitet wurden, wurden die mit Reinkulturen erzeugten Käse durchaus als besser befunden.

Ueber die Anwendung von Reinkulturen im allgemeinen bemerkt Dr. Winkler, daß dieselbe eine besondere Genauigkeit sowie Reinlichkeit bei der Milchgewinnung und Behandlung erfordert. Gegen die eingebürgerten Schädlinge kommen die Fremdlinge schwer auf. Es dauert in der Regel auch einige Zeit, bis sie sich den vorhandenen Bedingungen anpassen. Verhängnisvoll ist es, zu glauben, daß die Reinkulturen unter allen Verhältnissen ihre günstige Wirkung zur Geltung bringen müssen. Volle Sicherheit gewährt erst das ausgiebige Pasteurisieren der Milch.

Die Veredelungsbakterien sind ohne Zweifel aus gewöhnlichen Bakterien hervorgegangen. Sie bilden zahlreiche physiologische Varietäten und können unter Umständen bei längerer Fortpflanzung der Reinkultur leicht entarten, weshalb ihre Weiterzucht besondere Sorgfalt verlangt. Wie bei der Hefereinzucht kommt es auch bei Reinzucht von Veredelungsmikroben für den Molkereibetrieb darauf an, die richtigen physiologischen Varietäten herauszufinden.

Bei der Anwendung der Reinkulturen muß auf die Lebens- und Stoffwechseleigentümlichkeiten der betreffenden Organismen Rücksicht genommen werden. Es erklärt sich beispielsweise aus der mehr anaeroben Lebensweise der typischen Milchsäurebakterien, daß die häufige Lüftung des Rahmes bei der Reifung nicht von Vorteil ist, und da die Aromabildung bei niedrigerer Temperatur stärker auftritt, die Rahmreifung bei niedrigen Temperaturen zu halten. Insbesondere ist es notwendig, bei der Herstellung der Käse mit Reinkulturen die entsprechende Temperatur, Feuchtigkeit und Erneuerung der Luft, Wassergehalt der Käsemasse usw. zu beachten. Nur wenn die erforderlichen Lebens- resp. Leistungsbedingungen für die Organismen der Reinkulturen geboten sind, darf man von ihnen auch die gewünschte Wirkung erwarten.

Neuere Methoden in der Herstellung von Milchpräparaten.

Von Heinz vom Berge.

1. Kondensierte Milch und Trockenmilch.

Nach den Verwüstungen, die während des Krieges in dem deutschen Milchviehbestande vorgenommen worden waren, ist der Wiederaufbau der deutschen Milchwirtschaft in einer solchen Schnelligkeit erfolgt, daß selbst die optimistischsten Erwartungen übertroffen worden sind. Unter diesen Umständen kommt der Herstellung von Milchpräparaten wieder erhöhte Bedeutung zu, wenn auch bei der enormen Aufnahmefähigkeit der Großstädte für Milch und Milchprodukte von einer Überproduktion noch nicht gesprochen werden kann. Es wird Aufgabe der deutschen Milchindustrie sein, durch Bereitstellung erstklassiger Präparate an kondensierter und Trockenmilch für die Zeiten nachlassender Frischmilch dem Überangebot Amerikas, Hollands und Dänemarks, der Schweiz nicht zu vergessen, gerade auf diesem Gebiete die Spitze zu bieten und den deutschen Konsumenten wieder zum Verbrauche einheimischer Erzeugnisse zu veranlassen.

Gerade auf dem Gebiete der Kondensmilch sind in den letzten Jahrzehnten wohl hinsichtlich der Betriebseinrichtungen erhebliche Neuerungen zur Einführung gekommen, nicht aber hinsichtlich der Kondensierungsmethoden. Hier werden vielmehr auch ältere Verfahren mit bestem Erfolge und dem Ergebnisse gleichmäßig guter Produkte weiterhin angewandt. Besonderer Beliebtheit erfreut sich das Verfahren, das von Lesser bereits vor 30 Jahren angab. Man wärmt zur Herstellung kondensierter Milch das frische Rohprodukt auf etwa 80 Grad an und versprüht es in große Vakuumapparate, in der die Milch sich infolge der schnellen Wasserverdunstung auf etwa 50 Grad abkühlt und nach Eindickung auf die Hälfte bis auf 1/5 ihres ursprünglichen Volumens entweder direkt oder nach Zusatz von 10 proz. Milchrohrzuckerlösung in Blechbüchsen eingelötet wird. Die Zuckerlösung läßt man zweckmäßig zugleich mit der zu kondensierenden Milch in den Vakuumapparat eintreten. Die Herstellung einer Milchkonserve nach dem Verfahren von Delignac wurde bereits vor 75 Jahren vorgenommen. Das Produkt wurde in der Weise gewonnen, daß man die Milch in dünner Schicht bei einer 80 Gr. R. nie übersteigenden Temperatur nach Zusatz von 7—8 Prozent Zucker mittels Dampf zu teigartiger Konsistenz eindickte. Sehr einfach läßt sich kondensierte Milch dadurch herstellen, daß man sie in Gefrierzellen auf genau 2 Grad unter Null abkühlt. Bei tieferer Temperatur entsteht jedoch Eis, das man von der Milchmasse nicht trennen kann. Das Wasser scheidet sich bei dieser Art des Abkühlens in schneeartigen Flocken aus, die auf der Schleudermaschine von der Milchmasse getrennt werden. Letztere bildet dann einen weichen Teig, der durch geringe Wärme völlig eingetrocknet werden kann.

Der Inlandsmarkt für Trockenmilchpräparate muß durch einwandfreie deutsche Erzeugnisse vollkommen neu erschlossen werden. Hier ist in der Kriegszeit durch die Einfuhr allerminderwertigster Qualitäten schwer gesündigt und das Vertrauen der Verbraucherkreise erschüttert worden. Aufklärender Werbearbeit kann es aber, vorausgesetzt, daß diese durch die Fachorganisationen erfolgt, nicht schwer fallen, darauf hinzuweisen, daß die verschiedenen guten deutschen Milchpulver tatsächlich reine Vollmilch mit hohem Rahmgehalt zu ersetzen vermögen Nicht nur für Wanderung, Reise und Sport, sondern auch für Heer und Marine und einen großen Teil Haushaltungen wird sich die Verwendung hochwertiger Milchpulver einführen lassen.

Wir haben die Trockenmilchpräparate in verschiedene Gruppen einzuteilen. Die eine besteht aus Präparaten, die stärkefrei sind, und aus eingedampfter und getrockneter Milch mit oder ohne Zusatz von Lactose und Fett gebildet werden. Die zweite Gruppe umfaßt Mehl- und Malzpräparate, die Malz oder Stärke oder beide Stoffe zusammen enthalten und die dritte schließlich die verschiedensten Kindernährpräparate. Zur Herstellung eines Milchpulvers verdampft man Milch bei Temperaturen unter 60 Grad im Vakuum und entfernt so den größten Teil des Wassers. Die erhaltene Masse zerstäubt man in einer Trockenkammer unter gleichzeitiger Einwirkung eines heißen, trockenen Luftstromes. Da die Verdampfung so schnell erfolgt, daß weder ein Gerinnen des Eiweißes noch eine Karamelisierung des Milchzuckers eintreten kann, läßt sich aus dem Pulver durch Auflösen in Wasser eine der natürlichen Milch sehr ähnliche Flüssigkeit erhalten. Nach einem anderen Verfahren dampft man kurze Zeit auf 90 Grad erhitzte Milch und ebenso frische süße Molke nach dem Kochen im Vakuum bei etwa 70 Grad ein, vermischt die beiden dickflüssigen Massen und trocknet auf Platten im luftverdünnten Raum bei etwa 50 Grad, bis ein mahlbares Produkt entsteht.

2. Milchpräparate für Sonderzwecke.

Es liegt in der Natur der Sache, daß bei der großen Bedeutung der Milch für Volksernährung und -Heilung die Fachindustrie den verschiedensten Anforderungen Rechnung tragen muß. Für Diabetiker wird zuckerfreie Milch in großen Mengen benötigt. Man stellt diese Milch in folgender Weise her: Normal ausgefälltes Kasein wird durch Zusatz von Alkali wasserlöslich gemacht, worauf man bis zur amphoteren Reaktion (also bis die Flüssigkeit auf empfindliches Lakmus-Papier sowohl sauer als auch alkalisch reagiert) Dinatriumphosphat zusetzt. Die Flüssigkeit wird dann mit etwas Kochsalz und Krystallose versetzt und schließlich fügt man den vorher abgeschöpften, durch Waschen mit Wasser vom Zucker befreiten Rahm zu. Dasselbe Ziel erreicht man, wenn man 1 Liter Magermilch, die man vorher durch Kohlensäure vom Kasein befreit hat, vier ccm. einer gesättigten Mononatriumphosphatlösung und weiterhin wie oben Salz, Krystallose und Fett zusetzt. Neben Milchzucker und Eiweißstoffen erhält man ferner ein zuckerarmes Milchpräparat aus pasteurisierter Milch durch Eindampfen im Vakuum auf 11—27 Grad C. und Abkühlen auf 0 Grad. Nach einiger Zeit filtriert man vom Milchzucker und von den ausgeschiedenen Salzen, wäscht evtl. die Eiweißstoffe mit kaltem Wasser heraus, vereinigt gegebenenfalls mit der vorher abgeschöpften Sahne und konzentriert das Filtrat bis zu einem beliebigen Grade.

In der Verarbeitung von Magermilch sind unzweifelhafte Fortschritte erzielt worden. So wird eine durchaus haltbare Trinkmilch, die sich kochen läßt, dadurch erhalten, daß man 1 Liter Magermilch mit höchstens 30 Gr. Eigelb verrührt, worauf man die erhaltene Mischung pasteurisiert und sterilisiert. Ein für Backzwecke geeignetes Produkt wird dadurch hergestellt, daß man der Magermilch vor oder nach dem Labzusatz, jedoch nach erfolgter Gerinnung des Kaseins flüssiges Eigelb zusetzt. Zur Herstellung eines hochwertigen Nahrungsmittels aus Magermilch koaguliert man das Kasein in einem Gemenge von Magermilch und Mehl, befreit das Kasein-Mehlgemenge von der Molke und erhält so ein lockeres, leicht verdauliches Produkt. Man hat auch Nährmittel aus Kasein unter Verwendung albumose- und peptonhaltiger Substanzen hergestellt. Ein leicht verdauliches Kaseinpräparat wird bereitet, indem man gefälltes Kasein nach Zusatz von Milchzucker oder konzentrierter Milchmolken mit Kefyrferment versetzt, dann neutralisiert man mit Alkali, läßt die Masse von Zwiebackpulver oder ähnlichem aufsaugen und trocknet bei gewöhnlicher Temperatur. Ein auf Brot streichbares Nahrungsmittel erhält man durch separates Eindampfen von Magermilch und Obstsaft im Vakuum. Die beiden sirupösen Extrakte werden gemischt und dann zu einer geleeartigen Masse eingedampft.

Man ist schließlich soweit gekommen, daß man Milchpräparate herstellen kann, die dem Fleischextrakt durchaus ähneln. Zur Herstellung eines solchen Präparates scheidet man aus fettfreier Magermilch das Kasein ab. Hierauf stellt man das Filtrat mit Alkali schwach sauer, dampft ein, versetzt mit Formaldehyd und läßt krystallisieren. Die durch Abschleudern von den Milchzuckerkrystallen gewonnene Flüssigkeit wird aufgekocht und wieder zentrifugiert. Schließlich resultiert nach jedesmaligem Zusatze von Formaldehyd und folgenden Eindampfen eine Flüssigkeit, die schwach alkalisch gemacht und filtriert wird. Nach einem anderen Verfahren erhitzt man zur Herstellung fleischähnlicher Konserven den bei der Verarbeitung von Molkenflüssigkeit nach Entfernung des Milchzuckers er-

haltenen Molkenextrakt unter Zusatz von 10 Proz. Pflanzeneiweiß mit der doppelten Gewichtsmenge in Wasser suspendierter Weizenstärke auf etwa 80 Grad, vermischt die abgekühlte Masse unter Rühren mit 25 Teilen Fett und einem Teil Kartoffelfasern, würzt, zerkleinert die Masse in Fleischhackmaschinen, stopft das Produkt in Därme und räuchert. Nach D. R. P. 148 419 wird die entfettete Milch zu demselben Zwecke peptonisiert. 100 Liter Milch werden mit 15 Gramm Trypsin und 400 Gramm Soda nach zwölfstündigem Stehen bei 37 Grad behufs Spaltung des Milchzuckers mit 1 Prozent Salzsäure 2 Stunden lang auf 100 Grad erhitzt, worauf man die Masse nach der Neutralisation mit Soda und Zusatz eines Eßlöffels voll Bierhefe während 48 Stunden bei etwa 30 Grad der Gärung unterwirft. Dann kocht man auf, filtriert und dampft zur gewünschten Konsistenz ein.

3. Künstliche Muttermilch.

Bei der für viele Mütter gegebenen Unmöglichkeit, ihre Kinder selbst zu stillen, sind die Bemühungen, eine wertvolle künstliche Muttermilch darzustellen, von höchster volkshygienischer Bedeutung. Bekanntlich besteht der Gegensatz zwischen Kuhmilch und Frauenmilch darin, daß bei ersterer das Kasein, bei letzterer aber das Albumin überwiegt. Dieser Gegensatz soll sich dadurch ausgleichen lassen, daß man der Kuhmilch Eiweiß zusetzt, das durch Erhitzen auf etwa 150 Grad in den nicht mehr koagulierbaren Zustand überführt wurde. Man muß die Milchpräparate, die nur durch Verdampfen von Milch hergestellt sind, und höchstens einen Zusatz von Milchzucker und Fett erhalten, um sie der Frauenmilch ähnlicher zu machen, unterscheiden von jenen Produkten, die Malz und Stärkesubstanzen enthalten und von den unter Zusatz von Hafer- und Roggenmehl hergestellten Nährpräparaten die für Säuglinge nicht mehr in Betracht kommen. All diese Präparate stehen im Nährwerte hinter der Kuhmilch und der kondensierten Milch zurück. Zur Herstellung künstlicher Muttermilch soll man die Milch mit der nötigen Menge Zucker, Rahm oder Wasser versetzen und dann mit Pankreasferment behandeln, wodurch der überschüssige Teil der durch Säuren fällbaren Eiweißstoffe peptonisiert wird. Zur Herstellung eines Ersatzes für Frauenmilch verreibt man nach einem anderen Verfahren das aseptisch entnommene Eiweiß von rohen Hühnereiern und Milchzuckerpulver zu einem dünnflüssigen Brei, setzt Fettmilch zu und verdünnt das ganze mit Wasser. Wenn man die möglichst fettfreie Magermilch bei 20—25 Gr. je Liter mit 3—6 Gramm trockenem Pyrophosphat versetzt, wird sie zur Ernährung von Säuglingen besonders geeignet. Den gallertartigen Niederschlag vereinigt man mit der vorher abgenommenen Sahne. Wenn man durch Einleiten von Kohlensäure in die warme Milch einen Teil des Kaseins ausfällt, so wird die Milch in eine Flüssigkeit übergeführt, die auch von Säuglingsmagen aufs beste verdaut werden kann. Nach einer anderen Vorschrift wird zur Herstellung eines keimfreien, leicht verdaulichen Milchpräparates die möglichst unveränderte, natürliche Molke in der Wärme mit Kohlensäure unter Druck behandelt, worauf man aus der ausgefallenen, zusammenhängenden Kaseinmasse die Molke entfernt. Schließlich sei noch der Eiweißmilch gedacht, mit der bei Ernährungsstörungen im Säuglingsalter ganz hervorragende Erfolge zu erzielen sind. Zu ihrer Herstellung unterwirft man 1 Liter Milch der Einwirkung von Lab. Das erhaltene Kasein- und Fettgerinnsel wird in ½ Liter Wasser verteilt und mit ½ Liter Buttermilch vermischt.

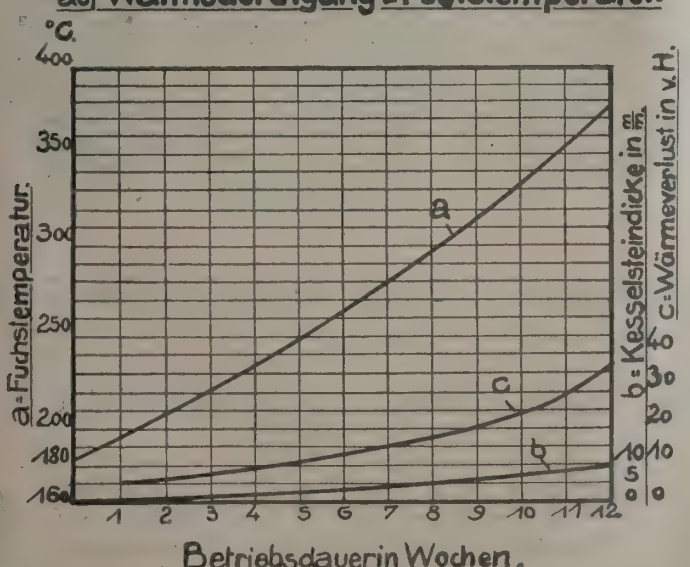
Maschinen und Geräte.

Das Kesselspeisewasser und seine Reinigung.

Das in der Natur vorkommende Wasser nimmt aus dem Boden, den es durchströmt, Bestandteile auf, die beim Verdampfen als feste Ausscheidungen zurückbleiben. Die durch Trübung des Wassers erkennbaren mechanischen Verunreinigungen sind ziemlich harmloser Natur. Man kann sie in Klärbehältern oder Filtern leicht ausscheiden.

Anders verhält es sich mit den im Wasser gelöst enthaltenen Bestandteilen, die unsichtbar sind Dies sind hauptsächlich: doppeltkohlensaurer Kalk, schwefelsaurer Kalk (Gips), dopppeltkohlensaure und schwefelsaure Magnesia, Chlormagnesium und freie Kohlensäure. Meistens sind diese Bestandteile gleichzeitig im Wasser enthalten, und bedinger je nach der Menge, seine Härte.

Die durch die Sulfate (schwefelsaure Salze) verursachte Härte nennt man „bleibende", die durch die Carbonate (kohlensaure Salze) bedingte, die „vorübergehende" Härte. Die Carbonate erzeugen schlammartige Aus-



scheidungen, während die Sulfate einen festen Stein bilden, der schwer zu entfernen ist. Die Schlammabsonderungen der Carbonate brennen jedoch auch an heißen Flächen fest und vermehren auf diese Weise den aus den Sulfaten herrührenden eigentlichen Kesselstein. Dieser ich ein sehr schlechter Wärmeleiter. Seine Wärmeleitzahl beträgt nur etwa 2, während die des Eisens ca. 50 ist. Trotzdem gehen die Anschauungen darüber auseinander, in welchem Umfange der Einfluß ist, den der Kesselsteinansatz auf den Kohlenverbrauch ausübt.

Daß dieser Einfluß recht erheblich sein kann, geht aus dem vorstehenden Schaubild hervor, aus dem ersichtlich ist, daß innerhalb 12 Wochen bei einem Kesselspeisewasser mit 10—13 deutschen Härtegraden die Abgangstemperatur von 185 Gr. C. auf 383 Gr. C. stieg. Der Kesselsteinansatz hatte in dieser Zeit eine Stärke von durchschnittlich 7,5 Millimeter angenommen.

Weitere Unzuträglichkeiten bereitet der Kesselstein durch Wärmestauungen in den Kesselblechen, die schädliche lokale Ueberhitzungen zur Folge haben. Diese können sich bis zu Erglühungen auswachsen und Einbeulungen und Ausbauchungen verursachen, unter Umständen auch zu Kesselexplosionen Veranlassung geben. Treten keine gefährliche Formveränderungen der Heizfläche ein, so können doch Undichtheiten und Kantenrisse entstehen.

Ferner werden durch Schlamm und Kesselstein die Speiserohre, Wasserstands- und Manometerrohre verstopft, und das Undichtwerden der Ventile und Hähne gefördert. Auch kann es vorkommen, daß mit dem Dampf Schlamm in die Maschine kommt und eine vermehrte Abnützung der beweglichen Teile herbeiführt.

Die Härtebildner greifen zum Teil die Kesselwandungen unmittelbar an, zum Teil spalten sie unter dem Einflusse der Wärme, besonders bei hohem Kesseldruck, Säuren ab, die Anfressungen der Bleche verursachen. Betriebssicherheit und Lebensdauer werden hierdurch beeinträchtigt.

Da man in den seltensten Fällen ein geeignetes weiches Speisewasser in ausreichendem Maße zur Verfügung hat, hilft man sich damit, daß die Kessel häufiger gereinigt werden. Angesichts der damit verbundenen Betriebsstörung und der unvermeidlichen Wärmeverluste durch Ablassen und Frischanheizen der Kessel bleibt dies ein Notbehelf. Daß die Kessel durch das häufige Klopfen nicht besser werden, liegt auf der Hand. Wenn das Speisewasser mehr als 10 deutsche Härtegrade hat, sollte niemals versäumt werden, die Enthärtung in einem automatischen Wasserreinigungsapaprat vorzunehmen. Diese Einrichtungen arbeiten nach verschiedenen Verfahren. Man unterscheidet: das Kalk-Soda-Verfahren, das reine Soda-Verfahren, das Regenerativ-Verfahren sowie das Permotit-Verfahren.

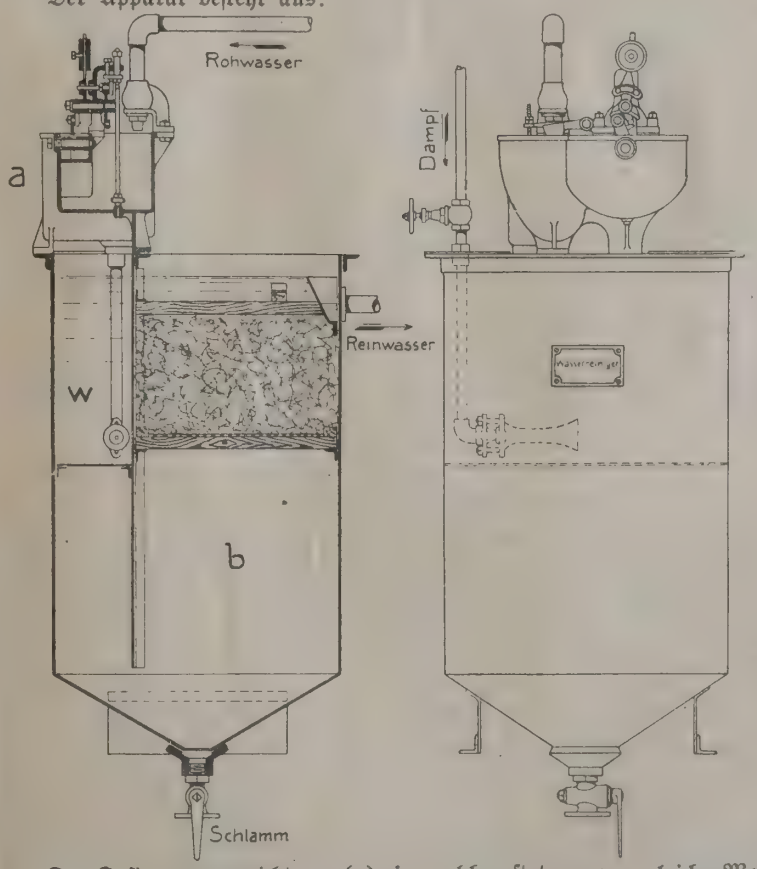
Das Kalk-Soda-Verfahren ist in den meisten Fällen für die Wasserenthärtung das günstigste und billigste. Man erreicht damit eine Enthärtung bis auf 1—3 Härtegrade, was praktisch genügend ist.

Je einfacher ein automatischer Wasserreiniger in der Bedienung ist, umso bessere Dienste leistet er. Es soll ausdrücklich hervorgehoben werden, daß mit den meisten heute gebräuchlichen Einrichtungen eine befriedigende Enthärtung des Kesselspeisewassers bei ordnungsmäßiger Bedienung möglich ist; und doch arbeitet nur ein kleiner Teil davon wirklich einwandfrei. Dies ist hauptsächlich darauf zurückzuführen, daß die Apparate meist zu kompliziert sind, und die Wartung zu umständlich ist.

Es soll daher eine altbewährte Konstruktion ausführlicher beschrieben werden, die sowohl die Vorteile der einfachen Bedienung mit denen größter Zuverlässigkeit verbindet.

Es sind dies die Appaprate der Firma Hans Bergemann & Co., Maschinenfabrik und Apparatebauanstalt, Halle a S. C., die nicht nur die vorerwähnten Bedingungen erfüllen, sondern auch den Vorteil großer Preiswürdigkeit haben

Der Apparat besteht aus:



1. Der Dosierungsvorrichtung (a), in welcher stets genau gleiche Mengen Rohwasser und entsprechende einstellbare Mengen Chemikalien automatisch abgemessen werden.
2. Der Anwärmevorrichtung, die bei der Anwärmung des Wassers durch Frischdampf aus einer geräuschlos arbeitenden Düse mit Einhängerohr und Ventil besteht, bei Abdampf jedoch aus einem Kaskadenvorwärmer, bei dem das Wasser in einem geschlossenen Behälter über Terrassen dem Abdampf entgegenfließt und dessen Wärme aufnimmt.
3. Dem Klärbehälter (b), in welchem die chemische Reaktion und die Klärung des Wassers durch Absetzen der Ausscheidungsprodukte vor sich geht.

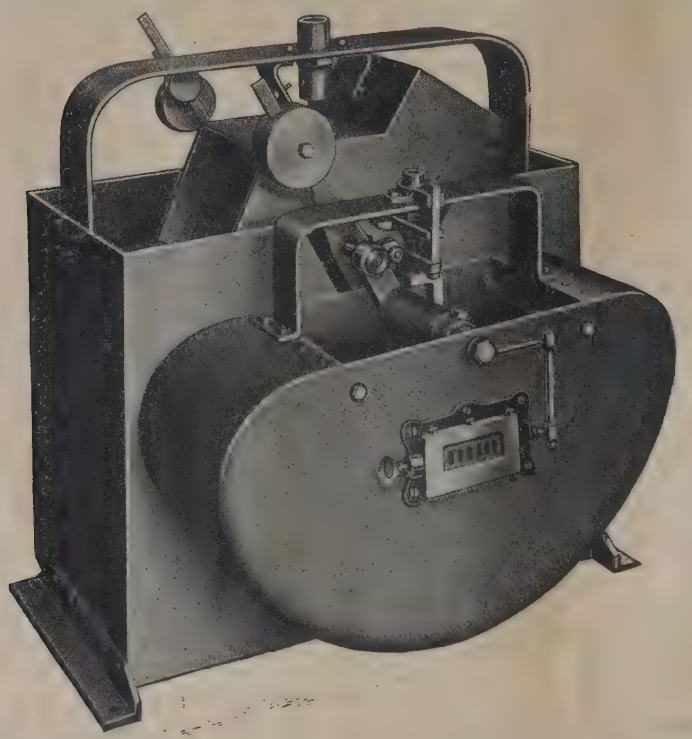
4. Einer Holzwollschicht, welche zur Filtration dient. Nach Passieren derselben ist das Wasser chemisch und mechanisch gereinigt und zum Gebrauch fertig.

Die Reinigung des Wassers wird erzielt durch Umformung der Kesselstein- und Schlammbildner in einfach kohlensaure Verbindungen, welche als Schlamm im Apparat ausfallen, während die Säuren dieser Salze mit dem Natrium der zugesetzten Soda unschädliche Verbindungen eingehen.

Zur Reinigung werden verwendet:

Kalk, Soda oder Aetznatron, einzeln oder kombiniert, je nachdem es die Beschaffenheit des betreffenden Wassers erfordert. Art und Menge der zuzusetzenden Chemikalien sowie die Höhe der Temperatur, welche zur Erzielung einer genügenden Reaktion erforderlich ist, wird durch Analysen und eingehende Versuche von Fall zu Fall festgestellt.

Als Dosierungsvorrichtung wird für Leistungen bis zu 800 Stunden-Liter, wo die Reinigung mittels Aetznatron bezw. Soda erfolgen soll, eine Schwimmermeßvorrichtung vorgesehen. Für größere Leistungen, und wo Kalk zur Reinigung Verwendung finden soll, wird eine Kippschalenmeßvorrichtung verwendet. Durch diese Konstruktion ist eine Dosierungs-



vorrichtung geschaffen, die bis zu allergrößten Leistungen Verwendung finden kann. Der Apparat kann, wie die Abbildung zeigt, in zwangläufige Verbindung mit einem Zählwerk gebracht werden, das Wassermessungen gestattet. Diese Einrichtung ermöglicht, in Verbindungen mit Brennstoffwägungen eine ausgezeichnete Betriebskontrolle, und gibt ein genaues Bild über die Verdampfungsfähigkeit und den Wirkungsgrad der Kesselanlage.

Die Bedienung des Wasserreinigers beschränkt sich auf das Abschmieren der bewegten Teile der Meßvorrichtung, das tägliche Nachfüllen der Reinigungszusätze sowie einmaliges kurzes Oeffnen des Schlammhahnes. Die Reinigung der Holzwolle wird, je nach der Beanspruchung des Apparates, und der Beschaffenheit des Wassers, alle 3—6 Wochen einmal erforderlich und dauert je nach Größe etwa ½ bis 2 Stunden.

Der Vorzug des Wasserreinigers besteht neben einfachster Bedienung in erster Linie in der Zuverlässigkeit, dann auch bei schwankender Belastung durchaus in der proportionalen Dosierung.

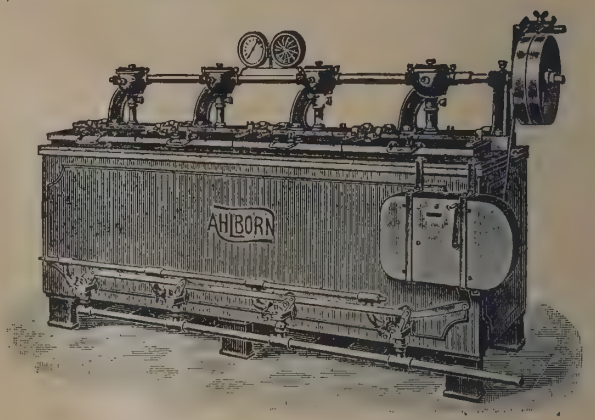
Von der Genauigkeit und Zuverlässigkeit, mit welcher die Dosierung erfolgt, hängt in allererster Linie der Erfolg ab. Fehlt dieselbe, so verliert der die Richtigkeit der Zusätze kontrollierende Kessel- resp. Maschinenwärter den Ueberblick über die Richtigkeit bezw. den Erfolg seiner Maßnahmen, sowie die Möglichkeit eines zielbewußten Handelns und damit die Lust zur Sache, ohne die kein Werk gedeihen kann.

Unterricht- und Versuchswesen

Amerikanische Anerkennung der Kieler Forschungsanstalt für Milchwirtschaft. Von Kiel wird uns geschrieben: Der derzeitige Verwaltungsdirektor der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft und Direktor des Physikalischen Instituts daselbst, Prof. Dr. Rahn, ist von einer Anzahl amerikanischer Universitäten und landwirtschaftlicher Hochschulen eingeladen worden, Vorträge über Molkereiphysik zu halten. Die Bemühungen von Prof. Rahn, die Milchverarbeitung von physikalischen Standpunkten aus zu betrachten, haben zu einer Reihe von Veröffentlichungen Anlaß gegeben, welche im Auslande viel besprochen wurden. Dies hat zusammen mit den Besuchen amerikanischer Wissenschaftler und Fachleute in Kiel zu der Einladung zu einer Vortragsreise geführt, nachdem Professor Rahn eine Professur an der Landwirtschaftlichen Hochschule des Staates Massachusetts vor zwei Monaten abgelehnt hatte. Diese Anerkennung der deutschen Wissenschaft ist um so erfreulicher, als die deutsche Milchwirtschaft im letzten Jahrzehnt stark von Amerika aus beeinflußt worden ist. Die Schaffung eines physikalischen Instituts für Milchwirtschaft ist nur durch die Zusammenfassung der preußischen Milchforschung in einer großen, mit allen Hilfsmitteln ausgestatteten Forschungsanstalt möglich gewesen. Es ist anzunehmen, daß nach der Vortragsreise von Professor Rahn aus Amerika mehrere Laboratorien für Molkereiphysik in Deutschland entstehen werden.

Professor Rahn wird voraussichtlich im September nach Newyork fahren und an jeder der einladenden Universitäten und Hochschulen eine Woche bleiben. Das Landwirtschaftsministerium hat zu der Vortragsreise bereits grundsätzlich seine Genehmigung erteilt. Insgesamt wird die Dauer der Reise auf 6 Monate geschätzt.

Keine Verluste
durch saure Milch



bei Behandlung der Frischmilch in
Ahlborns Vierzellen - Dauererhitzer
„FORTSCHRITT“

Lange Haltbarkeit der Milch / Kein Kochgeschmack / Sichere Abtötung aller Krankheitskeime / Erhaltung der Aufrahmfähigkeit und Verdaulichkeit / Dampf- u. Kohlenersparnis
Leichte Wartung und Reinigung.

Sachverständige Beratung und Ingenieur-Besuch auf Wunsch.

EDUARD AHLBORN
HILDESHEIM
DANZIG / LÜBECK / MÜNCHEN

Molkereiprodukte-Verkaufswagen
in allen gewünschten Ausführungen, gediegen. Wagenbauarbeit liefert als langjährige Spezialität in hochmodernen Typen.
Friedr. Jäger, Halle a. S., Merseburgerstraße Nr. 164
Tel. 2001 und 6589.

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupenverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Rundschau

Die Umwandlung der Vorauszahlungen auf die Reichs-Einkommensteuer. Das bereits in Kraft getretene, neue Steuerüberleitungsgesetz bietet eine sehr erfreuliche Erleichterung für solche Gewerbetreibende, welche sich durch die bisherigen Einkommensteuer-Vorauszahlungen nach dem Umsatz überbürdet fühlen. Und zwar besagt der § 17:

„Das Finanzamt kann für Steuerpflichtige mit Einkommen aus Gewerbebetrieb einschließlich des Handwerks deren Gesamteinkommen im Kalenderjahr 1925 voraussichtlich den Betrag von 12 000 Reichsmark nicht übersteigen wird, die Vorauszahlungen nach dem mutmaßlichen Einkommen des Kalenderjahres 1925 festsetzen; auf Antrag muß die Festsetzung nach Satz 1 erfolgen, wenn der Steuerpflichtige die erforderlichen Unterlagen liefert.

Die Vorauszahlung ist nach den für die freien Berufe geltenden Vorschriften zu berechnen." —

Die Bedeutung dieser Vorschrift sei an einigen Beispielen veranschaulicht:

Zwei Berufskollegen haben genau die gleichen Einnahmen im Geschäft. Der eine Kollege ist Eigentümer eines Grundstücks und zahlt deshalb keinen Pfennig Miete für seine Geschäftsräume. Dagegen ist der andere Kollege bloßer Mieter und somit einer monatlichen Geschäftsmiete von beispielsweise 300 Mark belastet. Trotzdem sich dadurch sein geschäftliches Einkommen um diesen Betrag verringert, entrichtet er bei dem bisherigen System genau die gleichen Vorauszahlungen auf die Einkommensteuer, wie sein mietefreier Berufskollege.

Ein zweiter Fall. Der eine Berufskollege arbeitet mit eigenem Betriebskapital, der andere mit geborgtem. Das Geschäftseinkommen des letzteren wird also durch Schulden- und Bankzinsen erheblich geschmälert. Trotzdem muß er die Einkommensteuer-Vorauszahlungen in gleicher Höhe wie sein schuldenfreier Kollege zahlen.

Weiter wirkt das seitherige System der Vorauszahlungen höchst ungleich durch die Ausschaltung der Frauen- und Kinder-Vergünstigung bei den Gewerbetreibenden. So ist ein Berufskollege, der ein halbes Dutzend Kinder unter 17 Jahren besitzt, bei dem heutigen Vorauszahlungssystem zu der gleichhohen Steuerzahlung verurteilt wie sein völlig kinderloser Berufskollege.

Die soeben vorgeführten Beispiele sind in der Praxis wohl am häufigsten. Es ist nun Sache des einzelnen Gewerbetreibenden, von der gebotenen Möglichkeit der Steuer-Umwandlung Gebrauch zu machen und dem Finanzamt dahinzielende Anträge zu unterbreiten. Als Unterlage ist natürlich in erster Reihe eine Buchführung erforderlich. Dann erfolgt die Festsetzung der Vorauszahlungen nach dem Ueberschuß der Einkünfte über die Werbungskosten. Und weiterhin treten nach den neuesten Vorschriften für Frauen und Kinder folgende Ermäßigungen ein:

„Der Satz von 10 vom Hundert ermäßigt sich für die ersten 2000 Reichsmark Einkommen vierteljährlich bei Einkommensteuerpflichtigen für die zur Haushaltung des Steuerpflichtigen zählende Ehefrau sowie für jedes zu seiner Haushaltung zählende minderjährige Kind im Sinne des § 17 des bisherigen Einkommensteuergesetzes um je 1 vom Hundert; Kinder im Alter von mehr als 17 Jahren, die Arbeitseinkommen beziehen, werden nicht mitgerechnet. Uebersteigt der Ueberschuß der Einkünfte über die Werbungskosten nicht den Betrag von 500 Reichsmark vierteljährlich, so ermäßigt sich der Satz von 10 vom Hundert vom dritten, zur Haushaltung zählenden minderjährigen Kinde ab um je 2 vom Hundert."

Die Solinger Typhus-Epidemie. Der Typus, der im Frühjahr in einigen Fällen auftrat und dessen weitere Verbreitung in Solingen damals nicht angenommen wurde, hat nun leider doch einen größeren Umfang angenommen. Bis jetzt sind etwa 50 Personen daran erkrankt, darunter einige tödlich verlaufene Fälle. Im Frühjahr wurden die Milchlieferungsverhältnisse als verdächtig bezeichnet, was von anderer Seite aber als nicht zutreffend angegeben wurde. Zur Klarstellung der Ursachen der Erkrankungen und ihrer Bekämpfung haben Reichsgesundheitsamt und die preußische Medizinalbehörde die Entsendung eines Bakteriologen veranlaßt. Dieser ist der Ansicht, daß die Epidemie auf Milch zurüzuführen ist. In der Hälfte der Fälle ist die Milch von einem Händler bezogen worden, dessen Dienstmädchen an Typhus erkrankt war. Das Geschäft wurde von der Polizei geschlossen. Die weiteren Maßnahmen zur Bekämpfung der Seuchen sind: Hygienisierung des gesamten Lebensmittelhandels, in erster Linie der Milch, Ueberwachung der Sammelmolkereien, Durchgang der Milch durch eine Zentrale, in der die Milch für den menschlichen Genuß vorbereitet, d. h. von allen krank machenden Bakterien befreit wird, hygienischer Betrieb, sodaß sie mit der Hand eines krank machenden Menschen nicht in Berührung kommt. (Milchhof).2. Ueberwachung des Fleischhandels, Bedeckung der Auslagen mit Fliegennetzen usw., 3. Hygienisierung der im Lebensmittelhandel tätigen Personen: Waschkleidung, Gelegenheit zum Reinigen der Hände, Vorschriften dazu. Die Schutzimpfung wird auf Kosten der Stadt vorgenommen. Die Bevölkerung soll in geeigneter Weise über die Möglichkeiten, wie sie sich vor der Krankheit schützen kann, belehrt werden.

Die Bedeutung des Vorratszeichens im Warenzeichenrecht. Goldina : Goldina. Grundsätzliche Entscheidung des Reichsgerichts vom 19. 6. 25. (Nachdruck verboten). Für die Firma R. und W. in A. ist patentamtlich das Wortzeichen „Goldina" im Jahre 1906 für Butter, Margarine, Speisefette, Speiseöle eingetragen worden. Für die Vorgängerin der Firma „Goldina" A.-G. in Bremen wurde im Jahre 1898 das Wortzeichen „Goldina" für Kakao, Schokoladen, Zuckerwaren, Tee und Kaffee eingetragen. Anfang Juli 1921 meldete sie 2 Zeichen an mit dem Wort „Goldina" für eine Anzahl Waren, darunter Milch, Butter, Käse, Kunstbutter, Speisefette, Speiseöle, kondensierte und getrocknete Milch, Rahmgemenge und Kakaobutter und nahm im Jahre 1922 den Namen „Goldina" A.-G. an. Die Zeichen wurden eingetragen und auf die neue Firma umgeschrieben. Daraufhin erhob die Firma R. u. W. Klage auf Löschung der beiden Zeichen, während die Beklagte widerklagend Löschung des gegnerischen beantragte. Das Landgericht Bremen gab in der Hauptsache dem Klagebegehren statt (soweit es sich nicht um die Eintragung für Rahmgemenge und Kakaobutter handelte). Beide Parteien legten erfolglos Berufung beim Hanseatischen Oberlandesgericht, die Beklagte schließlich noch Revision beim Reichsgericht ein, das das Urteil aufhob und die Sache an den Vorderrichter zurückwies. Die Entscheidung der höchsten Instanz. Da die Klägerin eine Margarinefabrik betreibt, Margarine also zweifellos unter ihren Geschäftsbetrieb fällt, so erstreckt sich der ihr gewährte Zeichenschutz ohne weiteres wirksam

Propaganda-Verkauf!

Solange Vorrat, verkaufen wir (579

einige 1000 Stück Steckdeckel- und Bügelverschlußkannen

20 Liter Inhalt, in unserer nahtlosen „Vulkan"-Qualität zu Mk. 11.— für Steckdeckel- und zu Mk. 12.50 für Bügelverschlußkannen. Bei Abnahme von 50 Stück 30 Tage Ziel oder 6-Wochen-Akzept, bei sofortiger Kasse 2 Prozent Skonto.

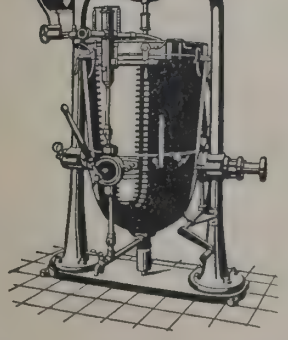
Sämtliche anderen Größen entsprechend billig.

Engelhardt & Co., G. m. b. H.

Düsseldorf 31

Industriestraße 4. Telephon 9184 und 1016.

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach

Ingenieurbüro

Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.

Schöningen (Brschwg.)

auch auf die übrigen für sie eingetragenen und als mit Margarine gleichartig erkannten Waren, gleichgültig, ob sie von ihr geführt werden oder nicht. Diesem wirksamen Zeichenschutz gegenüber haben die späteren zu Gunsten des Beklagten vorgenommenen Eintragungen gemäß § 9 Abs. 1 Ziffer 1 W.-Z.-G. insoweit zu weichen, als sie sich auf Waren beziehen, die mit den dort aufgeführten indentisch oder gleichartig sind. Es fragt sich aber, ob diese Rechtslage auch dann anzuerkennen ist, wenn das Zeichen der Klägerin nur als Vorratszeichen zu gelten hat und als solches von ihr bisher nicht benutzt worden ist. Daß für sogenannte Vorratszeichen im Verkehr ein Bedürfnis besteht, ist vom Reichsgericht in ständiger Rechtsprechung anerkannt worden. Allein der Wirksamkeit solcher Vorratszeichen ist eine Schranke gesetzt. Es muß für sie im Einzelfalle ein schutzwürdiges Bedürfnis bestehen, und es darf keine unangemessene oder übermäßige Beeinträchtigung des freien Wettbewerbs durch das nicht gebrauchte Zeichen vorliegen. Was aber für Vorratszeichen gilt, muß entsprechend auch für die Aufnahme von „Vorratswaren" in die Anmeldung und Eintragung zutreffen. Danach ist in erster Linie zu erfordern, daß sich die Anmeldung nach den Bedürfnissen des Verkehrs als eine nur vorsorgliche erweist und somit vor allem schon bei der Anmeldung die Absicht vorliegt, den bezeichneten Geschäftsbetrieb in angemessener Zeit zu eröffnen und die aufgeführten Waren tatsächlich zu führen; und es muß weiter auch die Verwirklichung dieser Absicht in angemessener Zeit erfolgen. Ausschlaggebend ist die Anwendbarkeit des § 826 B. G. B. und des § 1 U. W. G. Das formale Zeichenrecht darf nicht gegen die guten Sitten verstoßen. Würde sich das Vorbringen der Beklagten bewahrheiten, daß das Wortzeichen „Goldina" nur an Waren der Beklagten gedacht werde, ja daß sich das Wort „Goldina" geradezu zum Kenn- und Schlagwort für das Unternehmen der Beklagten oder bereits ihrer Rechtsvorgängerin ausgewachsen habe, und würde es auf der anderen Seite richtig sein, daß die Klägerin, welche während der ganzen Zeit ihr Zeichen „Goldina" nicht benutzt und somit auch nichts dazu getan hat, eine solche Entwicklung zu hindern, in voller Kenntnis dieser Sachlage nunmehr ihr Zeichen in Anspruch nimmt, so würde solches Vorgehen als gegen die guten Sitten verstoßend angesehen werden müssen. Denn einmal würde die Klägerin bewußt aus der von der Beklagten aufgewandten Arbeit und Reklame für das Gedeihen ihres Geschäftes Nutzen ziehen und sodann in den beteiligten Verkehrskreisen die Täuschung erregen, daß auch ihre Waren aus dem Betriebe der Beklagten stammten. Beide Wirkungen wären notgedrungen geeignet, die Beklagten erheblichen Schaden zuzufügen. Nach dem eigenen Vorbringen der Klägerin hat diese ihr Zeichen bisher überhaupt nicht benutzt, auch hat sie noch nie Butter, Speisefette und Öle vertrieben. (A.-Z. II 381/24). S. K.

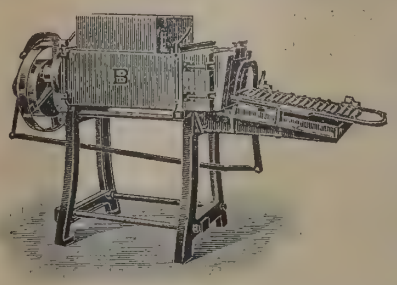
Steigende Milchanlieferungen in den Molkereien. Die Milchanlieferungen in den Molkereien haben die Höhe der Vorkriegszeit erreicht. Im Bezirk Oldenburg betrug die Zunahme der gelieferten Milchmengen gegenüber der gleichen Zeit des Vorjahres durchschnittlich 35 Prozent. Die Betriebe waren gut beschäftigt. Trotz der zunehmenden Milchproduktion war die Nachfrage nach Butter nach wie vor sehr stark und konnte während der Berichtszeit nicht gedeckt werden. Besonders gegen Ende Juni mußten im Hildesheimer Bezirk erhebliche Posten Butter eingeführt werden. Die Preisverhältnisse für Inlandsware bewegen sich etwa 50 Proz. über dem Niveau der Vorkriegszeit, für Auslandsware etwa 25 Prozent. Die Butterpreise waren während der Berichtsperiode schwankend, ohne im Durchschnitt eine steigende oder fallende Tendenz zu zeigen. Mit einem Preisrückgang war vorerst nicht gerechnet. Die Preise für Auslandsware sind gegenüber April etwas gestiegen. Die Absatzmöglichkeiten für Käse im Oldenburger Bezirk litten unter der schrankenlosen Einfuhr (Dänemark, Holland). Die um 20 Prozent billigere Auslandsware, die zum Teil der Inlandsware qualitativ überlegen ist, kann umsatzsteuerfrei eingeführt werden. Die Käsereien im Landesteil Lübeck leiden unter diesen Verhältnissen und verlangen Käsezölle. Für Kondensmilch besteht keine Absatzmöglichkeit. Sonst wird die Lage als günstig bezeichnet, da voraussichtlich die Produktion nicht ausreicht und Einfuhr in größeren Mengen, insbesondere an Molkereibutter, erforderlich sein wird.

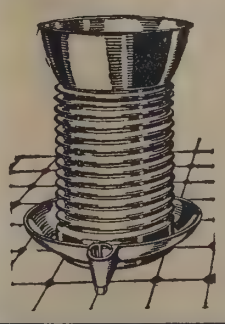
Bestrafung wegen Verkaufs dänischer Fettmilch statt Rahm. Der Kaufmann St. in Flensburg brachte große Mengen dänischer Milch von einer Firma in Kolding zur Einfuhr, die er in ganz Deutschland verkaufte. Die Blechdosen, in denen sich die Milch befand, trugen Etiketts mit dänischer Aufschrift, aus der hervorging, daß die Milch einen Fettgehalt von ca. 7—8 Prozent habe. Dieser Vermerk befand sich an versteckter Stelle, neben der dänischen Hauptaufschrift „Floede" befand sich eingeklammert das Wort „Rahm". Der unbefangene Käufer, der der Aufschrift weitere Beachtung nicht schenkte, mußte demnach annehmen, daß es sich bei dem Inhalt um Rahm handle. Da aber in Deutschland Milch nur dann als Rahm bezeichnet wird, wenn sie mindestens 10 Prozent Fett enthält, wurde gegen St. Anklage wegen Verstoßes gegen die Bundesrats-Bekanntmachung vom 19. Juni 1916 betr. die Bezeichnung von Lebensmitteln erhoben. Das Amtsgericht sprach ihn frei. Es war der Ansicht, daß jeder, der die Aufschrift lese, erkennen müsse, daß es sich um Milch mit 7—8 Prozent Fettgehalt handle. Die Strafkammer, bei der von der Staatsanwaltschaft Berufung eingelegt wurde, war der Ansicht, daß eine mißzudeutende Aufschrift vorliege, und daß namentlich in Mittel- und Süddeutschland die dänischen Ausführungen nicht verstanden würden. Deshalb wurde gegen St. auf eine Geldbuße von 100 ℳ erkannt. Der Strafsenat des Oberlandesgerichts verwarf St.s Revision. Er war zwar der Ansicht, daß die dänische Aufschrift von dem, der sie wirklich lese, nur dahin verstanden werden könne, daß mit 7—8 Prozent der Fettgehalt gemeint sei. Dagegen sei eine Täuschung des Publikums dadurch ermöglicht, daß der aufschlußgebende Satz an versteckter Stelle angebracht sei; dies sei ein Verstoß gegen die Bundesratsverordnung und der Angeklagte daher zu Recht verurteilt worden. Die Strafkammer habe auch festgestellt, daß St. bewußt eine Täuschungsmöglichkeit geschaffen habe.

Milchknappheit in den Städten? Aus verschiedenen Teilen des Reiches wird gemeldet, daß sich in den letzten Tagen eine gewisse Milchknappheit bemerkbar gemacht hat. Diese Erscheinung dürfte sich folgendermaßen erklären lassen: Durch die Hitzewelle der letzten Tage ging nicht allein die Milcherzeugung zurück, sondern nicht unerhebliche Mengen wurden sauer und kamen somit für den direkten Genuß nicht mehr in Frage. Außerdem pflegt man in der Landwirtschaft in der Ernte an sich mehr Milch im eigenen Haushalt zu verzehren.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Die zweckmäßigsten und dauerhaftesten
Molkerei-Schürzen
sind unsere Marken „Ohnegleichen" aus reinem Gummi.
Nr. 1 Prima Qualität mit Metallösen, Rotgummi, dicke Platte, Mk. 8.25
Nr. 2 dieselbe Qualität, ohne Ösen, kleinere Form für Meierinnen Mk. 5.75
Nr. 3 Beste Qualit. aus Weißgummi, dünnerer Platte, ohne Ösen Mk. 6.60
Versand erfolgt franko gegen Nachnahme.
A. Piekenbrock & Co., Godesberg a. Rhein.

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik

„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Milchkühler

Wärme-austauscher Milchleitungs-teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

Versagung des Wandergewerbescheins. Wer außerhalb des Gemeindebezirks seines Wohnortes ohne Begründung einer gewerblichen Niederlassung und ohne vorgängige Bestellung in eigner Person Waren feilbieten oder Warenbestellungen aufsuchen oder Waren bei anderen Personen als bei Kaufleuten oder an anderen Orten als in offenen Verkaufsstellen zum Wiederverkauf ankaufen will, muß nach der Gewerbeordnung einen Wandergewerbeschein haben. Als der Händler Sch. aus Wanne, welcher mit Butter, Käse usw. den Hausierhandel betreiben wollte, einen Wandergewerbeschein nachsuchte, wurde er vom Bezirksausschuß in Arnsberg mit seinem Antrage abgewiesen, weil er nicht nur wegen Vergehens gegen die Vorschriften über den Schleichhandel, sondern auch wegen Urkundenfälschung zu 6 Monaten Gefängnis verurteilt worden war. Der Bezirksausschuß nahm an, daß bei Sch. das Rechtsbewußtsein mangelhaft ausgebildet sei, Sch. sei daher als eine Persönlichkeit anzusehen, welche für das Publikum eine Gefahr bilde. Sch. rief darauf das Oberverwaltungsgericht an und betonte, seit seiner Verurteilung seien 5 Jahre verstrichen, ohne daß er sich etwas habe zuschulden kommen lassen. Das Oberverwaltungsgericht wies aber die Revision zurück und führte u. a. aus, der Bezirksausschuß sei berechtigt gewesen, Sch. den Wandergewerbeschein zu versagen, weil Sch. zu schweren Strafen verurteilt worden sei; seit der Rechtskraft des Urteils seien noch nicht 5 Jahre verstrichen. Die fünfjährige Frist werde nicht vom Tage der Verurteilung, sondern von dem Tage gerechnet, an welchem das Urteil in der letzten Instanz Rechtskraft erlangt habe. M.

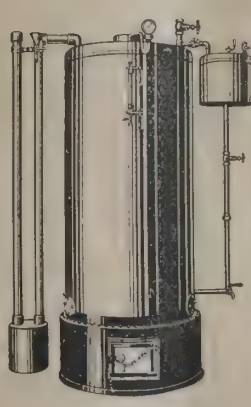
Personalien. Am 21. Juli beging der Seniorchef der Firma Gebr. Klaus, Herr Jacob Klaus, die Feier seines 70jährigen Geburtstages in voller geistiger und körperlicher Rüstigkeit. — Herr Klaus ist infolge seiner beinahe 50jährigen Tätigkeit im Meiereifache in weiten Kreisen der Provinz und darüber hinaus bekannt und hat sich als Gründer der bekannten Meiereimaschinenfabrik Gebr. Klaus den besten Ruf in Fachkreisen zu erwerben gewußt. — Möge dem Jubilar noch ein weiterer glücklicher Lebensabend beschieden sein.

Am 17. Juli wurde der Inhaber der bekannten Molkereifirma Paul Lehmann-Graudenz-Berlin, durch den Tod abgerufen. Aus kleinsten Anfängen begründete Herr Paul Lehmann vor ca. 25 Jahren sein Geschäft in Rehden (Westpreußen), verlegte dasselbe alsdann 1906 nach Graudenz und brachte es hier in den Jahren 1906—16 zu großer Blüte. Durch die politischen Umwälzungen wurde Herr Paul Lehmann gezwungen, sein Unternehmen in Graudenz, nachdem diese Stadt an Polen gefallen war, aufzugeben und nach Berlin zu verlegen. Hier wird es auch nach dem Ableben des Herrn Lehmann von seinen Erben weiter betrieben werden.

Unerlaubte Buttergeschäfte. Gegen den Kaufmann J. aus Berlin schwebte seit mehr denn 6 Jahren ein Strafprozeß, welcher nunmehr endlich sein Ende vor dem Kammergericht erreicht haben dürfte. Wegen unbefugten Großhandels und Kettenhandels war J. zur Verantwortung gezogen worden. Von der Butterverteilungsstelle hatte die Firma V. einen größeren Posten Butter mit der Weisung erhalten, die Butter an Großbetriebe zu veräußern; auch war der Firma V. mitgeteilt worden, daß sie die Butter für einen bestimmten Preis (10.50 Mk.) erhalten und für 11.30 Mk. abzugeben habe. Als ein Großbetrieb auf die zugewiesene Butter verzichtete, begab sich J. zur Firma V. und setzte sich durch unwahre Angaben, er sei Vertreter bezw. Beauftragter des Großbetriebes, in den Besitz von 50 Zentnern Butter, die er an Gastwirte und kleine Händler für 12.50 Mk. verkaufte. Obschon J. in Abrede stellte, sich strafbar gemacht zu haben, wurde er in einem Strafprozeß, welcher sich verschiedene Jahre hinzog, zu erheblichen Strafen verurteilt, weil er ohne Großhandelserlaubnis mit Butter gehandelt und sich des Kettenhandels schuldig gemacht habe. Als überflüssiges Glied habe er sich in die Kette zwischen der Großhandlung V. und den Verbrauchern eingeschoben, unlautere Machenschaften und unrichtige Angaben gemacht und den Preis verteuert. Nachdem dann zwei ärztliche Sachverständige erklärt hatten, J. sei vor 6 Jahren unzurechnungsfähig und geisteskrank gewesen, setzte J. die Wiederaufnahme des Verfahrens durch und bat um seine Freisprechung. Das Landgericht schloß sich aber den Gutachten der medizinischen Sachverständigen nicht an und erachtete den Tatbestand des § 51 des Strafgesetzbuchs nicht für vorliegend, da J. ein geschickter Mensch sei, der sich klar an alles erinnere, was zur Zeit der Tat vorgegangen war. Seine Verurteilung sei daher gerechtfertigt. Diese Entscheidung focht J. durch Revision beim Kammergericht an, welches aber die Revision zurückwies und u. a. ausführte, die Vorentscheidung sei ohne Rechtsirrtum ergangen; einwandsfrei sei festgestellt worden, daß der Angeklagte zur Zeit der Tat nicht geisteskrank gewesen, sondern für den unerlaubten Großhandel und Kettenhandel mit Butter voll verantwortlich sei. (3. S. 80. 25.) M.

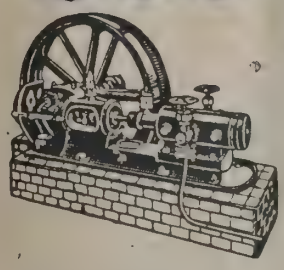
Das Recht der Krankenkasse zur Versagung von Krankenhilfe wegen Aufenthalts des Kranken im Auslande. Nach § 216, Ziff. 2 der Reichsversicherungs-Ordnung ist die Krankenkasse nicht verpflichtet, Krankengeld zu zahlen, wenn sich der Berechtigte nach Eintritt des Versicherungsfalles ohne Zustimmung des Kassenvorstandes freiwillig ins Ausland begibt. Der lungenkranke Kläger hatte sich, ohne Zustimmung des Kassenvorstandes nach Luzern begeben, weil er von dem Schweizer Klima Besserung bezw. Heilung seines Leidens erwartete. Die Krankenkasse weigerte sich nun, ihm weiter Krankengeld zu zahlen, und er klagte infolgedessen gegen die Kasse. Zur Unterstützung seiner Ansprüche legte er die Zeugnisse mehrerer Aerzte vor, die indessen lediglich bestätigten, daß der Aufenthalt in der Schweiz für den Kranken „dringend erwünscht", bezw. „am besten" sei.

Das Oberversicherungsamt Mannheim hat daraufhin den Anspruch des Kassenkranken abgelehnt. Im Gegensatze zu der Anschauung des Klägers müsse sein Aufenthalt in der Schweiz als ein freiwilliger angesehen werden. Nur dann würde es sich um einen unfreiwilligen handeln, wenn dieser Aufenthalt aus zwingenden Gesundheitsgründen notwendig geworden wäre, wenn anerkanntermaßen nur durch den Aufenthalt im Auslande Heilung oder Linderung zu erzielen wäre oder zur Beseitigung einer Lebensgefahr der Aufenthalt im Auslande erforderlich wäre. Solche Gründe liegen hier aber nicht vor, denn die beigebrachten ärztlichen Zeugnisse besagen nichts darüber, daß der Aufenthalt des Klägers in der Schweiz unbedingt erforderlich war. Für das Leiden des Klägers war der Aufenthalt in einem der bekannten deutschen Kurorte durchaus zweck- und sachgemäß. In einem solchen Kurorte war der Erfolg ebenso gut zu erzielen wie in Luzern, das der Kläger übrigens irrtümlich für einen Höhenluftkurort



Niederdruck - Dampfkessel
„Bracoma"
(Quersieder)
liefert in den Größen 3, 4½, 7 u. 10 qm
unter günstigen Bedingungen
sofort ab Lager
H. Brandt & Co.
Maschinenbauanstalt
Magdeburg.

Eis- u. Kühl-Maschinen
Dampf-Maschinen
Pumpen, Apparate
baut als langjährige Spezialität
für Molkereien
Gustav Wehlte, Halle 5
Kühlmaschinenfabrik



Stehende
Quersiederkessel
in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.
sofort ab Lager lieferbar
Bester Kessel für Molkerei-Betriebe
RODBERG 1868
Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

hält. Zu den vorgelegten ärztlichen Zeugnissen war zu bemerken, daß diese Aerzte, die den Kläger behandelten, gewiß die Interessen ihres Patienten in vollem Maße zu wahren suchten und sicherlich gegebenenfalls nicht unterlassen hätten, die zwingende Notwendigkeit eines Aufenthalts in der Schweiz klar und deutlich zum Ausdruck zu bringen, wenn sie diese Notwendigkeit für vorliegend erachtet hätten. (Oberversi.-Amt Mannheim, 15. 1. 25.)

Ausland.

Internationaler Milchwirtschaftsverband. Die ständige Kommission des internationalen Milchwirtschaftsverbandes hat sich mit der Frage des nächsten internationalen Milchwirtschaftskongresses befaßt, der voraussichtlich in der ersten Maihälfte 1926 in Frankreich stattfinden wird. Als Programmpunkte werden genannt: die Milch (diese Frage soll unter ihren verschiedenen Gesichtspunkten behandelt werden); Bezeichnung der Käsesorten der verschiedenen Länder; Schutz der Ursprungserzeugnisse im internationalen Handel; Schaffung eines internationalen Forschungsinstitutes für Milchwirtschaft.

Errichtung einer Molkerei-Industrie in Irland. Die Regierung des Freistaates Irland hat dem Dial einen Gesetzentwurf zugehen lassen, der die Errichtung einer irischen Molkerei-Industrie zum Ziel hat. Die irische Regierung beabsichtigt durch ihre Maßnahmen das Molkereiwesen planmäßig zu einer Exportindustrie auszugestalten, die mit den dänischen Molkereien und denen der baltischen Randstaaten auf dem deutschen und englischen Markt konkurrieren kann.

Sprechsaal

Ein Mittel gegen Rotlauf der Schweine. Der von Herrn W P. F. gebrachte Artikel in Nr. 76 der Molkerei-Zeitung ist meines Erachtens so wichtig, daß er wohl einen lebhaften Meinungsaustausch seitens der Schweinemäster erwarten läßt.

Ich kenne das Rotlaufspezifikum nicht, auch ist es mir zu gefährlich, dasselbe auszuprobieren und glaube, daß das Risiko auch wohl anderen Mästern zu groß ist. Sämtliche Schweine werden bei mir vom Tierarzt geimpft, und bin ich der Ansicht, daß die Kosten hierfür nicht so wesentlich sind, um als Grund für die Nichtimpfung stichhaltig zu sein Auf jeden Fall stehen die Kosten der Impfung garnicht im Verhältnis zum Risiko, auch habe ich nie die Beobachtung gemacht, daß die geimpften Tiere im Wachstum zurückbleiben.

Das Rotlaufspezifikum soll also nur bei schon erkrankten Tieren angewandt werden, und soll da noch so vorzüglich wirken? Ich glaube nicht daran, ebensowenig glaube ich, daß aus einer Bucht von 16 Stück ein Tier an Rotlauf erkrankt und die anderen gesnud bleiben. Hätte Herr W. P. F. das kranke Schwein untersuchen lassen, so würde der Tierarzt zweifelsohne festgestellt haben, daß es sich garnicht um Rotlauf gehandelt hat. Bei jeder Blutstockung kann das Schwein blau werden, ohne daß es sich um Rotlauf handeln muß. Den gesunden Tieren eine Zeit lang 5—10 Tropfen Salzsäure in jedes Futter geben, mag wohl die Verdauung und die Freßlust fördern, ist aber für die Bekämpfung des Rotlaufbazillus wirkungslos.

Auf Grund meiner jahrzehntelangen Erfahrungen kann ich nur jedem Schweinemäster dringend empfehlen, sämtliche Schweine gleich nach der Einstellung gegen Rotlauf impfen zu lassen, da dies das einzig sichere Mittel ist. Wer dies aus Sparsamkeitsrücksichten nicht macht, soll aber bei Ausbruch der Krankheit sofort mit Serum impfen lassen, da er sonst Gefahr läuft, daß der ganze Bestand in wenigen Tagen eingeht. Wenn es wirklich zutrifft, daß im Deutschen Reiche jährlich durchschnittlich für 4½ Millionen Mark Schweine am Rotlauf eingehen, so wäre es wirklich Zeit, die Zwangsimpfung einzuführen. (! !) In der Impfung gegen Rotlauf haben wir ein derartig sicher wirkendes Schutzmittel, daß Verluste ganz vermieden werden können. Hellenbroich, Guhrau.

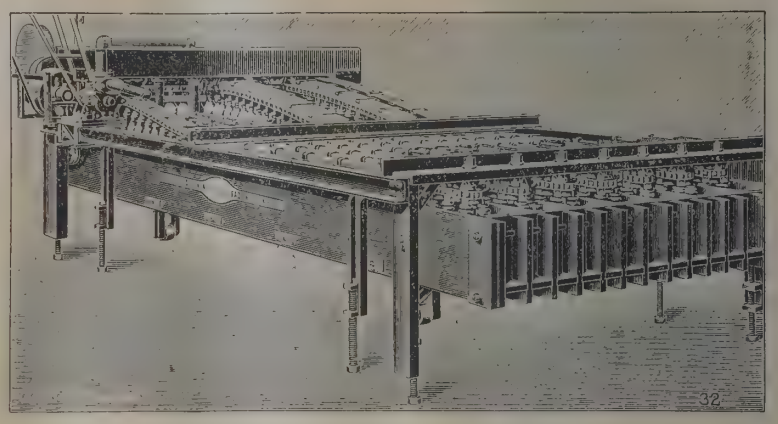
Heißdampflokomobile oder Flammrohrdampfkessel. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 76.)

I.

Es ist eine bekannte Erscheinung, daß vielfach bei der Beschaffung von Dampfkesseln und Maschinen gespart wird. Steigt dann die Milchmenge an, oder geht man mit der Absicht um, einen rentablen Nebenbetrieb anzugliedern, so sind Dampfmaschine und Kessel zu klein. Statt sich durch die Erfahrung belehren zu lassen, ist man dann wieder leicht geneigt, ein Provisorium einzugehen, um ja an Kosten zu sparen. Leider ist die Angabe viel zu unvollständig, um genaue Angaben machen zu können. Z. B. ist gar nicht gesagt, ob eine Kühlmaschine vorhanden ist und wie groß die Stundenleistung der ganzen Anlage ist. Man kann daher auch nicht angeben, ob die PS-Lokomobile genügt. Der Dampfverbrauch einer Heißdampflokomobile ist nur gering, das ist aber von nebensächlicher Bedeutung für einen Molkereibetrieb. Höchstwahrscheinlich ist die Abdampfmenge zu wenig und es muß noch direkter Dampf hinzugenommen werden. Ist dies der Fall, so muß der Lokomobil-Dampfkessel entsprechend größer sein. In normalen Fällen entspricht bei Lokomobilen der Dampfkessel, in Bezug auf die Größe, der Heizfläche der Dampfmaschine.

Im allgemeinen ist in einer Molkerei eine getrennte Dampfanlage, also Flammrohrkessel und Dampfmaschine, vorzuziehen. Der Lokomobilkessel verlangt doch eine größere Aufmerksamkeit bei der Bedienung, ebenso die Dampfmaschine, die oben auf dem heißen Kessel liegt und für die Wartung, Bedienung und Reinigung nicht so bequem zugänglich ist, wie eine auf niedrigem Fundamente liegende Dampfmaschine. Eine Lokomobildampfmaschine leidet auch mehr durch die Staub- und Ruß-Entwicklung der Feuerung. Es ist also zu raten, die Kosten für ein neues Kesselhaus nicht zu scheuen. Der vorhandene Schornstein genügt weder für eine getrennte Dampfanlage, noch für eine Lokomobile. Es muß also auch ein neuer Schornstein aufgeführt werden. Bei einer Lokomobile könnte man an einen Blechschornstein denken, der billiger ist, als ein gemauerter, dafür allerdings auch nicht so haltbar, nach etwa 15 Jahren muß mit Ersatz gerechnet werden, u. U. auch noch früher, das hängt ganz von der Wartung ab. Wird ein Blechschornstein häufiger ausgekrazt und frisch gestrichen, so kann die Haltbarkeit um vielleicht fünf Jahre verlängert werden. Ein Nachteil eiserner Schornsteine ist auch, daß leicht der Zug zu gering wird, da sich die Feuerluft im Innern des Schornsteins, namentlich im Winter, abkühlt. Schätzungsweise müßte die Höhe des Schornsteins 18 Meter, der obere Durchmesser 45 Ztm. betragen, wobei es unter normalen Verhältnissen gleichgültig ist, ob es sich um einen gemauerten oder um einen Blechschornstein handelt. L L.

Der Erfolg
des Degerma-Systems
auf der Landwirtschaftlichen Ausstellung Stuttgart
war unbestritten!



Degermatoren für jede Leistung
Füll- und Verschließmaschinen
einzeln und kombiniert, für automat. Betrieb
Waschmaschinen, bürstenlose Spritzweichen
unser unübertroffener, gesetzlich geschützter Alukapsel-Verschluß
garantieren einzig
eine hygienisch einwandfreie Milch.
Jede Verunreinigung
Jede Fälschung
Jede Wiederinfektion
ausgeschlossen!
Molkerei-Maschinenfabrik
Max Schulz A.-G., Oldenburg.

Wieder lieferbar!
Autan
beseitigt gründlich üble Gerüche in
Molkereien, Käsereien
Kellern, Lagerräumen, Vorräumen von Eiskellern, Kühlhäusern usw.
Keine Apparate! Keine Feuersgefahr!
Durch einfachen Wasserzusatz intensive Formaldehyd- und Wasserdampfentwicklung.
In Apotheken, Drogerien erhältlich!
BAYER
Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.
Pharmaceutische Abteilung, Leverkusen b. Köln a. Rh.

II.

Zu der Anfrage in Nr. 76 möchte ich folgendes bemerken:

Ich habe jahrelang mit Wolffschen Lokomobilen gearbeitet und traue mir daher ein unparteiisches Urteil zu. Gleich von vornherein möchte ich bemerken, daß ein Zweifel für Molkereien, die Milch verkäsen und sämtliche Milch und Sahne erhitzen, überhaupt nicht bestehen sollte Eine Lokomobile hat den Vorteil der schnelleren Dampfentwicklung, dagegen bedarf sie aber einer ständigen und aufmerksamen Bedienung. Der Kohlenverbrauch richtet sich wohl hauptsächlich nach der Belastung. Der Abdampf würde zur Erhitzung von Milch und Sahne wohl kaum ausreichen. Es müßte dann zur direkten Dampfentnahme geschritten werden, und was das für eine Lokomobile bedeutet, weiß der Praktiker ganz genau. Die Lokomobilkessel sind doch in erster Linie für die zugehörigen Maschinen gebaut und vertragen eine Mehrentnahme von Dampf sehr schlecht. Die Maschine von 14 PS wäre wohl stark genug, der Kessel müßte aber um die Hälfte größer sein. Bei zu starker Dampfentnahme ist der Wasserstand nicht auf normaler Höhe zu halten. Es ist auch bekannte Tatsache, daß, sobald das Feuer aus ist, der Dampf auch weg ist. Es darf daher eine Dampfentnahme nach dem letzen Speisen nicht mehr stattfinden, weil mit dem Dampf gleichzeitig auch die geringe Wassermenge entschwindet.

Ein Flammrohrkessel ist einer Lokomobile in Molkereien stets vorzuziehen. Das ist eine einmalige Anschaffung und sollten Sie die Mehrkosten nicht scheuen und gründlich dabei zu Werke gehen. Daß Sie mit Ihrem Kessel schlechte Erfahrungen gemacht haben, liegt wohl hauptsächlich an dem zu kleinen Schornstein. Bei einem Neubau würde dieses Uebel ja dann auch schwinden. J. H.

III.

Bei Neuanschaffung einer Kraftanlage verdient die Wolffsche Heißdampflokomobile unbedingt den Vorzug. Drei Punkte sind wichtig: schnelles Anheizen, geringer Kohlenverbrauch, leichte Reinigung. Außer den genannten Vorzügen hat die Maschine eine verblüffend einfache Regulierung.

M. E. genügt eine 14 PS-Maschine für Ihren Betrieb. Beim Einbau ist darauf zu achten, daß vor der Feuerung so viel Platz vorhanden ist, daß bei Reinigung das Rohrsystem bequem herausgenommen werden kann. Ob der Abdampf zum Erhitzen sämtlicher Produkte genügt, ist fraglich. Meines Wissens baut die Firma Wolff eine Lokomobile speziell für Molkereien, auch zur direkten Dampfentnahme.

Wenn Ihr 18 Meter hoher Schornstein bei Ihrem 12 qm-Flammrohrkessel schlecht zieht, so ist das leicht erklärlich. Die lichte Weite von 40 bis 45 Ztm. genügte vollständig, um einen guten Zug zu haben. Wenn aber das obere Ende des Schornsteins sich nach innen verjüngt, bricht sich dort der Rauch, so daß an Nebeltagen, wenn die Kälte und Feuchtigkeit von oben hereinschlägt, stets schlechter Zug ist. Wäre der Schornstein in ganzer Höhe von der gleichen Weite, so müßte der Kessel guten Zug haben. Ich möchte empfehlen, die Schornsteinangelegenheit mit einem erfahrenen Heizungs-Ingenieur durchzusprechen. M.

Magermilch-Verwertung bei Schweine-Mast (Weitere Antwort auf die betreffende Anfrage in Nummer 70.) Ihre spezifizierten Fragen sind von einem gewöhnlichen Sterblichen schwerlich zu beantworten; eine erschöpfende Antwort auf diesen Fragenkomplex könnte event. nur eine Versuchsanstalt erteilen, die über jede einzelne Frage exakte Versuche durchführt. Es wäre von sehr großem Interesse für die Allgemeinheit, besonders für uns Molkereifachleute, wenn aus dem Gebiet der Schweinemast über rationelle Verfütterung der Magermilch, sowie die verschiedenen Schrotarten und sonstiges Beifutter, die gesammelten Erfahrungen mehr als bisher veröffentlicht würden. Ist doch die Schweinemast, besonders in den Privatbetrieben, ein sehr wichtiger Nebenbetrieb, durch den alle Abfälle der Molkerei restlos verwertet würden.

Als alter Fachmann will ich versuchen, Ihnen aus dem Schatz meiner Erfahrungen einige Ratschläge zu erteilen. Kleine Absatzferkel mit Buttermilch oder saurer Magermilch zu füttern, ist sehr zu empfehlen, als Beifutter gebe ich stets Gerstenschrot und auch gedämpfte Kartoffeln, in den Sommermonaten erhalten die Tiere als Ballastfutter Comfreiblätter, Wicken, Klee oder sonstiges Grünfutter. Bei dem Futter wachsen die Tiere sehr schnell und bleiben vor allen Dingen gesund. Haben die Tiere ein Gewicht von 70—100 Pfund erreicht, dann kann die eigentliche Mast beginnen.

An Mastschweine noch Milch zu verfüttern, halte ich für Verschwendung, jedenfalls werden Sie die Magermilch vrteilhafter verwerten, wenn Sie derselben den Käsestoff entziehen und in Form von Käse oder Quarg verkaufen und an die Mastschweine nur Molken und Schrot verfüttern. Je mehr Schrot die Tiere fressen, desto besser, umso schneller werden sie schlachtreif. Empfehlenswert ist es, den Mastschweinen mit dem Schrot etwas Fischmehl zu reichen, dadurch verwerten die Tiere das Schrot besser. Wenn Sie preiswert Futtergerste kaufen können, rate ich, stets nur Gerstenschrot zu füttern, bei Roggen-, Erbsen- oder Bohnenschrot leiden junge Mastschweine leicht an Lähmung. Ob trocken oder naß zu füttern ist, darüber sind die Ansichten geteilt, die Erfahrung hat mich gelehrt, daß bei angefeuchtetem Futter die Tiere am meisten fressen und das ist, wie schon gesagt, die Hauptsache, damit die Tiere immer schnell verkaufsreif sind.

Um 1 Zentner Fleisch zu erzeugen, rechnet man 4½—5 Zentner Gerstenschrot, Futtergerste kostet z. Zt. ca. 10 0Mk., fette Schweine ab Stall 70 Mk. und mehr, die Schweinemast ist bei augenblicklichen Preisen ein sehr einträgliches Geschäft. Wenn Sie Magermilch an Mastschweine verfüttern, glaube ich kaum, daß sie dieselbe mit mehr als 3 Pf. je Liter verwerten. W. P. F.

Der gewerbsmäßige Verkehr mit Milch in den Städten und Gemeinden Rheinlands und Westfalens. In Nr. 67 vom 25. Juni 1925 Ihrer geschätzten Zeitung befindet sich ein Artikel betitelt: „Neuregelung des gewerbsmäßigen Verkehrs mit Milch in verschiedenen Städten Westdeutschlands".

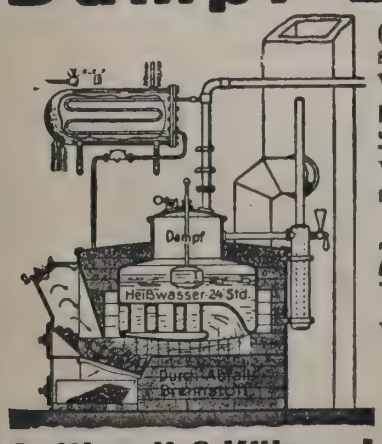
Um kein falsches Bild aufkommen zu lassen, stellen wir fest, daß diese Regelung nur in Dortmund getroffen wurde. Fraglich ist es, ob diese polizeiliche Regelung gesetzlich ist. In allen anderen Städten und Gemeinden Rheinlands und Westfalens wird die Milch in Ausmeßkannen der Kundschaft zugeteilt. Es ist unsinnig, die Milch, die in den ländlichen Molkereien vorbehandelt ist, nochmals einer Zentrale zuzuführen, in Stahlflaschen abzufüllen und dann der Kundschaft zuzustellen. Der betr. Artikel ist absichtlich von den Anhängern dieses Systems in der irrigen Form gebracht worden. Die so gepriesene Form einer hygienisch einwand-

Zur bevorstehenden Saison!
LABPRÄPARATE
Marke Dr. Moritz Blumenthal
Das erste nach patentiertem Verfahren auf wissenschaftlicher Grundlage hergestellte
LAB
Besitzt: Stets gleiche Stärke
Ergibt: Die besten und wohlschmeckendsten Käse
Bewirkt: Die größte Käseausbeute
Hat: Die bequemste Anwendungsart
und ist daher:
Das billigste im Gebrauch!
BYK-GULDENWERKE BERLIN N.W.7

Wasserversorgung!
Bohrungen und Brunnenbauten
in allen Größen in mildem und festem Gebirge
Bau von Mineralfilter-Brunnen, Feststellung von unterirdischen Wasserläufen mittels eigener Metallwünschelrute
führen sachgemäß unter persönlicher Leitung aus
Altmann & Muschiol, G. m. b. H.
Tiefbohr- und Brunnenbau
Halle a. Saale, Wielandstr. 11, Fernruf 1456

Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung
Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Dampf-Erzeuger
(Niederdruck) mit Schrägrostschüttfeuerung, System G. u. K. verwendbar für alle Zwecke
50—70 Proz. Brennstoffersparnis!
Verbrennen: Lohe, Torf, Sägespähne, Rohkohle und alle anderen Abfall-Brennstoffe.
24 Std. ohne Nachlegen Warmwasser
Viehfutterdämpfer und Wohnungs-Heizung kann angeschlossen werden.
Schnelle Amortisation der Anschaffungskosten.
Gotthardt & Kühne, Lommatzsch, Sa. 3.



freien Milchversorgung werden wir näher beleuchten, wenn die Antwort auf unsere Richtigstellung erschienen ist.

Verband rheinisch-westfälischer Milchhändler-Genossenschaften.
Sitz Essen.

Buttermilch und gebutterte saure Magermilch. Zu meinem Aufsatz über Buttermilch und gebutterte saure Magermilch hat auf Seite 1312 dieser Zeitung ein Herr, der seinen Namen leider verschweigt, Stellung genommen. Ich möchte ihm folgendes erwidern:

Es ist wohl möglich, daß nach dem Buchstaben des Gesetzes die saure Magermilch nicht eigentlich unter den Begriff „Buttermilch" fällt. Herr X. gibt aber selbst zu, daß der Nährwert der beiden Erzeugnisse nicht wesentlich verschieden ist. Es wäre also eine Wortklauberei, darauf zu bestehen, daß ein Nahrungsmittel, das genau so zusammengesetzt und aus denselben Rohstoffen gewonnen ist, nicht mit demselben Namen bezeichnet werden dürfte Wir sollten uns auch auf diesem Gebiete bemühen, uns an den Sinn der Gesetze zu halten und nicht an den Buchstaben. Die Verwendung von saurer, gebutterter Magermilch an Stelle von Buttermilch war in dem Umfange, wie sie in größeren Städten heute notwendig ist, bei Abfassung des Gesetzes nicht vorauszusehen. Es ist dringend zu wünschen, daß Wissenschaftler und Fachleute bei der Neuberatung des Gesetzes, auf die von allen Seiten schon seit langer Zeit gewartet wird, diese Verhältnisse berücksichtigen.

In einem Punkte ist Herr X. durchaus im Irrtum. Er ist der Meinung, daß zur Ernährung von Säuglingen Buttermilch besser geeignet sei, als saure gebutterte Magermilch. Das Gegenteil trifft zu. Vom bakteriologischen Standpunkte aus ist das auch leicht verständlich. Es ist allgemein bekannt, daß die meiste Butter schnell ranzig wird. Dies gilt besonders für Butter aus Großstadt-Molkereien. Gerade in diesen Betrieben wird häufig mit dem Rahm auch die übrig gebliebene Verkaufsmilch und im Sommer auch sauer angelieferte Vollmilch mit verbuttert. Diese Verarbeitung von Milchresten, die nicht mehr pasteurisiert werden können, ist wirtschaftlich durchaus verständlich. Es ist dagegen auch nichts einzuwenden, weil ja die Butter in wenigen Tagen verkauft und verzehrt wird. Man braucht also auf Haltbarkeit keinen sehr großen Wert zu legen. Daß aber die Buttermilch von solchem Rahm außer Milchsäurebakterien eine große Anzahl anderer Keime enthält, ist selbstverständlich. Und gerade für die Säuglingsernährung ist diese verhältnismäßig große Menge von fremden Keimen, die nicht Milchsäurebakterien sind, recht bedenklich. Dagegen ist in pasteurisierter, mit Reinkulturen gesäuerter Magermilch diese Infektion mit fremden Keimen unmöglich. Dies wird auch durch die Erfahrung bestätigt. So hat z. B. die Kinderklinik der Universität Freiburg mit Buttermilch sehr wechselnde Erfahrungen gemacht und ist deshalb dazu übergegangen, statt der ungleichen Buttermilch eine stets gleichbleibende gesäuerte Magermilch zu verwenden. Die Gleichmäßigkeit dieses Produkts hat bei der Säuglingsernährung sehr gute Erfolge erzielt. Es muß also als ein Irrtum angesehen werden, wenn man glaubt, daß Buttermilch bakteriologisch oder nach ihrem Nährwert vorteilhafter zusammengesetzt sei, als gesäuerte und gebutterte Magermilch.

Herr X. vertritt außerdem die Ansicht, daß es darauf ankäme, ob die Buttermilch kaufende Oeffentlichkeit sich geschädigt fühlen würde, wenn man ihr gebutterte Magermilch anstatt Buttermilch verkauft. Ganz sicher würde das Publikum sich geschädigt glauben, so lange es gebutterte saure Magermilch nicht kennt und deshalb mißtrauisch gegen sie ist. Entscheidend sollte aber auch vor Gericht nicht die Unwissenheit des Käufers, sondern das Urteil des Fachmannes sein. Wenn der Verkäufer weiß, daß seine gesäuerte und gebutterte Magermilch mehr an Nährstoffen enthält, als die übliche Buttermilch mit 20 Proz. Wasserzusatz, und daß sie bakterioloisch besser zusammengesetzt ist, als die durchschnittliche Buttermilch des Handels, so dürfte doch die Bundesratsverordnung vom 4. Mai 1914, mit der Herr X. droht, nicht gegen ihn in Anwendung kommen können. Denn es handelt sich in unserem Falle nicht um eine Täuschung oder um die Verfälschung eines Nahrungsmittels, sondern um ein in jeder Beziehung gleichwertiges, oder gar besseres Erzeugnis.

Dr. A. Hellmann, Hamburg.

Betr. Umsatzsteuer für Magermilch. Bekanntlich muß auch für denjenigen Teil der Magermilch, welcher an die Lieferanten zurückgeht, Umsatz- und Einkommensteuer bezahlt werden.

Diese Besteuerung ist eine Ungerechtigkeit, wie man sie sich nicht schlimmer denken kann. In Wirklichkeit gibt die Molkerei die Magermilch ohne jeden Nutzen zurück und hierfür ist dann eine dreifache Steuer zu entrichten. Umsatz-, Einkommen- und Gewerbesteuer, und als 4. Steuer noch die Kirchensteuer. Man sieht, ein Keil treibt den andern, und doch ist von den Molkereien noch nichts unternommen, um diese ungerechte Steuer zu ändern.

Die Finanzbehörde stellt sich auf den Standpunkt, daß durch die Zentrifugierung ein Eigentumsübergang erfolgt. Diese Auffassung ist vollständig irrig. In den meisten Fällen kauft die Molkerei nur das Fett und nicht die ganze Milch.

Ganz ähnlich wie bei den Molkereien liegen die Verhältnisse bei den Tauschmüllereien. Hier wird den Landwirten das Korn in Mehl zurückgegeben. Der einzelne Landwirt erhält in diesem Falle auch nicht sein eigenes Korn zurück, denn der Müller verarbeitet ja das eingetauschte Getreide erst später.

Von diesem Tauschgeschäft — wenn man solches so nennen darf — mußten die Müller ebenfalls Umsatz usw. bezahlen. Dem geschlossenen und berechtigten Vorgehen der vereinigten Müllerverbände hat vor einigen Monaten der Finanzminister stattgegeben und die Tauschmüllereien von der Umsatzsteuer usw. befreit. — Selbstverständlich hat es erst mehrerer Eingaben bedurft, ehe der Herr Finanzminister Recht vor Macht setzte.

Ich habe bisher in unseren Fachzeitungen nach einer gleichen Eingabe unserer Verbände vergebens gesucht. Jetzt, wo feststeht, daß die Umsatzsteuer im deutschen Finanzwesen verewigt und Hauptsteuer bleibt, ist keine Zeit mehr zu verlieren, gegen das schreiende Unrecht Sturm zu laufen. Gerade für viele kleine und schwache Molkereien bedeutet die heutige Steuerlast den Todesstoß.

Es heißt jetzt sofort handeln, sollen nicht jährlich 1000 de Mark ungerecht von unserem Berufe in den bodenlosen Reichstopf wandern.

Epe.

Das Frischhaltungsmittel „Milchsüß". Die Veranlassung zu dieser Mitteilung gab folgende Ankündigung in verschiedenen milchwirtschaftlichen Fachzeitschriften:

VIT
GES. GESCH.
VITRALIN

HOCHGLANZFARBE
VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

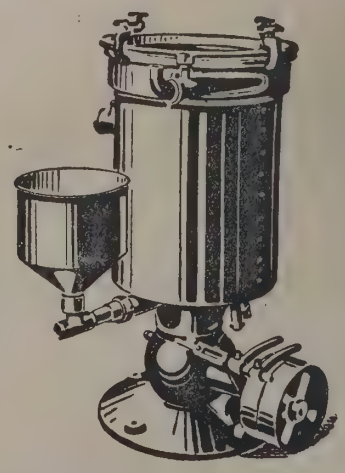
In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzenten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.
Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

OPTIMUS

Vorwärmer und Erhitzer



Größte Leistungsfähigkeit und Lebensdauer infolge konstruktiver Vollendung, Verwendung erstkl. Materials und sauberster Ausführung.

N. Jepsen Sohn
Flensburg.

6 Tage süße Milch und Rahm im heißesten Sommer. Kostenlose Auskunft durch G. F. Groß, Kirchheim-Teck 58, Abteilung „Milchsüß".

Infolge Bestellung einer Probe erhielt ich 1 Ltr. des Gewünschten gegen Postnachnahme von 6 Mark mit folgender Signatur:

Milchsüß, gesetzlich geschützt. Gesundheitliches, zuverlässig bakterienhemmendes Fluidum zum mehrtägigen Verhindern des Sauerwerdens der Kuhmilch. Hergestellt von G. F. Groß, Abteilung Milchsüß, Kirchheim u. Teck (Württ.) — Gebrauchsanweisung: (Genau zu beachten) Auf 10 Liter Milch setzt man 20 Gr. (= 4—5 Kaffeelöffel voll) Milchsüß zu und mischt dieses durch sordfältiges Umrühren gut in die Milch ein, so daß eine gleichmäßige Verteilung durch die gesamte Milchmenge hin stattfindet; am besten in der Art, daß man das erforderliche Quantum Milchsüß erst in eine kleinere Menge Milch einmischt und diese dann mit der Milch vermengt. Die Milch hält sich danach mehrere Tage süß, auch bei warmer Temperatur und Gewitterluft, ohne von ihren natürlichen Eigenschaften irgend etwas zu verlieren. — Flasche stets gut verschlossen an nicht sonnigem Orte aufzubewahren.

Der chemische Befund war folgender: Reaktion gegen rotes Lackmuspapier schwach alkalisch, Färbung rötlich-braun, Geruch nach Formaldehyd, Dichte bei 15 Grad 1,0147, Fritzmannsche Formalinreaktion mit Milchsüß als Formalin +.

Es lohnte meines Erachtens nicht die Mühe, den Gehalt des Milchsüß an Formaldehyd — die zu medizinischen Zwecken bestimmte, 35 proz. Formaldehydlösung des Deutschen Arzneibuches, 5. Ausgabe 1910 soll die Dichte 1,079—1, 081 und wechselnde Mengen seines Ausgangsmaterials, des Methylalkohols neben Wasser enthalten — an Methylalkohol und schließlich die Natur des verwandten Farbstoffs, welchem Unschädlichkeit zugestanden werden soll, zu ermitteln. Auch über die Giftigkeit des Methylalkohols mag in Anbetracht seiner geringen Dosierung zur Milch hinweggegangen werden. Zur Verwerfung des Milchsüß als Frischhaltungsmittel der Milch genügt der qualitativ — festgestellte Gehalt an Formaldehyd, welcher, wenn er der Milch eine beträchtliche Haltbarkeit verleihen soll, in solcher Menge zugesetzt sein muß, daß einerseits die Verdaulichkeit der Milch herabgesetzt und andrerseits der jugendliche menschliche Organismus gefährdet wird. In diesem Zusammenhange mögen die Gründe, welche die preuß. wissenschaftliche Deputation für das Gesundheitswesen zur Ablehnung der v. Behringschen Formaldehydmilch bewogen haben, nach Sommerfelds Handbuch der Milchkunde wiedergegeben werden:

1. Es ist weder durch die Versuche an menschlichen Säuglingen, noch auch durch die bisher veröffentlichten Versuche v. Behrings an Tieren dargetan, daß die Formaldehydmilch inbezug auf ihre Verdaulichkeit und Ausnützbarkeit einer in gewöhnlicher Weise reinlich gewonnenen Kuhmilch überlegen ist.

2. Es ist, wenn auch nicht sicher erwiesen, doch auch nicht sicher ausgeschlossen, daß ein auch nur im Verhältnis von 1 : 25 000 erfolgender Zusatz von Formaldehyd zur Säuglingsmilch bei wochen- und monatelangem Genuß eine Schädigung des Nierenspithels beim jungen Kinde herbeizuführen vermag.

3. Die Freigabe eines Formaldehydzusatzes zur Handelsmilch würde mit Sicherheit dazu führen, daß zersetzte Milch unter der Maske frischer Milch an das Publikum verkauft und von diesem, insbesondere von Säuglingen, konsumiert würde. Selbst der Deklarationszwang würde dagegen nicht helfen, da das Publikum erfahrungsgemäß derartige Deklarationen nicht zu beachten pflegt. Eine Kontrolle aller Kuhställe, Molkereien, Milchläden usw., die Tag für Tag ausgeübt werden müßte, würde sich der Kosten wegen verbieten.

Aus dem Vorstehenden dürften folgende Schlußfolgerungen zu ziehen sein:

1. Alle Milchfettbestimungen sind in 2facher Weise nach Gerber—Fritzmann auszuführen, indem die eine mit nitratfreier Schwefelsäure und 2 Tropfen stark verdünnter Formaldehydlösung — vergl. Sommerfelds Handbuch der Milchkunde — gleichzeitig auf Zusatz von nitrathaltigem Wasser und die andere mit nitrathaltiger Schwefelsäure ohne Formaldehydzusatz zugleich auf Zusatz von Formaldehyd geprüft wird.

2. Die Ankündigungen von Verfahren und Geheimmitteln, die von Zeit zu Zeit im Anzeigenteil von milchwirtschaftlichen Fachzeitungen erscheinen, sollten zum Schutze der Bevölkerung und der reellen Glieder der Milchversorgung umgehend von geeigneten Sachverständigen untersucht und begutachtet werden.

Der — bereits genannte — Nachnahmepreis von 6 Mk. per Ltr. Milchsüß einschließlich Spesen für Verpackung und Fracht ist ein derartig hoher — wie man sich aus jeder Großpreisliste bezüglich Formaldehydlösung (Formalin) überzeugen kann — daß die Herstellerin des Milchsüß, welche bemerkenswerter Weise auf dem Postabschnitt als Schnupftabakfabrik firmiert, außer der Verdienstspanne offenbar eine reichliche Risikoprämie für alle im Bereiche der Möglichkeit liegenden Umstände z. B. polizeiliche Schließung der Abteilung „Milchsüß" wegen drohender gesundheitlicher Schädigungen der Bevölkerung in den Preis hineinkalkuliert hat. (Mitteilung a. d. chemischen Laboratorium Kalkberge-M.).

Von Dr. Fr. Reiß.

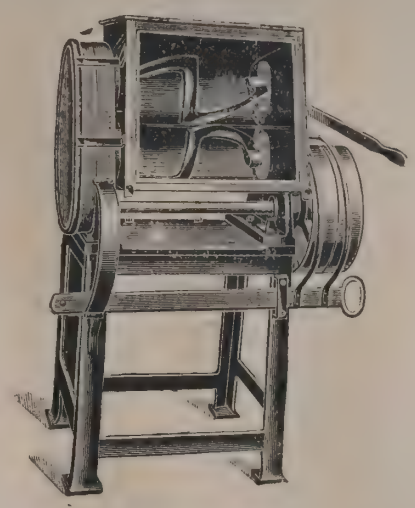
Anfragen an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Milchanfuhr und Verkauf mittels Lastauto. Ich beabsichtige meine Milch mittels Lastauto zusammen zu holen, was ja bei Molkereien keine Seltenheit mehr ist. Ist es nun möglich, das Auto gleichzeitig zum Kleinverkauf der Milch in der Stadt (ca. 10 Klm. Entfernung) zu benutzen, evtl. durch verstellbare Karosserie? Molkereien, die in dieser Sache schon Erfahrung haben, bitte ich, sich an dieser Stelle einmal darüber zu äußern. Molkerei X.

Vollmilchwagen. Um den lästigen Reklamationen unserer Milchlieferanten bei der Milchannahme vorzubeugen, sind wir gewillt, eine neue, geeichte Vollmilchwage anzuschaffen. Wir stellen die höfl. Bitte an den Leserkreis, uns die gemachten Erfahrungen mit solchen Wagen auf diesem Wege mitzuteilen. Im voraus besten Dank. M. L.

Butter-Doppelformtisch „Zwilling"
D. R. G. M.
mit herausnehmbarer Form, Hand- und Fußtritthebel. Enorme Zeitersparnis. Kein Nachwiegen der einzelnen Butterstücke.
Auch mit quadratischen Formen für Margarine sofort lieferbar.
Butterknet- und Mischmaschinen



sowie **Tellerkneter** in jeder Größe sofort lieferbar.
Verlangen Sie ausführliche Offerte von:
Hermann Jordan, Molkerei-Maschinenfabrik
Berlin SO 16 b, Michaelkirchstraße 21.
Telephon: Moritzplatz 1388.

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.
Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Ltr. Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. Gewünschter Ton ist vorzuschreiben.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. **Hunderte Zeugn. beweisen den Erfolg.**

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt

Blähen, Treiben, Gären, Fließen d. Käse verhind. mit best. Erfolg **„CARWE"**

„CARWE" bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hat sich bei allen Labkäsen, besonders bei **Holländer, Edamer, Holsteiner, Tilsiter, Camembert, Brie, Gervais usw.** glänzend bewährt. à Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

K. Molkerei I. A. schreibt am 11. Okt. 24: **Carwe hat sich sehr gut bewährt,** sodaß wir zur ständig. Anwendung desselb. schreiten.
O. P. I. Kl. S. schreibt am 26. Okt. 24: **„Bin mit Ihrem Carwe sehr zufrieden",** senden Sie bitte an meine 2. Molkerei in K. 1 Zentner Carwe.

Kali-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.
Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Bücherschau.

„Die Milchpropaganda“, herausgegeben von Professor Dr. Westphal, Institutsdirektor an der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel, ist erschienen. Inhalt des 1. Heftes: „Die milchwirtschaftliche Reklame in Wort und Bild“, von Direktor Bastian, Hansa-Meierei, Lübeck. Preis des ersten Heftes 1,20 *M*. Bestellungen umgehend erbeten an das Institut für Milchverwertung, Kiel, Prüne 48.

Die Sendungen erfolgen postwendend, der Einfachheit halber per Nachnahme. Da die einmalige Auflage nur beschränkt ist, wird umgehende Bestellung empfohlen.

Nachtrag.

Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien, e. V., Cleve. Am Mittwoch, den 5. August, nachmittags 2 Uhr, findet in der Tonhalle in Duisburg die Generalversammlung der Kontrollvereinigung statt.

Tagesordnung:

1. Bericht über die Entwicklung und Tätigkeit der Kontrolle.
2. Stellungnahme zu einer Eingabe der Nahrungsmittel-Untersuchungsämter des Regierungsbezirkes Düsseldorf an den Regierungspräsidenten.
3. Antrag an die Landwirtschaftskammer und Regierung um Unterstützung der Molkereikontrolle.
4. Festsetzung der Beiträge.
5. Verschiedenes.

Es wird wegen der Wichtigkeit der Tagesordnung gebeten, daß mindestens alle angeschlossenen Molkereien an dieser Versammlung teilnehmen; ferner, daß von den Genossenschaftsmolkereien auch Mitglieder des Vorstandes und Aufsichtsrates an der Versammlung erscheinen, daß sich überhaupt die übrige Landwirtschaft an der Versammlung rege beteiligt.

J. A.: Direktor Müller, Cleve.

1921 gestrichen, heute noch tadellos: „Sämtliche Betriebsräume, welche im Jahre 1921 mit den Branth's Schutzfarben gestrichen wurden, **sehen heute noch tadellos aus,** besonders, wenn die Wände abgewaschen sind, **glänzen sie wieder wie neu gestrichen.** Ich bin mit den Branth's Schutzfarben **sehr zufrieden** und werde **nur wieder diese Farben verwenden.“** gez. Molkereibesitzer P. K. in E. (Thüringen). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr **preiswert,** was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Stahlblech-Sicherheitsplomben!

Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.

Für Post- und Wertpakete!

Für Milchkannen und -Flaschen!

Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5661 Kurfürst 98/2

Unser Name ist unsere Reklame!

Engelmann'sche Quargknet- u. Mischmaschinen
Engelmann'sche Käseformmaschinen
gehen seit Jahrzehnten in alle Welt!
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

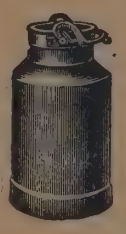
Aluminium-Milchtransportkannen

und andere **Molkerei-Geräte** aus Aluminium wie: **Eimer, Maße, Becher, Rahmständer, Käsewannen** und **Bassins** bis zu 30000 Liter Inhalt.

Unsere Aluminium-Milchkannen haben sich glänzend bewährt. Seit vielen Jahren im Gebrauch der größten deutschen Meierei (C. Bolle, Berlin) und in den größten Molkereien Dänemarks. Gegenüber Eisenkannen doppelter Preis, aber zehnfache Lebensdauer, also um das fünffache billiger. Aus hygienischer Rücksicht laut Urteil erster, wissenschaftlicher Fachautoritäten allen anderen Milchkannen unbedingt vorzuziehen.

Basse & Fischer, Lüdenscheid
Zweigniederlassung der Selve A.-G.
Größte Aluminiumwarenfabrik Deutschlands

Aluminium-Milchtransportkannen
nahtlos, mit Gummidichtung und Bügelverschluß
nur für 20 Ltr. 28.— Mk.

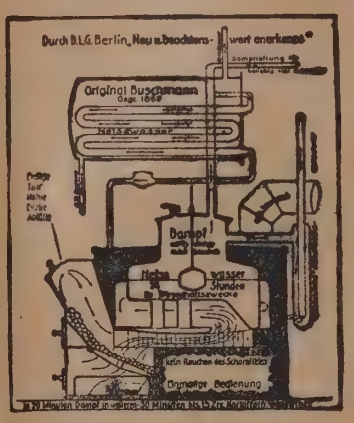


Milchtransportkannen aus bestem Stahlblech, ff. verzinnt
mit Steckdeckel, 20 Ltr., **ganz gestanzt** 13.50 Mk.
m. Bügelverschl., 20 „ „ „ 14.50 Mk.
ab Werk. Lieferung erfolgt **nur** gegen Nachnahme.
Filtersiebe zur Erzielung absolut reiner Milch.
Wattescheiben in allen Größen.

Kühlapparate, Alfa-Separatoren u. Tauschtrommeln, Ersatzteile, Käselab, Käsefarbe, Butterfarbe, sowie sämtl. Molkerei-Hilfsstoffe.

Hermann Th. Jordan, Molkerei-Geräte
Berlin-Charlottenburg
Kant-Str. 106, II. Etg., Tel. Wilh. 2662

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen **Nachahmungen** sind nicht gleichwertig meiner **Original-Erfindung.**

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.

Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau i. Sachsen**

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 28. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 2,— ℳ, 2. Qualität 1,85—1,90 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Hamburg, 29. Juli. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Molkerei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Molkereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

35	Drittel	1. Kl.	zu	192,90*	Mk.	24	Drittel	1. Kl.	zu 189,40 Mk.
51	„	1. „	„	192,80*	„	2	„	1. „	„ 189,20 „
3	„	1. „	„	192,70*	„	12	„	1. „	„ 189,— „
14	„	1. „	„	192,60*	„	4	„	1. „	„ 188,50 „
4	„	1. „	„	192,40*	„	7	„	1. „	„ 188,— „
12	„	1. „	„	192,20*	„	14	„	1. „	„ 187,60 „
3	„	1. „	„	192,—*	„	16	„	1. „	„ 187,50 „
13	„	1. „	„	191,50*	„	30	„	1. „	„ 187,— „
79	„	1. „	„	189,90	„	25	„	1. „	„ 186,60 „
33	„	1. „	„	189,80	„	47	„	1. „	„ 186,— „
42	„	1. „	„	189,60	„	11	„	1. „	„ 185,— „
1	„	1. „	„	189,50	„				

1. Klasse 482 Drittel zu . . . . . 189,54 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 21 Drittel zu . . . . . 173,95 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 29. Juli. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Obwohl das Geschäft etwas ruhiger geworden ist und auch von der Provinz nicht mehr so lebhaft wie in der vergangenen Woche beordert wird, räumen sich die Zufuhren, die eine weitere Abnahme zeigen, zu unveränderten, voll behaupteten Preisen. — Schmalz. Bei ziemlich unveränderten Preisen bleibt der Absatz hier weiter recht schwach.

Hamburg, 29. Juli. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Unter dem Eindruck der katastrophalen Trockenheit verkehrte der Markt bis zum letzten Sonnabend in sehr fester Haltung. Das Preisniveau liegt nunmehr wesentlich höher, als vor ca. 14 Tagen und es wird erforderlich sein, daß der Konsum sich nunmehr den veränderten Preisverhältnissen anpaßt. Es ist deshalb durchaus erklärlich, wenn zu Beginn der neuen Woche eine gewisse Zurückhaltung beobachtet wird, da jeder die Wirkung der höheren Preise auf den Konsum abwarten will. Demgegenüber ist aber darauf hinzuweisen, daß die Zufuhren infolge des Produktionsrückganges eine starke Abnahme aufweisen, und der inzwischen eingetretene Witterungswechsel ist zweifellos zu spät gekommen, um noch rettend einzugreifen. Die heutige Hamburger Auktion stieg um etwa 12 ℳ, wobei vergleichsweise zu berücksichtigen ist, daß das vorläufige Ergebnis, rein zufallsweise, hinter den tatsächlichen Marktverhältnissen zurückgeblieben war. Die ausländischen Märkte, insbesondere Kopenhagen, berichten ruhige Marktlage, aber bei gutbehaupteten Preisen. Es wäre zu wünschen, daß das Geschäft sich auf der jetzigen Preisbasis stabilisiert und daß von weiteren Erhöhungen vorläufig Abstand genommen werden kann. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche war die Marktlage im allgemeinen unverändert bei kleinem Geschäft. Ware im Freihafen stellt sich gegenwärtig auf ca. 45 Dollar, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 196 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Der Handel in diesem Artikel war recht schwierig infolge der sprunghaften Steigerungen des Kronenkurses. Eine genaue Kalkulation war deshalb beinahe unmöglich. Rein rechnerisch genommen sind die Preise für dänisches Schmalz wiederum gestiegen. Dänisches Blasenschmalz notiert ca. 200 ℳ, Blockschmalz ca. 190 ℳ und Tierces ca. 188 ℳ je 100 Kg.

Hamburg, 29. Juli. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die Nachfrage war auch in der neuen Woche sehr gut, aber nicht ganz so groß, als in der Vorwoche. England verhielt sich etwas reserviert und auch Deutschland beorderte sehr vorsichtig. Die Sh.-Preise konnten sich zwar von 200 Sh. der vorigen Woche auf 202 Sh. erhöhen, aber in Wirklichkeit bedeutet diese Erhöhung eine Herabsetzung des Preises in Kronen, denn die dänische Währung hat auch in der vergangenen Woche auf den internationalen Plätzen sehr fest gelegen. Die Preise werden deshalb in der Hauptsache von dem Kursstand abhängig sein. Da die dänische Krone nach der in den letzten Tagen stürmischen Aufwärtsbewegung heute etwas niedriger notiert, ist heute noch nicht zu sagen, um wieviel die Notierung in Kopenhagen zurückgesetzt wird. Maßgebend wird der morgige Kursstand sein. Soweit heute zu übersehen ist, werden aber die Preise, in Mark umgerechnet, keine große Veränderung erfahren.

Hildesheim, 30. Juli. Bericht von Mann & Friedeborn. Nur langsam konnten die Preise für inländische Butter den Auslandsforderungen folgen, wodurch im Augenblick eine Stockung eintrat, die aber nunmehr behoben ist. Die Nachfrage ist wieder lebhaft, fast wild, kann aber glücklicherweise voll befriedigt werden. Die Auslandsforderungen werden der Kaufkraft Rechnung tragen müssen und sich, um unnütze Schädigungen des Handels zu vermeiden, mäßigen. Tendenz: sehr fest.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 30. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 188 G.-M., 2. Qualität je Zentner 171 G.-M., abfallende je Zentner 151 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 30. Juli. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 188 G.-M. d. Ztr.

Leipzig, 28. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch die kühlere Witterung hat sich die Nachfrage etwas gebessert. Das Ausland bietet annähernd zu gleichen Preisen wie in der Vorwoche an. Es muß nun abgewartet werden, wie sich das Geschäft zum Monatsschluß weiter entwickeln wird. Die Kleinhandelspreise hat man in den letzten Tagen durchweg erhöht.

Dresden, 28. Juli. Bericht der Firma Georg Münch. Die große Geldknappheit macht sich besonders zum Ultimo außerordentlich stark bemerkbar, sodaß die Nachfrage als ruhig zu bezeichnen ist. Dazu kommt, daß die Auslandsforderungen zu hoch sind und nur mit Widerwillen akzeptiert werden. Kopenhagen wird infolge der enormen Kurssteigerung die Notierung etwas reduzieren, was aber für die hiesige Preisgestaltung wenig ausschlaggebend sein wird. — Schmalz. Der Markt ist lustlos. — Margarine. Das Geschäft bewegt sich in unveränderten Bahnen.

London, 27. Juli. Die schwankende Haltung des hiesigen Buttermarktes in der vorigen Woche machte diesmal sehr ausgesprochener Festigkeit Platz, und die Preise sämtlicher Sorten erfuhren eine erhebliche Aufbesserung. In Händlerkreisen befürchtet man jetzt, daß diese Verteuerung das Geschäft sehr ungünstig beeinflussen wird, denn die Erfahrung der jüngsten Jahre hat gelehrt, daß sich das Publikum unmittelbar den besseren Qualitäten von Margarine zuwendet, sobald der Kleinverkaufspreis für Butter sich auf mehr als 2 Sh. pro Pfund stellt. Die Aufwärtsbewegung der Butterpreise ist um so erstaunlicher, als das Angebot von allen Sorten durchaus nicht unzulänglich ist, und sich zudem beträchtlich größere Mengen als zur gleichen Zeit des Vorjahres auf dem Wege nach England befinden. So z. B. befinden sich von australischer Butter etwa 116 000 Kisten, von neuseeländischer 75 000 Kisten und von argentinischer 18 000 Kisten, oder zusammen 209 000 Kisten schwimmend auf England, was 132 000 Kisten mehr als im vorigen Jahr repräsentiert. Feinste, dänische Butter wurde diesmal sehr fest gehalten, und während solche am hiesigen Platz 198—200 Sh. galt, forderte man in Liverpool sogar 200 bis 202 Sh. Holländische notierte ungefähr ebenso wie dänische und auch sibirische vermochte sich um 4 Sh. zu befestigen, so daß der Preis jetzt 170 bis 172 Sh. lautet. Koloniales Produkt entwickelte in Sympathie mit allen anderen Sorten aufstrebende Tendenz, und zwar galt feinste neuseeländische 186—196, ungesalzene 196—200 Sh., und australische 172—192 Sh., ungesalzene 180—194 Sh. per Zentner. Die offizielle dänische Notiz für die nächste Woche lautet jedoch 13 Kr. niedriger, nämlich 415 Kr. per 100 Kg.

Käse.

Köln, 28. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett, 2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45-prozentig, 2,50—3,50 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,30—2,40 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90—2,— ℳ je 1 Kilo.

Hamburg, 29. Juli. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die Tendenz ist stark abgeschwächt. Die hohen Preise, die tropische Hitze bis Ende letzter Woche und der infolgedessen fehlende Konsum haben die Kauflust gelähmt. Die hereinkommenden Partien haben alle mehr oder weniger durch die große Hitze gelitten. Das in den letzten Tagen eingetretene kühlere Wetter wird ohne Zweifel eine Besserung der Marktlage bringen. Es ist wahrscheinlich, daß die Preise in den nächsten Wochen weiter anziehen werden. Im Interesse des Marktes ist es, wenn die Preise für einige Zeit unverändert bleiben. Die heute genannten Preise sind für die jetzige Jahreszeit unverhältnismäßig hoch. Billigere Preise werden für Sekunda- und durch die Hitze gelittene Partien genannt. Prima Qualitäten sind nicht reichlich. — Tilsiter-Käse. Das Angebot ist genügend. Die Preise halten sich ziemlich unverändert. Es kommen recht viele Käse mit Trieb auf den Markt. Die Käsereien sollten alles tun, um diesem Uebelstand abzuhelfen. Partien, welche Trieb haben, können nur mit Verlust gehandelt werden. — Holländer-Käse. Die holländischen Märkte haben sich beruhigt. Prima Käse werden ziemlich unverändert notiert. Das in den letzten Tagen eingetretene kühlere Wetter wird die Kauflust neu anregen und wahrscheinlich auch einen festeren Markt bringen. — Dänen-Käse. So lange die dänische Krone nicht stabil ist, wird das Dänenkäse-Geschäft dem Kaufmann wenig Freude bringen. Die geforderten Preise sind im Verhältnis zum Stand der Dänen-Krone recht hoch. Der Umsatz am Platz war nicht bedeutend. — Schweizer-Käse. Das Geschäft in Schweizerkäse war besser. Die Preise sind unverändert. — Weichkäse. Das Weichkäse-Geschäft war immer noch klein. Gefragt werden verschiedentlich Limburger-Käse. Die hohen Allgäuerpreise lassen aber kein Geschäft zu. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: pa. Tilsiterkäse, vollfett 120—125, do., zweite Qualität 105—115, do., halbfette 68—75, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 70—74, do., 30 proz. 98—102, do., 45 proz. 128—132, holländische Goudakäse, 30 proz. —, do., 40 proz. 115—120, do., 45 proz., frische Käse 135—145, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 175—190, holländische Edamerkäse, 20 proz. 84—88, do., 30 proz. 104—108, do., 40 proz. 118—122, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 28. Juli. Bericht der Firma Komm. Venn. Kaasbandel v./h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Der heutige Markt war wieder etwas flotter, besonders für prima Ware, ohne lose Käse; 2. Sorte wurde auch etwas besser verkauft, war aber nicht so flott wie 1. Qualität. Notierung: 1. Qualität 63—68 holl. Gulden, 2. Qualität 54—61 holl. Guld., Höchstpreis 71 holl. Guld.; Anfuhr: 464 Partien Stimmung: fest. — Molkereiware: Gouda- und Edamerkäse mit 20 Prozent Fett sind noch immer sehr knapp, was wohl daher stammt, daß erstens diese beiden Sorten viel gefragt werden, und zweitens, weil viel der fabrizierten Ware infolge der Hitze lose geworden ist. Man zahlt jetzt: Gouda-Käse, 20 proz. 40—41 holl. Guld., do., 30 proz. 50 holl. Gulden, do., 40 proz. 58—59 holl. Guld., Edamerkäse, 20 proz. 41—42 holl. Guld., do., 30 proz. 50—51 holl. Gulden, do., 40 proz. 58—59 holl. Gulden; Stimmung: fest; Nordholländische Edamer: Diese Edamer sind jetzt nicht so fein wie gewöhnt, auch hier ist viel 2. Qualitätsware. Notierung 60 holl. Gulden. Stimmung: ruhig. — Markt Bodegraven: Nächsten Dienstag wird der neue Markt in Gebrauch genommen. Man erwartet, daß durch diese Verbesserung auch die Anfuhr zunehmen wird

Eier.

sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 13—14, do., über 55 Gr. 12—12,5; Auslandseier: Frische, über 60 Gramm 14,5—15,5, do., über 55 Gr. 12,5—13, unter 55 Gr. 9,5—11.

Vieh.

Berlin, 29. Juli. Bericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug 59 Schweine und 482 Ferkel. Der Markt verlief langsam bei unveränderten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel je Stück in Rm.: Läuferschweine, 7—8 Mon. alt, 75—90 *M*, 5—6 Monate alt 60—70 *M*, Pölke 3—4 Mon. alt, 40—55, Ferkel 9—13 Wochen alt, 27—40, 6—8 Wochen alt, 22—27 *M*.

Berlin, 29. Juli. Auftrieb: Rinder 855, Bullen 187, Ochsen 227, Kühe und Färsen 441, Kälber 1800, Schweine 6750, Auslandsschweine 170. Marktverlauf bei Rindern, Kälbern und Schweinen glatt, sonst ruhig. Preise (1 Zentner Lebendgewicht in Goldmark): Ochsen: 1. 54—58, 2. 47 bis 50, 3. 42—45, 4. 33—39, Bullen: 1. 54—58, 2. 49—52, 3. 43—46, Färsen und Kühe: 1. 52—58, 2. 45—50, 3. 35—40, 4. 27—31, 5. 22—25, Kälber: 1. 80—88, 2. 70—78, 3. 55—65, 4. 47—52. Schweine: 1. 90—91, 2. 89—90, 3. 87—89, 4. 83—86, 5. 80—84, 6. 20—25.

Magdeburg, 28. Juli. Auftrieb: 509 Rinder, und zwar 62 Ochsen, 123 Bullen, 315 Färsen und Kühe, 64 Fresser, 534 Kälber, 2222 Schweine. Verlauf und Tendenz: langsam. Preise: Ochsen: 1. 52—56, 2. 42—50, 3, 35—41. Bullen: 1. 52—58, 2. 46—51, 3. 36—45. Färsen und Kühe: 1. 54—60, 2. 43—52, 3. 30—42, 4. 23—29, 5. 14—22. Gering genährtes Jungvieh (Fresser) 33—40. Kälber: 1. —, 2. 60—68, 3. 50—60, 4. 41 bis 49, 49, 5. 30—40. Schweine: 1. 82—85, 2. 82—85, 3. 80—83, 4. 78—81, 5. 75—77, unreine Sauen 72—78.

Bremen, 28. Juli. Bericht der öffentlichen Preisprüfungsstelle in Bremen. Auftrieb: 27 Ochsen, 34 Bullen, 50 Quenen, 54 Kühe, 308 Kälber, 781 Schweine. Marktverlauf: In Großvieh, Kälbern gut, in Schweinen ruhig. Preise: Ochsen: 1. 56—60, 2. 50—55, 3. 40—47. Bullen: 1. 48—50, 2. 44—46, 3. 41. Quenen :1. 56—60, 2. 50—55, 3. 40—45. Kühe: 1. 45—50, 2. 37—42, 3. 25—32. Kälber: 1. 65—75, 2. 55—63, 3. 43—50, 4. 35—40. Schweine: 1. 83—84, 2. 80—82, 3. 77—79, 4. 70—75.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 29. Juli. Der Getreidemarkt war wieder fest. Vom Weltmarkt liegen für Weizen höhere amerikanische und englische Kurse vor, doch machten diese hier keinen Eindruck. Das bisher noch geringe Angebot in neuer Ware vom Inland und die Erwartung der Zölle machen die Abgeber vorsichtig. Mühlen waren für die spärlichen, in Qualität sehr guten Offerten in neuem Weizen Käufer. Für Lieferung bestand Deckungsnachfrage. Für Roggen stehen noch größere Juli-Andienungen russischer Ware für die letzten Tage des Monats in Sicht, was hier die Marktlage ziemlich ruhig gestaltete. Neue Inlandsware bleibt angeboten, wird aber zu hoch gehalten. Bayern zeigt guten Bedarf, meist aber Ostpreußen. Sonst ist die Kauflust des Inlandes vorsichtiger geworden. Wintergerste ist etwas weniger angeboten. In Sommergerste entwickelt sich noch kein großes Geschäft. Hafer ist in alter Ware angeboten. Die Forderungen sind beim Konsum aber nicht durchzusetzen. Mehl ist ruhig. Futterartikel haben auf spätere Lieferung einiges Geschäft. Es wurden notiert: Weizen, märkischer 246—249, Juli 268—267, Sept. 253—252 B., Oktober 254, Roggen, märkischer, 192—197, Juli 206—204½, Sept. 202, Oktober 206,50, Gerste, Futter- 198—212, Winter 187—195, Hafer, märkischer, Juli 186 bis 187—186, Sept. 192 B., Oktober 195, Mais (loko Berlin) 212—214, Weizenmehl 33—35, Roggenmehl 27,50—29,50, Weizenkleie 13,70, Roggenkleie 13,80—13,90, Raps 350—355, Viktoriaerbsen 27—35 (27—35), kl. Speiseerbsen 25—27 (25—27), Futtererbsen 23—26,50, Peluschken 23—26,50 Ackerbohnen 24—26, Wicken 26—28, Lupinen, blaue 12—13,50, do. gelbe 15—16,50, Rapskuchen 16,80—17, Leinkuchen 23,40—23,60, Trockenschnitzel 12,20—12,40, Soya Schrott 22, Torfmelasse 9,80—9,90, Kartoffelflocken 26—26,30.

Hamburg, 29. Juli. Getreide. Weizen: 240—250, neuer Roggen 195—200, Wintergerste 195—200, ausländische Gerste 210—225, Mais 195 bis 200 Rm. für je 1000 Kg.; Hirse 11—13, Leinsaat 23 Gulden für je 100 Kilogramm.

Magdeburg, 29. Juli. Weizen ruhig. 12,50, Sommergerste gefragt, 10,50, Hafer ruhig, 12,30, Sommergerste abwartend, 14, Wintergerste ruhig, 10,20.

Bremen, 29. Juli. Weizen: Manitoba, Futter- 9,70, Chile 13,60; Roggen: amerikanischer 2 10,40; Gerste: amerikanische Malz- 10,75; Hafer: white clipped 9,80; Mais: La Plata 9,90.

Emden, 28. Juli. Bericht der Internationalen Import- u. Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—9,90, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—10,00, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80 bi s5,20, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,40—3,80, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,90—2,30, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,90—2,30, inländischer Hafer 10,0—10,20, inländischer Weizen 10,00—10,25, inländischer Roggen 12,10—12,30, inländische Sommergerste 10,50—10,70, inländische Wintergerste 9,80—10,10, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 10,00—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,0—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00.

Soeben erschien:

Bakteriologie für die Molkereischule

von

Prof. Dr. W. Henneberg, Kiel

56 S. mit 52 Abbild. Preis 1.20 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Wenn im Osten der Morgen graut ist der Titel eines vom Landesökonomierat Dr. Kurt Teichert herausgegebenen, 250 Seiten starken Buches, welches in Prosa und Gedichten, unterstützt durch köstliche Bilder, einen Blick in das Leben und Treiben des Milch- und Sennvolkes gewährt. In keiner Familie, die mit Milchwirtschaft zu tun hat, sollte dieses vorzüglich ausgestattete Buch in hübschem Leinenbande fehlen und noch mehr als bisher zu Geschenkzwecken Verwendung finden. Gegen Einsendung von 4 *M* zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Kräftiger Gehilfe
zum 15. August gesucht für Betrieb und Kontor. Gute Handschrift u. sicheres Rechnen erwünscht. Anf.-Gehalt 50 *M*, fr. Station u. Kass. Je nach Leistung Zulage. Bewerb. mit Zeugnisabschrift. erb. (1889
Molkerei Vierquartieren
Krs. Mörs.

Wir suchen zum 15. August einen zuverlässigen, gewandten (1887
Gehilfen
für Butterei und Kontor bei 50 *M* Anfangsgehalt, fr. Station und fr. Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten.
Molkerei-Verein Neustettin e. G. m. b. H.

Suche zum 15. August einen jg., tüchtigen (1891
Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Lehrling vorhand. Angeb. erb.
Molkerei Putlitz. Müller.

Junger, kräftiger (1804
Gehilfe
für alle vorkommenden Arbeiten z. sofortigen Antritt gesucht. Gehalt 50 *M* und freie Kassen.
Molk.-Gen. Rinteln a. Weser.

Junger, kräftiger, ehrlicher
Gehilfe
sucht zum 10. 8. oder einige Tage später Stellung, am liebst. Stadtbetrieb. Auf letzter Stelle als 1. Gehilfe tätig gewesen. Prov. Sachsen bevorzugt. Angeb. erb. (1806
Karl Hübner, Dampfmolk.
Schneidemühl, Breite 36.

Junger, tüchtiger (1873
Gehilfe
zum 1. August für Betrieb u. Kontor gesucht. Gehalt 50 *M* u. freie Station.
Molkerei-Genoss. Rützow
Krs. Kolberg.

Wegen Krankheit suche zu sofort oder 1. August einen jungen, ordentlichen (1868
Gehilfen
Meldungen erb.
H. Möller, Molk.-Verwalter
Rügenwalde.

Junger, umsichtiger (1861
Gehilfe
wird für Butterei und Käserei sofort gesucht. Gehalt monatlich 50 Mk. bei freier Station u. Kassen.
Paul Niklaus, Central-Molkerei
Treptow a. Rega, Pommern.
Telefon 239.

Suche zum 15. August tüchtigen, jungen
Gehilfen
für alle vorkommenden Facharbeiten als alleinigen. (1818
H. Krause, Molk., **Gr.-Oesingen,**
Strecke: Celle-Wittingen.

Suche zum 15. August eventl. einige Tage früher jungen, fleißig.
Gehilfen
bei gutem Gehalt in angenehme Dauerstellg. Derselbe hat hier Gelegenheit, sich in der Harzkäserei gründlich auszubilden. Gefl. Angebote an (1876
Rich. Kurpjun, Dampfmolkerei
Siersleben, Südharz.

Jüngeren Gehilfen
der sich in der Käserei weiter ausbilden will, sucht (1782
Molkerei Brinnis, Kreis Delitzsch.

Junger 18—20jähriger
Gehilfe
bei Mk. 50.— und freier Station usw. kann sofort in unserem städt. Betriebe eintreten. (1776
Dampfmolkerei Eilenburg.

Suche bis spätestens 15. August einen äußerst tüchtigen, soliden
Gehilfen
der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und sich willig jed. Arbeit unterzieht, mit Milchversand u. Eismaschine usw. vertraut ist, auch kleinere Reparaturen ausführt. Gutes Gehalt zugesichert. Gefl. Angeb. mit Zeugnisabschrift. erbittet (1892
Max Dreier
Dampfmolk. Freiberg i. Sa.

Suche zum 15. 8. einen jungen, fleißigen **Gehilfen.** Gehalt nach Tarif oder Uebereinkunft. Ferner suche für einen jungen **Gehilfen,** welcher ¾ Jahr hier tätig gew., z. 15. 8. anderw. Stell. **Wilh. Pössel,** Betriebsleiter, **„Jeggau** bei Mieste.

Suche für sofort einen tüchtigen
Käsereigehilfen
als alleinigen, der in der Lage ist, verschiedene Sorten Weichkäse herzustellen für kleinen Privatbetrieb. Stellung ist dauernd und angenehm. Gutes Gehalt wird zugesichert. Ang erbittet **W. Abraham, Gartz a. O., Mühlenstraße 135.**

Junger Gehilfe
nicht unter 21 Jahren mit Führerschein für Schnellastwagen zum sofortigen Antritt b. hohem Gehalt gesucht. (1832
Arthur Schütze, Gr.-Schkorlopp
bei Schützen i. Sa.

2. Gehilfe
etwa zum 5.—10. August gesucht f. alle Arbeiten. Bedingung: peinlich sauber, gewandt und ehrlich u. muß derselbe d. 2. Verkaufswagen fahren. Monatl. 50 *M* und Prov.
Stadt-Molkerei Ückermünde
in Vorpommern
Besitzer **R. Lehsau.** (1844

Suche zum baldmöglichsten Antr. jüngeren, strebsamen (1917
Molkereigehilfen
oder ein kräftiges, saub. **Mädchen** für die hiesige Rittergutsmolkerei. Reisekosten werden erstattet. Angebote mit Gehaltsansprüchen an Molkereiverwalter **Max Rössel, Rittergut Trattlau b. Ostritz i. Sa.**

Suche zum 1. August einen tücht. jungen (1919
Gehilfen
Gleichzeitig einen **jung. Mann als Lehrling.**
Dampfmolk. u. Weichkäserei
Eversen, Kreis Celle.

Tüchtiger Gehilfe
für alle hier vorkommenden Arbeiten. Gehalt 50 *M* b. fr. Kassen.
Centr.-Molk. Bothmersdorf
Stat. Blumenberg, Bez. Magdebg.

Zuverl. Gehilfen,
auch in Weichkäserei bewandert, z. 1. 8. gesucht. Gehalt 50.— Mark.
O. Boden, Elstertal-Molkerei,
Elstra i. Sa. 1928

Wir suchen zu baldigem Antritt einen jungen, zuverlässigen (1856
Gehilfen,
Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbittet
Molkerei Altschlawe E. G. m. b. H.
Post Schlawe (Pomm.)

7.05 Ag
O

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 83 | Hildesheim, den 1. August 1925. | 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 28. Juli. 180 Mark je Zentner.
Donerstag, 30. Juli. 188 Mark je Zentner.
Sonnabend, 1. August. 192 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 30. Juli. 188 Mark je Zentner.
Auktion am 29. Juli. Höchstpreis 192,90 Mark, Durchschnitt 189.54 Mark.

Köln. Dienstag, 28. Juli. Höchstpreis 200 Mark je Zentner.
Freitag, 31. Juli. Höchstpreis 205 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 30. Juli. 410 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 426 Kronen).

Höchstnotierungen für Monat Juli 1925.

Berlin: 180.—, 177.—, 177.—, 172.—, 168.—, 168.—, 168.—, 173.—, 177.—, 180.—, 180.—, 180.—, 188.— ℳ je Zentner, **im Monatsdrchschnitt 176.—** ℳ gegen 165.15 ℳ im Juni. — Erster Halbmonatsdurchschnitt173.67 ℳ, zweiter Halbmonatsdurchschnitt 178.— ℳ.

Hamburg: 181.—, 170.—, 168.—, 176.—, 188.— ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 176.60** ℳ gegen 167.50 ℳ im Juni.

Hamburger Auktion: 186.47, 177.97, 177.46, 177.70, 189.54 ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 181,83** gegen 168.84 ℳ im Juni.

Köln. 200.—, 195.—, 190.—, 185.—, 185.—, 185.—, 192.50, 200.—, 205.— ℳ je Zentner, **im Montasdurchschnitt 193.55** ℳ gegen 179.72 Mark im Juni.

Berlin, 1. August. Amtliche Preisfestfstellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 192 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 31. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 2,05 ℳ, 2. Qalität 1,90—1,95 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Kempten, 29. Juli. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 175.— Mark, 2. Qualität 150—160 Mark. Tendenz: abwartend.

Privat-Berichte.

Berlin, 30. Juli. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Das Geschäft im Berliner Butter-Einzelhandel hat sich gegen die Vorwoche nicht verändert. Der Absatz war ruhig. Die Eingänge an Inlandsware hielten sich auf derselben Höhe wie in der Vorwoche. Das Angebot an Auslandsware war gut. Wegen der hohen Auslandsforderungen sind die Erzeugerpreise heute am 30. Juli um 8 ℳ, also auf 1,88 ℳ je Pfund, für feinste Molkereibutter erhöht worden. Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 1,90—2,30 ℳ je Pfund. Im Großhandel wurde mit 1,77—2,17 ℳ notiert. — Das Schmalz- und Margarine-Geschäft war bei unveränderten Preisen schleppend.

Berlin, 30. Juli. Bericht von H. Engels Nachfl. Die Marktlage war in dieser Woche wiederholt Schwankungen ausgesetzt, welche in der Hauptsache auf die auffallende Steigerung der dänischen Valuta zurückzuführen sind, und wurden Käufer und Verkäufer nervös. — Der Markt zeigt jetzt wieder große Festigkeit, und ist die Produktion weiter im Abnehmen begriffen, sodaß die Notierungen wie auch der Milchpreis eine Erhöhung erfahren müssen. Berlin erhöhte seine Notierung heute um 8 ℳ.

Leipzig, 30. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Mit den Eingängen inländischer Molkereibutter kann heute nur ein kleiner Bruchteil des Bedarfs gedeckt werden. Man ist in der Hauptsache auf Auslandsbezüge angewiesen und muß notgedrungen den Preisbewegungen der Auslandsplätze folgen. — Die Nachfrage ist auch in den letzten Tagen recht lebhaft gewesen und wurde sämtliche eingehende frische Butter restlos geräumt. — Die Kleinhandelspreise haben keine Veränderung erfahren.

Breslau, 30. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Milchanlieferungen sind auch in den schlesischen Molkereien noch weiter zurückgegangen; dementsprechend auch die Butterproduktion. Aber an die wesentlich erhöhten Preise geht das Publikum nur mit Widerwillen heran. Wir können aber die Preise nur nach dem Weltmarkt stellen, denn wir können kein Geld zulegen, und so müssen wir eben damit zufrieden sein, daß sich der Konsum verringert.

Bremen, 31. Juli. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die verflossene Berichtswoche stand im Zeichen weiterer bedeutender Preissteigerungen. Berlin erhöhte gestern um 8,— ℳ auf 188,— ℳ und auch Hamburg setzte die Notierung um Mk. 12.— auf Mk. 188.— herauf, auch der Durchschnitt der Hamburger ButterAuktion mit Mk. 189,54 lag ca. Mk. 11.— über der der Vorwoche. Die ausländischen Märkte zeigen durchweg steigende Tendenz. Die Eingänge an deutsch. Butter sind knapper geworden, sodaß die Nachfrage kaum befriedigt werden kann, obwohl die Preise hierfür bedenklich hoch erscheinen. Ziemliches Geschäft entwickelte sich in feinster sib. Grasbutter, allerdings sind auch die Preise hierfür außerordentlich hoch, zumal die Qualitäten nicht immer zufriedenstellend sind. Es wäre zu wünschen, daß die Notierungen einstweilen keine weiteren Erhöhungen erfahren, da namentlich bei der jetzt herrschenden kühlen Witterung ein großer Teil der Konsumenten gezwungen wird, auf Margarine überzugehen

Kopenhagen, 30. Juli. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff. Der Markt eröffnete zuversichtlich mit beinahe unveränderten Preisen, aber zwar mit ein wenig steigender Tendenz. Der über dem Haupt schwebende Kohlenstreik in England setzte einen gewissen Dämpfer auf die Gemüter. Infolge der abnehmenden Produktion waren die Verkäufer abgeneigt, niedrigere Preise zu akzeptieren, und der Markt wurde so zu denselben Preisen wie in der Vorwoche geräumt. Der Steigerung der Krone wegen wurde es indessen notwendig, die Notierung heute um 16 Kronen zu ermäßigen, wonach sie jetzt 410 Kronen beträgt. — Da eine weitere Abnahme der Produktion in Aussicht zu stehen scheint, kann man sicher, besonders wenn der Kohlenstreik nicht in Kraft treten sollte, mit einer guten Marktlage für nächste Woche rechnen, umsomehr, als wir jetzt in einen neuen Monat hineingehen. — Der Preis für dänische Butter hat um 200,— herum gelegen. Für baltische, sibirische und estnische Butter sind die Preise unverändert gewesen, aber zwar mit ein wenig steigender Tendenz. — Markttendenz: fest.

Käse.

Köln, 31. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett, 2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45-prozentig, 2,50—3,50 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,30—2,40 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,80—1,90 ℳ je 1 Kg.

Berlin, 31. Juli. In der Berichtswoche nahm das Käsegeschäft befriedigenden Verlauf. Schweizerkäse war sogar sehr stark gefragt, ebenso fanden erhebliche Umsätze in Holländerkäse zu erhöhten Preisen statt. Tilsiter war in guten Qualitäten ebenfalls gefragt, während fehlerhafte Sachen reichlich viel an den Markt kommen und das Geschäft erschweren. Weichkäse und Sauermilchkäse sind noch stark vernachlässigt, obwohl die tropische Hitze einer erträglicheren Temperatur gewichen ist und damit eigentlich die Vorbedingung für eine Besserung des Geschäfts auch in diesen Qualitäten geschaffen ist. Als Großhandelspreise werden uns für greifbare Ware in Mark für das Pfund genannt: Tilsiter vollfett pa. 1,15—1,20. Tilf. 2. Sorte 1—1,10. Echte Emmentaler 1,70—1,75. Finnl. Emmentaler großgelocht 1,45—1,50, mittelgelocht 1,25—1,40, bayer. Emmentaler 1,60—1,65, bayer. Schweizer 1,35 bis 1,45. Holl. Käse Edamer 40 proz. 1,20—1,25, 30 proz. 1,05—1,10, 20-proz. 0,85—0,90. Holländ. Gouda 45 proz. 1,35—1,40, 40 proz. 1,20—1,25. Quadratkäse, bessere Ware 0,36—0,40, geringere Ware 0,30—0,35, Camembert 0,30—0,45, Limburger bayer. 20 proz. 0,96—1,03, Stangenkäse, bayer. 20 proz. 0,98—1,05, Romadur, 20 proz. in Stanniol u. Etikett 1,05—1,35, Steinbuscher, vollfett 1,25—1,35, Harzer 0,30—0,40, Parmesan 1,60—1,65, Bayer. Kräuterkäse 0,80—0,90. Glarner Kräuterkäse 1—1,05.

Hamburg, 31. Juli. Bericht der Firma C. H. Vancker. Das Geschäft in Tilsiter Käsen ist nach wie vor als ruhig zu bezeichnen. Die hiesigen Läger, welche ziemlich bedeutend sind, haben nur geringe Abgänge zu verzeichnen. Trotzdem halten sich die Forderungen für pa. vollfette Ware auf 114—116 ℳ je 100 Pfund. Wahrscheinlich wollen Produzenten wie Kaufleute mit dem Preise deshalb nicht heruntergehen, weil sie infolge der zu erwartenden Zölle auf Auslandkäse, auch für Tilsiter Käse einen Preisaufschlag erwarten. Daher halten die Meiereien wie die Kaufleute einstweilen auf unveränderte Preise. Der Markt in Schweizer Käse liegt eher eine Kleinigkeit besser. Preise für prima finnländische Ware schwanken zwischen 135—140 ℳ je 100 Pfund.

Breslau, 30. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Mit dem fallenden Milchquantum verringert sich natürlich auch die Käseproduktion und ist ein weiteres Ansteigen des Preises nicht zu vermeiden. Die Produzenten haben aber alle Ursache, die Erhöhungen so mäßig wie möglich zu wählen, damit das Publikum sich nicht, wie in diesem Frühjahr, dem Käsekonsum abwendet. Zunächst ist es Aufgabe der Produzenten und des Handels, alles zu tun, um den Käsekonsum in seine früheren Bahnen zurückzuführen. — Quarg. Was eben von Käse gesagt ist, gilt naturgemäß nach jeder Richtung hin auch für Quarg. Die Fabrikanten sowohl wie der Handel dürfen die Preise nicht überspannen, um das Publikum bei Laune zu erhalten. Namentlich dem Kleinhandel möchte man z. Zt. ins Gewissen reden, sich mit bescheidenem Nutzen zu begnügen, damit endlich der Käseabsatz sich vergrößert. Von seiten der Molkereien hört man viele Klagen, daß die Landwirtschaft und die Molkereien die Käse dem Handel billig liefern, derselbe aber teilweise zu hohe Aufschläge nimmt, und dadurch dem regelmäßigen Konsum der Ware Abbruch tut. Soweit dieser Mißstand vorliegt, wird es gut sein, denselben zu korrigieren.

Kempten, 29. Juli. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 63—67 Mark, Tendenz: ruhig; Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 Mark. Nachfrage etwas ruhiger.

Milch.

Berlin, 31. Juli. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 31. Juli bis 6. August festgesetzt in:

Berlin: 24 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 22 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 19 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 30. Juli. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel in Berlin. Preise je Stück in Pfennige: Inlands-Eier: große, vollfrische, gestempelte 16, frische über 55 Gr. 14, frische unter 55 Gr. 13; Auslands-Eier: extra große 16—16,5, große 14,5 bis 15, normale 11—12, abweichende 9,5—10, kleine und Schmutzeier 8,5 bis 9,5. Tendenz: fest.

Köln, 31. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 13,5—14,5, do., über 55 Gr. 12,5—13; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 15—16, do, über 55 Gr. 13—13,5, unter 55 Gr. 10—12.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juli	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	29	6750	91—86	84—80	Lebendgew.	glatt
Bremen	29	781	84—79	76—70	„	ruhig
Breslau	29	2428	84—78	76—70	„	mittel
Chemnitz	27	1410	89—86	85—80	„	mittel
Danzig	28	557	88—85	84—81	„	lebhaft
Dortmund	27	1651	90—86	85—80	„	gut
Dresden	30	457	89—87	86—84	„	gut
Düsseldorf	28	1824	91—84	83—78	„	rege
Elberfeld	28	1627	90—85	83—75	„	mittel
Essen	28	2511	89—83	80—75	„	mittel
Frankfurt a. M.	30	440	92—90	89—85	„	flott
Hamburg	28	2401	84—80	76—70	„	rege
Hannover	29	1127	87—86	82—80	„	lebhaft
Karlsruhe	27	867	89—87	86—85	„	langsam
Köln	27	3290	92—82	81—73	„	ruhig
Leipzig	30	974	92—86	85—80	„	gut
Magdeburg	28	2222	85—80	78—72	„	langsam
Mannheim	30	157	89—85	83—77	„	langsam
München	29	1527	90—82	80—70	„	—
Stettin	28	710	80—75	73—70	„	geräumt
Stuttgart	30	—	88—85	81—82	„	mäßig
Zwickau	27	120	85—82	78—76	„	schlecht

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 31. Juli. Für Weizen kamen am Schlußtage der Julilieferung noch größere Angebote, meist in australischer Ware, heraus, welche aber nicht voll genügten, um das noch vorliegende Deckungsbedürfnis zu erledigen. Zu nur um 2 ℳ höheren Preisen zeigten sich noch Besitzer von Ware, um das Deport zu begleichen. Auch für den Herbst stellten sich die Preise etwas höher. In Roggen mangelte es nicht an Angebot vom Inland, das aber höher limitiert ist, als man hierfür in Sachsen und Bayern, wo überall zu passenden Preisen Ware unterzubringen ist, bewilligt. Gerste ist ruhig. Die Gebote vom Vortage haben nur vereinzelt zum Geschäft geführt. Hafer ist in einheimischer alter Ware zu teuer, so daß sich der Konsum mit amerikanischem Material versorgt. Mehl ist lustlos; die Provinzmühlen suchen Käufer. Futterartikel gut behauptet. Am Frühmarkt notierten loko frei Wagen oder ex Waggon in R.-M. je 1000 Kg.: Hafer, guter 265—284, mittlerer 256—264, amerikanischer 210 bis 265, Gerste 250—260, Wintergerste 220—234, Futterweizen 278—286, La Plata Mais 220—224, Taubenerbsen 285—288, Roggenkleie 142—145, Weizenkleie 141—143. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 245 bis 248, Juli 270—266,50, September 252,50, Oktober 255, Roggen, märkischer 187—192, Juli 203—196, September 199,50, Oktober 205,25—205, Futtergerste 198—212, Wintergerste 187—195, Hafer, märkischer —, Juli 189, September —, Oktober 197, Mais (loko Berlin) 214—216, Juli 208, Weizenmehl 33—35, Roggenmehl 27—29, Weizenkleie 13,80, Roggenkleie 13,80 bis 13,90, Raps 350—360, Viktoriaerbsen 27—34, kleine Speiseerbsen 25 bis 27, Futtererbsen 23—25, Peluschken 23—25, Wicken 26—28, Lupinen, blau 11,75—13,25, Lupinen, gelb 15—16,50, Rapskuchen 16,80—17, Leinkuchen 23,60—24, Trockenschnitzel 12,20—12,40, Sojaschrot 22,40—22,60, Torfmelasse 9,80—10, Kartoffelflocken 26—26,30.

Hamburg, 31. Juli. Getreide. Preise je 1000 Kg. in Reichsmark: Weizen 240—250, Roggen, neuer 195—200, Wintergerste neue 195—206, ausländische Gerste 210—225, Mais 195—200, Hirse 11—13 holl. Gulden je 100 Kg., Leinsaat 23 holl. Gulden je 100 Kg.

Magdeburg, 31. Juli. Weizen ruhig, 12,70—12,60, Sommergerste ruhig. 13,50, Hafer ruhig, 12,25, Roggen matt, 10,10, Wintergerste ruhig, 10,10 Mark

Bremen, 31. Juli. Weizen: Manitoba-Futter- 9,70, Chile 13,60; Roggen: amerikanischer 2 10,40; amerikanische Malzgerste: 10,70; Hafer: white clipepd 9,80; La Plata Mais: 9,90. Tendenz: ruhig.

Emden, 30. Juli. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Zentner in Goldmark: La-Plata-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,50—9,60. Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80—5,20. Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,40—3,80. Getreide-Preßballenstroh ab nordd. Station 1,90—2,30. Drahtgepreßtes Erbsenstroh, ab Ostfriesland 1,90—2,30. Inländ. Hafer 10,20—10,40. Inländ. Weizen 12,15—12,40. Inländ. Roggen 12,10—12,30. Inländ. Sommergerste 10,50—10,70 Inländ. Wintergerste 9,80—10,10. Inländ. grüne Sepiseerbsen gereinigte 10—10,50. Inländ. graue Speiseerbsen, gereinigte 8—10. Inländ. Ackerbohnen 9,50—10.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Suche zu sofort einen tüchtigen, älteren (1974

Molk.-Fachmann

der meinem Betrieb unter meiner Leitung selbständig vorstehen kann. Bedingung: Vollkommene Kenntn. im Stadtmilchvertrieb, und im Betrieb mit Kühlmaschine. Außerdem verlange a. gute Erfahr. u. Kenntnisse in Tils. Käserei. Betrieb verarbeitet ca. 7—8000 Liter Milch täglich. Gehalt nach Vereinbarung, Bewerber kann event. verheiratet sein.

M. Neumann
Dampfmolk. Wittenberg b. Tharau Ostpreußen.

Zum 15. August wird ein tüchtiger, zuverlässiger (1933

Gehilfe

f. alle vorkommenden Arbeiten gesucht, auch Kontorarbeit. Freie Kassen. Gefl. Bewerbungen mit Angabe des Alters und Zeugnissen erbittet
Molkerei-Gen. Wend. Pribbernow
Post Greifenberg i. Pomm.

Wir suchen zum 15. August einen i. jeder Beziehung tadellosen (1961

Gehilfen

bei 55 ℳ Gehalt u. freien Kassen. Bewerbungen nebst Zeugnisabschr. erbeten.
Zentral-Molkerei Löbau i. Sa.
e. G. m. b. H.
Dittmann.

Suche für sofort ledigen

Molkereigehilfen

für Flaschenmilch und andere Arbeiten. (1959
Dorn, Gutsbesitzer
Spreenhagen b. Fürstenwalde Spree.

Suche für sof. in dauernde Stellung ein. kräftigen, tüchtigen, jungen, sauberen (1957

Gehilfen

als alleinigen in kleine Molkerei. Erfahrung in den einschlägig. Arbeiten erforderlich. Derselbe muß eine Milchtour mit übernehmen, m. Pferden umzugehen und dieselben zu pflegen verstehen, wo es not tut, willig und fleißig in der Wirtschaft bezw. Schweinestall mit helfen. Gehalt je nach Leistung 40—50 Mark monatlich b. freier Station u. Kass. Selbstgeschriebene Bewerbungen m. Angabe der letzten Stelle u. Zeugnisabschrift erbittet die
Molkerei Markendorf
Krs. Jüterbog-Luckenwalde.

Suche sofort einen angehenden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten u.
einen jungen Mann
zum Milchfahren u. für Molkereiarbeiten bei gutem Gehalt. (1997
Central-Molkerei Apfelstädt, Thür.
H. Lange.

Suche zu sofort einen jungen ordentlichen (2025

Gehilfen

der etwas Kenntnis in der Quadratkäserei besitzt. Gehalt 50 Mk. und freie Kassen.
Baumann, Holm bei Driesen i. N.-M.

Suche zum 15. August einen älteren, erfahrenen, tüchtigen (2030

Gehilfen

der in der Tils. Käs., sowie Butterei bewand. ist. Selb. muß auch in der Landwirtschaft behilflich sein. Zeugn.-Abschrift. u. Geh.-Ansprüche sind zu richten an **Dampfmolkerei Lüdicken,** Post Wanniglauken, Kr. Insterburg, Ostpr. (2030

Suche zum sofortigen Antritt jg. fleißigen (2042

Gehilfen

Stellung gut und angenehm. Gehaltsansprüche und Zeugnisabschr. erbeten an (2042
W. Thiele, Molkerei Amelsen
bei Mackredendorf.

Suche zum 8. August oder etwas später für Dauerstellung einen zuverlässigen und an selbständiges Arbeiten gewöhnten (2039

Gehilfen

der Erfahrung in Tils. Käserei u. Schweinemast besitzt. Gehalt 60 ℳ monatlich bei freier Station und Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet
L. Ruoß
Molk. Marienwerder, Westpr.
Telefon 218.

Suchen zum 15. August einen älteren, zuverlässigen (2044

Molkereigehilfen

der selbständig arbeiten kann und mit sämtlichen Maschinen für den Milchversand und Butterbereitung vertraut ist. Lohn wird nach Übereinkunft gewährt; Kost und Logis im Hause.
C. Neuhaus Söhne
Riesenbeck i. W.

Suche zum 15. August für neu eingerichtete Camembert-Käserei e. tüchtigen (1994

Gehilfen

der nachweislich reiche Erfahrungen besitzt und für gutes Produkt garantiert sowie an sauberes Arbeiten gewöhnt ist. Bewerbungen m. Zeugnisabschrift. u. Gehaltsansprüchen an
Zentralmolkerei Altdamm.

Tüchtiger an peinlichste Sauberkeit gewöhnter (1988

Gehilfe

kann eintreten. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Grundbedingung. Anfangsgehalt 60 ℳ pro Monat und freie Station.
Molkerei-Genossensch. Hamminkeln
b. Wesel, Rheinland.

37.65 Ag
10

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 84 | Hildesheim, den 4. August 1925. | 39. Jahrgang.

Soll es in Berlin wieder Butterauktionen geben?

Von G. Langheinrich, Berlin.

Kaum ist mit dem 15. Juli der letzte Rest der Reichsmilchverordnung ang- und klanglos verschwunden, sodaß ein Verbot Butterauktionen abzuhalten auf diese Verordnung nicht mehr aufgebaut werden kann, so melden sich Stimmen, welche zu diesem Thema je nach ihrer wirtschaftlichen Einstellung für und wider die Auktionen Stellung nehmen.

Den Reigen eröffnete am 1. Juli d. Js Herr Dr. G. Heerde, Berlin, in Nr. 27 der Deutschen Milchwirtschaftlichen Zeitung, indem er in seinem Aufsatze den Berliner Butterauktionen das Wort redete. Ihm folgte in einem Leitartikel das Fachblatt des Berliner Butterhandels, welches meines Erachtens in nicht völlig objektiver Weise Stellung gegen den nachlichen Artikel des Herrn Dr G. Heerde wohl aber gegen einen Plan der Wiedereinführung der Butterauktionen in Berlin Stellung nahm. Gemach, gemach, weshalb glaubt das Blatt vor den Berliner Butterauktionen so laut warnen zu müssen? Soll damit ein Boykott oder ein Käuferstreik prophezeit werden? Ueberzeugend wirken die Ausführungen nicht, welche, wie es scheint, allzu einseitig auf die Butternotierungen eingestellt sind. Diese Warnung scheint mir keineswegs begründet, denn wenn das Blatt seine warnende Stimme gegen die Einführung der Berliner Butterauktionen glaubt erheben zu müssen, so soll es überzeugendere Gründe angeben. Seine Polemik gegen die Grevesmühler Verhandlungen sowohl wie seine Ausführungen über die paritätisch zusammengesetzte Notierungskommission wirken nicht fesselnd. Dagegen deuten die letzten Ausführungen des Leitartikels darauf hin, daß die Notierungskommission fürchtet, ihre heute allein maßgebende Stellung auf dem Berliner sowohl wie auf dem deutschen Buttermarkt einbüßen zu müssen. Heerde sagt ganz richtig, daß dieses durchaus nicht der Fall zu sein braucht, im Gegenteil, beide werden arbeiten, denn auch in Hamburg existieren die Notierungen neben den Auktionen, ohne daß sie sich Knüppel zwischen die Beine werfen. Um nun noch auf die im Blatt hervorgehobene paritätische Zusammensetzung einzugehen, sei erwähnt, daß dieser Umstand ebenfalls nicht genügend begründet wird, denn ich glaube, daß unter den Herren, welche als Vertreter der Landwirtschaft sich betätigen, einige sich befinden, deren Arbeitsgebiet nicht allein die Vertretung der vitalen Interessen des Molkereiwesens ist. So stehen sich also die Ansichten diametral gegenüber und so steht die Frage offen, wie sich hierzu der nicht unbeteiligte Dritte, in diesem Falle der Butterproduzent, zu den Berliner Buterauktionen stellen wird. Gerade dem Butterproduzenten dürfte das Für und Wider doch am meisten interessieren. Für den Hamburger Bezirk, wenn ich mich so ausdrücken darf, ist die Angelegenheit zu Gunsten der Auktionen entschieden und es drängt meines Erachtens nunmehr zur Entscheidung, ob diese, seiner Zeit von den betreffenden landwirtschaftlichen Organisationen ins Leben gerufene und für ihre Interessen wirkende „Berliner Butterauktion" wieder eröffnet werden kann.

Urteilen wir doch einmal ganz objektiv und vergegenwärtigen uns, weshalb seiner Zeit die Berliner Butterauktionen ins Leben gerufen wurden. Die Buttererzeuger, die Molkereien, insbesondere die Landwirtschaft, hatten damals doch alle Ursache, mit den sogenannten amtlichen Butternotierungspreisen nicht recht einverstanden zu sein, denn die Notierungen brachten, ohne den Herren der damaligen Notierungskommission nahe treten zu wollen, nicht die richtige Marktlage. Es wurden häufig Überpreise bezahlt, welche ins Phantastische gingen und deshalb große Unsicherheit in die allgemeine Lage brachten. Aus diesem Gedankengang heraus wurden doch, wenn ich nicht irre, im Jahre 1905, die Berliner Butterauktionen von dem Verband der mecklenburgischen Molkerei-Genossenschaften, denen sich meines Wissens später der ostpreußische Verband anschloß, ins Leben gerufen. Wenn diese Auktionen seiner Zeit schwach beschickt wurden, so kann man, meine ich, doch diesen Ergebnissen nicht absprechen, daß sie auf die öffentliche Preisbildung von erheblichem Einfluß gewesen sind. Wenn nun seiner Zeit von verschiedenen Seiten die Butterauktionen angegriffen wurden, weil die erzielten Preise nicht den Erwartungen entsprachen, so lag dies meines Erachtens doch daran, daß die Auktionen nicht allein mit den ersten Sorten beschickt wurden, sondern der Durchschnitt die Sorten aller Qualitäten einschloß, wodurch das Ergebnis beeinflußt wurde. Natürlich muß jetzt das Gegenteil eintreten und gerade die Auktion, wenn sie kommt, mit dem Besten beschickt werden. Sie soll für die sie beschickenden Molkereien ein gewisser Wegweiser, ein Spiegelbild des jeweiligen Marktes und für die nicht zur Versteigerung kommende Butter als Richtpreisbildner zu betrachten sein. In der Jetztzeit, wo gegen deutsches Erzeugnis ein verhältnismäßiger Widerwillen herrscht, muß durch eine Konzentration heimischer erstklassiger Butter dem Handel vor Augen geführt werden, daß die Qualität, dank intensiver Wirtschaft der Molkereien, sich ständig bessert. Diejenigen Molkereien aber, welche ein erstklassiges, der Auslandsware äquivalentes Produkt herstellen, sollten, im allgemeinen Interesse der Butterherstellung für die Auktionen eintreten und unter bestimmter Bindung wie andere Betriebe einen gewissen Prozentsatz ihrer Herstellung den Auktionen zuführen. Die Vorteile dürften ihnen sehr bald vor Augen kommen.

Der Einfluß, welchen die Versteigerungen in Hamburg seit dem Jahre 1889 auf den Buttermarkt ausüben, liegt doch so klar zutage, daß er wohl kaum weiter bewiesen zu werden braucht. Die Versteigerungen erfreuen sich in den Kreisen der sie beschickenden Molkereien und der Landwirtschaft einer großen Beliebtheit und geben meines Erachtens einen offenen Blick in die Marktlage sowohl wie in die Qualitäten. Wenn ich recht unterrichtet bin, so wollen diejenigen Molkereien, welche auf Frischmilchversand und Schlagrahmversand eingerichtet, wie auch die milchwirtschaftlichen Großbetriebe, welche beide auf Butterzukauf zugeschnitten sind, nicht recht an die Inlandsware heran und decken ihren Bedarf vorzugsweise gern in Auslandsware. Es ist dies doch ein trauriges Zeichen für die inländische Produktion und es würde meines Erachtens befruchtend auf diese wirken, wenn auf einer Berliner Butterauktion größere Mengen dem Auslandsprodukt gleichwertiger Ware gezeigt würden. Es würde dadurch bewiesen, daß auch Deutschland in der Lage ist, etwas Vorzügliches an Butter zu liefern und es würden der Gesamtheit der Molkereien damit nur Vorteile zufallen. Es bedarf keines Beweises, daß für die Landwirtschaft, die heute mehr wie jeder andere Stand unter Kreditnot zu leiden hat, insofern schon eine öffentliche Versteigerung von eminenter Bedeutung ist, daß die Molkereien durch die schnelle Abrechnung bei der Versteigerung prompt zu ihrem Gelde kommen, um dasselbe zum Auszahlungstermin rechtzeitig zur Hand zu haben.

Es wäre mit Freuden zu begrüßen, wenn meine Ausführungen dazu beitragen würden, daß noch recht viele Interessenten, besonders auch Vorstände und Leiter von Molkereien, zu dieser, der butterproduzierenden Landwirtschaft so außerordentlich wichtigen Frage Stellung nehmen, um hierdurch die Angelegenheit der Wiedereinführung von Butterauktionen restlos zu klären.

Licht- und Schattenseiten der genossenschaftlichen Mitgliederversammlungen.

Wir leben im Zeitalter der Versamlungen, der Vereinssitzungen und der Festteilnahme. Es gibt Leute, die aus der Anwesenheitsbeteiligung gar nicht mehr herauskommen. Trifft man sie einmal zufällig, haben sie entweder gerade eine Sitzung hinter sich oder eilen schleunigst in eine solche. Die Versammlungswut steckt in allen Bevölkerungskreisen. Nicht geringe Geld- und Zeitopfer werden vertan, nur um der Zeitmode zu fröhnen. Muß das so sein, gibt es keine bessere Arbeit, als der Drang nach Vereinsmeierei und nach Vergnügen, zumal letztere sich bereits zu einer Festseuche entwickelt haben? Hören wir, was von den allzuvielen Sitzungen wertlos ist, bei den wirklich ordentlichen Versammlungen aber fehlt.

Von einem Dutzend Menschen gehören heutzutage mindestens zehn einem, oft aber mehreren Vereinen an. Nicht anders ist es im Wirtschaftsleben. Hier spricht man von einer Ueberorganisation. Während des Krieges und in der Inflationszeit sind hunderte wirtschaftlicher Verbände neu entstanden, die vielleicht in anbetracht der damaligen schwierigen und komplizierten Verhältnisse in der Rohstoffversorgung, der Ausfuhr usw. ihre Daseinsberechtigung fanden, heute aber überflüssig erscheinen, zum mindesten aber vereinfacht werden können. Man prüfe die volkswirtschaftliche Daseinsberechtigung, untersuche, ob ein Syndikus bei 10 bis 15 Verbänden gleichzeitig Geschäftsführer sein kann, forsche nach der unproduktiven Arbeit, rechne mit der Zersplitterung und der Schwerfälligkeit der ganzen Volkswirtschaft.

Die Versammlungen der Genossenschaften leiden unter den neueren Zeiterscheinungen. Und wer hat den Schaden davon? Die Genossenschaftler selbst und die gute Sache. Die Beteiligung an ungezählten Vereinen läßt die Vereinspflicht nicht so ausüben, wie sie sein soll. Vor allem ist es der Versammlungsbesuch, der oftmals sehr zu wünschen übrig läßt. Die Säumigkeit der Mitglieder im Besuche der Versammlungen ist aus den verschiedensten Gründen ein großer Uebelstand. Zunächst entgeht den Fehlenden einmal alles das, was in einer Versammlung an Belehrung und Aufklärung geboten wird. Im weiteren ist aber auch zu fürchten, daß Mitglieder, die des öfteren an den Versammlungen nicht teilnehmen, auch nach außen hin es fehlen lassen an notwendigen Verteidigungen der genossenschaftlichen Grundsätze.

Ist es wirklich so ungeheuer schwer, eine gut besucht Versammlung vorzubereiten? Man kann die Frage bejahen, sie aber auch verneinen. Von Wichtigkeit ist die Vorbereitung zur Versammlung. Hier schon wird

sehr oft gefehlt. Wie oft wird zur Versammlung gegangen, ohne zu wissen, was überhaupt geschehen soll. Eine der ersten Vorbedingungen ist die Festlegung von Zeit und Ort. Anzuschließen hat sich die klare Aufstellung der Tagesordung. Ohne sie sollte niemals eine Versammlung abgehalten werden, will man nicht Gefahr laufen, vor leeren Sitzen zu stehen, schließlich noch die Redensart zu hören: „es war nichts los".

Es ist nicht jedermann gegeben, eine Versammlung erfolgreich zu leiten, ganz gleich, ob sie groß oder klein ist. Zur Leitung einer Versammlung gehört ein besonderes Geschick, das manchem allerdings angeboren ist. Wer diese Gabe aber nicht besitzt, der sollte zum Nutzen der Allgemeinheit die Selbstüberwindung aufbringen, und das Ehrenamt des Versammlungsleiters einem Fähigeren überlassen.

Der Versammlungsstoff sollte unter einem einheitlichen Gesichtspunkte, nämlich dem der Aufklärung und Belehrung, stehen. Die Mitgliederversammlungen sollen für den Besucher eine Schule der Belehrung und Erziehung sein. Stets soll der Zweck und das Ziel der Genossenschaft betont werden, vor allem auch hinsichtliche der Verbesserung der wirtschaftlichen Lage der Mitglieder. Die Genossenschaft soll die angeschlossenen Mitglieder lehren, ihr Arbeitsverhältnis stets vom Standpunkt der Gesamtvolkswirtschaft aus aufzufassen. Aller Kraftaufwand muß sich im Rahmen der gegebenen Möglichkeiten auswirken. Keine Kraftvergeudung für Nebensächliches, Ueberflüssiges. Rechtes Maßhalten in allen Dingen gilt auch hier. Arbeit stählt die Kräfte, Ueberarbeit zerfleischt sie.

Ein gut verlaufene, interessante Versammlung bildet meist längere Zeit das Gesprächsthema der Mitglieder. Hier ist es wieder der Versammlungsleiter, der recht viel zur Verschönerung der Versammlung tun kann. Zunächst muß sich der Versammlungsleiter auf die Versammlung sorgfältig vorbereiten. Es geht nicht an, daß sich der Vorsitzende erst kurz vor Eröffnung der Versammlung über die zur Beratung stehenden Punkte unterrichtet. Wenn der Leiter nicht über der Versamlung steht, wird nie eine erfolgreiche Arbeit zustande kommen. Soll eine Versammlung sich fruchtbar gestalten, muß der Leiter sie vollständig in der Hand haben. Bei der Diskussion ist das persönliche Geschick des Versammlungsleiters von nicht geringer Bedeutung. Er darf weder zu milde, noch zu schroff sein. Hauptaugenmerk ist darauf zu legen, daß die einzelnen Redner nur zur Sache selbst sprechen. Aus allen Meinungen und Anregungen muß er die Kernpunkte herausschälen und sie so geschickt zusammenstellen, daß sich daraus tatsächlich ein Bild von der allgemeinen Meinung der Versammlung ergibt. Klare Beschlußanträge zu formulieren, die den Mehrheitswillen der Teilnehmer klipp und klar ausdrücken, ist eine besonders wichtige Aufgabe jedes Versammlungsleiters, denn nur so wird man den Teilnehmern die Entscheidung über ihre Stimmabgabe erleichtern können.

Mitgliederversammlungen sollten rechtzeitig beginnen und zu angemessener Zeit auch schließen. Recht oft zu klagen ist über die leidige Unpünktlichkeit. Nichts anderes ist das, als eine Unhöflichkeit gegen andere. Klar werden sollte man sich auch darüber, daß jede Versammlung, die unpünktlich beginnt, von vornherein schon den Keim der Unfruchtbarkeit in sich trägt. Ist ein Versammlungsteilnehmer dazu verdammt eine halbe Stunde oder oft noch länger auf den Beginn warten zu müssen, wird sein Interesse ganz selbstverständlich erlahmen. Hier muß gegebenenfalls mit einer gewissen Rücksichtslosigkeit vorgegangen werden. Ist der Beginn auf 8 Uhr abends angesetzt, so muß um diese Zeit auch die Versammlung eröffnet werden, sollten auch nur wenige da sein. Ist dieses Verfahren einige Male geübt worden, so sehen die Mitglieder, daß auf die Unpünktlichen keine Rücksicht genommen wird, und sie werden sich fügen Pünktlichkeit wird doch sonst überall gefordert, warum sollte sie im Versammlungsleben außer Acht gelassen werden?

Wir haben bislang nur der praktischen Arbeit gedacht, nicht auch erwähnt der Freude, die mit der Arbeit gut Hand in Hand gehen soll. Man räume in jeder Versammlung auch der Freude ein kleines Plätzchen ein. Gedacht ist hier an erster Stelle an das schöne deutsche Lied. Das nimmt nicht viel Zeit fort, weckt aber das Gute, stärkt die Zusammengehörigkeit, bringt Abwechslung. Die Abwechslung und das Lied liebt aber der Deutsche.

Wo das Strenge mit dem Harten,
Wo Zartes sich und Mildes paarten,
Da gibt es einen guten Klang!

Scharfenorth-Erfurt.

Vom Formen der Butter. Die ursprüngliche Form dürfte wohl der bekannte Butterklütt sein, den die Hausfrau von Hand in der Holzwanne herstellt. Sein Querschnitt ist ein gleichseitiges Dreieck mit abgerundeten Kanten, und der Längsschnitt ähnelt einem etwas dickbauchigen Fische. Mit der zunehmenden Vergrößerung und Industrialisierung der Betriebe ging man allgemein zur rechteckigen Form über. Sie hat den Vorteil, daß sie mit einfachen Hilfsmitteln in großen Mengen hergestellt werden kann, daß sie leichter und billiger in Papier eingewickelt ist, und daß sie einen ungleich geringeren Verpackungs- und Versandraum beansprucht. Neuerdings begegnet man in steigender Häufigkeit auch zylindrischen Stücken in den verschiedensten Abmessungen. Sie präsentieren sich in gefälliger Form mit einem Durchmesser von ca. 90 Millimeter, einer Höhe von 40 Millimeter und passen zwanglos in die Butterdose hinein, ebenso Stücke im sechseckigen Querschnitt. Rundstücke von kleinem Durchmesser in wurstiger Form sind seltener.

Abgesehen von größter Sauberkeit soll sich das Butterstück in einer gefälligen Form darbieten und da die Anzahl der möglichen Formen praktisch unbegrenzt ist, so ist die große Abwechslung in den Maßen der Butter selbstverständlich. Allgemein wird die Butter jetzt in Halbpfundpackungen behandelt, die ein Volumen von ca. 520 ccm haben. Ein kurzer Ueberblick belehrt uns, daß alle Stücke zwar in Ziegelformat gehandelt werden, daß aber kaum 2 verschiedene Verkäufer mit gleichen Maßen vorhanden sind. Man sollte daher bestrebt sein, Butterstücke von gleicher Form auf den Markt zu bringen.

Ein weiteres Mittel zur Verschönerung der Butterstücke hat man darin zu erblicken geglaubt, daß man dieselben mit vertieften oder erhabenen Figuren versieht. Vertiefte Eindrücke lassen sich durch einen Stempel auch noch nachträglich anbringen, sie beeinträchtigen die glatte Verpackung in keiner Weise. Erhabene Figuren müssen dagegen in einer entsprechend modellierten Form gepreßt werden; sie haben den Nachteil einer erschwerten Verpackung und drücken sich bei Kistenverpackung und warmer Witterung bald wieder glatt, so daß die aufgewendete Mühe verloren ist. Derartige Verzierungen sind an guter Butter mindestens überflüssig; sie würden bei minderwertiger Ware und bei Nachahmungen eher am Platze sein, um über etwaige Mängel des Geschmacks und des Aromas hinwegzutäuschen.

Die Haupteigenschaften der Butter sind Farbe, Aroma und Geschmack, und darin steht die gute Butter so unendlich hoch über allen unseren Nahrungs- und Genußmitteln, daß jede äußerliche Zutat nur als Profanierung wirken muß. Die Angelegenheit ist aber nicht nur eine Frage des Geschmacks, über den sich bekanntlich nicht streiten läßt, sie hat auch ihre praktischen Schattenseiten. Herstellung, Verpackung und Transport solcher verzierten Stücke verursachen besondere Kosten, die der Verbraucher letzten Endes zu bezahlen hat und die sehr leicht erspart werden könnten. Darum lasse man die Butter ohne Verzierungen nur durch ihre Güte wirken und beachte vor allem größte Sauberkeit in der Herstellung, in der Verpackung, in der Umgebung und in dem Gebrauch. Sollen Verzierungen angewendet werden, so bedrucke man das Einwickelpapier mit einem hübschen, aber einfachen Bildchen.

Die Sauberkeit in der Herstellung ist ein Kapitel für sich. Nicht, als ob irgend ein Zweifel bestände, ob z. B. der Former vor Beginn seiner schwierigen Arbeit auch seine Hände sauber gemacht, oder ob er sie während seines Geschäftes auch noch zu anderen Zwecken benutze, nein, beileibe nicht, aber daß die Butter überhaupt noch mit den Händen geformt wird, paßt nicht so recht mehr in unsere Zeit, ob es nun mit der Hand, mit oder ohne Formtisch geschieht. Und das ist auch garnicht nötig, zumal die Formmaschinen, wie sie z. B. die Firma Benz & Hilgers in Düsseldorf für die verschiedenartigsten Leistungen und Verhältnisse baut, heute auch von kleinen Betrieben erschwinglich sind. Diese handlichen Maschinen bieten außer ihrer auf ästhetischem Gebiete liegenden, noch eine Reihe wirtschaftlicher Vorteile, von denen besonders die hohe Leistung zu erwähnen ist. Die kleinste dieser Maschinen formt z. B. in der Stunde 5 Zentner in Halbpfundstücke, und auch größere Stücke. Mit größeren Modellen werden 20 Zentner und mehr geformt. Die Maschinen sind zu haben für Hand-, Transmissions- und Motoren-Antrieb, mit und ohne Untergestell, und mit jeder Maschine können die verschiedenartigsten Formen geformt werden. Sie alle haben das Eine gemeinsam, daß die Butter mit der menschlichen Hand nicht in Berührung kommt, und daß ein Stück genau wie das andere ausfällt.

Für Käsefabriken: „Mit den seit Jahren gelieferten Branth's Schutzfarben waren wir **stets zufrieden,** und haben sich die Anstriche **außerordentlich gut gehalten,** so daß wir nicht verfehlen werden, **auch weiterhin** die Branth's Schutzfarben zu benutzen." gez. Gebr. W., Käsefabrik, in W. (Allgäu). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Schäfflers

Flaschenreinigungsmaschinen

für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäfflers

Flaschenfüllmaschinen

für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäfflers

Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate

mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:

Dampfkessel „Autokratos"

für Hoch- und Niederdruck

Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!

Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4

Chausseestr. 45

Maschinenfabrik und Apparatebau

Verlangen Sie Kostenanschläge!

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Suche für jungen, verheirateten

Fachmann

10 Jahre im Fach, firm in Tilsiter Vollfett- u. Halbfett-, Romadur- u. □-Käserei sow. Butterei, Milchuntersuchung, Abrechnungswesen, Schweinemästerei und anderen ins Fach schlagenden Arbeit., Stellung als **Verwalter, Gutsmeier, Filialleiter, Verkäufer** od. **sonstigen Vertrauensposten.** Selbiger hat schon Molkerei selbständig geführt u. kann seine Tüchtigkeit durch pa. Zeugnisse u. Empfehlung. nachweisen. Sicherheit kann gestellt werden. Gefäll. Angebote mit Gehaltsangabe erb. an die (1971

Molkerei Neuendorf
bei Gerdauen, Ostpreußen.

Tücht. sol. Fachmann

Mitte 20er Jahre im Besitz guter Zeugn. u. Empfehl., sucht Leitung kleiner Molk. od. ähnl. Post. Kaut. bis 2000 *M* w. sichergest. Ev. Pacht angenehm. Angebote unter **1967** durch diese Zeitung.

Tüchtiger, ehrlicher, strebsamer

Fachmann

alleinsteh., 31 J., ev., repräsentable Erschein., sehr gut. Umgang mit d. Landwirten, ruhig., verträgl. Charakter, gute Erfahr im Pratt. und Geschäftl., a. schon selbständ. Stellen bekleidet in städt. Klein- und Großbetrieben, gut bewandert in Hart- u. Weichkäs., Schlagsahne- u. Frischmilch-Behandl. u. -Versand, Flaschenmilch (Degerma), erstkl. Zeugn. u. Refer. vorhand., sucht sofort od. spät. eine weitere Dauerstellung, am liebsten auf d. Lande (da er selbst v. Lande ist), auch als alleiniger. Es wird nicht a. Gehalt gesehen, nur gute Behandl. Geg. gl. Frdl. Ang. u. **C. J. 1970** d. ds. Ztg.

Für mehrere gut empfohlene Verwalter, Betriebsleiter, Obermeier, Expedienten, Maschinenführer, Gehilfen etc. suchen wir baldigst Dauerstellung.

Angebote erbittet (1651

Reichsverband der Molkerei- und Käserei-Angestellten
Abteilung Stellenvermittlung
Berlin W. 50, Nürnbergerstraße 7.

Zuverl. Molk.-Fachmann

36 Jahre, verheiratet, langjähr. Verwalter einer ersten ostpreuß. Molkereifirma, der 4000 Liter-Betrieb sehr rentabel leitet, s. wegen Verkleinerung des Betriebes anderweitig Stellg. als Verwalter od. Beteiligung von 3—4000 *M*. Selbiger ist mit allen neuzeitlichen Maschinen und jeder Facharbeit gründlich bewandert und arbeitet ordentlich u. gewissenhaft. In Schweinemast u. Ferkelzucht hat er ebenfalls gute Kenntnisse, er ist auch mit städt. Milchversorg. bestens vertraut. Nur gute Produkte werd. hergestellt. Pa. Zeugn. u. erstklassige Referenzen des Chefs stehen zur Verfügung. Molk.-Besitzer der Genossenschaften, denen an einer ersten Kraft gelegen ist, woll. werte Angebote unter **M. D. 1992** an diese Zeitung senden.

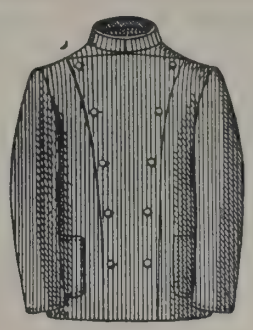
Tücht. Fachmann

25 Jahre alt, perfekt in allen Arbeiten der Branche, mit sämtlichen Maschinen vertraut, zuletzt 2 Jahre in größ. Frischmilch-Versorgungsanstalt als Obermeier, sucht zum 1. 8. anderweitig passende Stellung. Ia Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote erbeten unter **O. F. 1800** an diese Zeitung. (1800

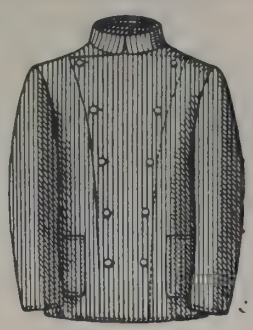
Molkerei- u. Käsereifachmann

der, unverheiratet, sucht sofort oder später Dauerstellung, eventl. wo Verheiratung gestattet. Selbiger ist 36 Jahre im Fach, besitzt hervorragende Kenntnisse auf dem Gebiete der Milchwirtschaft, Laboratorium, Maschin.-Wesen, Schweinemast und Landwirtschaft, ist überall selbst mit tätig und übernimmt jeden unrentabel arbeitenden Betrieb, ländlichen, städtischen und Genossenschaft. Verarbeitung Sahne und Milchversand, besitzt gute Zeugnisse, Empfehlungen und Umgangsformen, sowie Organisationstalent bewandert mit Ein- und Verkauf, hat gute Geschäftsverbindungen. Molkereien und Käsereien, die einen wirklich tüchtigen Geschäftsmann einstellen, wollen werte Angebote unter **Nr. 1812** an diese Zeitung senden.

Form 1
blauweiß gestreift
Kadett-Drell 8.20



Form 2
blauweiß gestreift
Kadett-Drell 9.80
Ia Satindrell,
weiß mit feinen lila
Streifen, 13.—



Form 3
Ia Satindrell, weiß
m feinen lila Streif.,
Stehumlegkragen
14.—

Oberweite (unter den Armen ringsherum gemessen) und Kragenweite angeben.

Käser-Schürzen	wasserdicht, Ia braun Segelleinen mit Hals- und Rückenkordel	4.15
Schutz-Mäntel	weiß Köper 14.50 gelb Nessel	7.90
Windjacken	nach Vorschrift, feldgrau u. oliv, wasserdicht	16.—
Käsetuch	100 cm breit, Reinleinen, Meter 1.75, 1.95,	2.50
Quargsäcke	Ia ostindische Spezialpreßjute, doppelt genäht, 50/100 —.89, 66/120	1.40
Milchseihtuch	70 cm breit, weiß Reinleinen Meter	1.35

Arbeitshosen, blaue Arbeitsjacken, abgepaßte Käsetücher, Handtücher und jedes Gewebe, jedes Berufskleidungsstück, und jeder Stoff, der im Molkereibetriebe gebraucht wird.

Verlangen Sie Preisliste.

Wäschefabrik Wilhelm Seeger, Hildesheim.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Käseschachteln

in allen Größen und Ausführungen
liefern schnell und preiswert

Fehr & Wolff, A.-G., Habelschwerdt i. Schl.
Zweigfabrik in Böhmen.

Berufsbekleidung!

Wir empfehlen in nur Qualitätsware:

Molkereimützen	mit 2 Bezügen 5,10,	mit 3 Bezügen	6,20
Mützenkokarden,	Zentrifuge mit Eichenlaubkranz (versilbert)		0,90
Mützenkokarden,	Butterfertiger mit Eichenlaubkranz (vergoldet)		0,90
Molkereijacken,	weiß, aus bestem Köper, einreihig		7,00
Molkereijacken,	weiß, aus bestem Köper, zweireihig		8,00
Molkereijacken,	blauweißgestreift prima Kadett, einreihig		7,00
Molkereijacken,	blauweißfeingestreift, Ia Satin, zweireihig		8,50
Monteurjacken,	Hausleinen oder Drell		5,50
Arbeitshosen,	besonders haltbare Qualität		6,50
Hosen	aus gestreiften Stoffen (Streifhose)		8,50
Hemden,	prima wollgemischt, mit doppelter Brust		3,00
Makohemden,	gute Qualität, mit doppelter Brust		3,65
Oberhemden,	gestreift, gute Ware mit 2 Kragen		6,50
Trikot-Einsatzhemden,	besonders gute Ware, schöne Muster		3,50
Mako-Einsatzhemden,	gute, haltbare Qualität		4,50
Hosen,	prima wollgemischt 3,00	**Hosen** aus gutem Mako	3,40
Segeltuchschürzen,	weiß, garantiert wasserdicht, mit Band		3,75
Segeltuchschürzen,	naturgrau, schwere Qualität mit Metallösen		5,00
Segeltuchschürzen,	weiß, bes. schw. Qual., m. verstärkt. Brust u. Ecken		5,75
Buttereischürzen,	in besonders haltbarer Qualität		2,30
Blaue Arbeitsschürzen	aus gutem Hausleinen		2,50
Holzpantoffel	2,00,	**Galoschen**	5,50

Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.
Berlin SO. 16, Köpenickerstr. 114. (1310

Molkereifachmann

ledig, 39 Jahre, ev., sucht zum beliebigen Antritt Dauerstellung als 1. Gehilfe., Obermeier, Gutsmeier, Heizer und Maschinist oder ähnl. Vertrauensposten. Genossenschafts-Molkerei zur größten Zufriedenh. 6½ Jahre selbständig geleitet. Vertraut mit Abrechnung, Hart- und Weichkäserei sowie allen Facharbeiten. Suchender scheut keine Arbeit und führt kleinere Reparaturen gern aus. Beste Zeugnisse u. Referenzen. Kaution von 1000 bis 2000 ℳ kann gest. werden. Werte Angebote an (2057

Georg Harnisch, Meierei,
Kasseedorf bei Eutin.

Tüchtiger

Molk.-Fachmann

22 Jahre alt, in noch ungekündigt. Stellg., sucht sich zum 15. 8. od. 1. 9. 25 zu verändern in einen modernen Betrieb als 1. Gehilfe. Vers. hat vor. Betrieb 2 J. als 1. Gehilfe selbst. geführt. Er bef. sich hier auf dieser Stelle als 1. Gehilfe. Gute Zeugn. stehen zur Verfüg. Ang. an **Molk.-Geh. Max Holzt, Dampfm. Schmauch** b. Schlobitten, Krs. Pr. Holland, Ostpreußen. (1929

Gut durchgebild., strebs. **Molk.-Fachmann,** in ländl. wie großstädt. Betrieb. tätig gewes., auch mit der Herstellung von Margarine vertr., Molk.-Schule mit gut. Erfolg absolviert, mit allen Fach- u. Kont.-Arbeit. gut vertr., flotte Handschr., sich. Rechner, s., gest. auf g. Zeugn., zu Anf. August od. spät. g. Dauerstellg. Geg. gleich. Gefl. Angeb. erbittet der **erste Gehilfe d. Centr.-Molkerei Wittstock a. Dosse.** (1744

Ehrlicher Gehilfe,

20 Jahre, vertraut mit sämtlichen Facharbeiten, welcher auch Erfahrungen in Käserei besitzt, sucht zum 5. August Stellung. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet (1790

Paul Lärz
Milchhof Düsseldorf
Yorkstraße 29.

Suche für einen tüchtigen (1846

Gehilfen

21 Jahre alt, mit Butterei, Annahme und Versand, Kühlmaschine, Quargherstellg. u. Quadratkäserei vertraut, zu sofort oder später Stellung, mögl. in städt. Betriebe. Vers. ist auch im Besitz ein. Führ.-Scheins für den Personenkraftwag. u. sicherer Fahrer. Angeb. erb.

M. Domke, Molk.-Verwalter
Medow, Krs. Anklam.

Strebsamer, in allen Zweig. des Faches, sowie im Großstadtbetrieb erfahrener, 25 Jahre alter (1850

Molkerei- und Käsereigehilfe

sucht zum möglichst sof. Antritt od. 6. August Stellg. Dauerstell. sehr erwünscht. Auch Stellg. bei einer Molkereiprod.-Großhandlung wäre passend. Angeb. erb.

M. Steidele
Molkerei-Genoss. Detern
Ostfriesland.

Tücht. strebs. Gehilfe

22 Jahre alt, vertr. mit Kessel, Maschin., Butterei, Milchversand, Quadrat- u. Quargkäserei, sucht z. 15. August anderweit. Stellg. Angebote an (2045

Rudolf Schlusche, Centr.-Molk.
Patschkau i. Schlesien.

Fachmann sucht mit chemisch-physikalischen hygienisch-biologischen, technischen und kaufm. Betriebs- und landwirtschaftlichen Kenntnissen

für sofort eventl. später verheir. **Wirkungskreis oder Vertrauensposten** als Molk.-Instruktor (zur Organis. für Molk.-Milch-Kontrolle d. Landw.-Kammer) oder Labor.Assistent evtl. Betr.-Leiter. Ich bin 33 Jahre alt, evgl., groß, repräs., redegewandt, energisch. und sicheres Auftreten im Verkehr m. Personen, Produzenten und Konsumenten. Bin bereits Betr.-Leiter gew. u. zwar in großstädt. Betrieben m. tägl. Verarbeit. v. 110 000 Liter Milch. Habe in der Schweiz (Davos-Pl.) gelernt und praktiziert, habe persönl. Milchkontroll- und Viehstallkontr.-Berichte in Wort u. Schrift ausgef. Bin bes. Spezialist in Herstellung von Yoghurt und Kefir und **vollkommen konkurrenzsicher.** Besitze hierfür intens. u. bestes Propaganda- u. Reklamematerial. Ich reflekt. nur auf sichere Existenz u. Daueranstellung (event. als Fachm.-Teilhaber). Gefl. Angeb. erbeten unter **2063** an die Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Strebsamer, solider Molkereibesitzerssohn, 26 Jahre alt, kathol., verheiratet, sucht zu Anfang Oktober Stellung als

Betriebsleiter, Obermeier, 1. Gehilfe

oder sonstigen Vertr.-Posten. Selbig. ist mit sehr bescheidenen Verhältnissen zufrieden und firm in dem gesamten Molk.-Wesen und hat einen größ. Stadtbetrieb sein. Vaters in dessen Abwesenheit geführt. Herren, denen an einer tücht., ehrlichen Kraft etwas gelegen ist, bitte ich frdl. Angebote unter **1991** an diese Zeitung zu senden.

Junger Gehilfe

sucht zum 15. August in größerem Betriebe Stellung als **Maschinist, Separatorenführer** oder **in der Käserei.** Werte Angebote sind zu richten an

J. Reuter, Seelesen, Krs. Osterode. Post Wittmannsdorf.

Zum beliebigen Antritt suche ich für einen tüchtigen, soliden, verheirateten Fachmann, Ende 30, den ich bestens empfehlen kann, Dauerstellung als (1773

Gutsmeier, Käsemeister

oder sonstige Position. Betreffender ist Spezialist in Allgäuer Hart- und Weichkäserei sowie mit Behandlung und Aufzucht von Rindvieh bestens vertraut. Frau und Schwägerin, die beide gelernte Meierinnen sind, helfen im Betriebe mit.

Ferd. Krugmann, Direktor, **Spandau,** Bismarckstraße 4.

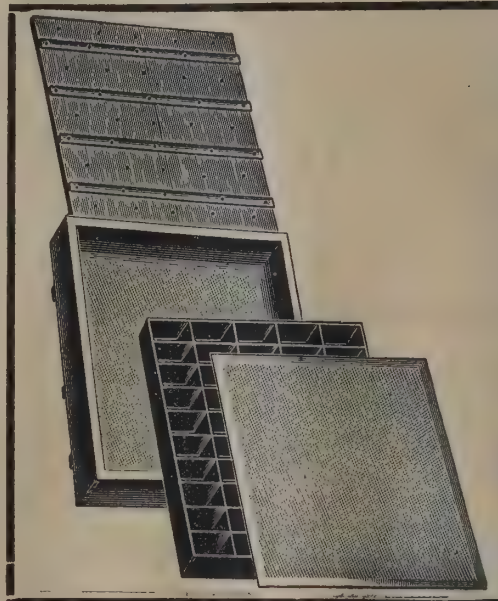
Eiserne, verzinkte

Flaschenkasten

in den meisten Molkereien eingeführt, liefert schnell und billig (3416

Carl Keller, Gelsenkirchen

Spezial-Fabrik für eiserne Flaschenkasten.



Nur schöne, gleichmäßig geformte

Weichkäse

sind heute verkäuflich. Diese erzielen Sie mit dem Handapparat Waldner. 15 verschiedene Größen in Vorrat. Prospekte kostenlos.

Hermann Waldner
Molkereigeräte
Wangen i. Allgäu.

FÜR DIE ABRECHNUNG!

Notizblocks

für Molkereien sehr billig.

Die Blocks sind ca. 10½×16½ cm groß, jedes Blatt ist am oberen Rande perforiert. Das Papier ist schreibfähig, tintenfest und von weißer Färbung. Die Blocks werden von vielen Molkereien bei der Abrechnung gern benutzt und sind äußerst preiswert. 100 Stück Mk. **7.50.** Bestellungen erbittet

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

FÜR DIE ABRECHNUNG!

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Qualitätsware!

Preise ermäßigt!

Verlangen Sie neues Angebot u. Muster.

H. Bockholt, Ahlen (Westf.), Tel. 303

Spezialität: **Milchtransportkannen und Aluminium-Bassins und Käsewannen.**

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 4. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 192 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Leeuwarden (Holland), 31. Juli. Bericht der Firma S. S. Seven-ster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute: 236 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 244—248 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 1. August. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Während wir sonst am Ende eines Monats häufig über einen schwachen Konsum zu berichten hatten, können wir diesmal von einem durchaus befriedigenden Absatz sprechen. Wenn auch die Nachfrage nicht mehr so stürmisch war, wie in der vergangenen Woche, so darf nicht übersehen werden, daß die Produktion in erschreckender Weise zurückgegangen ist und die kleinen Eingänge daher zu stark erhöhten Preisen willig Nehmer fanden. Auch auf den anderen inländischen Plätzen ist wenig deutsche Ware angeboten und mußten wieder große Posten ausländischer Butter herangezogen werden. — Das Ausland liegt sehr fest und scheinen wir vor weiter steigenden Preisen zu stehen. — Schmalz. Bei ziemlich unveränderten Preisen bleibt der Absatz hier recht schwach.

Leipzig, 1. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Nachfrage ist auch zum Monatsschluß außerordentlich lebhaft gewesen. Die eingetretene kühle Witterung hat den Konsum günstig beeinflußt, was wohl zum Teil auch darauf zurückzuführen ist, daß die Großstadtbevölkerung langsam wieder zurückzukehren beginnt. — Berlin erhöhte heute abermals um 4 Mk., und wird der Kleinhandel nicht umhin können, in kommender Woche die Verkaufspreise dieser abermaligen Preiserhöhung anzupassen.

Dresden, 1. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Eingänge in deutscher Butter sind klein und es mußte daher zu teurer Auslandbutter gegriffen werden. Die Folge davon ist, daß heute die Berliner Notierung auf 192 *M* erhöht worden ist. Wie diese Erhöhung auf das Geschäft einwirkt, muß abgewartet werden.

Käse.

Dresden, 1. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Der Käsemarkt liegt nach wir vor äußerst flau und dürfte eine Belebung erst wieder eintreten, sobald sich die Preise allgemein etwas gesenkt haben. Verschiedene Allgäuer Käser, die zu Monatsanfang Milchgelder benötigen, sind daher schon mit wesentlich billigeren Angeboten herausgekommen. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 150—155, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 95—98, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 96—100, do., 40 proz. 135, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 112—115, do., 40 proz. in Stanniol und Etikett 140, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 135—140, pa. vollfetter holländischer Edamer 125, pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., 0,25—0,30 je Stück, do., ca. 400 Gr., 1/1 bis 8/8 teilig 0,90—0,95 je Stück.

Leeuwarden (Holland), 31. Juli. Bericht der Firma S. S. Seven-ster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 86—90 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 102—108 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 118—122 holländische Gulden je Kg. unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 3. August. Fast überall im Lande ist Regen niedergegangen. Wenn dieser für die Hackfrüchte sehr günstig ist, so ist er für die noch draußen stehenden Halmfrüchte weniger erwünscht, ohne daß sich sagen läßt, daß hierdurch ernstere Nachteile eingetreten sind. Die unbeständige Witterung läßt vielen Landwirten mehr Zeit zum Dreschen, so daß es auch an Angebot nicht mangelt. Abgesehen von Ablieferung auf größere Abschlüsse haben die Händler es nicht leicht, größere Verkäufe nach dem Inlande zu machen, und daher sind die erhöhten Forderungen der Produzenten schwer durchzusetzen. Für Weizen wie für Rogegn war die Grundtendenz bei leichten Preisbesserungen für Weizen und einer Erhöhung der Anfangspreise für Roggen um 1—1,50 *M*. Gerste ist noch sehr still. Man befürchtet weitere Nachteile der Farbe bei Sommergerste. Hafer loko ist wenig angeboten. Rollend und schwimmend ist alte Ware genügend angeboten. Mehl ist sehr still. Die Gebote bleiben niedrig. — Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. netto notiert: Hafer ,guter 265—284, mittlerer 256—264, amerikanischer 210—265, Gerste 250—255, Wintergerste 220—234, Futterweizen 278—286, La Plata Mais 220—222, Taubenerbsen 265—288, Roggenkleie 142—145, Weizenkleie 141—143. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 245—218, September 252,50—252, Oktober 255, Roggen, märkischer 184—189, September 199, Oktober 204,50 u. Br., Futtergerste 198—212, Wintergerste 187—195, Hafer, pommerscher September 192—191,50, desgl. westpreußischer Oktober 199—198, Mais (loko Berlin) 211—213, Weizenmehl 33—35, Roggenmehl 26,50—28,50, Weizenkleie 13,80, Roggenkleie 13,80, Raps 350 bis 360, Viktoriaerbsen 27—34, kleine Speiseerbsen 25—27. Futtererbsen 23—25, Peluschken 23—25, Wicken 26—28, Lupinen, blau 11,75—13,25, Lupinen, gelb 15—16,50, Rapskuchen 16,80, Leinkuchen 23,60—23,80, Trockenschnitzel 12,20—12,40, Soya-Schrot 22,40—22,60, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 26—26,30.

Hamburg, 3. August. Weizen 240—250, Roggen 195—200, neue Wintergerste 200—210, ausländische Gerste 215—230, Mais 200—204 Rm. für je 1000 Kg., Leinsaat 22—24 Gulden für 100 Kg.

Magdeburg, 3. August. Weizen ruhig, 12,40—12,50, Roggen matt, 9,70—9,90, Sommergerste ruhig, 12,50—13,50, Wintergerste ruhig, 9,80 bis 10, Hafer ruhig, 11,50—12,25.

Bremen, 3. August. Weizen: Manitoba Futter- 9,50; Roggen: amerikanischer 2 10,60; Gerste: amerikanische Malz- 10,60; Hafer: La Plata 9,50, white clipped 9,80; Mais: La Plata 9,90. Stetig.

Mannheim, 3. August. Weizen, inländischer 26, ausländischer 29,25 bis 30, Roggen, inländischer 21,50—22, ausländischer 23, Futtergerste 21 bis 22,50, Braugerste 25—27,50, Hafer, ausländischer 20,50—22,50, Weizenmehl Spez. 0, mit Sack, für August bis September 38,75—39,25, Weizenbrotmehl August bis September 29,75—30,25, Roggenmehl, 70 proz. 30,75 bis 31, Wiesenheu, neu 7,40—7,60, Luzerne (Kleeheu) 8,20—9, Preßstroh 5—5,50, gebundenes Stroh 5—5,50, Trockentreber, mit Sack 18,50 bis 19, Raps 40,50—41,50, Weizenkleie 12,50—12,70, Mais, mit Sack 0,225.

Emden, 1. August. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Zentner in Goldmark. La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,50—9,60, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80—5,20, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,40—3,80, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1.90—2,30, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,90—2,30, inländischer Hafer 10,20 bis 10,40, inländischer Weizen 12,15—12,40, inländischer Roggen 12,10 bis 12,30, inländische Sommergerste 10,50—10,70, inländische Wintergerste 9,80—10,10, inländische grüne Speiseerbsen gereinigte 10,00—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00.

Schriften
zur Verteilung an die Milchlieferanten:

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lamprecht. 10 S. geheftet 30 ₰, 50 Stück 7,50 *M*, 100 Stück 13,— *M*, 200 Stück 24,— *M*, 300 Stück 30,— *M*.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— *M*, 500 Stück 12,50 *M*.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl, 8 S. im Umschlag geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25 *M*, 50 Stück 7,50 *M*, 100 Stück 12,50 *M*.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl, 7 S. im Umschlag geheft. 25 ₰, 25 Stück 4,25 *M*, 50 Stück 7,50 *M*. 100 Stück 12,50 *M*.

Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hansen 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— *M*, 500 Stück 12,50 *M*.

Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages porto- und verpackungsfrei.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Suche für meinen Sohn, welcher 8 Jahre in meinem Molkereigesch. tätig ist, eine

geeignete Stellung

zwecks weiterer Ausbildung im Molkereifach. Selbiger ist ein sehr tüchtiger, ehrlicher u. arbeitsamer junger Mann, 23 Jahre alt. Besitzt sehr gute Erfahrungen im Ein- u. Verkauf, Kontorarbeiten, Molkereibetrieb u. verfügt üb. Führerschein. Angebote unter **2020** an diese Zeitung.

Junger Gehilfe

sucht zu sofort oder später Stellg. Selbiger ist vertraut in allen Facharbeiten. Gegend gleich. Angeb. sind zu richten an den (2148
Molkereigehilfen A. Wabten
Freiensee in Hessen.

Suchen für empfehlensw., brav. und tüchtigen, 22jährigen (2159

Gehilfen

Stellung zur weiteren Ausbild. in Weichkäserei. Angeb. zu richten an **B. Baucke, Hanstedt 2, Kr. Uelzen.**
Molkerei Teichel, Kr. Rudolstadt.

Jg., kräft., ehrl. Gehilfe sucht z. 10. oder 15. August Stellung, am liebsten modern. Stadtbetrieb, Pr. Sachsen, Rheinland oder Ostfriesl. bevorzugt. Angeb. erb. **Karl Hübner, Falkenburg i. Pomm.,** Ziegelei Treptow. (2146

Zwei Gehilfen,

23 u. 24 J., such., gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 8. oder später, am liebst. zusammen, Stellg. im Großbetrieb, jed. nicht Bedingung. Selbige sind mit sämtl. neuzeitl. Maschin., Eismaschinen usw., Buchführung, Camembert, Romadur u. Backsteinkäs., Schlagrahm- u. Milchversand erfahren. Haben auch Betriebe schon geleitet. Für ff. Produktion übernehmen Garantie. W. Angeb. m. Gehaltsang. an die **Gehilfen der Molkerei Sachsenberg** i. Waldeck. (2145

Jg., kräft. u. ehrl. **Gehilfe** sucht z. 15. 8. oder einige Tage spät. Stell. Auf hiesig. Stelle als Buttermeier tätig gewesen. Süddeutschld. od. Pommern bevorzugt, aber nicht Bedingung. Werte Angeb. an (2141
Hans Schönau
Molkerei Siethwende b. Elmshorn Holstein.

Molkereigehilfe,

21 Jahre alt, mit allen Facharbeiten vertraut, Kessel und Maschinen bevorzugt, sucht sofort Stellung. Angebote erbeten unter **2143** durch diese Zeitung.

Meier und Käser,

25 Jahre alt, verh., ohne Kinder, s. Stelle, am liebsten auf dem Lande, als 1. Gehilfe, für den gesamten technischen Betrieb, ausschließl. Käserei. Evtl. übernehme auch Posten als Milchkühler oder Gutsmeier. Bin zur Zeit ungekündigt, in einer der größten Berliner Meiereien tätig. Reflektiere nur auf Dauerstellung. Frau möchte sich im Betrieb oder Haushalt mit betätigen. Angebote unter **L. M. 2140** an ds. Zeitung.

Junger Mann, 18 Jahre alt, sucht z. 15. August Stellung als **Milchkutscher.** Werte Angebote erbittet
Majunke, Molkerei Kadlewe
bei Herrnstadt. (2035

Suche Lehrstelle in Molkerei und Käserei, wo gründliche Ausbildung i. Fach zugesichert wird. Ang. erb.
Erich Kreische, Bissendorf,
Bez. Hannover. 2059

Kräftiger Lehrling

19 Jahre alt, ¾ Jahr im Fach, sucht, um sich weiter ausbilden zu können, Stellung. Etwas Taschengeld erwünscht. Gefl. Angebote sind zu richten an (2078
Alfred Franik, Guhrau,
Bez. Breslau,
Neue Molkereigenossenschaft.

Suche für meinen Sohn, jetzt ausgelernt, (2097

Stellung

in einer größeren Molkerei.
Gastwirt G. Wippich, Rüstringen,
Einigungsstr. 23.

2 ehrl, strebs., junge Gehilfen, 22 und 25 Jahre alt, suchen zum bald. Antritt Stellung als

Milchverkäufer

Dieselben haben bisher schon mehrere Jahre solchen Posten bekleidet. W. Ang. unt. **Nr. 1969** an ds. Ztg.

Suche f. mein. Sohn zur weiteren Ausbild. in ein. Käserei Stellung. Selb. hat das Molkereifach erlernt.
Carl Stolte Dortmund
Wambelerstraße 65. (1993

Suche für
jungen Mann
17 Jahre alt, welcher bereits 2¼ Jahre im beschränkten Betriebe gelernt hat, zur weiteren Ausbildung im Vollbetrieb, speziell Käserei, Stellung. Offerten mit näheren Angaben erbitte unter **B. 1989** an diese Zeitung.

21jähriger junger Mann,
mit allen Facharbeiten bestens vertraut, 3 Jahre i. Fach, 1½ Jahre als Milchverkäufer tät., sucht z. 15. August **passende Stellung.** Sucht. ist guter Pferdepfleger und i. Umgang mit der Kundschaft gewandt. Gefl. Offerten unter **2034** an diese Zeitung.

Für einen kräftigen und gut begabten jung. Mann, 16 Jahre alt, bisher in Landwirtschaft tätig, suchen wir eine (2014
Lehrstelle
für Betrieb und Kontor in größerer Molkerei, die für gute Ausbildung Gewähr leistet.
Molkerei-Genossensch. e. G. m. u. H.
Schweierzoll in Oldenburg.
e. G. m. u. H.

Aeltere Meierin
an selbständ. Arbeit. gewöhnt, sucht z. 15. Aug. Stellung. Angeb. erb.
Meierin **Kurschat, Königsberg,** Pr.
Neuer Graben 27/29. (1833

Tüchtiger, strebs. junger Mann, 22 J. alt, sucht z. sof. Stellung als
Milchverkäufer.
Werte Angebote an **Rudolf Jantz, Molk. Eberswalde,** Ackerstraße 4.

Suche zu sofort od. 1. September
Volontärstelle
in größerem Betrieb, wo Ausbild. auf jedem Gebiet garantiert wird. Ich bin 26 J. alt, groß, kräftig und scheue vor keiner Arbeit zurück. Familienanschluß sehr erwünscht.
E. Elsner, Köln am Rhein,
Bischofsgartenstr. 24, pt. (2099

Gelernte Meierin
sucht Stellung f. Butterei, Milchannahme u. Haushalt, wo selb sich im Kochen vervollk. kann. Angeb. erb.
2104 **M. Prost, Gronau i. H.**

Hiermit z. gefl. Kenntnisnahme, daß Herr Erich Büchner aus Hindenburg O.-S., aus nachstehender Firma ausgeschieden ist, so somit all. Rechte eines Gesellschafters erloschen sind. Um evtl. Aufenthaltsangaben wird gebeten. (1979
Warenabsatzvermittlung erster Molkereien
Gleiwitz, Nicolaistraße 2.

Strebs. Fachmann
von angen. Aeußern, 45 Jahre, der vor Ankauf ein. mittleren Molkerei steht, sucht, da es an Damenbekanntschaft fehlt, auf diesem Wege eine Dame oder Witwe im Alter von 30—40 Jahren, ohne Anhang, mit etwas Vermögen, kennen zu lernen zwecks
baldiger Heirat.
Ernstgemeinte Angebote möglichst m. Bild, welch. zurückgesandt wird, unter **A. L. 1821** an diese Zeitung.

Molkereiverkäufe.

Fachmann sucht
Molkerei
oder Käserei zu kaufen oder zu pachten. Anzahlung bis ℳ 10 000. Angebote erbitte unter **2048** an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
sucht zur baldigen Übernahme zu kaufen (2149
Fritz Hellvoigt
Butter- und Käsegeschäft
Bremen, Faulenstraße 42—44
Telefon Roland 6449.

Molkereibedarfsartikelgeschäft
in Ostpreußen, gutgehend, sucht
Teilhaber
mit 15—20 000 Mk. oder verkaufe auch das Geschäft. Offert. unt. **T. V. 899** an **Invalidendank Ann.-Exped., Königsberg, Pr.** (2005

Junger, fleißiger Mann, in der Milchbranche erfahren
sucht Beteiligung
an Molkerei mit 2000 Mark und Stellung eines Lieferautos. Am liebsten mit Milchversand. Angebote unter **2066** an diese Zeitung.

Suche gutgehende
Privat- oder Gen.-Molkerei
in Westfalen oder angrenzenden Provinzen mit mindestens 12—15 00 Ltr. Wintermilch und Kühlanlage versehen, zu kaufen oder zu pachten. In Frage kommen nur reelle Objekte. Angebote mit Angabe der jetzigen täglichen Anlieferung und näheren Verhältnisse sind zu richten an (1708
S. Beier, Molkerei Beelen in Westfalen, Krs. Warendorf.

Suche zu sof. für meine neu errichtete Molkerei ein. kapitalkräft.
Teilhaber
still oder tätig. Wäre auch nicht abgeneigt, dieselbe zu verkauf. mit günstiger Zahl.-Bedingung. Milchanlieferg. im Monat April 55 000. Kl. Molkerei ist konkurrenzlos und kann täglich ein Milchquant. bis zu 8000 Liter zur Anlieferung gebracht werd. Angeb. an (1683
Molkerei Königshofen
im Grabfeld, Bayern.

Suche guten Ort, wo
Molkerei
gewünscht wird, für Nachweis zahle Provision, wenn ein Vertrag zustande kommt. Angeb. unter **1900** an diese Zeitung.

Suche flottes Spezialgeschäft der Molkereibranche
zu kaufen oder pachten. Familienwohnung ohne Tausch ist Beding. Angebote unter **2049** an d. Zeitung

Dampfmolkerei
z. Zt. 1300 Ltr. Milch ohne Rückg. täglich, weiterentwicklungsfähig bei Besitzerwechsel, Familienverhältn. halber sofort zu verkaufen. Ostpr. Erstklassiges Geschäft. Preis 40 000 Mark, Anzahlung nach Vereinbar. Angebote unter **1978** a. d. Zeitung.

Anderer Unternehmung. wegen verkaufe sofort meine (1612
Molkerei,
Dampfbetrieb, alles massive Gebäude, für den billigen Preis von 10 000 ℳ. Angebote zu richten an
Molkerei Peterswalde
Krs. Osterode, Ostpreußen.

Umständehalber verkaufe sofort meine
Molk. und Käserei-Grundstück
in Prov. Sachsen gel., Molkerei ist villenart. gebaut, groß. 8 Zimmer-Wohnung, Stallung und Nebengelaß reichlich vorh., schöner Obst- u. Gemüsegarten, Milch sofort 1000 b. 1500 Ltr. zu haben, Quargkäs., für 25 Ztr. wöchentl. Verarbeitung. Taxwert 38 000 Mk., Feuerversf. 36 000 Mk. Forderung 22 000 Mk., möglichst Auszahlung. Evtl. wird
Teilhaber
still oder tätig, mit 8—10 000 Mk. Bareinlage aufgenommen. Offert. unter **Zukunft 1981** an d. Zeitung.

Beabsichtige meine
Dampfmolkerei
ander. Unternehmungen halber zu verkaufen. Gebäude und Maschin. sind in gutem Zustande. Milch ca. 700 Liter, früher 1500, steigt wied. bei Besitzwechsel. Preis 28 000 ℳ, Anzahlung nach Übereinkunft. Angebote unter **1901** an diese Zeitg.

Ich beabsichtige bes. Umstände halber meine
Dampfmolkerei
500—1000 Liter Milch, bei freier Anlieferung und mäßigen Milchpreisen f. 26 000 ℳ bei 10—12 000 ℳ Anzahlung zu verkaufen. Gebäude und Maschinen gut. Bahn und Elektrisch im Ort. Offerten u. **N. M. Nr. 1813** an diese Zeitung.

Altershalber verkaufe meine
Dampfmolkerei und Käserei
mit größerer **Landwirtschaft** in Mecklbg.-Schwerin gelegen, mit tot. u. lebend. Inventar, sowie voller Ernte, für den billigen Preis von 35 000 ℳ (Grundstückswert), Anz. 15—20 000 ℳ. Geb. 1912 erbaut, Wohnhaus villenartig, Landwirtschaft 25 Morgen weizen- und kleefähiger Boden, inkl. Wiesen, das Land in einem Plan am Hause. Refl., die über die Anzahl. in bar verfügen, bitte ich, sich mit mir in Verbind. zu setzen. Anfrag. sind zu richten unter **1866** an ds. Zeitung.

Gutsmolkerei
in **Grabow,** Stat. Tzschecheln, Krs. Sorau, ist sofort an einen tüchtig., zahlungsfähigen Molkerei-Fachm. sofort abzutreten. Inventar muß käuflich übernommen werden. Persönliche Vorstellung sof. erwünscht und Anzahlung. (1862

Beabsichtige meine an Industriestadt anstoßende
Molkerei, Käserei u. Schweinemästerei
zum beliebigen Antritt zu verkauf. Anlieferung infolge der Dürre ca. 1000 Liter, welche restlos durch Frischmilchverkauf umgesetzt wird. Antrieb elektrisch. Objekt bietet kapitalkräftigem Fachmann größere Erweiterungsfähigkeit. Reflektanten, die über eine Anzahlung von 20 000 ℳ verfügen, erhalten ausführliche Auskunft unter **Holstein 1766** durch diese Zeitung. Rückporto beifügen.

Verkaufe sofort umständehalber meinen
städtischen Betrieb
in Kreisstadt Sachsens, Einwohner 40 000, Milch 1000—1200 Liter, w. restlos als Frischmilch umgesetzt. Butterumsatz wöchentl. 8—10 Faß. Herrschaftliches Wohnhaus. Bei Kauf wird 7-Zimmer-Wohn. frei. Preis 45 000 Mk., Anzahlg. 25 000 Mk. Offerten sind zu richten unter 1908 an diese Zeitung.

Verkaufe an schnellentschlossenen Käufer mit 4000 ℳ flüssig. Gelde meine
Zweigmolkerei
in Holzdorf a. Elster. Der Betrieb ist elektrisch und mit Baltic-Anlage in Pachträumen eingerichtet u. hat eine Jahresdurchschnittseinlieferung von täglich 750 Liter. Ernstl. Reflektanten, die sich mit einer klein. Wohnung begnügen, woll. sich melden an (1585
Wallner, Molkereibesitzer
Fermerswalde, Bez. Halle.
Fernsprecher Nr. 6.

Gute Molkerei Pommerns
Ort, Bahn und Post sow. Elektrisch steht besonderer Umstände wegen zum baldigen Verkauf. Preis nach Vereinbarung, Anzahlung ca. 11 b. 13 000 Mk. Milchquantum 700 b. 1000 Liter frei Molkerei zu 13 Pf. Gebäude und Maschinen gut. Gefl. Offerten nur von ernsten Käufern unter **1524** an diese Zeitung.

Kaufmännisch geschult. Fachmann, sucht
Beteiligung oder Pacht
einer städt. Molkerei **oder eines** Betriebes in Stadtnähe **mit einem** Kapital von Mk. 20 000.—, evtl. mehr. Offerten unter **2127** an diese Zeitung.

Nach Schluß eingegangen:

Bekanntmachung.
Am **Sonnabend, 8. August, nachmittags 3 Uhr,** werde ich in Lambrystraße 25, meistbietend gegen Barzahlung zwangsweise versteigern: (2150
1 noch fast neue Käseformmaschine Lübbers
1 noch fast neue Quargmühle Lübbers
250 noch fast neue Käsehorden und Brettchen für 1000 Käsekistchen.
Hanau, 2. August 1925.
Langguth
Ober-Gerichtsvollzieher.

Wöchentlich 6 Tonnen **pa. Butter** 10 ℳ über Berliner Notierung, gegen sofortige Kasse gesucht. Abzugeben **250 Stück Pappkartons, pa.** Lederpappe, 37 × 18 × 15 cm.
Molk. Paese, Post Meinersen.

K. Mackiol
Butter- u. Käse-Großhandlg.
Breslau 9
Paulstraße 30
Fernsprecher Ring 8164

Suche wöchentlich 10—15 Tonnen prima (2132
Molkerei-Butter
bei prompter Abrechnung oder Vorkasse. Angebote mit Preisangabe sind zu richten an
Wulf & Sundmacher, Molkerei-Produkte engros, **Hannover-Linden**
Behnsenstraße 14.

Suche für dauernde Lieferung 500 bis 1000 Liter
Vollmilch
pasteurisf. u. tiefgekühlt. Es kommt nur wirklich haltbare Ware in Frage bei gutem Preis. **Angeb. u. 2131** an diese Zeitung.

7.05 Ag
0

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 85 Hildesheim, den 6. August 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Bahnbrechendes Mittel gegen Schweineseuchen usw. und Maul- und Klauenseuche. Von G. Langheinrich, Berlin.
Unterrichts- und Versuchswesen. Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt Cleve.
Rundschau. Die Einfuhr schwedischer Milch nach Berlin? — Kennzeichnung von Käse in Württemberg. — Einführung von Einheitsmaßnahmen für Weichkäse in Bayern. — Pami-Milch- und Molkereifachausstellung 1925 in Stendal. — Verpachtung des städtischen Milchhofes in Barmen. — Selbständiger Gewerbebetrieb oder Handelsvertretung? — Die kanadische Milchwirtschaft.
Firmen- und Genossenschaftsregister.
Sprechsaal. Altersversorgung der Privatbeamten. — Zu hoher Fettgehalt in der Buttermilch. — Allgemeine Betrachtung bei Anlage, Einrichtung und Behandlung von Käsereiräumen. — Ein Mittel gegen Rotlauf. — Etwas über Speisequarg. — Heizbare Zuchtschweineställe. — Getreidemahlanlage als Nebenbetrieb einer Molkerei.
Handelsteil. Bericht über den Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat Juli 1925.
Briefkasten. — **Marktberichte.**

Bahnbrechendes Mittel gegen Schweineseuchen usw. und Maul- und Klauenseuche.

Von G. Langheinrich, Berlin.

Wenn es auch den uns im Weltkrieg gegenüberstehenden Feinden gelungen ist, uns weltpolitisch niederzuringen, weil wir die Nerven verloren, und dieselben es mit allen Mitteln in der Nachkriegszeit versuchen, uns auch wirtschaftlich niederzuhalten, so ist es ihnen doch nicht möglich, den deutschen Erfindergeist zu unterdrücken.

Es sei mir hier gestattet, die Molkereien sowohl wie die viehhaltende Landwirtschaft auf eine Erfindung aufmerksam zu machen, welche beide Partner vor großen Verlusten schützen soll und wird. Wenn man bedenkt, welche Millionenwerte sowohl der Landwirtschaft wie den Molkereien an Vieh und Geld durch Ausbruch von Maul- und Klauenseuche einerseits, und durch Schweineseuchen, Rotlauf, Schweinepest andererseits verloren gehen, so muß man es mit großer Freude begrüßen, daß heute von einem Herrn Gustav Glawe, Charlottenburg, ein Mittel gefunden ist, welches die genannten Krankheiten eindämmen resp. ganz beseitigen sollen. Alle vier Glawe-Präparate sind säurefreie und sauerstoffarme Flüssigkeiten und besitzen eine vorzügliche Desodorisierungsfähigkeit sowohl, wie eine große Entkeimungskraft von derartig bakterizider Wirkung, daß selbst die äußerst widerstandsfähigen Milzbrandsporen mit Sicherheit abgetötet werden.

Uns interessieren hier in der Hauptsache zwei Präparate: das sogen. Glawelin, ein Mittel gegen tierische Schädlinge, wie die oben angeführten, und auch gegen Pferdemauke sowie Dermatophagusräude; alsdann das sogen. Elotose, ein Mittel zur Konservierung für Konservenfabriken, Brauereien, Winzereien, Lager- und Kühlräume usw. Beide Präparate sind, wie schon erwähnt, säurefreie und sauerstoffarme Flüssigkeiten. Sie ziehen Feuchtigkeit an, gehen mit dem Sauerstoff der Luft eine innige Verbindung ein und erhalten dadurch eine wesentliche Erhöhung ihrer schon an und für sich großen Wirksamkeit. Sie werden daher im allgemeinen grundsätzlich mittels einer möglichst fein verteilenden Zerstäuberspritze, wie solche z. B. bei der Schädlingsbekämpfung im Gartenbau benutzt wird, in Anwendung gebracht. Es ist dies also das denkbar leichteste und bequemste Verfahren. Da die Präparate ferner nur in sehr starker Verdünnung (1/5 bis 1/7 Prozent) angewandt werden, so ist ihre Benutzung konkurrenzlos billig. Bei spundvoller Aufbewahrung sind die Präparate ungefähr ein halbes Jahr lagerbeständig. Bei Zusatz von 85 Prozent Wasser dagegen sind sie unbegrenzt haltbar. Die Desinfektionsspritze, welche zum Zerstäuben der Flüssigkeiten dient, besteht aus einem Behälter, einer Luftpumpe, einem Gummischlauch mit den Verschraubungen, einem Hahn mit Spritzrohr und Zerstäuber, einem Trichter und zwei Meter Verlängerungsrohr. Nach Gebrauch des Zerstäubungsapparates muß derselbe in allen Teilen sorgfältig gereinigt werden, was am besten mit warmem Wasser vorgenommen wird.

Das Glawelin besteht aus Bitterstoffen, welche alle tierischen Schädlinge bekämpfen und daher ein vorzügliches Mittel gegen die oben angeführten Krankheiten der Tiere ergeben, desgleichen zur Desinfektion von dumpfen und muffigen Räumen Verwendung finden.

Das Elotose ist ein kupfer-oxydiertes Alkoholpräparat, und daher, wie vorher schon erwähnt, als Konservierungsmittel vorzüglich geeignet. Es wird schon vielfach in Fleischereien sowie Fleischkonservenfabriken angewandt und würde in Molkereien, welche Milchkonserven irgend welcher Art herstellen, vorzügliche Dienste leisten und die lästigen Bombagen beseitigen, so z. B. bei der Reinigung der Dosen und Flaschen. Die Flüssigkeit verdunstet infolge ihrer Sauerstoffarmut schnell, ist ohne schädliche Folgen und erhöht die Haltbarkeit des Produktes. Beide Präparate, sowohl Glawelin wie Elotose, wurden von Herrn Dr. Hock, Oberassistent des Instituts für Nahrungsmittelkunde der Tierärztlichen Hochschule in Berlin untersucht und auf ihre Verwendung zur Entkeimung für die angegebenen Zwecke geprüft. Aus der am 25. Oktober 1924 niedergelegten, ungefähr 15 Seiten langen Schrift geht hervor, daß beide Mittel sich hervorragend für diese Zwecke eignen. Bevor ich auf diese Schrift näher eingehe, sei es mir gestatte, auf diese Verwendungsart der beiden Präparate bei den verschiedenen Epidemien aufmerksam zu machen.

Wenn **Glawelin zur Verhütung der Seuchen** verwandt werden soll, empfiehlt es sich, die Stallungen alle 14 Tage mit einer einprozentigen Lösung, d. h. auf ein Liter Wasser 10 Gramm, zu desinfizieren. Dieses geschieht in der Weise, daß man, nachdem der Stall besenrein gemacht ist, Decken, Wände und Fußboden unter besonderer Berücksichtigung der Rinnsteine, gut ausspritzt. Die Füße der Tiere werden hierbei ebenfalls mit dieser Lösung desinfiziert. Auch ist es zweckmäßig, das Futter und die Schnauzen der Tiere gleichzeitig mit 1/5 Prozent, d. h. 2 Gramm auf 1 Liter Wasser, leicht zu bestäuben. Bei einer derartig vorbeugenden Behandlung der Stallungen und Tiere tritt erfahrungsgemäß unter normalen Umständen keine dieser Seuchen auf.

Ist dagegen eine Seuche im Stalle bereits ausgebrochen, so verfährt man folgendermaßen: Zunächst wird der Dung des Stalles mit einer einprozentigen Lösung, also 10 Gramm auf ein Liter Wasser, gut angefeuchtet und dann entfernt. Der gesamte Dung auf dem Hof wird dann nochmals mit einer fünfprozentigen Lösung desinfiziert. Die Krippen werden geleert und der Stall gründlich gereinigt. In dem gereinigten Stall werden Decken, Wände, Fenster, Krippen, Fußboden, Futtertröge, Stände, ferner die Tiere selbst, besonders ihre Füße, nicht aber der Kopf, mit der angegebenen Lösung abgespritzt. Die Krippen werden darauf, bevor sie mit Wasser zum Saufen gefüllt werden, gründlich ausgespült. Die Türen und Fenster müssen geschlossen gehalten werden, damit die sich entwickelnden Gase ihre keimtötende Wirkung ausüben können. Nach Füllung der Wasserbehälter sind diese, das Futter und die Schnauzen der Tiere mit einer Lösung von 1/2 Proz., also 5 Gramm auf 1 Liter Wasser, ganz leicht zu überspritzen.

Die Tiere lecken nun die Schnauzen ab und dadurch kommt die Glawelin-Lösung in das Maul hinein und tötet die darin befindlichen Bakterien. Das überspritzte Wasser trinken die Tiere gierig und der Heilungsprozeß geht nun dadurch schnell vor sich. Derselbe wird besonders dadurch begünstigt, daß das Glawelin in Magen und Darm gelangt und auch hier eine bakterizide Wirkung ausübt. Sobald die Wunden im Maul geheilt sind, stellt sich auch wieder die Freßlust ein, was eine Hauptbedingung zum Ueberstehen der Seuche bedeutet. Das Zerstäuben über Futter, Trinkwasser und Schnauzen der Tiere, sowie Füße, Stand und Jaucherinne muß alle Morgen und Abend vorgenommen werden. Sämtliche im Stall, sei es Vieh- oder Schweinestall, beschäftigten Personen, und besonders deren Schuhzeug müssen, um Verschleppungen zu verhindern, ebenfalls mit der Lösung überspritzt werden. In derartig behandelten Stallungen können Rotlauf, Schweinepest und Schweineseuche, sowie Maul- und Klauenseuche in ungefähr drei Tagen beseitigt werden.

Bei Pferdemauke werden die Fesseln mit einer 1 prozentigen Lösung, also 10 Gramm auf ein Liter Wasser, behandelt. Bei Dermatophagusräude und verwandten Krankheiten verwendet man am ersten Tage eine einprozentige Lösung, und später bis zur Herstellung eine zweiprozentige Lösung, d. h. 20 Gramm auf 1 Liter Wasser. Die kranken Stellen werden hier aus kürzester Entfernung, der Haarlage entgegengesetzt, bespritzt, so daß die Lösung schäumend in die Haut dringt.

Das **Konservierungs- und Keimtötungsmittel Elotose** wird mit größtem Erfolge angewandt, um einerseits die Räume und Gefäße usw., in denen Lebensmittel gelagert werden, zu desinfizieren, als auch andererseits die Lebensmittel selbst zu konservieren. Bei der Desinfektion der Kellerwände, Bottiche und Holzteile in Käsereien, Brauereien und Winzereien verwendet man eine einprozentige Lösung, dagegen für die Lagerräume, Kellereien usw. eine ½ prozentige Lösung, d. h. 5 Gramm auf ein Liter Wasser.

Bei Kühlräumen ist die folgende Behandlung nötig: Bei feuchtem Wetter spritzt man die Wände, Decke und den Fußboden mit einer zweiprozentigen Lösung und lüftet erst bei trockenem Wetter. Bei trockenem Wetter spritzt man mit fünfprozentiger Lösung, d. h. 50 Gramm auf 1 Liter Wasser und lüftet ungefähr eine Stunde später, und hält dann die Fenster geschlossen. Sind die Uebelstände beseitigt, genügt je nach der Größe des Raumes ein Aufstellen von ein oder zwei Gefäßen, die etwa zollhoch mit reiner Elotose gefüllt werden. Diese saugt die Feuchtigkeit der Luft auf und hält den Raum trocken und bakterienfrei. Die Kühlräume erhalten durch das Ausspritzen mit Elotose eine reine Luft, da dumpfiger und muffiger Geruch entfernt wird.

In Konservenfabriken werden die gereinigten Dosen und Gläser vor der Füllung in einer ⅕ prozentigen Lösung, d. h. 2 Gramm auf ein Liter Wasser, ausgespült und zum Abtropfen umgekehrt aufgestellt. Die innen noch feuchten Dosen und Gläser werden sodann gefüllt und kondensiert, sterilisiert usw.

Wie durch lange Anwendung einer großen Fleischkonserven-Fabrik festgestellt wurde, ist eine Bombage ausgeschlossen; es dürfte auch gute Verwendung in Milchkonservenfabriken finden.

Um nun auf die vorher erwähnte Schrift des Herrn Dr. Hock näher einzugehen, sagt derselbe nach einigen einleitenden Worten, welche insbesondere die Anforderungen enthalten, welche an ein Entkeimungsmittel zu stellen sind, wörtlich: „Das Präparat „Glawelin" ist eine dünnflüssige, gelbliche, wenig trübe Flüssigkeit, mit stechendem Geruch. In der Handfäche zerrieben, fühlt sie sich wenig ölig an. Sie löst sich leicht in Leitungs- und destilliertem Wasser und verändert sich auch bei längerem Stehen nicht. Ihre Reaktion ist sauer (Phenolphtalein). Auf die unverletzte äußere Haut wirkt das Präparat wie Wasser. Metallteile werden nicht angegriffen. Gegen üble und faulige Gerüche besitzt es eine gut desodorisierende Wirkung: es reinigt die Luft. Ueber die chemische Zusammensetzung ist nichts bekannt. In der Verdünnung ist die Flüssigkeit opaleszierend. — „Elotose" ist eine gelblich-klare Flüssigkeit mit denselben Eigenschaften wie Glawelin.

Für die Versuche werden zunächst Reinkulturen verschiedener Bakterienarten hergestellt, und zwar einerseits krankmachende (pathogene), andererseits gewöhnliche Schmarotzer (Saprophyten). Die letzteren, von den Bakteriologen etwas stiefmütterlich behandelt, weil nicht krank machend, hatten für die vorliegende Untersuchung einen außerordentlich hohen Wert; denn sie sind es, welche das Verderben der Nahrungsmittel hervorufen. Dazu kommt, daß einige Arten darunter sind, welche äußerst resistente Sporen bilden. Die Letzteren wurden durch Aufstellen von Kulturplatten in einer Fleisch verarbeitenden Fabrik gewonnen.

Im allgemeinen wurde bis jetzt der Entkeimungswert eines Entkeimungsmittels auf Milzbrandbazillen bezw. deren Dauerform (Sporen) gemessen, weil die Sporen des Milzbrandbazillus als äußerst resistent gelten.

Als Entkeimungsflüssigkeit wurden zunächst eine 1 prozentige und eine 5 prozentige Verdünnung von Glawelin und Elotose verwendet. Die Temperatur des Zimmers, der Entkeimungsflüssigkeit und des Waschwassers während der Versuche betrug 12—16 Gr. Cels.

Für den Versuch wurden folgende Bakterienarten benutzt:

1. Bac. parathyphosus B.
2. Bac. enteritidis (Gärtner).
3. Bac. coli.
4. Staphylococcus pyogenos aureus.
5. Staphylococcus pyogenas citreus.
6. Streptococcen (Euterentzündung).
7. Bac. avisepticus (Geflügelcholera).
8. Milzbrandsporen.

1. Versuch mit Bac. parathyphosus B.

Als Tastobjekt dienten zwei Tage alte Schrägagarkulturen von Bac. paratyphosus B. Der Stamm wurde auf der Bromthymolblauplatte auf seine Reinheit geprüft.

Die Entkeimungsflüssigkeiten wurden in 2- und 3 prozentigen Lösungen verwendet.

Ergebnis :Die 2 prozentige Lösung Glawelin und Elotose tötet in 60 Minuten, die 3 prozentige Lösung Glawelin und Elotose tötet in 30 Minuten.

2. Versuch mit Bac. enteritidis (Gärtner).

Als Tastobjekt diente ein Stamm von Bac. enteritidis Gärtner, welcher 2 Tage bei 37 Gr. C. gewachsen und auf der Bromthymolblauplatte als rein befunden worden war.

Die Entkeimnugsflüssigkeit wurde in 2 prozentiger Lösung verwendet.

Ergebnis: Die 2 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet in 60 Minuten.

3. Versuch mit Bac. coli.

Als Tastobjekt wurden zwei Tage alte, gut gewachsene Agarkulturen verwendet. Die Entkeimungsflüssigkeiten wirkten in 2- und 3 prozentigen Lösungen.

Ergebnis: Die 2 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet in 4 Stunden; die 3 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet in 2 Stunden.

4. Versuch mit Staphylococcus pyogenes aureus.

Als Tastobjekt dienen 48 Stunden alte Schrägagarkulturen. Die Entkeimungsflüssigkeiten wirkten in 2 -und 3 prozentigen Konzentrationen ein.

Ergebnis: Die 2 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet in 4 Stunden; die 3 prozent. Lösung von Glawelin und Elotose tötet in 3 Stunden.

5. Versuch mit Staphylococcus pyogenos citreus.

Für die Tastflüssigkeit wurden 48 stündige Kulturen von Staphylococcus pyogenes citreus verwendet. Die Entkeimungsflüssigkeiten wirkten in 2- und 3 prozentigen Lösungen ein.

Ergebnis: Die 2 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet in 4 Stunden; die 3 prozent. Lösung von Glawelin und Elotose tötet in 3 Stunden.

6. Versuch mit Streptococcen (Euterentzündung).

Als Prüfungsmaterial werden 48 stündige Kulturen von Streptococcen verwendet, welche aus der Milch einer an Euterentzündung erkrankten Kuh rein gezüchtet worden waren. Bekanntlich verursacht diese Bakterienart eine der hartnäckigsten Stallseuchen der Milchtiere, im Verlauf deren das Eutergewebe vollkommen veröden und die Milch versiegen kann. Die Entkeimungsflüssigkeiten wirkten in 2- und 3 prozentiger Konzentration auf die Bakterien ein.

Ergebnis: Die 2 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet Streptococcen in 3 Stunden; die 3 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet Streptococcen in 2 Stunden.

7. Versuch mit Bac. avisepticus (Geflügelcholera).

Die Tastflüssigkeit besteht aus 48 stündigen Kulturen des Bac. avisepticus, welcher in die Reihe der Erreger der haemorrhagischen Septicaemie (z. B. Schweineseuche) gehört und der aus dem Herzblut eines an Geflügelcholera zugrundegegangenen Huhnes rein gezüchtet worden ist. Die Entkeimungsflüssigkeiten wirkten in 2- und 3 prozentigen Lösungen auf die Bacterien ein.

Ergebnis: Die 2 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet Bac. avisepticus in 1 Stunde; die 3 prozent. Lösung tötet Bac. avisepticus in 1 Stunde.

8. Versuch mit Sporen des Milzbrandbazillus.

Als Tastflüssigkeit wurde eine gut sporulierende Milzbrandkultur verwendet, welche mit physiologischer Kochsalzlösung abgeschwemmt wurde. Die Entkeimungsflüssigkeiten wirkten in 2-, 3- und 5 prozentigen Konzentrationen auf die Sporen und Bakterien ein.

Ergebnis: die 2 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet in 71 Stunden, und zwar von der 46. bis 71. Stunde; die 3 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet in 17 Stunden und zwar von der 6. bis 17. Stunde; die 5 prozentige Lösung von Glawelin und Elotose tötet in 10 Stunden, und zwar von der 6. bis 10. Stunde.

Ein vergleichender Versuch zwischen Glawelin und Lysol ergab bei 2 proz. Lösungen, daß Glawelin bereits in der 46. Stunde die Milzbrandsporen abzutöten begann und mit der 71. Stunde alle Sporen abgetötet wurden, wohingegen bei Lysollösung nach der 71. Stunde keine Wirkung zu spüren war.

Die Entkeimungskraft der 2 Präparate tritt besonders bei der Abtötung der resistenten Milzbrandsporen in die Augen. Wichtig ist ferner, daß die Fleischvergifter Bac, parathyphosus B. und Bac. enteritidis (Gärtner) in kurzer Zeit und geringer Konzentration abgetötet wurden, trotzdem diese Mikroorganismen in geeigneten Nährmedien bis zu 3 Jahren lebensfähig bleiben und ihre Entwicklungsfähigkeit bewahren.

Wie bereits bemerkt, ist die Entkeimungskraft von Glawelin und Elotose eine gute. Dazu kommt eine vorzügliche Desodorierungsfähigkeit. Diese Umstände sind geeignet, diese beiden Präparate sowohl als Entkeimungsmittel und auch als Desodorierungsmittel aufs Beste zu empfehlen".

Soweit ich unterrichtet bin, sind die Rezepte dieser Präparate im Reichsgesundheitsamt, im Ministerium für Landwirtschaft und Forstwirtschaft, im Ministerium des Innern und im Reichswehrministerium niedergelegt.

Meines Wissens liegen Gutachten von Landwirten vor, welche das Glawelin-Präparat bei Maul- und Klauenseuche angewandt haben. Die Seuche kam sofort zum Stehen, die Tiere wurden ohne Verlust geheilt und die Ställe blieben bei dauerndem Gebrauch des Präparates von der Seuche verschont, trotzdem in der ganzen Gegend die Seuche herrschte und der Stall als Abmelkestall fast wöchentlich mit frischmelkenden Kühen bestellt wurde. Außerdem von Herrn Gebr. Groh, welcher das Präparat in seinen landwirtschaftlichen Betrieben sowohl wie in seinen Molkereien dauernd verwendet und

gute Resultate erzielt hat. So ist z. B. an einer Stelle bereits ausgebrochener Rotlauf sofort durch Verwendung des Präparates zum Stehen gebracht und in wenigen Tagen erloschen. In den vorschriftsmäßig mit Glawelin desinfizierten Stallungen sind keinerlei weitere Krankheiten mehr beobachtet worden und Verluste, im Gegensatz zu früher, bei einem Schweinebestand von 4500 Stück durch Seuchen nicht mehr entstanden.

Aus diesen Ausführungen dürfte hervorgehen, daß Glawelin ein ausgezeichnetes Mittel gegen die betreffenden Seuchen darstellt und die weiteste Verbreitung in Molkereien mit Schweinemast, reinen Schweinemästereien sowie in der Landwirtschaft finden sollte, um sich vor empfindlichen Verlusten zu schützen.

Ich darf noch auf zwei weitere Präparate aufmerksam machen: Das Glawe-Ozon dient zur Desinfektion und Luftverbesserungen in Räumen mit schlechter Luft, Krankenhäusern usw. Das Ecozid dient zur Bekämpfung des Hausschwammes, der Trockenfäule und Kellerfeuchtigkeit.

Unterricht- und Versuchswesen

Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt, Cleve. Im vergangenen Jahre wurde auf Veranlassung des Vereins ehemaliger Schüler der Anstalt eine Studienreise nach Holland unternommen, um die dortigen milchwirtschaftlichen Verhältnisse kennen zu lernen. An derselben nahmen sowohl Molkereifachleute, -besitzer, -verwalter, wie auch Landwirte und Vorsteher von Molkereien u. dergl. teil. Allgemein fand die Reise regen Beifall, sodaß gewünscht wurde, auch in diesem Jahre wieder eine derartige Reise zu unternehmen. Es ist daher geplant, in diesem Jahre eine Studienreise in die Schweiz zu machen, um vor allen Dingen dort die Milchprodukten-Organisation, die vorbildlich in der ganzen Welt dasteht, damit aber auch die übrigen milchwirtschaftlichen Verhältnisse in der Schweiz, Milchproduktion, Käsereien, Organisation des Käseabsatzes usw. sowie die landwirtschaftlichen Verhältnisse kennen zu lernen. Dabei soll natürlich noch Gelegenheit geboten sein, die großartigen Gebirgslandschaften zu sehen. Der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten in Bern hat sich bereit erklärt, die Führung zu übernehmen, und es ist etwa folgender Plan vorgesehen:

1. Reisetag: Morgens 8.45 Uhr ab Cöln bis Basel.
2. Reisetag: Morgens 7½ Uhr ab Basel nach Bern. Dort um 10 Uhr orientierendes Referat im Bürgerhaus, Mittagessen daselbst. Nachmittags Besichtigung des Käselagers der Emmental A.-G. Zollikofen bei Bern und der Molkereischule Rütti-Zollikofen. Für die Landwirte Besichtigung des Gutes des Herrn Bracher in Grafenscheuren.
3. Reisetag: Besichtigung der 9. schweiz. Landw. Ausstellung in Bern.
4. Reisetag: Besichtigung einiger Zuchtviehherden im Simmental, einiger Käsereien oder größerer milchwirtschaftlicher Betriebe und Fahrt bis Interlaken oder Wilderswil.
5. Reisetag: Entweder eine Bergtour, Fahrt auf Schynige Platte (2000 Meter), Fußmarsch auf das Faulhorn (2500 Meter). Abstieg nach Grindelwald und Rückfahrt nach Wilderswil; oder für diejenigen, welche eine große Fußtour nicht lieben, Fahrt per Bahn nach der Kleinen Scheidegg und mit der Jungfraubahn nach Jungfraujoch.
6. Reisetag: Morgens früh Abfahrt nach Brienzer-See und Brünig nach Luzern. Dort Besichtigung einiger landwirtschaftlicher Betriebe und Besichtigung einer typischen Braunviehherde im Kanton Luzern.
7. Reisetag: Besichtigung der Züricher Molkerei und Milchprodukten-Organisation und Milchversorgung. Von Zürich über Winterthur Fahrt nach Schaaffhausen.
8. Reisetag: Fahrt von Schaaffhausen durch den Schwarzwald zurück, Ankunft gegen 6 Uhr abends in Cöln.

So ist damit nicht blos den Molkereifachleuten, sondern auch den Landwirten Gelegenheit gegeben, einigermaßen die schweizer Verhältnisse kennen zu lernen. Beginn der Reise etwa zwischen dem 14. und 16. September. Anmeldungen für die Reise sind bis spätestens 20. August an die Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt in Cleve zu richten, unter Beifügung einer Einschreibegebühr von Mk. 5.— für die Mitglieder des Vereins ehemaliger Schüler und Mk. 10.— für die übrigen Teilnehmer.

Rundschau

Die Einfuhr schwedischer Milch nach Berlin? Ein schwedisches Blatt meldet aus Berlin, daß eine der größten Berliner Milchverteilungsgesellschaften sich für die Frage der Einfuhr schwedischer Milch nach der Reichshauptstadt interessiert. Das Blatt bemerkt hierzu: „Angesichts der günstigen Zoll- und Frachtverhältnisse dürfte es nicht unwahrscheinlich sein, daß regelmäßige Lieferungen zustande kommen, zumal auf schwedischer Seite die erforderlichen Voraussetzungen vorhanden sind."

Wie sich herausgestellt hat, handelt es sich um die Meierei Bolle, die in Unterhandlung mit einer südschwedischen Großmeierei getreten ist, mit der sie schon seit 20 Jahren geschäftliche Beziehungen unterhält und von der sie auch in Vorkriegszeiten schon in milcharmen Perioden Frischmilch für die Belieferung Berlins bezogen hat. Eine solche Milchknappheit besteht augenblicklich wieder. Nachdem noch vor etwa vier Wochen Berlin in Milch hat „schwimmen können, ist infolge der langdauernden Hitzeperiode die Erzeugung um rund 30 Prozent zurückgegangen. Irgendeine Schädigung der einheimischen Landwirtschaft kommt durch die Einfuhr nicht in Frage, da diese ja erstens im Augenblick nicht in der Lage ist, genügend Milch nach Berlin zu liefern, und da zweitens der Preis der schwedischen Frischmilch wesentlich höher sein wird als der hiesige Preis.

Ob die Verhandlungen betreffs Einfuhr schwedischer Milch zum Abschluß kommen werden, ist im Augenblick noch nicht sicher. Die schwedische Regierung setzt der Ausfuhr Schwierigkeiten entgegen und motiviert sie mit der zurzeit in einigen schwedischen Landstrichen herrschenden Maul- und Klauenseuche. Die Meierei Bolle erklärt, die Einfuhr einer qualitativ hervorragenden Milch garantieren zu können, und meint, daß selbst der höhere Preis — der, wie gesagt, nur für die eingeführte Milch zu zahlen wäre — immer noch das kleinere Uebel darstellt gegenüber ungenügender, nicht ausreichender Belieferung.

Einführung von Einheitsmaßen für Weichkäse in Bayern. In einer kürzlich stattgefundenen Sitzung des Milchwirtschaftlichen Landesverbandes wurde ausführlich über die Frage der Einheitsmaße für Käse verhandelt. Ganz besonders wurde beanstandet, daß Stangenkäse in verschiedenen Längen hergestellt wird, so z. B. 18, 19, 20 und 21 Zentimeter lang. Es wurden nun folgende Einheitsmaße vorgeschlagen, welche teilweise sogar schon eingeführt sind, und zwar: für Stangenkäse 18 cm lang, 6 cm hoch, 6 cm breit, Limburger 12 cm lang, 6 cm hoch, 12 cm breit, Romadur (20proz.) 12 cm lang, 4½ cm hoch, 4½ cm breit, Romadur (40proz.) 12 cm lang, 5¼ cm hoch, 5¼ cm breit; Kisten: Stangenkäse ¼ Kisten 72×42×14, do. 1/8 Kisten 65×36×13, do. 1/8 45½36×13, Limburger ¼ Kisten 70×48×12, do 1/6 Kisten 65×48×12, 1/8 Kisten 65×36×12, Romadur 250-Gramm-Kisten 60×36×10, do. 350 Gramm-Kisten 55×36×11. Es wurde der Standpunkt vertreten, daß diese Maße allgemein angenommen werden sollten; demgegenüber wurde auf die Schwierigkeiten der Durchführung hingewiesen. Man kam überein, die vorgeschlagenen Maße als Einheitsmaße zu empfehlen. Eine weitere Anregung, auch für Butterkisten ein einheitliches Maß einzuführen, fand nicht überall Zustimmung, desgleichen nicht Bestrebungen über die Einführung einer Schutzmarke für Butter.

Kennzeichnung von Käse in Württemberg. Auf Grund der Verfügung des württembergischen Ernährungsministeriums vom 20. September 1924 sind sämtliche Käse, die in den Milchgebieten südlich der Donau hergestellt werden, mit der Kennzeichnung „Allgäuer Käse" und mit der Angabe des Fettgehaltes zu versehen. Nun werden auch in den übrigen Gebieten Württembergs Käse nach Allgäuer Art hergestellt. Diese sind, was noch nicht allgemein bekannt ist, als „Württ. Käse" zu bezeichnen.

Pami Milch- und Molkereifach-Ausstellung 1925 in Stendal. Vom 22.—30. August ds. Js. findet in der großen Ausstellungshalle zu Stendal, Haferbreiterweg, eine große fachgewerbliche Ausstellung für das gesamte Molkereiwesen und den Milchwirtschaftlichen Betrieb, Säuglingshygiene und Kinderpflege statt. Auch werden während der Ausstellung Vorträge über Milchwirtschaft, Molkereiwesen und über Ernährung und Pflege des Kindes von Fachautoritäten gehalten. Ein großer Milch-, Butter- und Käse-Wettbewerb findet während der Dauer der Ausstellung statt. Tägliche Massenspeisung von 100 Kindern ist vorgesehen.

Die Ausstellung soll den Interessenten sowie dem Laien die neuesten Erfindungen an Milchwirtschaftlichen Maschinen und Geräten gesammelt vor Augen führen und eine vielseitige Verwendungsmöglichkeit der Milch- und Molkerei-Erzeugnisse geben. Eine große Anzahl von Ehrenpreisen, goldenen, silbernen und bronzenen Medaillen sowie Diplomen stehen den Herren Preisrichtern zur Verfügung. Ein Musterstall, mit rassereinen Rindern besetzt, wird von der Firma Carl Wolf, Schweinsburg, gebaut und in vollem Betrieb vorgeführt. Plätze zum Beschicken der Ausstellung sind noch genügend vorhanden. Man verlange Prospekt und Anmeldebogen zur „Pami", Stendal, Haferbreiterweg, Ausstellungshalle. Die Zusendung erfolgt kostenlos.

Verpachtung des städtischen Milchhofes in Barmen. Eine interessante Debatte über die Milchversorgung und die Zweckmäßigkeit der Schaffung eines Milchhofes gab es in der letzten Stadtverordnetenversammlung in Barmen.

Vor etwa Jahresfrist hatten die Stadtverordneten unter starkem Protest der Milchhändler die Errichtung eines Milchhofes beschlossen. Damals wurde von den Gegnern des Antrages als wichtigstes Moment gegen die Schaffung des Milchhofes die Befürchtung geltend gemacht, daß die Stadt mit Hilfe des Milchhofes ein Monopol in der Milchversorgung erhalte. Die Händler gingen sogar dazu über, einen eigenen Milchhof einzurichten. Jetzt hat man einen Ausweg gefunden, um auch die Milchhändler zufriedenzustellen. Die Stadtverwaltung schlug daher vor, den städtischen Milchhof an die Barmer Händler und zwar an die „Milchversorgung Stadt Barmen G. m. b. H." zu verpachten. Die Jahrespacht soll 30 000 ℳ betragen. Die „Milchversorgung" darf nach ihren Satzungen keine Ueberschüsse erzielen, sie ist also ein gemeinnütziges Unternehmen, der Preis muß also den tatsächlichen Kosten entsprechen. An der Gesellschaft ist die Stadt überwiegend beteiligt, sie hat im Aufsichtsrat und in der Gesellschafterversammlung die Mehrzahl der Stimmen. Weiter ist dem Vertrage die Bestimmung beigefügt worden, daß auch Nichtmitglieder der „Milchversorgung" Milch in Mengen von 20 Liter ab vom Milchhof beziehen können. Die Gefahr eines Monopols ist dadurch beseitigt, daß neben der Milch aus dem städtischen Milchhofe auch jede andere Milch vertrieben werden kann, so daß also die freie Konkurrenz gewährleistet ist. Die „Milchversorgung" umschließt also die Milchhändler, und die Milch aus dem Milchhofe muß an die Händler zu den Selbstherstellungskosten abgegeben werden. Da die übrige Milch konkurriert, also preisregulierend wirkt, ist eine Preistreiberei so gut wie ausgeschlossen.

An der Aussprache über den Vorschlag der Stadtverwaltung beteiligten sich alle Parteien recht lebhaft. Ein Vertreter der kommunistischen Partei wandte sich gegen die Verpachtung des Milchhofes und trat für einen städtischen Regiebetrieb ein. Ein bürgerlicher Stadtverordneter meinte, die Sachverständigen seien noch nicht einig, ob die Milch in dieser oder in jener Bearbeitung besser sei. Demgegenüber betonte ein Beigeordneter, daß zurzeit keine bessere Milch hergestellt werden könne als nach dem Degerma-Verfahren. Daß der Barmer Milchhof von Vertretern anderer Städte als mustergültig hingestellt worden sei, treffe zu. Jedenfalls sei es in Barmen nicht möglich, daß wie in Solingen durch die Milch Typhuserkrankungen entstehen könnten, wenn alle Milch in den Milchhof komme. Man wolle in dieser Beziehung aber keinen Zwang ausüben und es den Händlern überlassen, ob sie ihre Milch durch den Milchhof gehen lasse. Er sei jedoch überzeugt, daß schon in Jahresfrist wohl alle Milch freiwillig durch den Milchhof geschickt werde. Weiter erwähnte ein bürgerlicher Stadtverordneter das Gutachten eines Wissenschaftlers, der festgestellt habe, daß auch bei dem Degerma-Verfahren nicht alle Typhus- und Paratyphuserreger getötet würden. Vom Verwaltungstische aus wurde darauf erwidert, daß die Milch, die die Stadt als Degermamilch verkaufe, unbedenklich ohne wieder gekocht zu werden genossen werden könne. Die Stadt übernehme die volle Gewähr für die absolute Keimfreiheit. Daß noch einige Keime lebensfähig bleiben, komme nur bei Schaumbildung vor. Solche Milch werde aber nicht in den Stahlflaschen vertrieben. Das Bakteriologische Institut habe längere Zeit Untersuchungen angestellt und auch die Wissenschaftler in Barmen erklärten, daß die Degermamilch unbedenklich ohne wieder gekocht zu werden genossen werden könne. Nach ausführlicher Debatte wurde sodann der Verwaltungsantrag auf Verpachtung des Milchhofes an die „Milchversorgung Stadt Barmen G. m. b. H." mit großer Mehrheit beschlossen. M. E.

Selbständiger Gewerbebetrieb oder Handels-Vertretung? Eine Berliner Firma hatte in einer sächsischen Stadt einen Handels-Agenten, der von dort auch den Briefwechsel und den Verkehr mit der sächsischen Kund-

schaft besorgte. Der Umfang der Tätigkeit des Agenten war nicht näher bestimmt und unterlag keiner Beaufsichtigung durch die von ihm vertretene Firma. Der Agent war auch berechtigt, für andere Firmen tätig zu sein, gehörte keiner Krankenkasse an und war niemals nach dem Versicherungsgesetz für Angestellte versichert.

Nun wurde die Berliner Firma von der sächsischen Gemeinde, in der ihr Agent seinen Sitz hatte, zur Gewerbesteuer herangezogen. Die Steuerbehörde war nämlich der Meinung, die fragliche Firma betreibe in jenem Ort durch ihren Vertreter ein Gewerbe. — Die Firma wandte ein, der Sitz ihres Betriebes sei lediglich Berlin; von hier aus werde der gesamte Ein- und Verkauf erledigt.

Während Einspruch und Berufung der Berliner Firma erfolglos blieben, hat das sächsische Oberverwaltungsgericht ihrer Klage stattgegeben. Die Vorinstanzen, so heißt es in den Gründen, haben bisher keine Feststellung der von der Klägerin in jenem sächsischen Orte entwickelten Tätigkeit und der Beziehungen vorgenommen, in denen der Agent zu der Klägerin steht. Das wäre aber zum Zweck der rechtlichen Beurteilung des Falles unbedingt erforderlich gewesen. Nunmehr ist dargetan, daß der Agent, insoweit ihm von der Klägerin feste Preise an die Hand gegeben sind, im Namen der Klägerin feste Geschäfte abschließt, in anderen Fällen gibt er die Bestellungen an die Klägerin weiter. **Mit der Ausführung der abgeschlossenen Geschäfte und mit der Bezahlung des Kaufpreises hat er im allgemeinen nichts zu tun.** Es handelt sich also um Geschäfte, deren Besorgung die Kaufleute an Orten, wo sie keine Handelsniederlassung haben, Handlungsagenten zu übertragen pflegen. Die Klägerin, die in Sachsen auch nicht ins Handelsregister eingetragen ist, betrachtet demgemäß den erwähnten Vertreter als ihren Handelsagenten, und dieser ist derselben Ansicht. Diese Auffassung würde nur dann abzulehnen sein, wenn sie mit den vorliegenden Umständen in Widerspruch stände. Das ist jedoch nicht der Fall, denn es kann unter Berücksichtigung der Beziehungen der Firma zu dem Agenten nicht ausschlaggebend ins Gewicht fallen, daß die Firma den größten Teil der dem Agenten entstehenden Geschäftsunkosten, insbesondere auch die Besoldung der von ihm angestellten Hilfsarbeiter, trägt; denn etwas derartiges ist mit der Stellung eines Handlungsagenten nicht unvereinbar.

Nach alledem übt die Klägerin in der sächsischen Stadt keinen Gewerbebetrieb aus, sondern der Vertreter betreibt sein eigenes Gewerbe, auch wenn er es nicht hat ins Handelsregister eintragen lassen. (Sächs. Obrverwaltungsger., 61. II.)

Ausland.

Die kanadische Milchwirtschaft. Aus Ottawa schreibt man uns wie folgt: „Während der ersten Hälfte des gegenwärtigen Jahres haben sich die Verhältnisse für die kanadische Milchwirtschaft außergewöhnlich günstig angelassen. Seit Ende des Winters waren mit Ausnahme von West Ontario (das unter anhaltender Dürre zu leiden hatte) allenthalben sehr fruchtbare Witterungsverhältnisse und reichlicher Regen zu verzeichnen, infolgedessen die Weideländer in vorzüglichem Zustande waren und eine bedeutende Milchproduktion begünstigten. Dies hatte eine Steigerung der Erzeugung fast sämtlicher Molkereiprodukte zur Folge, und nur im Falle kondensierter Milch war ein Rückgang festzustellen.

Aus den offiziellen Statistiken geht hervor, daß vom 1. Januar bis 30. Mai d. J. 82 587 Kisten pasteurisierter und 24 863 Kisten nicht pasteurisierter Butter durch die Gradierungsstation gingen, während dies im entsprechenden Zeitraum des vorigen Jahres nur mit 37 176 K. bezw. 36 853 K. der Fall war. Pasteurisierte Butter gewinnt demnach zusehends an Wichtigkeit, und die Verbesserung der Qualität der kanadischen Butter wird durch den Umstand illustriert, daß im gegenwärtigen Jahr 79,9 Proz. der Gesamtmenge gegen 74,8 Proz. im vorigen Jahr aus Spezial- und Nr. 1 Qualität bestanden.

Auch die Käseproduktion läßt eine Zunahme der Quantität und Besserung der Qualität erkennen, denn die diesmal gradierte Menge betrug 161.234 Kisten gegen 105.942 Kisten im vorigen Jahr, während der Prozentsatz Nr. 1 Qualität 86.6 gegen 80.4 erreichte. Es steht demnach zu erwarten, daß Kanada im Stande sein wird, seinen Butter- und Käseexport, wie in den letzten beiden Jahren, beträchtlich zu steigern. Das Wachstum desselben ist aus folgenden Ziffern erkenntlich:

Butterausfuhr im Wirtschaftsjahr 1924/25 (am 31. März endend) 24.501.981 Pfd. = $ 8.715.962 gegen 13.648.968 Pfd. = $ 5.070.591 im vorhergegangenen Rechnungsjahr.

Käseausfuhr: 1924/25 126.963.200 Pfd. = $ 24.112.475, 1923/24 116.777.000 Pfd. = $ 23.426.282.

Die ausländische Nachfrage für kanadische Butter und Käse ließ sich in den ersten sechs Monaten des laufenden Jahres sehr lebhaft an, und die Preise waren durchaus befriedigend. Das Käseexportgeschäft war allerdings zeitweilig ziemlich still, doch gestaltete es sich in den jüngsten Wochen wesentlich besser, und man betrachtet die Aussichten für das zweite Halbjahr als vielversprechend.

Seit Jahren bildeten die östlichen Provinzen Kanadas die wichtigsten Produzenten und Exporteure kanadischer Molkereierzeugnisse, doch zeigt es sich neuerdings immer deutlicher, daß die Prärieprovienzen, wo die Milchwirtschaft eine erstaunliche Entwicklung erfahren hat, in Zukunft dem Osten den Rang ablaufen werden. Die neuerlichen Ernte- und Weidenbestandsberichte aus dem Westen lauten sehr günstig, wiewohl in Manitoba wie Saskatschewan übermäßige Niederschläge an den niedrig gelegenen Ländereien einigen Schaden angerichtet haben sollen. Andererseits gestattet aber die weiche Beschaffenheit des Bodens den Landwirten, große Gebiete, die bisher brach lagen, zu bearbeiten und fruchtbar zu machen. Tms.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Molkereigenossenschaft Himmighofen, e. G. m. b. H. Die Genossenschaft ist aufgelöst. Liquidation erfolgt durch den Vorstand.

Allgäuer Molkereiproduktenhandlung Wiedmann u. Zellerer, München, Adelheidstr. 4/2. Offene Handelsgesellschaft. Beginn: 6. Juli 1925. Großhandlung mit Molkereiprodukten. Gesellschafter: Erwin Wiedmann und Franz Zellerer, Kaufleute in München.

Sahne-Import-Gesellschaft m. b. H. in Leipzig. Die Gesellschafterversammlung vom 4. Mai 1925 hat die Umstellung des Stammkapitals auf zwölftausend Reichsmark beschlossen. Die Umstellung ist durchgeführt.

Karlsruher Milchversorgung, G. m. b. H., Karlsruhe. Durch Gesellschafterbeschluß vom 4. bezw. 16. Juni 1925 ist die Gesellschaft aufgelöst. Die bisherigen Geschäftsführer Peter Kaas und Dr. Albert Sätzler sind Liquidatoren.

AHLBORN

Ahlborns Doppelröhren-Apparate

für Milcherhitzung mittels Heißwasser
für Milchkühlung mittels Wasser u. Sole

haben sich in der Praxis

glänzend bewährt

Schonende Erhitzung * Keine Neuinfektion
Keine Verdampfungs- u. Spritzverluste
Günstigste Temperatur-Ausnutzung
Sichere Schaumzerstörung * Einfache
Reinigung * Keine Bedienung.

Eduard Ahlborn

Danzig Hildesheim Lübeck

VIT
GES. GESCH.
VITRALIN

HOCHGLANZFARBE

VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzenten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Württembergische Buttergroßhandels-Gesellschaft m. b. H. in Liquidation, Stuttgart. Die Liquidation ist beendet, die Firma erloschen.

Werners Käsefabrikation, G. m. b. H., Neumünster. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidator: Kaufmann Julius Werner in Neumünster.

Milchverwertungsgenossenschaft Erdweg u. Umg., e. G. m. u. H., Erdweg. Gegenstand des Unternehmens: Errichtung und Betrieb einer Milchsammelstelle zur bestmöglichen Verwertung der Milch der Mitglieder. Der Geschäftsbetrieb kann auch auf Verwertung von Eiern, Absatz oder Mast von Kälbern und Schweinen, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Milchwirtschaftliche Ein- und Verkaufsgenossenschaft München, e. G. m. b. H., München. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Milchgenossenschaft Waldhausen-Unterbränd, Amt Donaueschingen, **e. G. m. b. H., Waldhausen.** Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchgenossenschaft Rohrbach, Amt Donaueschingen, e. G. m. b. H., Rohrbach. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Karthäuser Molkerei, G. m. b. H. in Hamburg. Gesellschaftsvertrag vom 12. Mai 1925. Gegenstand des Unternehmens ist der Betrieb einer Molkerei. Stammkapital: 6000 Rm. Geschäftsführer: Theodor Christian Adolf Eberhardt, Meiereibesitzer zu Hamburg, und Peter von Babanin, zu Hamburg.

Swift Packing Company (Hamburg Branch). Die an A. Petermann erteilte Prokura ist erloschen.

Molkerei Wahrenholz, e. G. m. u. H. in Wahrenholz, A.-G., Isenhagen. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Erwerbs oder der Wirtschaft der Mitglieder. Statut vom 10. Mai 1925.

Generaldirektion der van den Bergh Werke m. b. H., Filiale Cleve, Zweigniederlassung der Firma Generaldirektion der van den Bergh Werke m. b. H. in Berlin. Gegenstand und Zweck des Unternehmens ist die Wahrnehmung der gemeinsamen Interessen der Deutschen van den Bergh Werke und die Förderung aller Maßnahmen, welche der Fortentwickelung der genannten Unternehmungen dienlich sind. Das Stammkapital ist auf 5 000 000 Rmk. umgestellt.

Brandenburger Molkerei-Ges. m. b. H. in Brandenburg (Havel). Das Stammkapital ist durch Ermäßigung auf 46 000 R.-M. umgestellt. Die Prokura des Albert Dammasch ist jetzt eine Einzelprokura.

Schneeball-Eiskrem-Ges. m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens: der Vertrieb von Eiskremen sowie von anderen Nahrungs- und Genußmitteln. Stammkapital: 5000 Rmk. Geschäftsführer: Kaufmann Dr. jur. Fritz Landsberger in Berlin.

Butterhaus „Roland" Jensen, Madsen u. Co., G. m. b. H., Altona. Die Prokura des Kaufmanns Stoef ist erloschen.

Dampfmolkerei Herbstein Alfons u. Joseph Kübel in Herbstein wurde im Handelsregister gelöscht.

Genossenschaftsmeierei von 1884, e. G. m. b. H. zu Bornhöved. Satzung vom 3. Juli 1925. Gegenstand des Unternehmens ist: die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr durch Übernahme der alten freien Genossenschaftsmeierei mit sämtlichen Aktiven und Passiven.

Meiereigenossenschaft e. G. m. b. H. zu Daldorf A.-G., Bad Segeberg. Satzung vom 16. Juni 1925. Gegenstand des Unternehmens ist: Die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Berge, Vogt u. Franzes, G. m. b. H. in Berge, Krs. Meschede. Die Firma ist erloschen.

Milchgenossenschaft Wiechs a. R., Amt Engen, e. G. m. b. H. in Wiechs a. R. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkereigenossenschaft zu Vietlübbe, verbunden mit Mühlenbetrieb, **e. G. m. b. H., Vietlübbe.** Die Firma der Genossenschaft ist geändert in Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Bunnen, Heinrich Feldhaus, in Bunnen. Die Firma lautet jetzt: Molkerei Bunnen, Gerhard Higgen, Bunnen. Alleiniger Inhaber: Molkereibesitzer Gerhard Higgen aus Rallenbüschen, Amt Varel.

Butterhaus Enco, Hans Julius Eyting, in Hannover. Die Prokura des Hermann Helm ist erloschen.

Albert Herz, Sonthofen. Inhaber: Kaufmann Albert Herz in Sonthofen, Käsefabrikation und Großhandel.

Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H., in Hommerich. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf eigene Rechnung und Gefahr.

Central-Molkerei Nienborg, G. m. b. H., Nienborg. Die G. m. b. H. ist nichtig und von Amtswegen gelöscht.

Gesellschaft für Milchversorgung Düsseldorf m .b. H., Düsseldorf. Das Stammkapital ist auf 5800 Rmk. umgestellt. Karl Ernst ist als Geschäftsführer abberufen. Geschäftsführer: Kaufmann Otto Höschele in Düsseldorf.

Boldts Dauermilch-Fabrik, G. m. b. H., in Loose. Gegenstand des Unternehmens: Herstellung, Verwertung und Vertrieb von Dauermilch und anderen Molkereiprodukten. Stammkapital: 60 000 R.-M. Geschäftsführer: Direktor Bernhard Boldt in Berlin-Wilmersdorf.

W. Beth, Akt.-Ges., Hildesheim. Wilhelm Pabst und Karl Kohler sind als Vorstandsmitglieder ausgeschieden. Durch Beschluß des Aufsichtsrats vom 7. Juli 1925 ist der Molkereibesitzer Heinrich Köhler aus Adenmüttel zum Vorstandsmitglied bestellt worden und gleichzeitig ermächtigt, die Gesellschaft mit einem Prokuristen zu vertreten.

Molkereigenossenschaft e. G. m. b. H. in Niederenzell Gemeinde Guenzell ist erloschen.

Sahne-Vertriebsgesellschaft m. b. H., Berlin. Frau Elise Schmidt, geb. Fülter, ist nicht mehr Geschäftsführer, Kaufmann Otto Schmidt in Berlin ist zum Geschäftsführer bestellt.

Dauermilch G. m. b. H., Berlin. Hugo Rosenblatt ist nicht mehr Geschäftsführer. Dr. med. Eduard Goldstein in Berlin ist zum Geschäftsführer bestellt.

Genossensachtfsmeierei Wöhrden. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 22. Juni 1925 ist die Genossenschaft aufgelöst. Liquidatoren sind der Vorstand.

Dampfmolkerei Hainichen e. G. m. b. H. in Hainichen. Die Genossenschaft hat ihren Sitz nach Ottendorf bei Hainichen verlegt.

Hessisch-Oldendorfer Käsefabrik Krüger u. Burmeister in Hessisch-Oldendorf. Die Firma ist erloschen.

Sämtliche **Düngemittel**
Kalk
zu Syndikatspreisen m. Rabbatten
Zahlungserleichterungen laufend
prompt lieferbar

Sämtliche **Futtermittel**
konkurrenzlos billig.
DelfiaErdnußmehl
Delfia-Erdnußkuchen
pro % Mk. 0,44 schneeweiße
Ware 100 % verdaulich.
Verlangen Sie Offerten.

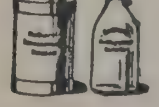
Landwirtschaftl. Ein- u. Verkaufszentrale
Xanten (Rh.), Tel. 63.

Bis zu
1/2 Jahr Kredit
geben wir an
Milchhändler u. Molkereien
zur Anschaffung von Milchtransportkannen und Molkereigeräten. Ausführliche Angebote unter 587 an d. Ztg

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.
Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau i. Sachsen**

Stahlblech-Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.
Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5081 Kurfürst 99/2

Für Post- und Wertpakete!
Für Milchkannen und -Flaschen!



Meierei Rodenäs in Rodenäs. Inhaber Meiereibesitzer Johann Volquardsen in Rodenäs b. Niebüll.

Meiereigenossenschaft, e. G. m. u. H. in Grumby. Gegenstand des Unternehmens ist: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Crefelder Milchhof, G. m .b. H. in Crefeld. An Stelle Heinrich Malzkorn ist Assessor Peter Stapper in Dülken zum Geschäftsführer bestellt.

Molkerei Krakow, G. m. b. H. in Krakow. Das Stammkapital ist auf 36 090 (sechsunddreißigtausendundneunzig) Reichsmark herabgesetzt.

Konkurse.

Über das Vermögen des Molkereibesitzers Alfred Haun in Edersleben, vertreten durch Rechtsanwalt Gerth, Sangerhausen, ist die Geschäftsaufsicht angeordnet worden. Aufsichtsperson: Kaufmann Eduard Leißner, Sangerhausen.

Über das Vermögen des Dampfmolkereibesitzers Wilhelm Goral in Dorschemnitz, alleiniger Inhaber der Firma Wilhelm Goral, Dampfmolkerei, Dorschemnitz, ist das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Werner in Sayda. Anmeldefrist bis 20. August 1925. Wahltermin: 13. August 1925, vormittags 10½ Uhr. Prüfungstermin: 3. September 1925, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 13. August 1925.

Sprechsaal

Altersversorgung der Privat-Beamten.

Die Rentabilität eines Betriebes hängt in erster Linie von der Tüchtigkeit und Zuverlässigkeit des Betriebsleiters ab. Daneben müssen an sämtliche Angestellte und Arbeiter die höchsten Anforderungen gestellt werden, soll das Unternehmen bis in die kleinsten Einzelheiten funktionieren und gewinnbringend arbeiten. Ein jeder muß in Zeiten schärfster Konkurrenz sein Bestes hergeben, wenn das Bestehen des Unternehmens gesichert sein soll.

Wenn diese Forderung der Unternehmer als durchaus berechtigt anzuerkennen ist, dürfte es andererseits recht und billig sein, daß die Angestellten finanziell so gestellt werden, daß sie auch im Alter vor Nahrungssorgen geschützt sind. Nur derjenige, welcher die Gewißheit hat, daß er dann, wenn seine Kräfte versagen, welche er jahrelang dem Stande gewidmet hat, vor Not und Sorge geschützt ist, kann und wird sein bestes Können und Wollen einsetzen.

Staat und Kommunen haben diese Notwendigkeit schon längst eingesehen und sich entschlossen, ihren Beamten im Alter eine auskömmliche Pension zu geben. Hierdurch werden dieselben während ihrer Dienstzeit nicht von dem Gedanken über ihre Zukunft abgelenkt und können ihre Arbeitskraft ungestört dem Dienste widmen. Auf Grund dieser Erkenntnis ist der Staat in der Lage, sich einen soliden, zuverlässigen Beamtenstab zu sichern, von dem er vollwertige Leistungen verlangen kann.

Wie steht es nun in dieser Hinsicht mit den Molkereiangestellten? Bereits seit Jahren sind Bestrebungen im Gange, das Los der älteren Kollegen zu verbessern.

Leider haben alle diese Anstrengungen bisher ein recht klägliches Ergebnis gezeitigt. Wohl haben wir die Reichsversicherung für Angestellte. Jedoch hat besonders der Molkereifachmann herzlich wenig Nutzen von dieser Einrichtung. Ein Gehilfe wird in die Reichsversicherung nicht aufgenommen. Hat jemand das Glück, mit ca. 30 Jahren eine selbständige Stellung zu erlangen, so beginnt erst dann für ihn die Beitragsleistung, während der kaufmännische Angestellte bereits rund 12 Jahre Beiträge entrichtet hat und hierdurch später erheblich besser bei Bemessung der Rente abschneidet. Außerdem sind die Leistungen der Reichsversicherung selbst im günstigsten Falle derartig geringe, daß von einer angemessenen Altersversorgung nicht die Rede sein kann.

Von Seiten der Verbände wird ebenfalls in dieser Hinsicht recht rührig gearbeitet, und ist dieses, soweit es im Rahmen des Möglichen bleibt, nur dankbar zu begrüßen. Leider werden derlei Anreaungen mitunter nur als Werbereklame benutzt und in solchen Fällen sollte man auf der Hut sein.

Wir Privatangestellten sollten, um der Altersversorgung eine einigermaßen gesicherte Grundlage zu geben, den Ausbau der Reichsversicherung für Angestellte anstreben und zwar dergestalt, daß eine auskömmliche Versorgung gesichert ist. In erster Linie wäre dahin zu wirken, daß die Molkereigehilfen in die Versicherung aufgenommen werden. Ferner muß verlangt werden, daß die Erträge aus den eingezahlten Geldern ausschließlich zur Unterstützung der Mitglieder verwendet werden. Den Berufsorganisationen sollte ein Aufsichtsrecht über die Verwaltung und den Verbleib der Gelder eingeräumt werden. Eine systematische Erhöhung der Beiträge wäre zu empfehlen, damit den Ruhegeldempfängern nicht nur ein Almosen, sondern eine leidlich auskömmliche Pension gezahlt werden kann.

Es soll nicht verkannt werden, daß der Ausführung dieser Pläne bei der heutigen wirtschaftlichen Lage große Schwierigkeiten entgegenstehen. Andererseits ist diese Angelegenheit von so großer Bedeutung, daß keiner, den es angeht, achtlos daran vorbeigehen kann. An ein Sparen, wie es vor dem Kriege möglich war, ist heute nicht zu denken, bleibt also für das Alter nur der eine Ausweg, welcher mit aller Energie beschritten werden sollte.

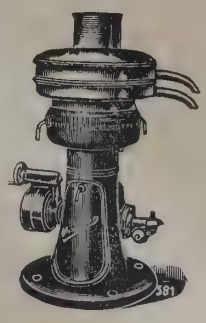
Vom Reichsverband der Molkerei- und Käserei-Angestellten Berlin sind vor längerer Zeit verschiedene Eingaben an das zuständige Ministerium gemacht worden, um die Aufnahme der Molkereigehilfen in die Reichsversicherung für Angestellte zu bewirken. Leider blieb der Erfolg damals aus. Jedoch wäre es wünschenswert, wenn derselbe und mit ihm die anderen Berufsvertretungen der Sache nochmals näher treten würden, um doch zum Ziele zu kommen. Ausdauer führt zum Siege! muß auch hier die Losung heißen. P. W.

Zu hoher Fettgehalt in der Buttermilch (Antwort auf die Anfrage in Nr. 79.) Bei der Verbutterung von Molkenrahm ist der Fettgehalt der Buttermilch schon an und für sich etwas höher, jedoch darf derselbe auf keinen Fall 2—2,5 Proz. betragen. Höchstwahrscheinlich spielt bei Ihnen außer einer anscheinend nicht ganz sachgemäßen Rahmbehandlung eine zu hohe Temperatur die Hauptrolle. Sie kühlen zwar den Rahm 12 Stunden vor dem Verbuttern auf 11 Gr. C. herunter, geben aber nicht an, was viel wichtiger gewesen wäre, welche Temperatur derselbe kurz vor dem Verbuttern hatte. Bei der ungewöhnlich großen Hitze, wie wir sie in letz-

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen

sowie Betriebsänderung

übernimmt



Ewald vom Stein
Düsseldorf

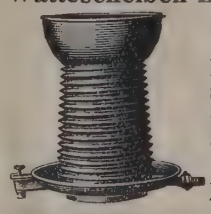
Kaiser-Wilhelmstraße **13**
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Aluminium-Milchtransportkannen

nahtlos, mit Gummidichtung und Bügelverschluß
nur für 20 Ltr. 28.— Mk.

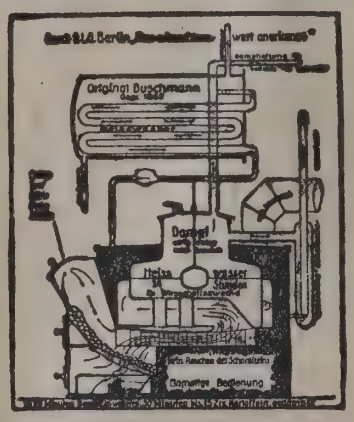
Milchtransportkannen aus bestem Stahlblech, ff. verzinnt
mit Steckdeckel, 20 Ltr., **ganz gestanzt** 13.50 Mk.
m. Bügelverschl., 20 „ „ „ 14.50 Mk.
ab Werk. Lieferung erfolgt nur gegen Nachnahme.
Filtersiebe zur Erzielung absolut reiner Milch.
Wattescheiben in allen Größen.



Kühlapparate, Alfa-Separatoren u. Tauschtrommeln, Ersatzteile, Käselab, Käsefarbe, Butterfarbe, sowie sämtl. Molkerei-Hilfsstoffe.

Hermann Th. Jordan, Molkerei-Geräte
Berlin-Charlottenburg
Kant-Str. 106, II. Etg., Tel. Wilh. 2662

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i.S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend

Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Alteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

ter Zeit hatten, ist es durchaus nicht unmöglich, daß sich der Rahm unter Umständen in 12 Stunden um 5 Gr. erwärmen kann. Nun, und wenn Sie das Butterungsgut mit 16 Gr. C. ins Faß bringen, vielleicht auch noch einige Fehler in der Rahmbehandlung machen, dann ist ein Fettgehalt von 2 Prozent in der Buttermilch eine ganz erklärliche Sache.

Auch durch einen zu hohen Fettgehalt des Rahmes wird die Ausbeute im allgemeinen ungünstig beeinflußt. Trotzdem ist es aber geraten, Molkenrahm möglichst fettreich zu machen, weil ein zu hoher Molkengehalt recht ungünstig auf den Geschmack der Butter einwirken könnte. In Ihrem Falle empfiehlt es sich, den aus der Milch stammenden Rahm dafür entsprechend dünner ablaufen zu lassen, so daß Sie einen Fettgehalt des Butterungsgutes von höchstens 25 Proz. haben. Ferner muß darauf geachtet werden, daß der Rahm die nötigen Säuerungsgrade besitzt; die Buttermilch von noch dünnflüssigem Rahm wird stets einen zu hohen Fetgehalt aufweisen. Endlich können noch zu große Füllung und zu hohe Umdrehungszahl des Fasses in Frage kommen. Die Füllung soll nicht ganz die Hälfte des Gesamtinhaltes des Fasses betragen. Sollte sich Ihre Angabe über kernige Butter und über die Butterungsdauer von 30—35 Minuten auch auf die Tage beziehen, wo der Fehler besonders stark hervortrat, so wäre meine Annahme, daß zu hohe Temperaturen die Hauptursache des Uebelstandes bildeten, allerdings mit einem Fragezeichen zu versehen, denn in diesem Falle müßte die Abbutterung eigentlich schneller von statten gehen. Immerhin aber wollen Sie diesen Punkt scharf ins Auge fassen.

Wie aus Ihrer Anfrage ersichtlich, erhitzen Sie für gewöhnlich Ihren Rahm nicht, welche Arbeitsweise aber ganz und gar nicht zu empfehlen ist, umso mehr, als Sie einen großen Teil Molkenrahm mit verarbeiten. Ich möchte Ihnen dringend raten, den Rahm auf folgende Weise zu behandeln, und bin schon jetzt überzeugt, daß der Uebelstand dann verschwunden ist: Nachdem der Rahm den Separator verlassen hat, erhitzen Sie ihn auf 90 Gr. C., um ihn sofort möglichst bis auf 6 Gr., oder, wenn dies unmöglich, so tief als möglich herunterzukühlen. Bei dieser Temperatur bleibt der Rahm wenigstens eine Stunde stehen, worauf er entsprechend angewärmt und dann angesäuert wird. Hierzu sollten unbedingt Reinkulturen benutzt werden. Nach entsprechender Zeit wird der Rahm dann wieder so weit abgekühlt, daß er vor dem Verbuttern die richtigen Wärme- und Säuregrade besitzt. Wann und wie tief die Abkühlung erfolgen muß, richtet sich natürlich ganz nach den jeweiligen Verhältnissen (Art und Menge des Säuerungsmaterials, Jahreszeit, Art der Kühlung u. a. m.), so daß feststehende Angaben hierüber nicht gemacht werden können. Hat sich das Butterungsgut inzwischen wieder angewärmt, so muß selbstverständlich eine nochmalige Abkühlung erfolgen. Auf keinen Fall sollte die Temperatur in jetziger Zeit 13 Gr. Celsius überschreiten.

Zum Schlusse möchte ich mir nun noch einige Bemerkungen über das Ansuchen um Raterteilung in einer derartigen Angelegenheit an einen Bergedorfer Werkführer erlauben. Gewiß, die Bergedorfer Maschinen sind erstklassig, und die Werkführer zweifellos auch; und zweifellos sind sie auch in der Lage, in Maschinensachen häufig einen guten Rat erteilen zu können; ich gebe sogar zu, daß der eine und der andere auch Butter machen kann (das kann nämlich auch jede Bauernfrau); ob aber solch ein in seinem Fache erstklassiger Maschinenfachmann trotzdem die richtige Stelle ist, einem Molkereifachmann die Herstellung einer erstklassigen Ware beizubringen, ist wohl recht zweifelhaft. A M.

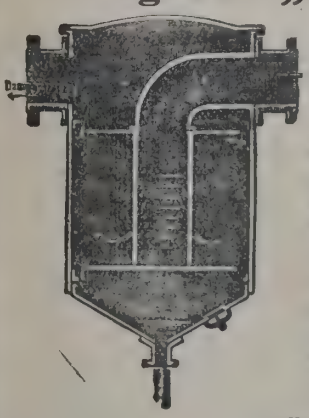
Allgemeine Betrachtung bei Anlage, Einrichtung und Behandlung von Käsereiräumen. Unter obiger Ueberschrift veröffentlicht Herr G. Langheinrich-Berlin in Nr. 75 dieser Zeitung einen sehr beachtenswerten Aufsatz, dem in allen Punkten nur beigepflichtet werden kann. Zur Ergänzung des genannten Artikels gestatte ich mir, noch folgendes zu erwähnen:

Ein Raum, der bei Einrichtung einer Käserei meistens wenig Beachtung findet, ist der Trockenraum. Es wird überhaupt selten zum Trocknen des Käses extra ein Raum angelegt, trotzdem das Trocknen des Käses, namentlich in den kälteren Jahreszeiten, sehr wichtig ist, soll das Laufen des Käses verhindert werden und der Käse eine gute Rinde erhalten. Ganz besonders aber tritt das Ablaufen der Käse im Frühjahr stark in Erscheinung, wenn der Käse nicht gut getrocknet worden ist. Vielfach wird der Käse doch gleich aus dem Salzbad oder vom Salztisch in den Reifungraum gebracht. Jetzt im Sommer sind wohl weniger Bedenken dagegen, weil schließlich durch die Wärme, auch in dem Reifungsraum der Käse schnell trocknet und das Salzwasser, welches tropft, dem darunter stehenden Käse nichts schadet. Mancher Käser, der den Käse im Winter nicht trocknen kann, hat wohl schon die Erfahrung gemacht, daß er in der Nähe des Ofens normal reift, eine viel bessere Farbe bekommt und sich auch eine normale Rinde bildet, während sich bei den anderen Käsen die Rinde abschält. Letzterer ähnelt dann dem verschlagenen Käse, überhaupt, wenn der Raum nicht auf richtiger Temperatur gehalten wurde. Der Käse bekommt dann auch einen abnormen und bitteren Geschmack. Wird der Käse trocken gesalzen, so treten diese Fehler noch nicht so stark hervor, als beim Salzbad, und die meisten Mißerfolge beim Salzbad sind darauf zurückzuführen, daß der Käse, nachdem er aus dem Salzbade kommt, nicht getrocknet wird. Es ist daher unbedingt erforderlich, daß ein Trockenraum vorhanden ist. Mitunter läßt sich so ein Raum dadurch leicht herstellen, daß einfach vom Beizraum oder einem sonstigen Raum durch eine Wand eine Ecke abgebuchtet wird, wo eine Stellage Aufstellung findet. Auch dieser Raum muß geheizt werden können, und die Temperatur muß mindestens 18 Grad betragen. Wie lange der Käse im Trockenraum verbleiben kann, ist örtliche Erfahrungssache; er muß aber zum wenigsten einmal gewendet werden. Ebenso müssen die Bretter, wenn nicht durch trockene ersetzt, umgedreht werden. Daß der schon etwas getrocknete Käse nach oben und der frische Käse unten auf die Stellage kommt, ist selbstverständlich.

Der Herstellungsraum ist so anzulegen, daß Käsewannen und Spanntisch so gestellt werden können, daß sie nicht im Gegenzug stehen, namentlich letzterer nicht, denn zu leicht kann der Käse durch kalte Luft verschlagen. Am besten wählt man an Stelle des Spanntisches Formkästen, die eine gleichmäßige Größe der Käse gewährleisten und im Kasten der Käse vor Zugluft geschützt ist. Vorteilhaft ist es, wenn die zu verkäsende Milch anstatt mit Dampf mit kaltem und warmem Wasser temperiert wird. Das in der Wanne befindliche Wasser schützt Milch und Bruch vor zu starker Abkühlung. Beim Nachwärmen aber kann damit bei Hartkäserei der Bruch langsamer und gleichmäßiger angewärmt werden. Zur Winterbeförderung von Molke aus den Käsewannen heraus ist es ratsam, in der Nähe der Wannen eine Saug- und Druckpumpe anzubringen, dieselbe mit einem elektrischen Motor in Verbindung gebracht spart Zeit und ist

Die 10 Pfg.-Zigarre für den verwöhnten Raucher, unerreicht in Größe und Güte, erhält man bei:
Tomfort & Co., Hamburg 36, Postfach 78.

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Original-„BRUNSVIGA"-Abdampf-Entöler

D. R. P. und Ausl.-Pat.
mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen
Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser usw. verwendet werden kann und ein Verschmutzen der mit Abdampf beschickten Rohrleitungen ausgeschlossen ist, sondern auch für eine stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.
Alleinfabrikant:
C. Dempewolf, Braunschweig 4
Maschinenfabrik und Apparatebau.

bequem. Für Hartkäserei ist es geradezu ideal, es kann in kurzer Zeit die Molke aus der Wane herausgepumpt werden. Der Bruch ballt sich durch das schnelle Auspumpen nicht so fest zusammen und erhält dadurch gleichmäßige Bruchgröße. Damit kein Bruch herausgepumpt wird, legt man den Saugeschlauch in ein Sieb. Werden Pumpe und Leitung stets sofort nachgespült, sind beide von langer Lebensdauer, zumal es sich doch meist um süße Milch handelt.

Die erforderlichen Instrumente zur Bestimmung des jeweiligen Säuregrades der Milch dürfen nicht fehlen, überhaupt nichts, was erforderlich ist, um die Milch auf Käsereitauglichkeit zu prüfen.

Um sich im Sommer der unliebsamen Fliegenplage zu bemächtigen, sind sämtliche Fenster so zu verdunkeln, daß am Tage im Reifungsraum mit Licht gearbeitet werden muß. Völlige Dunkelheit ist das beste Mittel gegen die Fliegen. Allerdings muß abends gelüftet werden.

Wer in Norddeutschland eine Käserei eingerichtet hat, wird die ersten Jahre nicht ohne Nackenschläge davongekommen sein. Während es hier im Sommer während der Weidezeit wenig Mühe kostet, gute Ware herzustellen, ist es im Frühjahr äußerst schwierig. Davon werden besonders die Molkereien betroffen, die von großen Gütern beliefert werden, welche viel Zuckerrüben bauen, und im Frühjahr, wenn das Futter knapper wird, übermäßig Sauerblatt und Schnitzel füttern. Das Sauerfutter ist an und für sich was Gutes, nur, es wird eben meist mehr als zuträglich gefüttert, so daß die Milch beeinträchtigt wird. Der aus dieser Milch gewonnene Käse bildet schlecht Rinde, läuft schnell ab, bekommt einen scharfen und beißenden Geschmack und riecht ganz und gar nach der Schnitzel- oder Sauerblatt-Grube. Solcher Käse ist dann auch beim besten Willen nicht los zu werden, und die Verluste dadurch sind bedeutend. Es kann aber auch im Sommer passieren, daß eine Weide, nachdem sie das erste Mal abgeweidet worden ist, zu stark mit schwefelsaurem Ammoniak gedüngt wurde, so daß die weidenden Kühe eine für die Käserei und Säuglinge schädliche Milch liefern. Ich habe es erlebt, daß Mütter von dem Tage an klagten, als die Kühe auf solcher Weide gingen, die Kinder bekämen Durchfall von dieser Milch. Dies hörte tatsächlich auf, als ihnen andere Milch verabreicht wurde.

Diese Uebel können nur durch Aufstellung einer Dauererhitzungs-Anlage gedämpft werden. Solche Milch ist auch im Winter sofort zu kühlen und zu entlüften. Desgleichen noch einmal, wenn die Milch die Dauererhitzungswanne verlassen hat. Man soll diese Milch nicht nur auf Einlabungstemperatur, sondern so tief als möglich abkühlen. Dieser Kesselmilch wird dann entsprechend saure Magermilch zugesetzt, die mit Reinkultur für die bestimmte Käsesorte geimpft ist. Alle größeren Käsereien, die nicht in ausgesprochen günstigen Gebieten, wie z. B. im Allgäu liegen, unterziehen die zu verkäsende Milch einer Dauererhitzung und verwenden Reinkulturen. Weil dadurch auch bei Stallfütterung ein gleichmäßiger und handelsfähiger Käse hergestellt wird, ist den Molkereien, die Käserei einrichten wollen, nur zu raten, auch dieser Frage näher zu treten. Daß sich diese Einrichtung bei Molkereien, die mit genanten Schwierigkeiten im Frühjahr oder bei Stallfütterung zu kämpfen haben, bald bezahlt macht, ist erklärlich. Ebenso wie in der Butterei die Erhitzung des Rahms und die Verwendung von Reinkulturen große Verbreitung gefunden hat, dürfte sich auch auf dem Gebiete der Käserei der Fortschritt in dieser Richtung bewegen.

A. Kügler Schmarsow.

Ein Mittel gegen Rotlauf der Schweine. Im vorigen Herbst berichtete ich schon einmal über meinen Erfolg mit der Anwendung von Rusopatin, einem Pulver, welches die Eigenschaft hat, sich mit den Erregern von Seuchen in dem Körper der Tiere zu verbinden und sie abzutöten. Bei mir ist nach der Anwendung von Rusopatin im vorigen Jahre nicht ein Tier mehr eingegangen, während im Dorf den Leuten, bei welchen der Tierarzt mit Rotlaufserum und Kulturen geimpft hatte, mehrere Schweine an der Rotlaufseuche starben. In verschiedenen Fällen konnte ich aber bei anderen Schweinebesitzern mit einem aus Rusopatin selbst hergestellten Impfstoff die Schweine am Leben erhalten, welche schwer erkrankt waren. Die Wirkung der Rusopatinlösung war sicherer, als die Heilimpfung mit Rotlaufserum und Kulturen. Außerdem vermeidet man mit der Anwendung von Rusopatin das erneute Hineintragen von Rotlaufbazillen in den Stall, welches mit den Kulturen geschieht.

Ich wollte nun hiermit meine Kollegen und alle Schweinezüchter auf Rusopatin, mit welchem ich so vorzügliche Erfolge erzielte, und das von dem Bakteriologischen Institut in Berlin SW. 48, Wilhelmstraße 128, hergestellt wird und zu beziehen ist, aufmerksam gemacht haben.

Bichler, Schweinemeister.

Etwas über Speisequarg. Speisequarg soll ein aus süßer, gesunder Magermilch hergestelltes Erzeugnis sein. Es dient zum direkten Verzehr und wird nicht, wie der Sauermilchquarg einem Verarbeitungs- und Reifungsprozeß unterworfen. Dieses so außerordentlich gesunde und bekömmliche Magermilchprodukt wird hauptsächlich in Mittel- und Süddeutschland hergestellt, wo es von der Bevölkerung gern aufgenommen wird. Erst nach und nach fand der Speisequarg in Norddeutschland Aufnahme und ist heute auch hier ein begehrter Artikel. Speise- oder Süßquarg wird je nach dem Geschmack des Einzelnen verschieden genossen. Mit Vollmilch, mit oder ohne Zuckerbestreuung dient es gewissermaßen als Speise; zur Herstellung der sogen. Quargkuchen ist es ein von den Konditoreien, Bäckereien, resp. im privaten Haushalt hergestelltes beliebtes Gebäck, welches wieder in verschiedenen Abarten, so z. B. mit und ohne Fruchtzusatz hergestellt wird.

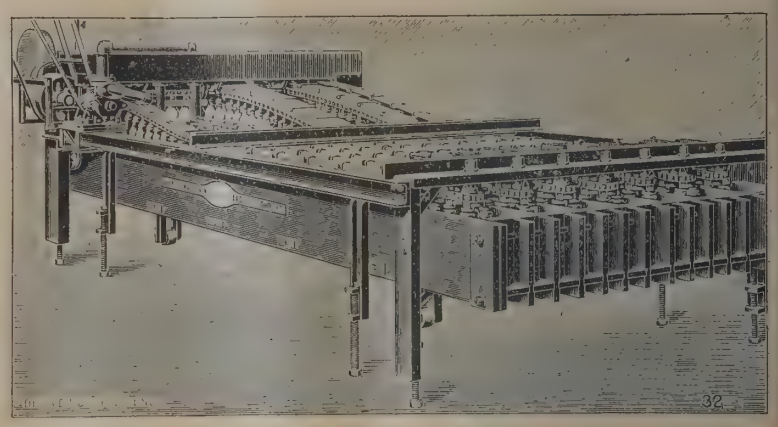
Aus diesen Ausführungen dürfte hervorgehen, daß der Fabrikant, die Molkereien, hierzu nur eine gute, ja nicht zu saure Magermilch verwenden müssen, um ein gesundes, süßes Produkt zu liefern, welches vom Publikum gern gekauft wird, und gewissermaßen als Volksnahrungsmittel betrachtet werden kann.

Während nun ein Käse- oder Sauer-Quarg durch Zusatz einer bestimmten Menge eines „Sauers" (Reinkultur, gute saure Magermilch) zur Dicklegung resp. Säuerung gebracht wird, sollte dieser Weg zur Herstellung von Speisequarg in der Regel nicht benutzt werden; denn der Speisequarg soll ja, wie schon erwähnt, nicht sauer sein, sondern süß, und man muß daher andere Wege einschlagen, um die Magermilch dick zu legen. Der Speisequarg soll seiner ganzen Beschaffenheit nach eine weiche, gewissermaßen schmierige Konsistenz haben und möglichst von der anhaftenden Molke befreit werden, weil die Molke leicht ein zu frühes Sauerwerden verursacht. Es ist daher zweckmäßig, den Molkenaustritt durch leichtes Pressen der Säcke zu beschleunigen.

Die Temperatur der Kesselmilch soll ungefähr 28— 32 Gr. betragen und muß selbstverständlich den jeweiligen Verhältnissen angepaßt sein.

Unbeirrt setzt Degerma seinen Siegeszug fort!

Auf der **Landwirtschaftlichen Ausstellung Stuttgart** errang unsere täglich in der Molkereikosthalle arbeitende **automatische Degerma-Flaschenmilch-Anlage**



den größten Erfolg!

Urteil der Tagespresse (D. A. Z, Berlin):

„Noch immer herrscht die angesichts des empfindlichen Erzeugnisses, Milch genannt, traurige Methode, die in Babylon vor 4000 Jahren, in Rom vor 2000 Jahren üblich war, die Milch zwischen Produzenten und Konsumenten so und so oft offen behandeln, so der Verschmutzung (Infektion mit pathogenen Keimen) und der Verfälschung Tor und Tür öffnend.

Jetzt bietet die Molkerei-Maschinenfabrik Max Schulz A.-G., Oldenburg, mit ihrer

„Degerma-Milchbehandlung"

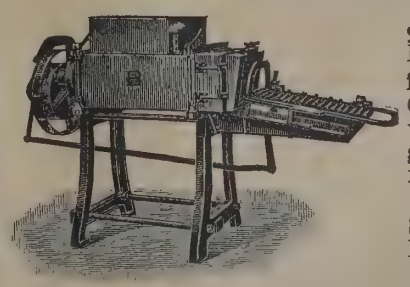
grundsätzlich Fortschrittliches" usw.

Kostenanschläge, Ingenieurbesuche jederzeit unverbindlich.

Molkerei-Maschinenfabrik Max Schulz A.-G. Oldenburg i. O.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.

Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Die Dickungszeit soll etwa 4—5 Stunden betragen, und die Dicklegung selbst durch Zusatz einer geringen Labmenge bewirkt oder besser unterstützt werden. Die Menge desselben richtet sich nach Länge der Dicklegung und des Säuregrades der Milch und sollte bei Labpulver höchstens ½ Löffel voll auf 100 Liter Milch betragen. Um zu verhüten, daß infolge des Labzusatzes der Bruch zu hart wird, empfiehlt es sich, der Magermilch etwas Sauer hinzuzusetzen, und zwar in erster Linie Reinkulturen oder einwandfreie saure Magermilch. Die Menge des zuzusetzenden Sauer richtet sich natürlich nach dem natürlichen Säuregrad der Milch, sollte aber im allgemeinen 2 Proz. betragen. Es ist im besonderen darauf zu achten, daß zur Herstellung von Speisequarg nur einwandfreie Magermilch verwandt wird, desgleichen einwandfreies Sauer, bei richtigem Zeitpunkt des Zusetzens, damit keine Uebersäuerung stattfindet. Weiter ist auf peinlichste Sauberkeit, besonders bei Benutzung der Säcke, zu achten, damit vermieden wird, daß schädliche Bakterien in den Quarg hineinkommen. Die Säcke sind vor jedesmaligem Gebrauch gründlich auszukochen, gut nachzuspülen und gut zu trocknen, damit sie unter keinen Umständen muffig werden. Man sollte darum immer mehrere Sätze von Säcken vorrätig haben. Nach erfolgtem Anwärmen und Einlaben ist der Käsekessel mit einem Holzdeckel zuzudecken und die Dicklegung dauernd zu beobachten, um nicht den rechtzeitigen Zeitpunkt des Schneidens und Verziehens zu versäumen. Der Zeitpunkt des Schneidens ist gekommen, wenn der Bruch glatt über den Finger bricht. Darauf wird die eingedickte Masse in größere Quadrate geschnitten und einige Minuten stehen gelassen, um dann mit einer hölzernen Kelle vorsichtig und langsam verzogen zu werden, bis die geschnittenen Quadrate sämtlich grob zerkleinert sind. Darauf überläßt man den Bruch wieder ungefähr 15 Minuten der Ruhe, schöpft etwas Molken ab und beginnt den Bruch langsam und vorsichtig wieder herüberzuholen, bis er die ungefähre Größe eines Taubeneies und eine bestimmte Festigkeit erlangt hat, die der Käser im Griff haben muß. Sollte der Bruch während des langsamen Verziehens zu sehr erkaltet sein, so empfiehlt sich während des letzten Verziehens ein langsames Nachwärmen bis auf ungefähr 35 Gr. C., es ist dies die vorteilhafteste Temperatur beim Auspressen des Quargs bei einer Temperatur von ungefähr 15—18 Gr. C. im Herstellungsraum. Jedoch ist es unmöglich, ganz genaue Zahlen anzugeben, sondern dieselben können nur in bestimmten Grenzen umrissen werden, da sowohl bei der Quargkäserei wie bei der Käserei überhaupt die Außentemperaturen eine große Rolle spielen und man sich stets den verschiedenen Verhältnissen anzupassen hat. Das größte Gewicht ist darauf zu legen, daß der Speisequarg eine weiche Konsistenz behält und nicht während der Behandlung hart und fest wird, denn dieser Fehler läßt sich schwer beseitigen. Dagegen dürfte es verhältnismäßig leicht sein, einer zu weichen Konsistenz zu begegnen, indem etwas länger verzogen, oder einige Grade höher nachgewärmt wird. Wenn nun die gewünschte Festigkeit beim Verziehen eingetreten ist, wird der Bruch in gut gereinigte und gelüftete Säcke gefüllt und durch mehrmaliges Um- und Aufeinanderlegen zur Entfernung der Molke gepreßt, wobei zu beachten ist, daß die Molke möglichst restlos entfernt wird, um die Haltbarkeit des Quargs zu erhöhen. Sollte durch diese Maßnahme der Speisequarg zu trocken werden, was meines Erachtens kein Fehler ist, so wird man am folgenden Tage den Speisequarg durch die Quargmühle lassen und gleichzeitig Wasser über die Walzen gießen. Hierdurch erreicht man eine fast restlose Entfernung der Molke. Der Speisequarg wird dann nochmals in Säcke gefüllt und diese lose nebeneinander gelegt, um leicht ablaufen zu können. Alsdann erfolgt der Versand in gut gereinigten Fässern.

Ein derartig hergestellter und behandelter Speisequarg wird allen Anforderungen entsprechen und von den Interessenten stets gern aufgenommen werden. G. Langheinrich.

Neuartige Margarine-Reklame! In Nr. 34 dieser Zeitung vom 2. April ds. Js. und in Verfolg dessen in Nr. 61 ersucht der „Deutsche Milchwirtschaftliche Reichsverband" alle unlauteren Margarine-Reklamen, namentlich, wo die Worte „Butter", „Rahm" bezw. „Milch" vorkommen, bekannt zu geben resp. derartiges Material einzusenden.

Diese, in der Reklame für Margarine früher immer wiederkehrenden Schlagwörter ziehen heute nicht mehr recht, auch weiß ja eine Margarine-Fabrik genau, daß sie damit sehr leicht mit dem Strafgesetz in Konflikt kommen kann.

Auf dem Gebiete der Reklame wird von den Margarinefabriken in der Tschechoslowakei Eigenartiges geleistet.

Vom „Verband der Speisefett- und Margarinefabriken" sind in vielen Volksschulen und Lehranstalten Plakate mit 10 recht schön gehaltenen Abbildungen verschiedener Räume und des Fabrikationsherganges der Margarine aufgehängt, mit entsprechend gehaltenen Erläuterungen, welche wohl zum Anschauungsunterricht dienen sollen, damit schon die Kinder dauernd den Namen Margarine vor Augen haben.

Ganz neuartige Reklame entfaltet seit dem letzten Winter die Firma Schicht, Aussig a. d. Elbe, Böhmen. Dieselbe steckt sich in den deutschen Gegenden hinter die „Deutsche Bezirksjugendfürsorgen"; macht sich erbötig, einen Vortrag über neue Backmethoden zu halten und hergestellte Bäckereien zu spenden. —

Eine Einladung zu diesen Vorträgen heißt z. B. wörtlich:

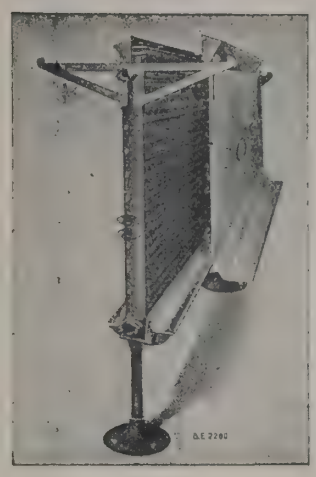
„Unseren Hausfrauen bietet sich Gelegenheit, einer sehenswerten, öffentlichen Koch- und Backvorführung beizuwohnen, und so die praktische Erprobung neuer Koch- und Backrezepte durch einen Fachmann unter Verwendung der bekannten Schicht-Erzeugnisse Ceres, Visan und Rita zu verfolgen. Es gelangen sorgfältig gewählte Rezepte und an Ort und Stelle zubereitete Kostproben zur Verteilung. Der Vortrag ist allgemein zugänglich. Eintritt frei. Deutsche Bezirksjugendfürsorge."

Bei dieser Einladung ist es recht auffallend, daß der Name „Margarine" nicht genannt wird, trotzdem es sich doch um solche handelt. Hat der Name einen so schlechten Ruf, daß die Firma sich scheut, denselben zu gebrauchen?

Es erscheinen zu den angekündigten Vorträgen 2 Herren und 2 Damen der Firma Schicht, welche auch einige Torten und Backwerke herstellen, dann der Bezirksjugendfürsorge spenden, die diese an die Anwesenden verkaufen.

Bei dem von dem Vertreter der Firma Schicht dabei gehaltenen Vortrag wird natürlich die äußerst peinlich-saubere Zubereitung sowie die verschiedenartigsten Verwendungsmöglichkeiten von Ceres, Visan und Rita aufs eingehendste und natürlich auch aufs beste geschildert

Ist es nun schon so weit mit dem Reklame-Wesen oder -Unwesen gekommen, daß sich eine Firma hinter einer anerkannt humanitären Vereinigung verbergen muß, so ist es andererseits beschämend, daß eine, nur



Astra-Milchkühler

In runder und flacher Form
Für Kühlwasser und Sole
Mit Sicherheitsverteilrinne
Mit Schutzmantel

BERGEDORFER-EISENWERK A-G

Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".

Die Aluminium-Milchtransportkanne ist die Kanne der Zukunft!

So urteilt unaufgefordert ein Fachmann in Nr. 48 dieser Zeitschrift.

Unsere Aluminium-Milchtransportkannen sind in hygienischer Beziehung laut Urteil erster wissenschaftlicher Fachautoritäten **allen anderen Kannen unbedingt vorzuziehen!**

Glänzend bewährt, seit Jahren in Gebrauch der größten deutschen Meierei (C. Bolle, Berlin) und in den größten Molkereien Dänemarks.

Trotz des höheren Anschaffungspreises **im Gebrauch billiger als Eisenkannen,** da bedeutend längere Lebensdauer.

Basse & Fischer

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lüdenscheid

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium, wie: **Eimer, Maße, Becher, Rahmständer, Käsewannen u. Bassins** bis zu 30000 Ltr.

Nahtlose Milchtransportkannen
Nahtlose Milchkühler
Butterfertiger bis 500 Ltr. Totalfüllung
(wenig Kraftgebrauch, leichter Gang, läuft wie eine Nähmaschine
Dampfkäsewannen
Ventillose Drehkolbenpumpen
Wattemilchfilter und Watten
Milcherhitzer für Kraft- und Handbetrieb

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan - Liegnitz.

der deutschen Jugendfürsorge sich widmende Organisation ihren guten Ruf und Namen zu Margarine-Reklamezwecken hergibt. —

Abgesehen davon, daß ja der deutschen Jugendfürsorge in dieser vielsprachigen tschechoslowakischen Republik für ihre Zwecke besondere Einnahmen zu gönnen sind, würde die Firma Schicht ganz gewiß keine Torten und Backwerke spenden, wenn dieselbe nicht den eigenen Vorteil im Auge hätte. Richtig hat Schicht jedoch in Rechnung gestellt, daß gerade der Jugend-Fürsorge auch die besser gestellten Gesellschafts-Klassen angehören und scheint die Absicht der Margarinefabrik zu sein, ihre Erzeugnisse auch bei diesen kaufkräftigeren Kreisen einzuführen, da dieselben sich bisher für Ceres, Visan und Rita-Kunstbutter weniger interessiert haben.

R. K. in F.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Heizbare Zuchtschweineställe. Welcher Kollege hat Erfahrung mit heizbarem Zuchtschweinestall?

Getreide-Mahlanlage als Nebenbetrieb einer Molkerei. Ich beabsichtige meiner Molkerei eine Mühle anzugliedern. Es steht mir ein 15 PS-Elektromotor zur Verfügung. An Räumen sind vorhanden: 1 Keller unter der Annahme (4,50 × 4 × 2.20) und 1 Raum über der Annahme (4 × 3 × 2,80). Die Räume würden m. E. genügen für eine kleine Mühle. Welche Maschinen sind erforderlich, wenn vorläufig ein Walzenstuhl aufgestellt würde? Wie ist die Rentabilität, wenn die Kilowattstunde 8 Pfg. kostet? Wie viel Zentner Mehl lassen sich mit einem Stuhl herstellen? Wie teuer stellt sich die Anlage und welche Firmen kämen für Schlesien in Frage?

W. in L.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat Juli 1925.

Milch. Frischmilch. Während der heißen Tage war die Nachfrage nach Milch eine außerordentlich starke und der Absatz ein ziemlich guter, sodaß selbst größere Mengen sauer angekommene Milch als Dickmilch gute Verwendung finden konnte. Die Preise sind weiter unverändert und die Zufuhren genügen bei normalem Wetter vollständig zur Deckung des nicht sehr großen Bedarfes, da doch viele Leute mit Kindern während der Ferien verreist sind.

Am 19. 7. fand die außerordentlich gut besuchte Versammlung des südwestdeutschen Milchhändlerverbandes in Neustadt a. Haardt statt, der sich der Tagung der 15. Hauptversammlung des Reichsverbandes der deutschen Milchhändler-Vereine am 20. und 21. 7. anschloß. Der Vorsitzende Reins aus Berlin leitete die Verhandlungen die fast sämtliche Fragen des Milchhandels eingehend behandelten, insbesondere die Konzessionierung, das Lebensmittel-Gesetz, die Steuer- und Zollfragen, Eisenbahn- und Transportfragen, die Sonntagsruhe, der umherziehende (ambulante) Milchhandel u. a. m. Die Ergebnisse wurden in einer Reihe von Entschließungen niedergelegt. Der seitherige Vorstand wurde wiedergewählt und als nächster Tagungsort Königsberg i. Pr. bestimmt.

Kondensmilch. In Anbetracht der geplanten Zollerhöhung von 40 ℳ p. 100 Kilo, also etwa 20—25 Pfg. per Büchse Milch wurden immerhin einige größere Geschäfte getätigt. Auch trug das heiße Wetter etwas zum besseren Absatz bei. Es notierten: ungez. Schweiz. Vollmilch 48/16 schwfr. 26,— die Kiste. Gez. Schweiz. Vollm. 14 schwfr. 28,— die Kiste. Ungez. evap. amerik. Vollm. 16 Doll. 5,25 die Kiste. Ungez. evap. amerik. Vollm. 72/6 Dollar 3,75 die Kiste. Gezuck. deutsche Kondensm. 48/14 ℳ deutsche Magerm. 14 ℳ 20,— die Kiste. Gezuck. holl. Vollm. Faß hfl. 28,80 die Kiste. Ungez. deutsche Kondensm. 16 ℳ 23,— die Kiste. Gezuck. 58,— p. 100 Kg. Nach Berichten sollen zur Zeit in Japan 25 Kondensmilchfabriken bestehen, die ungefähr 60 000 Doppelzentner im Jahre herstellen.

Trockenmilch. Das Geschäft darin ist sehr ruhig. In Chikago haben sich anfangs Juli die bedeutendsten Magermilchpulver-Hersteller von Amerika: Detroit Creamery Co., Golden State Milk Producte Co., Wisconsin Butter u. Cheese Co., Carnation Co., Merell-Boule Co., The Borden Co., Ayer u. Mc. Kinney Co., zusammengeschlossen zu einer Arbeitsgemeinschaft American Dry Milk Institute, um den Absatz zu heben, Preise zu regeln u. a. m. Man will versuchen, besonders die Bäckereien zu gewinnen. Man erklärt denselben als beste Mischung auf 100 Pfund Mehl 5 Pfund Magermilchpulver zu nehmen.

Butter. Das Buttergeschäft war ruhig, die Anlieferung war gut. Gegen Monatsende konnte man vielfach bemerken, daß im Kleinverkauf noch verhältnismäßig billig abgesetzt wurde als man im Großhandel beziehen konnte. Holländische Butter stieg bis 245 hfl. Unter diesen Umständen müßten die Preise hinaufgesetzt werden, umsomehr, da die Erzeugung ihren Höhepunkt überschritten hat und langsam zurückgeht, sodaß wohl mit weiteren Erhöhungen gerechnet werden muß. Für Butter ist ein Einfuhrzoll von 22,50 ℳ per 100 Kilo vorgesehen.

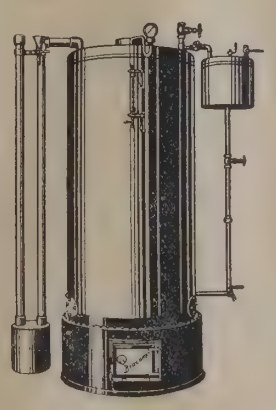
Käse. Schweiz. Die Nachfrage hat sich bei den heißen Tagen gehoben. Auch dürfte der bevorstehende Zoll manchen Kauf veranlaßt haben. Die Preise waren unverändert: Prima 375 schfrs. p. 100 Kg., Secunda 355 schfrs. p .100 Kg. Schachtel- und Kräuterkäse unverändert.

Holland. Der Absatz in holl. Käsen war sehr gut, die Preise zogen im Berichtsmonat stark an. 20 proz. 79—87 hfl. p. 100 Kilo, 30 proz. 95—103 hfl., 40 proz. 112—119 hfl., Brotkäse 115—120 hfl., Geheimratskäse 145—150 hfl., holl. Blockkäse o. Rinde Kiste 2 Kg. netto, hfl. 2—2,50.

Dänemark: Die Preise waren: 45 proz. 250 Oere das Kg., 30 proz. 180 Oere das Kg., 20 proz. 120 Oere das Kg., 10 proz. 100 Oere das Kg.

Frankreich: Für Münsterkäse und Roquefort ist der Ausfuhrzoll von 15 Proz. aufgehoben worden. Für andere Sorten besteht er noch weiter. Camembert 2,50 frs. das Stück, Camembert 6/6 3,20 frs. das Stück, Camembert Halbmond 3,70 frs. das Stück, Brie ca. 5 Pfd. 25,00 frs. der Laib, Pommel 6,50 frs. 6 Stück, Gervais 7,50 frs. 6 Stück, St. Honora 6,50 frs. 6 Stück, Monsieur Fromage 25,— frs. 8 Stück, Roquefort 15,— frs. per Kilo, La Trappe 14,— frs. p. Kilo, Cantal 8,50 frs. p. Kilo, Pont du Salut 10,— frs. das Kilo, Schweizer Comte 12,— frs. p. Kilo. Die Preise für Weichkäse sind etwas zurückgegangen, bei dem

— — — probieren geht über's studieren!
Verlangen Sie noch heute eine kostenlose Versuchsprobe
Wulff's Monopol-Extrakt.
Mit dieser Milchsteinlösung erzielen Sie spiegelblanke Separatoren und Apparate. Tausendfach bewährt, prima Referenzen.
Johs. Wulff, Flensburg 36, Schlesw.-Holstein



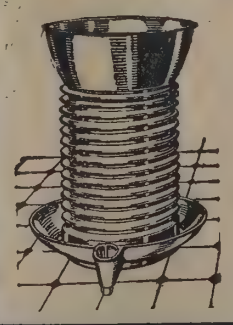
Niederdruck - Dampfkessel
„Bracoma"
(Quersieder)
liefert in den Größen 3, 4½, 7 u. 10 qm unter günstigen Bedingungen sofort ab Lager
H. Brandt & Co.
Maschinenbauanstalt
Magdeburg.

Allen voran
sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei **sehr preiswert**, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.
Es kann nur **Ihr Vorteil** sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.
Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Unser Name ist unsere Reklame!
Engelmann'sche Quargknet- u. Mischmaschinen
Engelmann'sche Käseformmaschinen
gehen seit Jahrzehnten in alle Welt!
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Die zweckmäßigsten und dauerhaftesten
Molkerei-Schürzen
sind unsere Marken „Ohneleichen" aus reinem Gummi.
Nr. 1 Prima Qualität mit Metallösen, Rotgummi, dicke Platte, Mk. 8.25
Nr. 2 dieselbe Qualität ohne Ösen, kleinere Form Mk. 5.75
Nr. 3 Beste Qualit. aus Weißgummi, dünnerer Platte, ohne Ösen Mk. 6.60
Versand erfolgt franko gegen Nachnahme.
A. Piekenbrock & Co., Godesberg a. Rhein.

Milchkühler



Wärme-austauscher Milchleitungs-teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

heißen Wetter war der Absatz ruhig, nur Roquefort konnte seine Preise erhöhen.

Italien: Auch in italienischen Weichkäsen hat das Geschäft stark nachgelassen. Italienischer Schweizer die vermöge ihres billigen Preises immer wieder Abnehmer finden, konnten die Kundschaft, die echte Ware gewöhnt ist, keineswegs zufriedenstellen. Reggiano 2300 Lire p. 100 Kg., Lodigiano 1600 Lire per 100 Kg., Gorgonzola 1050 Lire p. 100 Kg., Stracchino 850 Lire per 100 Kg., Emmentaler 1450 Lire p. 100 Kg., Quatirola 900 Lire per 100 Kg., Art Bel Paese 1050 Lire p. 100 Kg.

Österreich: Halb Emmentaler 50 000 österr. Kronen, Emmentaler 56 000 österr. Kronen, Mondseekäse 40 000 österr. Kronen, Steirer Käse 32 000 österr. Kronen, Schnittkäse 26 000 österr. Kronen, Topfen 1,40 bis 1,80 Sh. Die Milchanfuhren werden in Wien als sehr reichlich bezeichnet, trotzdem nicht unerhebliche Mengen durch die Hitze sauer ankommen.

Jugoslavien: Topfen 40—50 jug. Kron. p. Kg., Trappisten 200 bis 240 jug. Kronen p. Kg.

Neu-Seeland: Milchsäure Casein 1,40—1,50 p. Kg.

Deutschland: Durch die hohen Preise im Allgäu ist das Weichkäsegeschäft sehr ruhig geworden, man kauft nur das allernötigste, da man mit Rückgang rechnet. Rundkäse, Schmelzkäse sowie Tilsiter hatten besser Nachfrage: Allg. Schweizer 1,60—1,65 d. Pfd., Limburger Backstein —,95 bis 1,05 ℳ, Limburger Stangen 1—1,08 ℳ, Romadur 20 proz. —,95—1,10 ℳ, 40 proz. 1,15—1,30 ℳ, Weißlacker 1,10—1,20 ℳ, Quadrat Backstein 25 bis 30 ₰, Tilsiter vollfett 1,10—1,20 ℳ, halbfett 65—70 ₰, Briekäse 1,20 bis 1,30 ℳ, Münsterkäse 1,15—1,20 ℳ, Kräuterkäse 70—80 ₰, Emmentaler Schmelz 75—95 ₰, 6/6 0,90—1,05 ℳ, Block 1,50—1,70 ℳ das Pfund, Camembert 200 Gr. 75—90 ₰ das Stück, 6/6 1,15—1,30 ℳ das Stück, Speisequarg 15—20 Pfg. das Pfd., Sauermilchquarg 12—18 ₰ das Pfd., Harzer 4 Pfd. Kiste 1,20—1,40 ℳ die Kiste.

Allgemeines. Für die Gesundung und den Aufbau unserer Wirtschaft ist die Einführung einheitlicher und strenger Zahlungsbedingungen erforderlich, da nur ein geregelter Zahlungsverkehr die Voraussetzung für den Aufbau bildet. Die Warengeschäfte sind heute zum größten Teil Geldgeschäfte. Wer am längsten Kredit geben kann, macht das Geschäft. Bei dem heutigen außerordentlich hohen Zinsfuß ist dies für Firmen, die nicht ausschießlich mit eigenem Kapital arbeiten, unbedingt verlustbringend. Im Interesse der Allgemeinheit wäre eine Herabsetzung des Zinsfußes außerordentlich zu begrüßen.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. Main.

Briefkasten

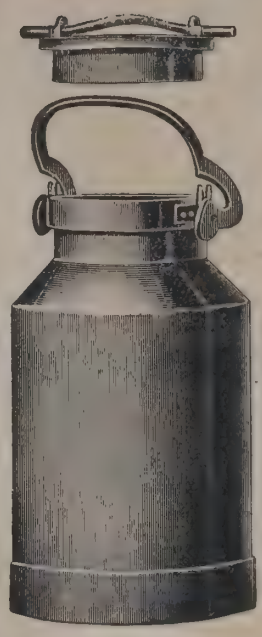
L. in B. Dem Finanzamt gegenüber können Sie das Fehlen einer Buchführung nicht mit Mangel an Zeit entschuldigen. Denn eine umständliche kaufmännische Buchführung verlangt kein einziges Steuergesetz. Auch gibt es heute verschiedene, vereinfachte Buchführungs-Systeme, welche alltäglich nur wenige Minuten zum Eintragen erfordern. Wegen dieses Vorzuges ist viel verbreitet: Emil Müllers Einfache Buchführung für Gewerbetreibende, für drei Jahre berechnet, mit Anhang einer besonderen Buchführung für Hausbesitzer. Zu beziehen gegen 6,— ℳ und 90 Pfg. Nachnahme, direkt von Emil Müller, Halle a. S., Schließfach 210.

H. in L. Im § 7 des Umsatzsteuergesetzes ist bestimmt, daß nur die Lieferungen derjenigen Unternehmer steuerpflichtig sind, die den unmittelbaren Besitz übertragen. Wenn Sie also von einer fremden Molkerei Butter kaufen, diese Butter aber durch die Molkerei gleich an Ihren Abnehmer senden lassen, so brauchen Sie von einem solchen Geschäft keine Umsatzsteuer zu zahlen. Wird die Butter aber an Ihre Adresse abgesandt, so erlangen Sie das tatsächliche Besitzrecht über dieselbe und werden durch den Weiterverkauf dieser Butetr umsatzsteuerpflichtig, selbst wenn die Butter nicht über Ihr Lager geht, also vom Bahnhof aus durch Sie weiter verschickt wird.

T. in W. Wenn die von der betr. Molkerei bezogene Milch, namentlich seitdem dieselbe modern eingerichtet ist, sich auch an den heißesten Tagen so lange süß hält, so können Sie doch nur zufrieden sein. Das ist doch nur ein Zeichen dafür, daß die Molkerei ihre Versandmilch sorgfältig aussucht und behandelt. Sie bemerken ja auch selbst, daß es in der Molkerei sehr sauber zugeht. — Was nun die „eigenartige" Erscheinung anbetrifft, daß die Milch, wenn sie von der Kundschaft gekocht wird, nach 12—20 Stunden dick wird und einen eigentümlichen Geschmack annimmt, so ist das weiter keine eigenartige, sondern eine ganz natürliche Erscheinung, die nur dadurch verursacht wird, daß die Kunden die Milch nochmal kochen. Durch das nochmalige Kochen gehen fast alle erwünschten Keime in der Milch zugrunde und nur einige Fäulnisbakterien u. a. evtl. sogar solche, die Gifte ausscheiden können, bleiben erhalten. Diese können nun nach dem Kochen, da die Milch im Haushalt gewöhnlich nicht wieder abgekühlt wird, sich ungehindert vermehren; sie sind es auch, die der Milch den bitteren Geschmack verleihen. — Klären Sie also Ihre Abnehmer dahingehend auf, daß die Milch im Haushalt nicht wieder gekocht, sondern nur kurz vor dem Gebrauch angewärmt werden darf.

Molkerei X. Bei der Beurteilung Ihrer Angelegenheit kommt es vor allen Dingen darauf an, ob die Butter noch für den menschlichen Genuß geeignet war oder nicht. Ihrem Schreiben nach war sie nur leicht ranzig. Da Sie diese Butter nun erheblich billiger, ausdrücklich als Backbutter verkauft haben, kann u. E. darin keine strafbare Handlung erblickt werden. Sie haben daher ganz recht getan, wen Sie gegen den Strafbefehl Revision einlegten. Denn selbst das chemische Untersuchungsamt hat ja Ihrem Schreiben nach nur festgestellt, daß die Butter ranzig ist. Ranzig und verdorben ist aber zweierlei. Falls es zur Klage kommen sollte, raten wir, einen milchwirtschaftlichen Sachverständigen zu laden.

Molkerei B. Wir haben im Briefkasten dieser Zeitung wiederholt die Vorschriften über den Milcherhitzungszwang dargelegt. Wenn Sie die Zeitung aufmerksam gelesen hätten, müßten Sie das auch gefunden haben. — Ihre Ansicht ist falsch, Sie müssen die zurückgehende Magermilch Tag für Tag erhitzen, auch wenn keine Seuche herrscht. Ihre Molkerei kann nur dann von diesem Zwang befreit werden, wenn sämtliche Kühe dem Tuberkulosetilgungsverfahren angeschlossen sind Sie können daraus auch ersehen, daß dieser Erhitzungszwang nichts mit der Maul- und Klauenseuche zu tun hat, sondern durch das Erhitzen soll lediglich die Tuberkulose bekämpft werden.



Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinnt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 3.

Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente

sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.

Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen

mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.

Pappscheiben offeriert

C. Schumacher, Berlin N 58

Bernauer Straße 49. **Fernspr. Humbold 2500**

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

P. C. W. Sie klagen darüber, daß Sie die Butter nicht trocken genug bekommen und daß sie zu schmierig ist. Wir gehen wohl nicht fehl, wenn wir annehmen, daß Ihre Butter schon vor dem Kneten sehr weich ist. Haben Sie keine Eismaschine oder Eis zur Verfügung, so ist es natürlich im Sommer gar nicht so leicht, eine einwandfreie Butter zu gewinnen. Sie können nichts weiter tun, als den Rahm so tief zu kühlen wie möglich ist und dann aufzupassen, daß ja nicht zu lange gebuttert wird. Sind die Butterkügelchen noch zu erkennen, so läßt sich die Buttermilch viel leichter auskneten, als wenn die Butterkügelchen sich schon zu Klumpen zusammengeballt haben. Auch beim ersten Kneten ist aufzupassen, daß nicht zu lange geknetet wird, da man das Wasser mehr in die Butter hinein- als herausknetet. Nach dem ersten Kneten ist die Butter so kühl wie möglich zu lagern, wenn irgend möglich, 24 Stunden lang. Falls natürlich auch Ihre Wasserverhältnisse sehr ungünstig sind, so können wir Ihnen nur empfehlen, eine Eismaschine anzuschaffen.

Fußboden-Emaille nach 5 Jahren noch wie neu: „Bestelle hiermit schnellstens eine 10 Pfund-Dose rotbraune Branth's Fußboden-Emaille. Habe **vor 5 Jahren** auch von derselben Farbe bezogen und die Fußböden **sind noch wie neu.**“ gez. Molkerei-Besitzer G. G. in C. (Oldenburg). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1837. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Ich habe die **Großfabrikation** der

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen,** da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Für tüchtigen, praktisch und theoretisch erfahrenen (2067

Fachmann

den ich bestens empfehlen kann, suche ich geeignete Position als Betriebsleiter, Obermeier od. sonstigen Vertrauensposten u. erbitte Angebote.

S. Bliedung, Molkereibesitzer, Ellrich am Harz.

Gut durchgebild., strebs. **Molk.-Fachmann,** in ländl. wie großstädt. Betrieb. tätig gewes., auch mit der Herstellung von Margarine vertr., Molk.-Schule mit gut. Erfolg absolviert, mit allen Fach- u. Kont.-Arbeit. gut vertr., flotte Handschr., sich. Rechner, s., gest. auf g. Zeugn., zu Anf. August od. spät. g. Dauerstellg. Geg. gleich. Gefl. Angeb. erbittet der **erste Gehilfe d. Centr.-Molkerei Wittstock a. Dosse.** (1744

Molkereifachmann, 30 J. alt, led., mit sämtl. Facharb. aufs beste vertraut, Spezial. in Schweizer-, Tilsit- u. Limburg., sucht zu sof. Stellung. Ang. erbeten an (2013

J. Hubert, Buer, Bulsstr. 152.

Für mehrere gut empfohlene Verwalter, Betriebsleiter, Obermeier, Expedienten, Maschinenführer, Gehilfen etc. suchen wir baldigst Dauerstellung.

Angebote erbittet (1651

Reichsverband der Molkerei- und Käserei-Angestellten
Abteilung Stellenvermittlung
Berlin W. 50, Nürnbergerstraße 7.

Zuverl. Molk.-Fachmann

36 Jahre, verheiratet, langjähr. Verwalter einer ersten ostpreuß. Molkereifirma, der 4000 Liter-Betrieb sehr rentabel leitet, s. wegen Verkleinerung des Betriebes anderweitig Stellg. als Verwalter od. Beteiligung von 3—4000 *M.* Selbiger ist mit allen neuzeitlichen Maschinen und jeder Facharbeit gründlich bewandert und arbeitet ordentlich u. gewissenhaft. In Schweinemast u. Ferkelzucht hat er ebenfalls gute Kenntnisse, er ist auch mit städt. Milchversorg. bestens vertraut. Nur gute Produkte werd. hergestellt. Pa. Zeugn. u. erstklassige Referenzen des Chefs stehen zur Verfügung. Molk.-Besitzer oder Genossenschaften, denen an einer ersten Kraft gelegen ist, woll. werte Angebote unter **M. D. 1992** an diese Zeitung senden.

Fachmann sucht mit chemisch-physikalischen hygienisch-biologischen, technischen und kaufm. Betriebs- und landwirtschaftlichen Kenntnissen

für sofort eventl. später verheir. **Wirkungskreis oder Vertrauensposten** als Molk.-Instruktor (zur Organis. für Molk.-Milch-Kontrolle d. Landw.-Kammer) oder Labor.-Assistent evtl. Betr.-Leiter. Ich bin 33 Jahre alt, evgl., groß, repräs., redegewandt, energisch. und sicheres Auftreten im Verkehr m. Personen, Produzenten und Konsumenten. Bin bereits Betr.-Leiter gew. u. zwar in großstädt. Betrieben m. tägl. Verarbeit. v. 110 000 Liter Milch. Habe in der Schweiz (Davos-Pl.) gelernt und praktiziert, habe persönl. Milchkontroll- und Viehstallkontr.-Berichte in Wort u. Schrift ausgef. Bin bes. Spezialist in Herstellung von Yoghurt und Kefir und **vollkommen konkurrenzsicher.** Besitze hierfür intens. u. bestes Propaganda- u. Reklamematerial. Ich reflekt. nur auf sichere Existenz u. Daueranstellung (event. als Fachm.-Teilhaber). Gefl. Angeb. erbeten unter **2063** an die Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Bei den Molkereien Nordwestdeutschlands **bestens eingeführter Reisender,** mit eigenem Reiseauto, **sucht zum 1. 10.**

Stellung als Reisevertreter

bei erster Bed.-Art.-Großhandlung. Off. u. 2258 an d. Ztg.

Aeltere nette solide

Meierin

mit prima langjährigen Zeugnissen und besten Empfehlungen, die die feine Küche und Einwecken versteht, im gräflichen Haushalt als Mamsell tätig war, sucht Dauerstellung zum 15. August od. 1. Septbr. bei älterem Fachmann den Haushalt zu führen und für Hilfe im Betrieb. Freundl. Angeb. unter 2267 an diese Zeitung.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 4. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,05 ℳ, 2. Qualität 1,90—1,95 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Hamburg, 5. August. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

14	Drittel	1. Kl.	zu	203,20*	Mk.	56	Drittel	1. Kl.	zu	198,60	Mk.
35	„	1. „	„	203,—*	„	24	„	1. „	„	198,50	„
7	„	1. „	„	202,80*	„	10	„	1. „	„	198,40	„
1	„	1. „	„	202,70*	„	6	„	1. „	„	198,30	„
7	„	1. „	„	202,60*	„	14	„	1. „	„	198,20	„
2	„	1. „	„	202,50*	„	56	„	1. „	„	198,—	„
6	„	1. „	„	202,40*	„	3	„	1. „	„	197,80	„
4	„	1. „	„	202,20*	„	6	„	1. „	„	197,70	„
4	„	1. „	„	202,10*	„	2	„	1. „	„	197,60	„
5	„	1. „	„	202,—*	„	7	„	1. „	„	197,—	„
8	„	1. „	„	201,80*	„	1	„	1. „	„	196,50	„
13	„	1. „	„	201,70*	„	14	„	1. „	„	196,—	„
2	„	1. „	„	201,60*	„	21	„	1. „	„	195,50	„
2	„	1. „	„	201,50*	„	13	„	1. „	„	195,—	„
23	„	1. „	„	201,—*	„	14	„	1. „	„	194,—	„
10	„	1. „	„	199,20	„	1	„	1. „	„	193,50	„
10	„	1. „	„	199,10	„	14	„	1. „	„	193,—	„
13	„	1. „	„	199,—	„	18	„	1. „	„	192,—	„
12	„	1. „	„	198,90	„	11	„	1. „	„	190,—	„
8	„	1. „	„	198,70	„						

1. Klasse 467 Drittel zu . . . . . 198,57 Mk. im Durchschnitt
1. Klasse 23 Drittel zu . . . . . 175,73 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin 5. August. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Der Markt bleibt fest und ist die Nachfrage recht gut. Da die Zufuhren vom Inland anhaltend klein sind, muß der Bedarf zum größten Teil im Ausland gedeckt werden. — Schmalz. Die Tendenz des amerikanischen Marktes ist matter geworden und haben die Preise etwas nachgegeben.

Hamburg, 5. August. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die letztwöchige Hamburger Börsennotierung wurde um 12 ℳ, also auf 188 ℳ erhöht. Man hatte erwartet, daß nach dieser Erhöhung eine größere Zurückhaltung bei den Großkäufern einsetzen würde, jedoch blieb das Geschäft auch am Schlusse der Woche sehr lebhaft und die feste Tendenz übertrug sich auch auf den Beginn der neuen Woche. Besonders die deutscheni Molkereien weisen starke Abnahme in den Zufuhren auf, da für die Erntearbeiten viel Milch und Butter auf dem Lande verbraucht werden. Auf den Kopenhagener Markt wirkte belebend der Umstand, daß die Gefahr des englischen Bergarbeiterstreiks als beseitigt gelten kann. Es liegen nunmehr nicht nur aus Deutschland, sondern auch aus England gute Aufträge auf dänische Butter vor, so daß anzunehmen ist, daß Kopenhagen seine Notierung erhöhen wird, wenn man die Goldparität zu Grunde legt. Die gute Nachfrage erstreckte sich gleichmäßig auf alle Qualitäten, insbesondere auf kanadische Butter, neuseeländische und auch sibirische Butter; sämtliche Herkünfte konnten im Preise anziehen. Der heutige Auktionsdurchschnitt wird, soweit es sich bis zur Stunde beurteilen läßt, ca. 10 ℳ höher ausfallen. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche war die Marktlage im allgemeinen unverändert bei kleinem Geschäft. Ware im Freihafen stellt sich gegenwärtig auf ca. 45 Dollar, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 196 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Der Handel in diesem Artikel war befriedigender, da die Preislage etwas vorteilhafter ist im Verhältnis zur amerikanischen Ware. Dänisches Blasenschmalz notiert ca 192 ℳ, Kistenschmalz ca. 186 ℳ, Tierces 182 ℳ je 100 Kg.

Hamburg, 5. August. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die Nachfrage nach dänischer Butter war in der neuen Berichtswoche, sowohl von England als auch von Deutschland sehr gut. Besonders Deutschland nimmt wieder ein größeres Quantum ab, weil die deutsche Butterproduktion ganz erheblich zurückgegangen ist. Auch die Produktion in Dänemark ist infolge der langen Trockenheit stark zurückgegangen. Obwohl die Witterungsverhältnisse in den letzten acht Tagen günstiger gewesen sind, so hat das auf eine erhöhte Produktion keinen Einfluß. Es ist vielmehr damit zu rechnen, daß vorläufig die Produktion noch weiter zurückgehen wird. Da die Nachfrage infolge der kühleren Witterung bedeutend größer geworden ist, blieb der Markt die ganze Woche über sehr fest. Die Preise konnten sich von 202 Sh. vorige Woche bis auf 205 Sh. bezw. 207 erhöhen. Heute wurde sogar 207—209 Sh. gefordert. Man rechnet deshalb in Kopenhagen mit einer Erhöhung der Notierung von 12—15 Kronen, vorausgesetzt, daß morgen keine erhebliche Veränderung der dänischen Krone statfindet. Man erwartet auch in der nächsten Woche einen festen Markt und einen guten Absatz.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 6. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 197 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 6. August. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 197 G.-M. d. Ztr.

Hildesheim, 6. August. Bericht von Mann & Friedeborn. Wenig erfreulich gestaltet sich die Lage des gesamten Butterhandels. Stetig höhere Preise müssen dem Auslande bewilligt werden, damit hier im Lande die äußerst lebhafte Nachfrage befriedigt werden kann. Die Zufuhren inländischer Butter sind heute während der Ernte nur klein, woraus sich der enorme Bedarf vom Auslande, das uns die Preise diktiert, ergibt. Ob eine weitere Belastung des Konsumenten tragbar sein wird, muß abgewartet werden. Tendenz: sehr fest.

Dresden, 4. August. Bericht der Firma Georg Münch. Infolge des Monatswechsels ist die Nachfrage als lebhaft zu bezeichnen. Die Inlandszufuhren haben trotz der verschiedenen Niederschläge bisher eine Zunahme nicht aufzuweisen und werden, besonders in allerfeinsten Qualitäten, schlank geräumt; im Gegenteil, es müssen nach wie vor größere Mengen Auslandsbutter herangezogen werden. — Die Auslandsmärkte, speziell Dänemark, sind fester gestimmt und liegt dies daran, daß England als größerer Käufer auftritt. — Es ist zu wünschen, daß nach den letzten starken Notierungs-Erhöhungen ein weiteres Anziehen der Preise nicht erfolgt, denn die Kaufkraft reicht nur bis zu einer gewissen Grenze. — Schmalz. Das Geschäft bleibt bei ziemlich unveränderten Preisen weiter ruhig. — Margarine. Auch die Konzern-Fabriken trugen den steigenden Preisen für Rohstoffe Rechnung und erhöhten die Preise, speziell für Backmargarine. Der Absatz war etwas besser, was lediglich auf die höheren Butterpreise zurückzuführen ist.

Leipzig, 4. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Seit Anfang dieser Woche hat eine etwas ruhigere Stimmung Platz gegriffen und die Nachfrage ist nicht mehr so stürmisch, wie in der verflossenen Woche. — Der Kleinhandel verhält sich höheren Preisforderungen gegenüber sehr reserviert. Die erhöhten Kleinverkaufspreise haben auch zur Folge gehabt, daß ein Teil der Konsumenten wieder zum Margarine-Konsum zurückgekehrt ist. — Im Interesse einer gesunden Weiterentwickelung des Geschäfts ist es ratsam, weitere Preissteigerungen äußerst vorsichtig vorzunehmen, damit Rückschläge vermieden werden.

London, 1. August. Der hiesige Buttermarkt verkehrte auch diesmal in kräftiger Haltung, wie wohl sich das Geschäft in etwas engeren Grenzen bewegte. Die reichlichen Niederschläge der jüngsten Zeit in allen Teilen des Landes haben die Weidenländer wesentlich erfrischt, und den Graswuchs angeregt, was sich in der nahen Zukunft in gesteigerter Buttererzeugung bemerklich machen dürfte. Das Angebot von dänischer Butter bleibt verhältnismäßig bescheiden, was man der lebhaften deutschen Nachfrage für diesen Artikel zuschreibt, und die Preise trugen daher Festigkeit zur Schau, doch wurde die offizielle dänische Notiz soeben um weitere 16 Kr. ermäßigt, nämlich auf 410 Kr. p. 100 Kg. Es erscheint fraglich, ob die Preise sich auf ihrer gegenwärtigen Höhe noch lange behaupten werden, denn die Verbrauchsnachfrage im Kleingeschäft weist bereits einen unverkennbaren Rückgang auf, und da die Läger in den Gefrierhäusern bisher noch wenig beansprucht wurden, sind sie noch immer außerordentlich bedeutend, sodaß sie eine etwaige Knappheit bis zur Eröffnung der neuen kolonialen Exportsaison verhüten dürften. Feinste neuseeländische Butter erzielte abermals 195—196 Sh. und ungesalzene sogar 196—200 Sh., während für australische Butter letzterer Qualität 189—192 Sh. bezahlt wurde. Kanadische Rahmbutter fand zu 182—192 Sh. gute Beachtung, und ungesalzene Qualität solcher galt sogar 186—194 Sh. Irische Rahmbutter wurde ziemlich reichlich offeriert, da der Preis, nämlich 196 bis 198 Sh., sehr verlockend ist und die irischen Exporteure veranlaßt, die größten Anstrengungen zu machen. Ungesalzene holländische Rahmbutter galt 200—204 Sh. Das Angebot von solcher ist bescheiden.

Käse.

Köln, 4. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett, 2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45-prozentig, 2,50—3,50 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,30—2,40 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,80—1,90 ℳ je 1 Kg.

Hamburg, 5. August. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Das kühlere Wetter hat eine leichte Besserung der Marktlage gebracht. Die Preise am Platze waren unverändert. Infolge des bevorstehenden Zollgesetzes war die Nachfrage für Auslandskäse in den Produktionsländern groß. Es werden heute zum Teil erheblich höhere Abladepreise genannt. Wann das Zollgesetz in Kraft tritt, und welche Einwirkungen dasselbe auf die Preisgestaltung haben wird, ist nicht vorauszusagen. Die heute genannten Preise für Auslandskäse sind schon stark durch den kommenden Zoll beeinflußt. Es ist nicht zuviel gesagt, wenn der Zoll sich in diesen Preisen schon zur Hälfte auswirkt. Normalerweise müßten die Preise durchweg um 10 ℳ je Zentner niedriger gehalten sein. — Tilsiter Käse. Es wird reichlich Ware zu unveränderten Preisen angeboten. Ein Zurückgehen der Preise ist, da die Butternotierung wiederum erhöht ist, nicht zu erwarten. — Holländer Käse. Die holländischen Märkte lauten fest. Die hohen Preise sind nur auf Spekulationskäufe imfole des bevorstehenden Zollgesetzes zurückzuführen. Sobald das Zollgesetz in Kraft tritt, wird ein Zurückgehen der holländischen Forderungen nicht ausbleiben. — Dänen Käse. Die günstigeren Abladepreise für Dänen-Käse kommen nicht zur Auswirkung, da die Befestigung der Krone die Differenz ausgleicht. Die geforderten Preise für Dänen-Käse sind zu hoch, um einen belangreichen Umsatz zu erzielen. Auch läßt der Handel unter den gegenwärtigen Verhältnissen wenig Nutzen, so daß das Geschäft vielfach vernachlässigt wird. — Schweizer-Käse. Die Nachfrage nach Schweizer-Käse hat sich weiter gebessert. Da billige Finnen-Käse in guter Qualität nur wenig angeboten werden, wendet sich das Interesse der Verbraucher wieder mehr dem zu unveränderten Preisen gehandelten echten Emmentaler zu. — Weichkäse. Die Preise haben infolge der erhöhten Butternotierung etwas angezogen. Die Nachfrage, besonders nach Limburgerkäse, war gut. Allgäuer Limburgerkäse sind für den Konsum noch zu hoch im Preise. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: prima Tilsiter-Käse, vollfett 120—125, do., zweite Qualität 105—115, Tilsiter Halbfett-Käse 68—75, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 70—74, do., 30 proz. 98—102, do., 45 proz. 128—132, holländische Gouda-Käse, 30 proz. —, do., 40 proz. 15—120, do., 45 proz., frische Käse 135—145, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 175—190, holländische Edamer, 20 proz. 84—88, do., 30 proz. 104—108, do., 40 proz. 118—122, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 4. August. Bericht der Comm. Venn. Kaashandel v. h. Goebel & Co. Vollfette Ware. Infolge der Preissteigerung der Molkereiware wurden heute für prima Ware höhere Preise angelegt. Man bezahlte 1. Qualität mit 64—69 Gulden, 2. Qualität mit

55—62 Gulden, Höchstpreis 71 Gulden; Anfuhr 545 Partien; Tendenz: flott. — Molkereiware: Preise sind vergangene Woche wieder gestiegen und notiert man heute für Goudakäse 20 proz. 42,50 Gulden, do., 30 proz. 52 Gulden, do., 40 proz. 59 Gulden, Edamer, 20 proz. 43 Gulden, do., 30 proz. 51 Gulden, do., 40 proz. 59 Gulden; Stimmung: fest; Nord-Holländische Edamer: Wird bei fester Stimmung noch zu 60 Gulden verkauft.

Eier.

Köln, 4. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfenige: Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 14—15, do., über 55 Gr. 12,5—13,5; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 16—17, do., über 55 Gr. 13,5—14,5, unter 55 Gramm 10,5—12.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 5. August. Die Weltmarkthausse hat sich unter der Führung Amerikas weiter entwickelt, das zieht auch die deutschen Preise mit, zumal die drängenden Feldarbeiten bei uns das Dreschen beschränken und das Heranrücken der Zollentscheidung sowie die Aussicht auf Export die Verkäufer vorsichtig machen. Der Westen kauft flott ausländischen Weizen und nimmt Western Roggen auf. Auch spielt der gewachsene Begehr des Konsums nach Mehl für die Festigkeit des Getreidemarktes mit eine Rolle. Die hohen Inlandsforderungen für Weizen und Roggen sind allerdings nur teilweise durchzusetzen. Im Lieferungshandel haben die Weizenpreise mehr als die Roggenpreise gewonnen. Für Gerste will sich bei dem schwachen Angebot und den hohen Preisen für gute Ware der Verkehr nicht recht entwickeln. Hafer ist in greifbarer, auch alter Ware, mehr gefragt. Lieferung bleibt fest, Mais liegt still. Futterartikel sind teilweise fester gehalten. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 249—252, August 246 bis 249, September 259—261, Geld, Oktober 264, Roggen, märkischer 187 bis 193, September 204—203,50, Oktober 209—208, westpreußischer 178 bis 180, Gerste, Winter- 188—196, Hafer, märkischer September 192, Mais (loko Berlin) 215—217, Weizenmehl 33—35,25, Roggenmehl 27—29, Weizenkleie 14, Roggenkleie 13,75—13,80, Raps 360—365, Viktoriaerbsen 27 bis 34, kleine Speiseerbsen 25—27, Futtererbsen 23—25, Peluschken 23 bis 25, Wicken 26—28, Lupinen, blau 11,75—13,25, Lupinen, gelb 15 bis 16,50, Rapskuchen 16,60—16,80, Leinkuchen 23,60—23,80, Trockenschnitzel 12,20—12,40, Soya-Schrot 22,40—22,60, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 26—26,30.

Hamburg, 5. August. Weizen 245—250, neuer Roggen 198—203, Wintergerste 205—215, ausländische Gerste 215—230, Mais 200—204 Rm. für je 1000 Kg., Hirse 11—13, Leinsaat 22—24 Gulden für je 100 Kg.

Wir suchen zum 15. August einen fleißigen, soliden (2386

Gehilfen

für alle Molk.-Arbeiten und Hilfe im Kontor. Gehalt 60 ℳ ohne Abzug. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften an

Molk.-Gen. Veen a. N.-Rhein
Krs. Mörs, bes. Gebiet.

Suche zum 10. oder 15. August tüchtigen (2315

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 50 ℳ.

Dampfmeierei Kittlitz
Inh. O. Polley in **Kittlitz**
Krs. Herzogt. Lauenburg.

Gesucht zum sofortigen Antritt ein junger, tüchtiger (2294

Gehilfe

Gehalt 55 ℳ. Angeb. erb. an

Molkerei Hebrondamnitz
Kreis Stolp.

Junger, ordentlicher (2301

Gehilfe

der keine Arbeit scheut, findet zu sofort angen. Stellung in der

Zentr.-Molk. Dülken, Rhld.

Älterer, erfahrener

Gehilfe

der keine Arbeit scheut, dem später Verheiratung gestattet wird, bei zufriedenstellender Leistung f. Holstein gesucht. Angebote mit Referenzen unter 2244 an diese Ztg.

Zum 15. August wird ein zuverlässiger, solider, jüngerer (2251

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. Stelle ist dauernd u. gut. Gehalt 45—50 ℳ und freie Kassen. Angebote mit Altersangabe u. Abschrift des letzten Zeugnisses an

Molk.-Gen. Sprottau i. Schles.

Wir suchen zu sofort jg., angeh.

Gehilfen

oder Meierin. (2302

Molk. Wallenbrück i. Westf.
G. m. b. H.

Junger, kräftiger (2232

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeit. zum 15. d. Mts. gesucht. Bedingung: ehrlich und sauber. Bewerb. erb.

Molk.-Gen. Patschkau i. Schles.

Suche zum 15. 8. zwei tüchtige, gewandte, ehrliche (2293

Gehilfen

für mittleren Betrieb, die sich kein. Arbeit scheuen und evtl. Führersch. 3b besitzen, jedoch nicht Bedingung. Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüche erbeten an

Dampfmolk. Hassenhausen
bei Bad Kösen a. Saale.

Suche zum 15. August 1925 einen tüchtigen (2289

Gehilfen.

Derselbe muß erstklass. Tilsit. herstellen können. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an

Dampfmolkerei Woydieten
Post Thierenberg, Ostpr.

Suche zum 15. August evtl. auch früher einen jungen, kräftigen

Gehilfen

der alle hier vorkommenden Arbeiten willig und gewissenhaft ausführt und dem an Dauerstellg. gelegen ist. Bewerb. erb. (2280

Dampfmolk. Flingern, A. Genuit
Düsseldorf, Hoffeldstr. 10.

Wir suchen zu baldigem Antritt einen jungen, zuverlässigen (2329

Gehilfen.

Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbittet

Molkerei Altschlawe e. G. m. b. H.
Post Schlawe, Pommern.

Gehilfe f. Tilsi.-Käs. u. Maschin.-Betrieb zum 15. August ges. **Hüsler, Schakuhnen,** Tilsi. Niederung.

Suchen zum 20. August einen 1.

Gehilfen.

Derselbe muß mit allen neuzeitlich. Maschinen aufs beste vertr. sein, muß gute Handschrift haben u. sich. Rechner sein. Gehalt 80 ℳ, freie Kassen u. Station. Zeugnisse sind einzusenden. (2297

Molk.- u. Milchhandels-Genoss.
e. G. m. u. H., Neuruppin.

Einige

Molkereigehilfen

die bereits entweder in Butter-Großhandlungen oder in großen Molkereien mit viel Butterversand tätig waren, sucht zum sofortigen Eintritt für Expeditionsarbeiten bei gutem Gehalt. (2283

Wilhelm Pleß, Berlin O 27
Alexanderstraße 12 a.

Zum 15 August oder einige Tage später suchen wir einen im Umgang mit der Kundschaft gewandten, zuverlässigen (2288

Milchverkäufer oder Gehilfen

der zum Verkauf Lust hat. Gehalt 60 Mark bei freier Station u. Kass. Bewerbungen erbitte an

Paderborner Molkerei
e. G. m. b. H., **Paderborn.**

Älterer Gehilfe

kein Stundenarbeiter, absolut ehrlich und sauber, welcher Interesse am Geschäft zeigt und imstande ist, den Chef zu vertreten, auch mit Pferden umgehen kann und Buchführung beherrscht, zum baldigen Antritt gesucht. Gehalt anfangs 50 ℳ und alles frei, inkl. Wäsche.

Gustav Haberecht
Molkerei Neugernsdorf a. Elster
bei Neumühle, Thüringen.

Gutempfohlener (2346

Gehilfe

für modernen städtischen Betrieb z. 15. August gesucht. Zeugn.-Abschr. erbeten.

Molkerei Franz Lange
Chemnitz, Elisenstraße 27—29.

Suchen zum beliebigen Antritt bis 1. September jungen (2377

Gehilfen

für Kessel und Maschinen, sowie einen **Gehilfen** der auch Lastkraftwagen fahren kann. Gehält. nach Übereinkunft.

Gen.-Molk. Lodmannshagen
Post Katzow in Pommern.

Such. z. 15. cr. oder etwas spät. jg., strebs. **Gehilfen** für alle vork. Arbeit. Gelegenheit für Kontorausbildung wird geboten. Stellg. ist angenehm und dauernd. **Molk. Hattorf a. Harz.** (2373

Suche zum 15. August od. einige Tage später jg., tüchtigen (2360

Gehilfen

Gelegenheit sich im Kontor auszubilden.

Molkerei Colochau, e. G. m. b. H.
A. Evers.

Wir suchen zum 15. August einen fleißigen, jungen (2359

Gehilfen.

Anf.-Gehalt 50 ℳ monatlich nebst freier Station. Gefl. Angeb. an

Stedinger Molkerei
Berne in Oldenburg.

Zu möglichst bald oder 15. Aug. suche zuverlässigen, jungen (2358

Gehilfen

mit guten Zeugnissen. Bewerbungen sind zu richten an

P. Mächler
Molkerei Winzig i. Schles.

Strebsamer, junger (2381

Gehilfe

für Milchannahme, Ausgabe und Kontorarbeit zum 15. August ges. Angebote mit Gehaltsansprüch. sowie Zeugnisabschriften an

Molk.-Gen. Angerburg, Ostpr.

Ich suche zu sofort für meinen modernen Molk.-Betrieb einen jg., äußerst tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen

Gehalt nach Leistung. Bewerber, die vorwärts streben, an Pünktlichkeit und Sauberkeit gewöhnt sind, wollen Angeb. einsenden an (2397

Molkereien Karl Niemann
Wagenfeld in Hannover.

Wir suchen zum 15. 8. ev. einige Tage später einen fleißigen, kräft. jüngeren (2385

Gehilfen

bei einem Anfangsgehalt von 55 Mk. bei freier Station und Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet

Molkerei-Genoss. Weißholz
Kreis Glogau.

Suche möglichst zu sofort einen ehrlichen, tüchtigen (2382

Gehilfen

nicht unter 20 Jahren, als Verkäufer und für die Molkerei. Guter Pferdepfleger Bedingung. Gutes Gehalt nebst Provision bei fr. Station wird gewährt.

Ronsdorfer Molkerei, H. Lauff
Ronsdorf bei Elberfeld.

Junger Gehilfe

in Quadratkäserei erfahren, z. 15. August gesucht. Desgl. ein **Lehrling** nicht unter 16 Jahren. (2164

Molkerei Dittmannsdorf
Krs. Frankenstein i. Schles.

Tüchtiger Harzkäser,

welcher selbständig arbeiten und eine goldgelbe, marktfähige Ware, auch nach Lamspringer Art herstellt, und dieses durch Zeugnisse nachweisen kann, zu sofort gesucht. Angebote mit Gehaltsansprüche u. Antrittstermin erbeten unter **2379** an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt in Dauerstellung einen zuverl., ehrl.

Harzkäser

für kleinen, elektr. Betrieb als alleinig. Ders. muß auch die Kundschaft mit besuchen. Angeb. m. Gehaltsforderung u. Zeugnisabschrift. unter **V. D. 2167** an diese Ztg.

Für unsere z. Zt. in Vergrößerg. befindliche Camembertfabrik wird ein perfekter Camembertkäser als

Oberkäser

baldigst eingestellt, der befähigt ist, durch praktische Erfahrungen der Neuzeit entsprechend ein erstklassig. garantiefäh. Produkt herzustell., wie überhaupt dem gesamten Käsereibetrieb einschl. Limburgerkäs. vorzustehen. Da dies Dauerstellg. (spät. Verheiratung) wird hohes Gehalt nebst Tantieme, ebenso Reisevergütung gewährt. Bewerb. nebst Zeugnissen u. Referenzen sowie Gehaltsforderung erb. umgehend (2357

Molk.-Gen. Pyritz i. Pomm.

Harzkäser

welcher schon in größeren Betrieb. gearbeitet hat und für konkurrenzfähige Ware garantiert, n. Thüringen für mittleren Betrieb ges. Zeugnisse nebst Gehaltsforderung bei freier Station und Kassen erb. unter **2043** an diese Zeitung.

Suche zum 10. August oder früh. einen tüchtigen, erfahrenen (2247

Käser

für Tilsiter, Camembert, Romadur, der erstklassige Ware herstellt und für gute Qualität garantiert. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung bei freier Station erb.

Molkerei Eimke, Kr. Uelzen
i. Hannover.

Nach Oesterreich

gesucht ein jüngerer, perfekter

Harzkäser

der für gutes Produkt garantieren kann, auch sonstige Käsereipraxis hat. Gutes Gehalt wird zugesich. Bewerbungen unter Beilegung v. Zeugnisabschriften an (2291

Landes-Zentral-Molkerei
Graz, Steiermark
M. Pfanne.

Wir suchen zum beliebigen Antritt einen

Camembertkäser,

der wirklich nur pa. Ware herstellt. Angebote unter **1984** an ds. Ztg.

37.05
O

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktübersichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 86 — Hildesheim, den 8. August 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 4. August. 192 Mark je Zentner.
Donnerstag, 6. August. 197 Mark je Zentner.
Sonnabend, den 8. August. 197 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 6. August. 197 Mark je Zentner.
Auktion am 5. August. Höchstpreis 203.20 ℳ, Durchschnitt 198.57 ℳ.

Köln. Dienstag, 4. August. Höchstpreis 205 Mark je Zentner.
Freitag, 7. August. Höchstpreis 210 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 6. August. 421 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 410 Kronen).

Berlin, 8. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 197 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 7. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 2,10 ℳ, 2. Qualität 1,95—2,00 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Kempten, 5. August. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 180,— Mark, 2. Qualität 155—160 Mark. Tendenz: Nachfrage kann befriedigt werden.

Leeuwarden (Holland), 7. Aug. Bericht der Firma S. S. Seven-ster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute: 240 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 248—252 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 6. August. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. In der Berichtswoche vom 31. Juli bis 6. August ist das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel etwas besser gewesen, wohl zum Teil infolge Ultimo, zum Teil durch die Rückkehr des Reisepublikums. — Die Zufuhren an Inlandsbutter waren teilweise etwas schwächer, das Auslandsangebot war gut. — Infolge der großen Preissteigerung im Ausland mußte die amtliche Notierung am vergangenen Sonnabend um 4 ℳ und heute wiederum um 5 ℳ, also auf 1,97 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation erhöht werden. Im Kleinhandel wirken sich diese Erhöhungen noch nicht aus. Diese Preise bewegten sich noch zwischen 1,90—2,30 ℳ je Pfund, während der Großhandel bereits mit 1,82—2,30 ℳ notierte. Das Schmalz- und Margarine-Geschäft ist unverändert ruhig. Die Schmalzpreise haben etwas angezogen.

Berlin, 6. August. Bericht der Firma H. Engels Nachfolger. Die greifbaren Vorräte in der ganzen Welt zeigen eine große Verknappung, welche in der Hauptsache auf die geringere Ausbeute während der Trockenheit in den vergangenen Wochen zurückzuführen ist. Besonders wird eine stark fallende Produktion aus Sibirien gemeldet, der sich naturgemäß die anderen Länder anschließen müssen. Unter diesen Umständen zeigen die Notierungen allerwärts erhebliche Erhöhungen; Berlin erhöhte heute um 5 ℳ, Kopenhagen um 11 Kronen, wobei noch zu berücksichtigen ist, daß die dänische Krone in der letzten Zeit stark haussiert hat.

Hamburg, 6. August. Bericht von A. F. C. Fick. Die stärkere Erhöhung der letzten Woche konnte auf den festen Gang des Geschäfts in der letzten Woche nicht den geringsten Eindruck machen. Der Bedarf blieb von Anfang bis zu Ende von allen Seiten so lebhaft, daß noch viele Aufträge unausgeführt blieben. Die große Trockenheit mußte erwartungsgemäß eine rapide Abnahme der Produktion hervorrufen und die Folgen machen sich heute in krassester Form bemerkbar. Schon jetzt können die Eingänge von Schleswig-Holstein nur noch einen geringen Einfluß auf die Preisgestaltung ausüben. Wir sind bereits gezwungen, größere Bezüge vom Auslande zu importieren, um dem effektiven Bedarf gerecht zu werden. Unter den obwaltenden Umständen kann es nicht weiter Wunder nehmen, daß unsere einheimischen Preise sich dem internationalen Niveau völlig angepaßt haben. — Die gestrige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein erzielte bei lebhaftestem Begehr bis 199,20 ℳ — für Markenbutter 203,20 ℳ —, im Durchschnitt 198,57 ℳ, also ca. 9 ℳ mehr als in der Vorwoche. Auch die heutige Großhandelsnotierung stieg um 9 ℳ auf 197 ℳ. — Der dänische Handel gestaltete sich ebenfalls sehr fest, da von Deutschland recht beträchtliche Quanten aus dem Markt genommen wurden. Die heutige, verhältnismäßig kleine Erhöhung der Kopenhagener Notierung von 11 Kronen auf 421 Kronen wird aber kaum eine Abschwächung des Bedarfs nach sich ziehen. — Von den größeren Ankünften sibirischer Butter waren namentlich die feinsten Qualitäten sehr begehrt. Bei der anhaltend guten Nachfrage dürften die jetzigen Eingänge bald Nehmer gefunden haben. — Von australischer und kanadischer Butter wurden nur kleine Posten gehandelt.

Leipzig, 6. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Inländische Butter ist außerordentlich knapp geworden und diesem Umstand ist es zuzuschreiben, daß auch die weiter erhöhten Preisforderungen bewilligt werden mußten. Berlin erhöhte heute 5 ℳ, Kopenhagen 11 Kronen. Wie diese abermalige Preiserhöhung auf das Geschäft einwirken wird, werden die nächsten Tage zeigen. Der Kleinhandel wird dadurch gezwungen, die Verkaufspreise nochmals zu erhöhen und ist mit Sicherheit darauf zu rechnen, daß hierdurch eine Abschwächung des Konsums herbeigeführt wird.

Breslau, 6. August. Bericht von Fritz Baum & Co., K.-G. Trotz der erhöhten Preise brachte der Monatswechsel diesmal eine gute Nachfrage. Diese Erscheinung führen wir aber darauf zurück, daß die ganzen Sommerfrischler zurückkehrten und sich neu verproviantieren mußten. Wie weit diese Erscheinung auf die Entwicklung der Auslandsmärkte eingewirkt hat, bleibt allerdings eine offene Frage, immerhin sind wir der Ansicht, daß, soweit die hiesigen Verhältnisse in Betracht kommen, die Nachfrage doch eine überaschend gute war, so daß möglicherweise der Auslandsmarkt hiervon auch beeinflußt wurde. Selbstverständlich ist nebenbei auch noch zu beachten, daß infolge der Ernte der Eigenbedarf auf dem Lande z. Zt. ein verhältnismäßig größerer ist, als 4 Wochen zurück. Da bisher nicht nur von uns, sondern auch von anderen Stellen die Ansicht vertreten wurde, daß hohe Butterpreise auch den Konsum verlangsamen, so darf heute nicht vergessen werden, daß wir seit der Stabilisierung unserer Währung den höchsten Preisstand erreicht haben. Wollte man unsere Wirtschaftslage an dem Butterpreis messen, so müßte man allerdings zu der Auffassung kommen, daß wir ein blühendes Wirtschaftsleben haben. Da das bekanntlichermaßen aber nicht der Fall ist, so können wir nicht daran glauben, daß die jetzigen überaus hohen Preise trotz der festen Auslandsmärkte von langer Dauer sein werden.

Bremen, 7. August. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Auch in der verflossenen Berichtswoche war das Geschäft sehr lebhaft. Die Nachfrage nach allerfeinster deutscher Butter hielt weiter an, und die Eingänge konnten auf erhöhter Preisbasis schlank geräumt werden. Berlin erhöhte gestern die Notierung um 5 ℳ auf 197 ℳ, und auch die Hamburger Großhandelsnotiz wies mit 197.— ℳ eine Steigerung von 9.— ℳ gegen die Vorwoche auf. Die Hamburger Butterauktion ergab 198,57 ℳ einen um 9.— ℳ höheren Durchschnitt. Auch das Ausland lag außerordentlich fest. In sibirischer Grasbutter war der Handel ebenfalls lebhaft, auch hier mußten höhere Preise bewilligt werden. Die weitere Entwicklung des Marktes ist kaum zu übersehen, einstweilen bleibt die Tendenz außerordentlich fest.

Kopenhagen, 6. August. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt verlief diese Woche unverändert wie letzte Woche mit langsam steigenden Preisen. — Die Notierung wurde heute bis 421.— Kronen erhöht. — Die Preise für dänische Butter lagen um 212 ℳ, für ausgesuchte sibirische Butter ist bis 195 ℳ c. i. f. erreicht. Es scheint, als ob die Zufuhr von sibirischer Butter weit geringer ist, als erwartet wird. Markttendenz: sehr fest.

Käse.

Köln, 7. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett, 2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45prozentig, 2,60—2,90 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,40—2,50 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,80—1,90 ℳ je 1 Kg.

Berlin, 6. August. Das letztwöchige Käsegeschäft bewegte sich in den Bahnen der Vorwoche. Nach Schweizerkäse bestand weiter rege Nachfrage, ebenso für Holländer, der allerdings im Preise schon wieder zu steigen beginnt. Tilsiter-Käse war in guten Qualitäten auch letzte Woche wieder gefragt, während die vielen mangelhaften Qualitäten stark auf den Markt drücken. Allgäuer Weichkäse ist, seitdem man die Preise etwas ermäßigt hat, und die tropische Hitze einer erträglicheren Temperatur gewichen ist, auch etwas mehr begehrt. Als Großhandelspreise werden uns für greifbare Ware in Mark für das Pfund genannt: pa. Tilsiter vollfett 1,15—1,22, do., 2. Qualität 1,0—1,10, holländischer Edamer-Käse, 40 proz. 1,17—1,25, do., 30 proz. 1,05—110, do., 20 proz. 0,9(

bis 0.,95, holländischer Gouda 45 proz. 1,35—1,40, do., 40 proz. 1,17—1,25, echte Emmentaler 1,70—1,75, finnländische Emmentaler, großelocht 1,45 bis 1,50, do., mittelgelocht 1,25—1,40, bayrische Emmentaler 1,60—1,65, bayrische Schweizer 1,35—1,45, □-Käse bessere Ware 0,36—0,40, do., geringere Ware 0,30—0,35, Camembert 0,30—0,45, bayrischer Limburger, 20 proz., in Stanniol und Etikett, 1,05—1,30, Steinbuscher, vollfett 1,25 20 proz., in Staniol und Etikett, 1,05—1,30, Steinbuscher, vollfett 1,25 bis 1,35, Harzer 0,30—0,40, Parmesan 1,60—1,65, bayrischer Kräuterkäse 0,80—0,90, Glarner Kräuterkäse 0,95—1,00.

Breslau, 6. August. Bericht von Fritz Baum & Co., K.-G. Die Nachfrage nach den einzelnen Sorten kann man als zufriedenstellend bezeichnen, obgleich man eigentlich erwarten könnte, daß bei den hohen Fleisch- und Wurstpreisen der Käseabsatz flotter sein könnte. Allerdings beeinflußte die Witterung das Geschäft wesentlich, und da wir in den letzten Tagen wieder kühleres, nasses Wetter hatten, so kann hierin wohl auch die Ursache erblickt werden, daß die von uns erwartete bessere Belebung ausblieb. Im ganzen genommen dürfte die Lage für die nächste Zeit die gleiche bleiben. — Quarg. Es hat den Anschein, als ob die Anlieferungen etwas nachlassen; immerhin genügen diese vollauf, um den Bedarf in unserem Bezirk zu decken.

Kempten, 5. August. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 63—66 Mark, Tendenz: ruhig; Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 Mark. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 7. Aug. Bericht der Firma S. S. Seven-ster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 86—90 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 102—106 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 116—120 holländische Gulden je Kg. unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 7. August. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 7. bis 13. August festgesetzt in:

Berlin: 24 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 22 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 20 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 6. August. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 16,5, frische über 55 Gr. 14,5, frische unter 55 Gr. 13,5; Auslandseier: extra große 16—17, große 13,5—14,5, normale 11—12, abweichende 9—10, kleine und Schmutzeier 9—9,5. Tendenz: still.

Köln, 7. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische, über 60 Gr., 16, do., über 55 Gr. 14—15; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 16,5—17,5 do. über 55 Gr. 14,5—15,5, unter 55 Gr. 13—14.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 7. August. Die unveränderten amerikanischen und englischen Kurse boten keine Anregung. Vom Inland ist das Angebot auf sofortige und spätere Abladung sowohl in Weizen wie in Roggen etwas größer. Und wenn auch für ersteren seitens der Provinz, für letzteren seitens hiesiger Mühlen Bedarf besteht, so lauten die Gebote doch eher etwas niedriger als gestern. Für ausländischen Kraftweizen zeigt Schlesien Begehr. Rußland verkauft dauernd Roggen nach Holland zu nachgebenden Forderungen. Für Septemberweizen ließ der Einfluß der Zollerwartung den Preis noch eine Kleinigkeit anziehen, während Oktober schwächer lag, so daß der Rekord von 4 auf 1 ℳ zurückging. Für Roggen blieb das handelsrechtliche Lieferungsgeschäft still. Die Haltung war matter. Gerste hatte etwas mehr, aber sehr unregelmäßiges Geschäft. Hafer ist in alter wie neuer Ware etwas stärker angeboten. Mehl ruhig, Futterartikel still. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, 253—256, September 265 u. G., Oktober 266—267 u. G., Roggen, märkischer 190—196, westpreußischer 178—182, September 200—206, Oktober 210,50—211,50, Gerste, Winter- 192—200, Hafer, märkischer, neuer auf sofortige Lieferung 227—229, Mais (loko Berlin) 214—216, Weizenmehl 33,25—35,50, Roggenmehl 27,50 bis 29,25, Weizenkleie 14, Roggenkleie 13,75—13,80, Raps 355—360, Viktoriaerbsen 27—34, kleine Speiseerbsen 25—27, Futtererbsen 23—25, Peluschken 23—25, Wicken 26—28, Lupinen, blau 11,75—13,25, Lupinen, gelb 15 bis 16,50, Rapskuchen 16,60—16,80, Leinkuchen 23,60—24, Trockenschnitzel 12,20 bis 12,50, Soyaschrot 22,40—22,60, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 26,20 bis 26,40. — Am Frühmarkt wurden notiert loko frei Wagen oder ex Waggon in Rentenmark je 1000 Kg. amtlich: Hafer, guter 275—284, neuer 245—260, amerikanischer 222—262, Gerste 253—255, Wintergerste 220 bis 228, Futterweizen 278—280, La Plata Mais 220—222, Roggenkleie 142 bis 144, Weizenkleie 142—145.

Hamburg, 6. August. Weizen 225—265, neuer Roggen 198—203, neue Wintergerste 208—218, ausländische Gerste 215—230, Mais 200—204 Rm. je 1000 Kg., Hirse 11—13 Gulden, Leinsaat 22—24 Gulden je 1000 Kg.

Magdeburg, 7. August. Weizen stetig, 12,80; Roggen stetig, 10,10, Sommergerste fest, 15; Wintergerste stetig, 10,20; Hafer still, 12.

Bremen, 7. August. Weizen, Manitoba 4. August 14,40, Manitoba Futter- 9,75, Chile 14, white clipped 14, Roggen, amerikanischer 10,80, deutscher, August-September 11, russischer August-September 10,50, Gerste, amerikanische Malz- 10,55, Donau-russische, August-September 10,50, Hafer, La Plata 9,60, white clipped, 38 Ibs, 9,80, Kanada 3 11, Mais, La Plata 10,10. Tendenz: stetig.

Emden, 6. August. Bericht der Internationalen Import- u. Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,50—9,60, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80—5,20, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,40—3,80, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 1,90—2,30, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,90—2,30, inländischer Hafer 10,20—10,40, inländischer Weizen 12,15—12,40, inländischer Roggen 12,10—12,30, inländische Sommergerste 10,50—10,70, inländische Wintergerste 9,80—10,10, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 10,00—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,00—10,00, inländisch Ackerbohnen 9,50—10,00.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Aug.	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	5	8286	87—82	81—78	Lebendgew.	ruhig
Bremen	4	1355	84—80	79—70	„	langsam
Breslau	5	2356	90—84	82—73	„	glatt
Danzig	4	1032	88—78	76—73	„	glatt
Dresden	6	563	88—82	81—79	„	langsam
Düsseldorf	3	1902	87—82	76—70	„	schleppend
Elberfeld	3	2541	88—84	82—70	„	rege
Essen	3	3427	89—84	82—74	„	langsam
Frankfurt a. M.	6	498	90—82	82—75	„	flott
Hamburg	4	3205	84—83	80—68	„	mäßig
Hannover	5	1573	87—80	75—70	„	mittelm.
Köln	3	5031	88—84	81—70	„	sehr langsam
Leipzig	6	982	86—82	81—76	„	langsam
Magdeburg	4	2491	88—83	82—75	„	lebhaft
Mannheim	6	385	90—85	78—76	„	langsam
München	5	1955	92—85	80—68	„	—
Stettin	4	825	88—80	80—75	„	glatt
Stuttgart	6	492	92—90	83—70	„	belebt

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Jüngerer, verheirateter, tüchtiger
Molker.-Verwalter,
der mit guten Zeugnissen aufwarten kann, zum 1. Oktober gesucht. Gehalt nach Tarif, außerdem freie Molkereiprodukte, freie Wohnung mit Garten. Nur tüchtige Kräfte, am liebsten solche, die in Weichkäserei bewandert sind und eine erstklassige Butter herstellen können, finden Berücksichtigung. Ort ist Bahnstation im Freistaat Braunschweig. Ausführliche Bewerbungen mit lückenlosen Zeugnisabschr. sind unter **2449** an diese Zeitung zu richten.

Suche zum 15. 8. einen jungen, tüchtigen
Gehilfen
der mich bei meiner öfteren Abwesenheit vertreten kann, f. Milchversand und Käserei. Gehalt nach Leistung. (2442
Krudup, Molkereibesitzer, Enger i. Westf.

Zum 1. September suchen wir einen umsichtigen, mit Interesse arbeitenden (2436
Gehilfen
für Betrieb und Kontor, nötigenfalls muß derselbe auch mal Milch zu den Verkaufsstellen fahren. Gehalt 50—60 Mk. Bewerbungen mit Angabe des Alters zu richten an
Molker.-Genossensch. Stolpmünde.

Suche zum 15. August einen tücht.
Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten b. gutem Gehalt und freier Station. Gehilfen mit Maschinen-Kenntn. bevorzugt. (2433
Molkerei und Elektrizitätswerk Lütten i. Oldb.

Suche zum 15. August oder einige Tage später einen jungen, tüchtigen, fleißigen (2478
Gehilfen
für Butterei und Milchversand. Gehalt 60 ℳ p. Monat.
Milchzentrale Holtwick i. W.

Zu sofort oder 1. September ein tüchtiger, jüngerer (2467
Meiereigehilfe
der mit sämtlichen Arbeiten vertraut ist, gesucht. Gleichzeitig kann ein tüchtiger
Lehrling
mit guten Schulkenntnissen, Sohn achtbarer Eltern, eingestellt werden
Molkerei und Butterversandhaus „Nordmark“
N. Ketelsen, Leck
(Schleswig-Holstein).

Wir suchen zum 1. September ein. jungen (2486
Gehilfen
für beschränkten Betrieb, 17—19 J. alt. Die Stellung ist leicht und angenehm (Dauerstellung) und bietet Gelegenheit, sich weit. auszubilden. Angebote mit Gehaltsforderung an
Molk.-Gen. Gillersheim
b. Catlenburg, Krs. Northeim.
Ernst Meyer, Verwalter.

Suche zu sofort einen jg., fleißig.
Gehilfen
der sich in der Camembertkäs. ausbilden möchte, evtl. etwas Erfahrg. darin hat, bei gutem Gehalt u. Verpflegung. (2505
Molkerei und Weichkäserei Bettmar bei Vechelde
Krs. Braunschweig.

Da jetziger Verwalterstelle angenommen, suche zum baldigen Eintritt selbständigen, strebsamen, erst.
Gehilfen
für Betrieb und Kontor. Anfangsgehalt 60 ℳ bei freier Station und Kassen. Bewerb. mit Zeugnisabschriften erb. (2498
Molk.-Genoss. Camperbruch
Kreis Mörs.

Meiereigehilfe
erfahren und an selbständiges Arbeiten gewöhnt, findet in einer holsteinisch. Meierei sof. Stellg. Bewerbungen mit Gehaltsanspruch. b. freier Station sofort erbeten unter **2499** an diese Zeitung.

Wegen Erkrankung unseres jetzig. Gehilfen suchen wir zum baldig. Antritt einen zuverläss., tüchtigen
Gehilfen
für Betrieb und Hilfe im Kontor, sicheres Rechnen Bedingung. Angebote mit Geh.-Forderg. u. Ang. des Alters erbittet (2517
Molk.-Gen. Schoningen, Solling
Südhannover.

Suche zum baldigen Antritt jung. flotten (2515
Gehilfen
Molkerei Handorf b. Peine.
Hannover.

Zu sofort suchen soliden, schreibgewandten (2424
Gehilfen
für Annahme und Kontor. Flotter Rechner.
Molkerei-Genossenschaft Osterode
(Ostpr.)

Suche zum sofortigen Antritt eine tüchtige, saubere **Meierin** für Betr. und Hilfe im Haushalt. Anfangsgehalt monatl. 30—35 ℳ. Reisegeld wird verg. **Molk.-Gen. Estedt** bei Gardelegen, Altm. Schulze, B.-Leit.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 87. Hildesheim, den 11. August 1925. 39. Jahrgang.

Ein landgerichtliches Urteil, die Beitrittserklärung eines Genossen betreffend.

Das Reichsgesetz, betreffend die Erwerbs- und Wirtschafts-Genossenschaften, unterscheidet zufolge § 15 zwischen Erwerb (materielle Seite) und Entstehung der Mitgliedschaft (formelle Seite). Zwischen der Genossenschaft und dem sich zur Aufnahme Meldenden ist durch die Abgabe einer schriftlichen Beitrittserklärung des letzteren ein Vertrag zustande gekommen, der als ein Rechtsgeschäft im Sinne des § 26 des Genossenschafts-Gesetzes gilt. Es bedarf sogar nicht mal einer schriftlichen Erklärung des sich zur Aufnahme Meldenden, um ihn zu binden: die mündliche Erklärung, der Genossenschaft als Mitglied beitreten zu wollen, verpflichtet ihn allein schon zur Mitgliedschaft. Er kann somit, nötigenfalls im Wege der Klage, gezwungen werden, die für die Eintragung der Mitgliedschaft in die gerichtliche „Liste der Genossen" nicht zu entbehrende schriftliche Erklärung seines Beitritts zur Genossenschaft abzugeben.

Mit der Eintragung des Namens des neuen Mitgliedes in die gerichtliche Mitgliederliste „entsteht" erst die Mitgliedschaft; vor dieser Eintragung wird der neue Genosse unter keinen Umständen als Mitglied der Genossenschaft behandelt, mag es sich um Auflösung und Liquidation, oder aber um Eröffnung des Konkurses über die Genossenschaft handeln. Weder von den Gläubigern der Genossenschaft, noch von letzterer selbst kann in solchem Falle das neue Mitglied in Anspruch genommen werden; ebensowenig kann der Genossenschaftsvorstand nach erfolgtem Auflösungsbeschluß oder nach Eröffnung des Konkurses noch die gerichtliche Eintragung des fraglichen Genossen verlangen, denn die Eintragung setzt voraus, daß die Genossenschaft noch besteht. Mit der Konkurseröffnung hat die Genossenschaft aber ihr Ende erreicht, desgleichen bedeutet die nach erfolgtem Auflösungsbeschluß einsetzende „Liquidation" der Genossenschaft nichts anderes, als deren Beendigung, die sich indes wegen der Abwicklung etwa noch laufender Geschäfte, Einziehung von Außenständen, Veräußerung etwaiger Liegenschaften oder Tilgung bestehender Schulden, oft in die Länge zu ziehen pflegt. Auf jeden Fall ist der Beitritt zu einer Genossenschaft, die ihre Auflösung und Liquidation beschlossen hat, nicht mehr möglich; aber auch der Austritt ist den ihr angehörenden Mitgliedern verwehrt, sobald der Auflösungsbeschluß in das Genossenschaftsregister eingetragen ist.

Daß es für einen neuen Genossen kein „Zurück" mehr gibt, sobald er als Mitglied in die gerichtliche Liste der Genossen eingetragen ist, zeigt uns ein am 24. April ds. Js. vom Landgericht Frankfurt a. Oder gefälltes Urteil. Der Klage liegt folgender Tatbestand zu Grunde:

Der Beklagte hat am 8. Mai 1924 schriftlich seinen Beitritt zur Genossenschaft der Klägerin erklärt und diese Beitrittserklärung dem Direktor der Klägerin zur weiteren Veranlassung übergeben. Infolgedessen ist der Beklagte am 18. Juli 1924 in die Liste der Genossen eingetragen worden. Auf Grund der Beitrittserklärung und der Eintragung verlangt die Klägerin mit der vorliegenden Klage vom Beklagten die Zahlung des Geschäftsanteiles mit 500 ℳ nebst Zinsen.

Der Beklagte hat Abweisung der Klage beantragt und Widerklage mit dem Antrage:

festzustellen, daß der Beklagte nicht Genosse der Klägerin geworden ist.

Die Klägerin hat Abweisung der Widerklage beantragt. Es ist Beweis erhoben nach Maßgabe des Beschlusses vom 18. März 1925 (Bl. 40). Das Registergericht ..... hat amtlich bescheinigt, daß der Antrag auf Eintragung des Beklagten in die Liste der Genossen der Klägerin am 12. Juli 1924 beim Registergericht eingegangen ist.

Entscheidungsgründe:

Unstreitig ist, daß der Beklagte am 8. Mai 1924 schriftlich seinen Beitritt zur Genossenschaft der Klägerin erklärt und diese Beitrittserklärung dem Direktor der Klägerin zur weiteren Veranlassung übergeben hat. Durch die amtliche Auskunft des Amtsgerichts vom 30. März 1925 ist bewiesen, daß der Antrag der Klägerin auf Eintragung des Beklagten als Genosse am 12. Juli 1924 beim Registergericht eingegangen ist. Unstreitig ist ferner, daß die Eintragung des Beklagten in die Liste der Genossen der Klägerin am 18. Juli 1924 erfolgt und die Anfechtung seiner Beitrittserklärung vom 8. Mai 1924 durch den Beklagten wegen Irrtums und arglistiger Täuschung der Klägerin nicht vor dem 13. Juli 1924 zugegangen ist. Bei dieser Sachlage ist der Beklagte Genosse der Klägerin geworden. Nach § 15 des Gen.-Ges. bedarf es zum Erwerbe der Mitgliedschaft einer von dem Beitretenden zu unterzeichnenden unbedingten Erklärung des Beitritts, die der Vorstand im Falle der Zulassung des Beitretenden behufs Eintragung desselben in die Liste der Genossen dem Registergericht einzureichen hat. Dem Erwerb der Mitgliedschaft (materielle Seite) liegt demnach ein Vertrag zwischen der Genossenschaft und dem sich zur Aufnahme Meldenden zugrunde, der durch die Erklärung des Beitritts seitens des Beitretenden und die Zulassung seitens der Genossenschaft zustande kommt. Die Zulassung seitens der Genossenschaft kommt dadurch zum Ausdruck, daß sie die Beitrittserklärung mit dem Antrage auf Eintragung in die Liste der Genossen an das Registergericht weiterreicht. Ein solcher Vertrag ist auch zwischen den Parteien geschlossen worden, durch die unbedingte Beitrittserklärung des Beklagten vom 8. Mai 1924 und die Zulassung des Beitretenden seitens der Genossenschaft. Diesen Vertrag hat zwar der Beklagte angefochten, indem er behauptet, er habe seine Beitrittserklärung aus Irrtum und infolge arglistiger Täuschung abgegeben. Dieser Anfechtung mußte aber der Erfolg versagt werden. Es kann dahingestellt bleiben, ob die Anfechtung gegenüber dem Beitrittsvertrage an sich durchgreifen würde, denn die Rechtslage hat sich durch die inzwischen erfolgte Eintragung des Beklagten in die Liste der Genossen geändert. Wie das Reichsgericht in der Plenarentscheidung Band 57 Seite 292 ff. ausgeführt hat, kann die Eintragung in die Liste der Genossen mit Rücksicht auf deren, einen gewissen öffentlichen Glauben in sich schließende, rechtliche Bedeutung nur dann angefochten werden, wenn die Abgabe der Beitrittserklärung als solche nicht dem Willen des Erklärenden entsprochen hat, also bei mangelnder Geschäftsfähigkeit oder infolge physischen Zwanges oder Irrtums über den Inhalt der Erklärung abgegeben ist. Das liegt hier nicht vor. Der Beklagte hat seine Beitrittserklärung abgeben wollen; daß er durch falsche Auskünfte über die Geschäftslage zu dieser Beitrittserklärung bestimmt sei, kommt, wie aus vorstehenden Darlegungen ersichtlich und wie auch das Reichsgericht ausdrücklich ausspricht, als Anfechtungsgrund nicht in Betracht.

Die Kammer hat sich den Gründen des Reichsgerichts angeschlossen. Nicht entschieden hat das Reichsgericht freilich den hier vorliegenden Fall, daß zwar die Eintragungen in die Genossenliste erfolgt, die Anfechtungserklärung aber schon vorher abgegeben ist. Die Kammer steht auf dem Standpunkt, daß dieser Fall dann jedenfalls ebenso anzusehen ist, wie der vom Reichsgericht entschiedene, wenn die Anfechtung nach Einreichung der Beitrittserklärung an das Gericht erfolgt ist, denn diese Einreichung ist die letzte Handlung des Vorstandes zur Herbeiführung der Mitgliedschaft; das andere vollzieht sich dann auf dem Gericht ohne weiteres Zutun des Vorstandes. Die Anfechtung muß deshalb auch ausgeschlossen sein, wenn eine als solche gewollte Beitrittserklärung bei Beendigung der auf die gerichtliche Eintragung gerichteten Tätigkeit des Vorstandes vorhanden war. Anders wäre es vielleicht dann, wenn die Anfechtung schon vor der Einreichung der Beitrittserklärung erfolgt wäre. Der Vorstand hätte dann dem Gericht ein Nullum eingereicht, eine gültige Beitrittserklärung wäre dem Gericht garnicht zugegangen. Die Kammer brauchte aber zu dieser Frage keine entscheidende Stellung zu nehmen, denn nach der amtlichen Auskunft des Registergerichts ist die Beitrittserklärung bei Gericht am 12. Juli eingegangen, während die Parteien schließlich darüber einig waren, daß die — das erste Mal als unbestellbar zurückgenommene — Anfechtungserklärung frühestens am 13. Juli der Klägerin zugegangen ist.

Die Anfechtung greift daher nicht durch, Beklagter ist Genosse der Klägerin. Die Klägerin kann infolgedessen von dem Beklagten auch die Zahlung des Geschäftsanteiles, dessen Höhe unbestritten ist, verlangen. Da dieser Geschäftsanteil nach der unbestrittenen Behauptung der Klägerin bis zum 15. Oktober 1924 einzuzahlen war, ist seine Fälligkeit erst mit dem 16. Oktober 1924 eingetreten. Von diesem Zeitpunkt ab waren die bankmäßigen Zinsen vom Beklagten an die Klägerin zu entrichten. Ihre Höhe ist nicht bestritten, es war deshalb dem Klageantrage entsprechend, wie geschehen, zu erkennen. Mit den obigen Ausführungen ist auch nachgewiesen, daß der Anspruch der Widerklage nicht begründet ist. Er unterlag deshalb der Abweisung.

Die Kosten des Rechtsstreits hat nach § 91 Z. P. O. der Beklagte zu tragen. Die Entscheidung über die vorläufige Vollstreckbarkeit beruht auf § 709 ª Z. P. O.

Ausgefertigt Frankfurt a. O., den 7. Mai 1925.

Wie verlautet, hat der Beklagte gegen das ergangene Urteil Berufung eingelegt, so daß der Streitfall nochmals — vor dem Kammergericht Berlin — zur Verhandlung kommen wird. Ob das Urteil aber in einem für den Beklagten günstigen Sinne geändert wird, muß ernstlich bezweifelt werden.

Glaubt sich der Beklagte dadurch, daß er infolge arglistiger Täuschung nun Mitglied der Genossenschaft hat werden müssen, finanziell geschädigt, so bleibt es ihm unbenommen, gegen die betreffenden Personen, sofern diese dem Vorstand, als der gesetzlichen Vertretung der Genossenschaft, angehören, Klage auf Schadenersatz zu erheben. Die Höhe des ihm entstandenen Schadens müßte der sich geschädigt fühlende Genosse indessen nachweisen müssen. Schadenersatzansprüche wegen eines etwaigen Irrtums über die Einrichtungen der Genossenschaft oder über die Bedeutung (Rechte und Pflichten) seiner Mitgliedschaft wird der Richter dem Genossen nicht zubilligen können, denn es war seine Sache, sich durch Lesen der Satzungen der Genossenschaft die nötige Kenntnis des Genossenschaftsbetriebes zu verschaffen.

W. Petersen, Prenzlau.

Der Uebergang von der Milchbezahlung nach Litern zur Bezahlung nach Fettgehalt.

Immer, wenn eine Molkerei, die bis dahin nach Litern bezahlt hat, zur Bezahlung nach Fettgehalt übergeht, pflegt nach der ersten Zahlung ein großes Lamento unter den Lieferanten anzuheben. Alle diejenigen Lieferanten, welche eine fettarme Milch geliefert haben und die bei der alten Zahlungsweise für ihr minderwertiges Produkt gerade so viel erhielten wie die Lieferanten der fetteren Milch, fühlen sich benachteiligt und zu Unrecht behandelt. Ihrem Unmut geben sie durch kräftiges Schimpfen auf die Molkerei, welche sie so „ungerecht" behandelt, Ausdruck. Aber bei diesem „Schimpfen" bleibt es vielfach nicht. Manche dieser Unzufriedenen gehen auch zu Taten über, indem sie ihre dünne Milch statt in die Milchkannen, in die Futtertröge schütten zur Atzung für Schweine und Kälber.

So kann denn der Betriebsleiter am Tage nach der ersten Zahlung die betrübliche Feststellung machen, daß das Milchquantum einen empfindlichen Rückgang erfahren hat. Was kann die Molkerei dieser unangenehmen Folgeerscheinung der erstmaligen Fettgehaltsbezahlung gegenüber nun tun? Ach, es ist nicht viel, was ihr an Mitteln, dem Rückgang der Milchlieferung entgegen zu wirken, zu gebote steht. Lediglich der Weg der Belehrung, der Aufklärung darüber, daß die Milchbezahlung nach Fettgehalt nicht nur die einzig gerechte, sondern auch die für die Lieferanten vorteilhafteste ist, steht ihr offen. Ob dieser Weg aber zum Ziele führen wird und ob die Aufklärungsbemühungen der Molkereien den gewünschten Erfolg haben werden, das ist noch lange nicht sicher. Kommt dann die Molkerei mit der Feststellung, daß der Fettgehalt unter normal ist, dann tritt das Mißtrauen in seine „Rechte". Dann argwöhnt man, es sei in der Molkerei nicht richtig zugegangen beim Probenehmen oder beim Untersuchen. Der Glaube an den hohen Fettgehalt ihrer Milch findet seine Stütze vor allem in dem Umstande, daß sie (die Bauern) doch nur 12, höchstens 13 Liter Milch zum Pfund Butter brauchen. So behaupten sie wenigstens. Natürlich entbehrt diese Behauptung der beweiskräftigen Unterlage. Vielfach ist das Milchquantum und das Buttergewicht nicht genau festgestellt. Dann aber vor allem ist die günstige Ausbeute auf den die zulässige gesetzliche Grenze meistens weit überschreitenden Wassergehalt der Bauernbutter zurückzuführen.

Wie oft sieht man in den Läden und auf den Märkten Bauernbutter, die von Wasser förmlich trieft, so daß man sich wundern muß, daß die Polizei das „nicht sieht". Tatsache ist, daß diejenigen, welche Bauernbutter mit zu hohem Wassergehalt in den Verkehr bringen, viel seltener mit den Gesetzen in Konflikt geraten, als diejenigen, welche Molkereibutter vertreiben, trotzdem der Wassergehalt der letzteren weit hinter demjenigen der Bauernbutter zurückbleibt. Würde der Vertrieb der Bauernbutter auch so scharf überwacht, wie derjenige der Molkereibutter, so würden die Bauern schon bald dazu erzogen werden, die Butter so trocken zu liefern, wie sich das gehört. Damit aber würde der Glaube an den hohen Fettgehalt ihrer Milch am schnellsten ins Wanken kommen, weil sie dann eine erheblich schlechtere Butterausbeute haben würden. Das würde besser helfen als alles „Predigen" seitens der Molkereivertreter. Wohl jeder Molkereifachmann weiß ein Lied davon zu singen, wie schwer es ist, das bäuerliche Mißtrauen zu beseitigen und das Vorurteil, als wollten die Molkereien sich bei der neuen Milchbezahlungsmethode bereichern, zu zerstreuen. Und doch bleibt der Molkerei keine andere Wahl, als die unzufriedenen Lieferanten in Wort und Schrift dahin zu belehren, daß die Bezahlung nach Fettgehalt nicht bloß im Interesse der Molkerei liegt, sondern daß auch die Lieferanten ihren Nutzen davon haben, wenn sie nur gute Milch liefern. Der springende Punkt bei der Sache ist ja, die Lieferanten fettarmer Milch dazu zu bringen, ihre minderwertigen Kühe durch rassereine Milchkühe zu ersetzen und durch Verabfolgung geeigneter Futtermittel den Fettgehalt ihrer Milch zu erhöhen.

In ländlichen Bezirken können die Molkereien sich mit Aussicht auf Erfolg der Lokal- und Kreisblätter für die Propaganda bedienen. Diese kleinen Zeitungen werden gewöhnlich vom ersten bis zum letzten Buchstaben gelesen und es bleiben die Ausführungen, wenn sie in einem unparteiischen Gewande erscheinen, auch nicht ohne Eindruck. Die Kunst hierbei ist nun, die Artikel so zu gestalten, daß sie überzeugend wirken. Klar und verständlich abgefaßt müssen sie sein und keinerlei Schärfen dürfen sie enthalten. Die Landwirte, für die diese Artikel ja bestimmt sind, müssen bei der Lektüre derselben den Eindruck gewinnen, daß nicht die Molkerei diese Ausführungen inspiriert hat, sondern daß sie von ganz unparteiischer Seite herrühren und daß der Verfasser ein Mann sein muß, der es gut meint mit den Landwirten. Deshalb empfiehlt es sich auch, gelegentlich in diesen Artikeln auch die Molkereien an die „Pflichten" zu erinnnern, die sie den Lieferanten gegenüber haben.

Wirksam sind auch Vergleiche mit den von der Landwirtschaft gebrauchten Kunstdüngerartikeln, Thomas, Kainit usw. und Hinweise auf die Gehaltsverschiedenheiten derselben. Bekanntlich gibt es 12- bis 16proz. Kainit, und 13 bis 17proz. Thomasmehl. Was würde der Landwirt nun wohl sagen, wollte der Händler ihn für das 13proz. Thomasmehl denselben Preis abfordern, wie für das 17proz.? Mit Entrüstung würde er die Forderung zurückweisen. Und mit vollem Recht. Denn jede Ware soll nach ihrem wirklichen Werte bezahlt werden, den sie für den Empfänger hat. Wenn der Landwirt es nun mit Recht ablehnt, das minderprozentige Thomasmehl so hoch zu bezahlen als das hochprozentige, so muß er dieses Recht billigerweise auch der Molkerei zugestehen. Denn von allen in der Milch enthaltenen Nährstoffen hat nur das Fett Wert für die Molkerei (!!). Es muß also die Höhe des Milchpreises nach der Höhe des Fettgehaltes bestimmt werden. Derjenige Landwirt, der die Magermilch zurückerhält, liefert der Molkerei doch nur einen Nährstoff, das Butterfett. Alle anderen Nährstoffe erhält er mit der Magermilch zurück. Also können die Lieferanten einer Milch mit 3—4 % und höher doch mit Recht verlangen, daß sie einen höheren Preis bekommen, als diejenigen, deren Milch nur 2—3 Prozent Fett enthalten hat.

Diesen Vorteil von der Fettgehaltsbezahlung aber können alle Lieferanten haben, wenn sie nur dafür sorgen, daß ihre Milch einen entsprechend hohen Fettgehalt hat. Ausführungen dieser und ähnlicher Art dürften doch den einen und anderen Landwirt zum Nachdenken bringen. Allzuviel darf, wie schon erwähnt, von dieser Aufklärungsarbeit ja nicht erwartet werden. Doch müssen die Molkereien das Ihrige tun und im übrigen die Zeit walten lassen. Es kommen auch wieder Zeiten, wo die Schweine nicht so teuer sind und die Bauernbutter nicht los zu werden ist; Zeiten, in denen auch der am wenigsten rechnende Landwirt erkennen muß, daß er sich besser steht, wenn er seine Milch an die Molkerei liefert. Eine einzelne Molkerei darf den Uebergang zur Bezahlung nach Fett-

Vorteilhaftes Angebot!

Die Übernahme der Generalvertretung eines leistungsfähigen Werkes setzt mich in den Stand

Aluminium-Folien

in bester Qualität

zu **Original-Fabrikpreisen** zu liefern.

Ziehen Sie aus meiner Leistungsfähigkeit für sich Nutzen und bestellen Sie bitte sofort.

Weiter biete ich an:

Ia bestes Weender

Echt Pergamentpapier

in 75 cm breiten Rollen sowie allen rechteckigen Formaten

bei Abnahme von:

150 Kilo und mehr	zu Mk.	1.26 p. Ko.
100 bis 149 Kilo	„ „	1.28 „ „
50 bis 99 Kilo	„ „	1.30 „ „
25 bis 49 Kilo	„ „	1.32 „ „
weniger als 25 Kilo	„ „	1.36 „ „

Gegen geringen Mehrpreis erfolgt die Lieferung mit geschmackvollem Ein- oder Zweifarbendruck.

Prima fettdicht Pergament-Ersatz

dünn, 40/42 gr p. qm schwer, im Format 75/100 cm oder in Größen, die sich hieraus ohne Abfall schneiden lassen

bei Abnahme von

150 Kilo und mehr	zu Mk.	0.72 p. Ko.
100 bis 149 Kilo	„ „	0.74 „ „
50 bis 99 „	„ „	0.76 „ „
25 bis 49 „	„ „	0.78 „ „
weniger als 25 Kilo	„ „	0.80 „ „

Franz Heimann

Fernruf 2093 **Hildesheim** Fernruf 2093

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Gelegenheitskauf!

2 Kohlensäure-Kühlmaschinen-Anlagen

sehr preiswert wegen Umdisponierung abzugeben. Kondensator und Verdampfer aus Kupfer. (2466

Georg Müller, Magdeburg-W.
Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen.

Schriften
zur Verteilung an die Milchlieferanten:

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lamprecht. 10 S. geheftet 30 ₰, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 13,— ℳ, 200 Stück 24,— ℳ, 300 Stück 30,— ℳ.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl, 8 S. im Umschlag geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl, 7 S. im Umschlag geheft. 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hansen 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ.

Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages porto- und verpackungsfrei.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

gehalt nicht wagen. Nur wenn die Molkereien eines größeren Bezirkes geschlossen vorgehen und sich durch die ersten Schwierigkeiten nicht schrecken lassen, wird die neue Bezahlungsart sich durchsetzen und die Landwirte zu der Erkenntnis bringen, daß es in ihrem eigensten Interesse liegt, möglichst fettreiche Milch zu liefern. Und erst wenn das erreicht ist, wenn alle eingelieferte Milch einen normalen oder besser noch übernormalen Fettgehalt aufweist, dann ist das eigentliche Ziel der Molkereigründung erreicht; dann ist die Molkerei das geworden, was sie sein soll: diejenige Anstalt, welche den Landwirten die höchste Verwertung ihrer Milch sichert. — ie. —

Briefkasten

G. V. W. Die von Ihnen geschilderten Räume würden sich sehr wohl zur Käserei eignen, so weit man das von hier aus überhaupt beurteilen kann. Da Sie jedoch kein Fachmann sind, möchten wir Ihnen in Ihrem eigenen Interesse den Rat geben, ja keine Käserei anzufangen, denn Sie würden wahrscheinlich bald Ihr Vermögen verloren haben. Die Käserei verlangt mehr als jedes andere Gewerbe tüchtige Fachleute, und heute fällt es selbst denen schwer, überhaupt über Wasser zu bleiben. Von Gewinn kann in den meisten Fällen überhaupt keine Rede sein. Fangen Sie mit Ihrem Kapital irgend etwas anderes an, aber lassen Sie die Finger von Dingen, die Sie nicht verstehen und die Ihnen daher nur Verluste bringen können.

Molkerei N. Ihre Fragen lassen sich nicht so ohne weiteres beantworten, denn wir fangen ja in Deutschland erst an mit der Herstellung von Rahmeis. Soviel steht jedenfalls fest, daß, dauernder guter Absatz vorausgesetzt (gute Reklame und günstige Lage), ein gutes Geschäft dabei zu machen ist. Im übrigen verweisen wir auf Nr. 6 der Rahmeisbeilage vom Dienstag, in der Herr Direktor Knollenberg in seinem Artikel „Was ist beim Bau einer Eiscremfabrik zu beachten?“ auf Ihre Fragen näher eingeht.

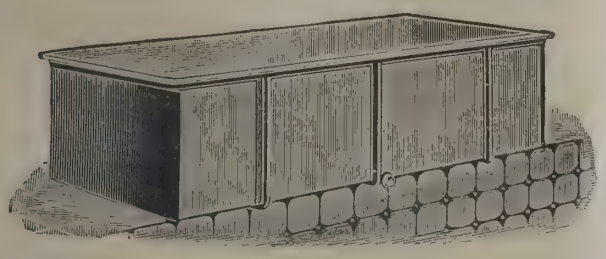
Gut und preiswert: „Seit einigen Jahren bin ich Abnehmer von Branth's Schutzfarben, die ich zum Anstrich meiner Meiereiräume usw. benutze. Ich kann dieselben **als gut und preiswert empfehlen.**“ gez. Meiereibesitzer F. W. Ch. in G. (Schleswig). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegründet 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Milchbassins
und
Käsewannen
sowie Milchkannen, Molkereigeräte u. andere Behälter
aus
REIN-ALUMINIUM



der ideale Ersatz
für verzinnte Behälter aus Eisen- oder Kupferblech
Verlangen Sie aufklärende Broschüre!
Engelhardt & Co., G. m. b. H.
Düsseldorf 31
Industriestraße 4 Fernruf 9184 u. 1016

Ia **verzinkte**
Flaschenkasten
liefert nach Muster oder Angaben in jeder gewünschten Größe **preiswert** (8535
Gustav Borghoff, Dortmund
Fernruf Nr. 2655. Adlerstraße 15.

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.
Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.
Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.
Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:
Dampfkessel „Autokratos“
für Hoch- und Niederdruck
Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!
Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!

Berufsbekleidung!
Wir empfehlen in nur Qualitätsware:

Molkereimützen mit 2 Bezügen	5,10,	mit 3 Bezügen	6,20
Mützenkokarden, Zentrifuge mit Eichenlaubkranz (versilbert)			0,90
Mützenkokarden, Buttersertiger mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, einreihig			7,00
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, zweireihig			8,00
Molkereijacken, blauweißgestreift prima Kadett, einreihig			7,00
Molkereijacken, blauweißfeingestreift, Ia Satin, zweireihig			8,50
Monteurjacken, Hausleinen oder Drell			5,50
Arbeitshosen, besonders haltbare Qualität			6,50
Hosen aus gestreiften Stoffen (Streifhose)			8,50
Hemden, prima wollgemischt, mit doppelter Brust			3,00
Makohemden, gute Qualität, mit doppelter Brust			3,65
Oberhemden, gestreift, gute Ware mit 2 Kragen			6,50
Trikot-Einsatzhemden, besonders gute Ware, schöne Muster			3,50
Mako-Einsatzhemden, gute, haltbare Qualität			4,50
Hosen, prima wollgemischt	3,00	**Hosen** aus gutem Mako	3,40
Segeltuchschürzen, weiß, garantiert wasserdicht, mit Band			3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schwere Qualität mit Metallösen			5,00
Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw. Qual., m. verstärkt. Brust u. Ecken			5,75
Buttereischürzen, in besonders haltbarer Qualität			2,30
Blaue Arbeitsschürzen aus gutem Hausleinen			2,50
Holzpantoffel	2,00,	**Galoschen**	5,50

Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.
Berlin SO. 16, Köpenickerstr. 114. (1310

Eiserne, verzinkte
Flaschenkasten
in den meisten Molkereien eingeführt, liefert schnell und billig. (3416
Carl Keller, Gelsenkirchen
Spezial-Fabrik für eiserne Flaschenkasten.

Yoghurt-Ferment
Kefir-Körner
Rahmsäurungs-Kulturen
fachmännisch kontrolliert und begutachtet, nebst Anleitung zur Selbsterzeugung. **Laboratorium M. Groll, Wien I,** Schottenring 28. (3262

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Sof. od. später sucht junger, solider
Fachmann
der an Ordn., Sauberk. u. flottes, selbständ. Arbeiten gew., reiche Erfahrung in der neuzeitlichen Maschinenanl. wie Hart-, Weich- und Harzkäse, sucht, gest. auf gute Zeugnisse u. Empfehl., Vertrauensstellg. Selb. w. ber. läng. Zeit als 1. Geh. tätig. Angeb. mit Gehaltsang. erb.
Theodor Glettnik, Molk. Fraustadt, Grenzmark. 2309

Molk.-Verwalter
Ende 30er, evgl., verh., sucht zum 1. Okt. evtl. auch früher anderweit. Vertrauensstellung. Fachschule bes., gute Zeugnisse und Referenzen. Da Frau gel. Meierin, würde selbige im Betriebe mithelfen. Angeb. erb.
C. Barthels, 2237
Molkerei Freienwalde, Pomm.

Junger solider 2235
Molk.-Fachmann,
22½ Jahre alt, wünscht Dauerstellung, da er an selbständ. Arbeiten gewöhnt ist, als 1. od. alleiniger Gehilfe. Er faßt bei allen Arbeiten mit an und stellt einwandfreie Produkte her. Er arbeitet auch m. großem Interesse gegen die Konkurrenz. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote erbittet
Melzer, Chemnitz,
Elisenstraße 27,
Molkerei.

Molkereifachmann
26 Jahre alt, sucht sofort od. 15. 8. Stellung als 1. Gehilfe, Gutsmeier od. Heizer u. Maschinenf. Selb. h. langj. Erf. i. all. Zweigen d. Fach. Elektr. Lichtanl., Berged. Kühlanl., Müllerei und Schweinemast. Werte Angebote bitte zu richten an **F. Borrmann, Elbing, Querstraße 27.**

Junger Fachmann
der mit der neuzeitl. Maschinenanlage, wie Hart-, Weich- u. Harzkäse best. vertr., an flottes, sauber. Arbeiten gewöhnt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehl., Dauerstellg. sofort od. später als 1. Gehilfe, da als solcher schon längere Zeit tätig, oder sonstigen Vertr.-Posten, evtl., wo er sich im Kontor oder Rahmeisbereitung ausbilden kann. Angebote mit Gehaltsang. unter **2241** an diese Zeitung.

Suche für tüchtigen (2412
Molk.-Fachmann
34 Jahre alt, 19 Jahre im Fach, seit 1914 mittlere Betriebe selbständig geleitet, sehr gute Zeugnisse, Stellung als verheirateter Molkereiverwalter oder Betriebsleiter. Antritt nach Belieben.
S. Kappeler, Molkereibesitzer, Jestwethen, Post Klappather, Kreis Tilsit-Ragnit.

Molkereifachmann
38 Jahre, verh., mit 1 Kind, sucht sofort oder später Dauerstellung als Gutsmeier, 1. Gehilfe oder Buttermeier auf dem Lande. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote unter **2417** durch diese Zeitung.

Jg. Molk.-Fachmann
Mitte 20er, v. d. Pike auf gedient, m. gut. Zeugn., 4 jähr. prakt. und 4 jähr. kaufmänn. Tätigk., darunter 2 J. Bank, sprachgew., bilanzsicher, guter Rechner, reisegew., organisatorisch und zielbewußt, kurz, auf jedem Posten zu verwenden, sucht ausbaufähige Vertrauensstellung in **Molkerei oder Großhandlung** (auch Reise) zu sof. od. spät. Ang. erb. u. **Westdeutschland 2435** an ds. Ztg.

Betriebsleiter,
arbeitsfreudig, 45 J. alt, verheir., 3 Kinder im Alter v. 17—13 J., über 20 J. technisch u. kaufmänn. in der früh. Prov. Posen tätig gewesen, jedoch als deutscher Optant vor einigen Tagen der polnischen Ausweisungswillkür zum Opfer gefallen, u. somit seine gute Lebensstellung verloren, sucht zum mögl. baldigen Antritt, gestützt auf beste Empfehlungen, geeigneten Ersatz in größerer Genossenschafts- oder Privat-Molkerei. Werte Angebote erbittet (2422
Kusch, z. Zt. Glogau,
Hotel Hindenburg.

Molkereifachmann
31 Jahre alt, led., an selbständig. Arbeiten gewöhnt, sucht zum 15. August oder später Dauerstellung. Mit Annahme, Abrechnung, Vers., Butterei, Buchführung, mit den neuesten Maschinen aufs beste vertraut. Betrieb selbständig geleitet. Am liebsten Annahme und Büro. Reflektiert w. nur auf Dauerstell. Gegend gleich. Antritt auch sofort. Angebote an (2416
Felix Riegemann, Sehl
b. Cochem a. Mosel
bei Herrn **Josef Pfeifer.**

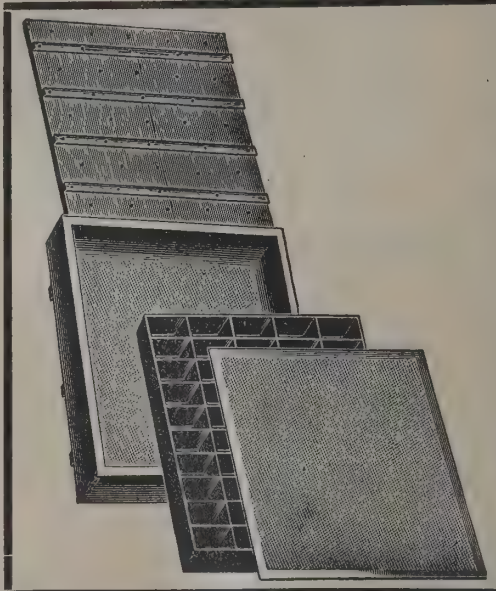
Kaufmann und Fachmann

Absolvia, mehrjähriger Betriebsleiter, routinierter Kaufmann, vollkommen selbständig im Einkauf, Verkauf usw., 12 Jahre im Fach, **Meisterprüfung mit sehr gut** in der Weichkäse- und Butterbereitung, Br. In Herstellung aller Käsesorten, auch der neuesten, bewandert, mit Auto- und Maschinen-Wesen vollkommen vertraut, in ungekündigter, leitender Position, sucht sich gelegentlich n. Norddeutschland oder Ausland zu verändern. Ia Zeugnisse und Referenzen. Angebote unter **Nr. 2476** durch diese Zeitung erbeten.

Selbständig arbeitender Gehilfe

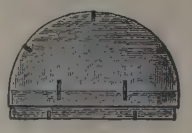
23 Jahre, vertraut mit Kessel, Maschine, Kühlmaschine, elektrischer Lichtanlage, Zentrifugen, Butterei und sonstigen im Betriebe vorkommenden Arbeiten, möchte sich zum 1. September 1925 verändern. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote sind zu richten unter **Nr. 2479** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Perfekter Harzkäser, firm in Herstellung ff. haltbarer, goldgelber Qualitätsware, sucht sich zum 1. Sept. zu verändern. Suchend. ist 25 J., ledig, u. hat seit mehreren Jahr. Betrieb mit 2 Lübb. Automaten geleitet. Arbeitet selbst mit und hat 8 jährige Praxis in **Quarg- und Kasein-Käse nach Harsumer Art.** Alles von der Pike auf erlernt. Kaufmännisch geb. und beschlagen in der Expedition und allen Büroarbeiten, reiche Erfahrung im Ein- und Verkauf, im Verkehr mit den Lieferanten und Kunden. **Werte Angebote mit Gehaltsangabe an diese Zeitung unter 2508.**



Nur schöne, gleichmäßig geformte
Weichkäse
sind heute verkäuflich. Diese erzielen Sie mit dem Handapparat Waldner. 15 verschiedene Größen in Vorrat. Prospekte kostenlos.
Hermann Waldner
Molkereigeräte
Wangen i. Allgäu.

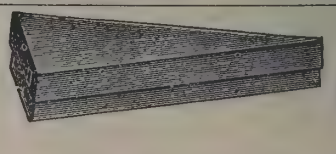
Holzspanschachteln
und
Käsehorden
kaufen Sie am billigsten beim Hersteller.

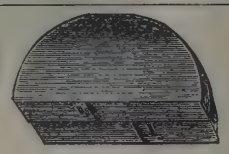


Heinrich Bauermeister, Clauen
b. Hohenhameln
Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.

Flaschenkasten
für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Preise ermäßigt!
Verlangen Sie neues Angebot u. Muster.
H. Bockholt, Ahlen (Westf.), Tel. 303
Spezialität: Milchtransportkannen und Aluminium-Bassins und Käsewannen.
Qualitätsware!





Käseschachteln
in allen Größen und Ausführungen liefern schnell und preiswert
Fehr & Wolff, A.-G., Habelschwerdt i. Schl.
Zweigfabrik in Böhmen.

Wilh. Steffen
Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843

Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 11. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 200 G.-M., 2. Qualität je Zentner 183 G.-M., abfallende je Zentner 163 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 8. August. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Der Markt verkehrte in dieser Woche in recht fester Stimmung und konnte die anhaltend kleine Prgduktion im gesamten In- und Auslande, also überall, zu höheren Preise schlank verkauft werden. Die Nachfrage war besonders in dänischer Butter stärker, da Kopenhagen in dieser Woche die Notierung nicht so stark erhöhte, als vorausgesagt wurde und die deutsche Butter durch die diesswöchige Erhöhung der Berliner Notierung um 5 ℳ auf 197 ℳ im Preise der dänischen Butter ziemlich nahe liegt. — Die Hausse scheint noch weitere Fortschritte zu machen, doch fragt es sich sehr, wie lange die Verbraucher noch in der Lage sind, die hohen Butterpreise zu bewilligen. — Schmalz. Bei unveränderter, ruhiger Marktlage zogen die Preise gegen Ende der Woche wieder etwas an.

Leipzig, 8. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Mitte der Woche machte es den Eindruck, als ob das Geschäft etwas abflauen würde, doch brachte die zweite Wochenhälfte wiederum einen recht lebhaften Handel. — Der Bedarf mußte in der Hauptsache mit Auslandsbutter gedeckt werden, da die inländischn Zufuhren von Tag zu Tag eine weitere Abnahme zeigten. — Die wieder eingetretene heiße Witterung dürfte ebenfalls recht ungünstig auf die Milchproduktion einwirken und geht man wohl nicht fehl, wenn man auch nächste Woche wieder mit einem flotten Geschäft und höheren Preisen rechnet.

Dresden, 8. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Eingänge in deutscher Butter sind noch geringer geworden und ist für pa. Ware gute Nachfrage. Um den Bedarf zu decken, mußten große Auslandskäufe vorgenommen werden. Eine Folge davon ist, daß am Donnerstag die Berliner Notierung auf 197 ℳ erhöht wurde und heute bei festem Markte unverändert blieb.

London, 8. August. Da viele Käufer in der vorigen Woche in Erwartung eines Streiks der Kohlenbergarbeiter reichliche Vorräte erworben hatten, weil sie mit der Möglichkeit einer Unterbrechung des Transportdienstes rechneten, hatten sie in den letzten Tagen nur einen verhältnismäßig geringen Bedarf zu decken, so daß sich das Geschäft nicht sonderlich lebhaft anließ. Andererseits war aber auch das Angebot nicht übermäßig und die Tendenz trug daher wieder Festigkeit zur Schau. Die aus England schwimmende Menge neuseeländischer Butter beläuft sich gegenwärtig auf 73 500 Kisten und von australischer befinden sich 86 500 Kisten auf dem Wege nach hier, während von argentinischer 14 500, also zusammen 174 500 Kisten gegen 135 000 Kisten zur gleichen Zeit des vorigen Jahres unterwegs befinden. Kontrollierte neuseeländische Butter wird sehr fest gehalten und erzielt ungesalzene, feinste Qualität 196—200 Sh. Von dänischer Butter gingen in der Berichtswoche am hiesigen Hafen nur 3059 Faß, und in allen englischen Häfen zusammen 30 173 Faß gegen 33 817 Faß zur gleichen Zeit des Vorjahres ein, und holländische wird sehr spärlich angeboten, weil kontinentale Käufer für solche höhere Preise als die hiesigen anlegen. Bei uns erweist sich holländische Rahmbutter zu 206—208 Sh. als zu teuer für den allgemeinen Konsum, und das Geschäft in solcher bewegt sich daher in engen Grenzen. Auch von irischer Rahmbutter kommen im Augenblick keine großen Quanten heran, und die Notiz behauptet sich sehr fest auf 194—196 Sh. Feinste ungesalzene australische Butter gilt 190—196 Sh. und sibirische 175—180 Sh.

Käse.

Dresden, 8. August. Bericht der Fa. Maier & Umlauf. Die Nachfrage nach Allgäuer Weichkäse hat sich um eine Kleinigkeit gebessert und ist wohl auch ein Nachgeben der Preise nicht mehr zu erwarten, da die Butter- und Fleischpreise stark angezogen haben. Eine besondere Nachfrage besteht auch nach echtemf Emmentaler, Camembert und Edamer, während bayerischer Emmentaler wenig Beachtung findet. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen pro Zentner: Pa echt. Emmentaler 170—173 ℳ, pa. bayer. Emmentaler vollfett, 150—155 ℳ, pa. bayer. Limburger 20 proz. 95—98 ℳ, pa. bayer. Stangenkäse 20 proz. 96—100 ℳ, pa. bayer. Stangenkäse 40 proz. 135 ℳ, pa. bayer. Romadur 20 proz. in Stanniol und Etikett 112—115 ℳ, pa. bayer. Romadur 40 proz. in Stann. und Etikett 140 ℳ, pa. bayer. Weißlacker vollfett 135—140 ℳ, pa. vollfetter holl. Edamer 129 ℳ, pa. echter Roquefort 160 ℳ, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140 ℳ, pa. Camembert in Stann. u. Holzsch. ca. 125 Gr., 0,25—0,30 ℳ p. Stück, pa. Camembert in Stann. und Holzsch. ca. 400 Gr. 1/1 und 8/8 teilig, 0,90—0,95 ℳ p. Stück.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 10. August. Das schöne Wetter wird jetzt weiter zu kräftigem Einfahren des noch auf den Feldern befindlichen Getreides benutzt. Dadurch sind die Drescharbeiten noch beschränkt, aber das Angebot mehrt sich immerhin in Roggen. Die Forderungen bleiben allerdings wenig nachgiebig und das verhindert einen größeren Umsatz. Die geringe Unternehmungslust zeigt sich auch im Termingeschäft, in dem sich die Preise nicht voll behaupten konnten. Für Weizen brachte das Ausland nur geringe Anregung. Das Angebote in inländischem Material bleibt noch gering; es verteilt sich zumeist auf die Mühlen der Provinz. Gerste bei vermehrtem Angebot behauptet, während das bisher kaufende Mitteldeutschland vorsichtig geworden ist. Hafer war in neuer Ernte billig angeboten, die Käufer dagegen hielten sich mehr zurück. Mehl lag sehr still. Futterartikel ruhig. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, guter, 270—278, neuer 250 bis 260, Gerste 260—262, Wintergerste 225—230, Futterweizen 275—280, La Plata Mais 220—222, Roggenkleie 142—144, Weizenkleie 142—145. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, August 254—257, September 262—264 und Geld, Oktober 267—265,50, Roggen, märkischer, August 187 bis 193, September 205—203, Oktober 205—201, Gerste, Winter 192—200, Hafer, märkischer neuer, auf sofortige Lieferung 220—227, September 192, Oktober 201—200, Mais (loko Berlin), 213—216, Weizenmehl 33,25 bis 35,25, Roggenmehl 27—29 ,Weizenkleie 14, Roggenkleie 13,75, Raps 355 bis 360, Viktoriaerbsen 27—34, kl. Speiseerbsen 25—27, Futtererbsen 2 bis 25, Peluschken 23—25, Wicken 26—28, Lupinen, blau 12,50—14,50 do., gelb 15—16,50, Rapskuchen 16,60—16,80, Leinkuchen 23,60—24, Trockenschnitzel 12,20—12,50, Soya-Schrot 22,40—22,60, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 26,40—26,70.

Hamburg, 10. August. Weizen 250—260, neuer Roggen 195—200 neue Wintergerste 205—215 Rm. je 1000 Kg., ausländische Gerste 215—230 Mais 204—207, je 50 Kg., Hirse 11—13 Gulden je 100 Kg., Leinsaat 2 bis 24 Gulden je 100 Kg.

Magdeburg, 10. August. Weizen ruhig, 12,50—12,70, Sommergerste fest 14,50—15,25, Hafer still, 11,50—12,00, Roggen ruhig, 9,90—10,00 Wintergerste stetig, 10,00—10,20.

Bremen, 10. August. Weizen, Manitoba 4 Augustabladung 14,75 amerikanische Mixed 14,25, Manitoba Futter 10, Roggen, deutscher, Aug.-September-Abladung 1, amerikanischer 11, russischer, September-Abladung 10,60, Gerste, Donau-russische August-September-Abladung 10,20, amerikanische Malz- 10,65, Hafer, Kanada 3 11, La Plata 9,70, amerikanische white clipped 38 Jbs, 9,75, La Plata Mais 10,10. Tendenz: fest.

Emden, 8. August. Bericht der Internationalen Import- u. Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,20—10,30, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80—5,20, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,10—3,50 Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,90—2,30, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,90—2,30, inländischer Hafer 10,10 bis 10,50, inländischer Weizen 12,10—12,60, inländischer Roggen 10,50—10,60 inländische Sommergerste 10,75—10,85, inländische Wintergerste 10,30 bis 10,40, inländische grüne Speiseerbsen gereinigte 10,00—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50 bis 10,00.

Mannheim, 10. August. Produktenpreise. Weizen, inländischer 28,50 ausländischer 29,50—31,00; Roggen: inländischer 22,25—22,50, ausländischer 23—25,50; Futtergerste: 21—22,50; Braugerste: 25,50—28; Hafer ausländischer 20,50—22,25; Weizenmehl: Spezial 0 August/Dezember 40,50 bis 41; Weizenbrotmehl: August/September 31,50—32; Roggenmehl: 70 proz. 31,35—32; Wiesenheu, neu: 7,40—7,60; Luzerne-Kleeheu, neu: 8,20—9; Preßstroh: 5—5,50; gebündeltes Stroh: 5—5,50 Roggentreber mit Sack: 17,50—18,50; Raps: 40,25—40,75; Weizenkleie 12,50; Mais mit Sack: 22,75—23.

Spiegelglanz

erhalten mit meiner Emaillefarbe bestrichene Wände. — Farben-Tafel und Preise auf Wunsch

Carl Mann ▪ Hildesheim

Käserei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsereifachverständigen J. Betz. 2. Aufl. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neuschatell-, Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsereifachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Kümmel-, Lothringer- Mainzer, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäserei Quarkkäserei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2,— Mark.

Limburger Käserei vom Schulvorstand für Weichkäserei Eduard Kneuttinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weißlacker). Preis 2,— Mark.

Die Herstellung von Holländer Käse Gouda-Käse, Edamer Käse. 4. Aufl. 16 Seiten. Preis 1,— Mark.

Holländer und Tilsiter Käserei v. L. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer-, Gouda-, Brot-, Wilstermarschkäse, Geheimratskäschen, Tilsiter Käse, Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— Mark.

Allgäuer Rundkäserei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käserei in Weiler im Allgäu. 86 Seiten. Preis 2,— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Sicheren Schutz gegen Schimmel

gewährt mein neues Verfahren!

Anzuwenden an allen festen Käsesorten!

Gefärbt oder ungefärbt!

Anfragen unter G W. 2046 an diese Zeitung zu senden.

Zur Urlaubsvertretung such. wir einen (2674

Gehilfen

auf ca. 4 Wochen.
Molkerei-Genoss. Nessin
Krs. Kolberg in Pommern.

Suchen zum baldig. Antritt noch einen jüngeren (2634

Gehilfen

Anfangsgehalt 55 ℳ, fr. Station und Kassen. Angeb. mit Zeugnisabschriften erb.
Molkereigenossenschaft Eichenrod
Krs. Lauterbach, Oberhessen.

Junger, gewandter (2682

Gehilfe

findet sofort angenehme Stellung als alleiniger.
Molkerei Mörs
Bezirk Düsseldorf.

Suche zum baldig. Antritt einen nicht zu jungen, zuverlässigen, sol.
Gehilfen
für meine kl. mod. eingericht. Molk. Fachleute, die mit Heißdampflokomobile u. Mühle Bescheid wiss. u. Lust dazu hab., bevorz. Es wollen sich nur solche Herren melden, die auf Dauerstellg. u. gute Behandlg. Werte legen und vollständ. selbst. arbeit. könn. Ang. mit Geh.-Ford. erb. **Molk. Appeln** b. Beverstedt, Bezirk Bremen. (2670

Suche zum 20. August evtl. früh. oder später, jungen, soliden (2641

Gehilfen

Gehalt 50 ℳ netto. Gefällige Angebote erbeten.
Dampfmolk. Repvichau, e. G. m. b. H. in Anhalt. **Uhlenhaut.**

Für unseren städtischen, modern eingerichteten Betrieb suchen wir z. 15. oder auch späteren Antr. geeign.

Gehilfen

entweder für Käserei — kleineren Umfang für direkten Absatz durch unsere Milchverkaufswagen — od. auch für Betrieb bei gutem Gehalt. Gefl. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. u. Geh.-Ford. erb. an (2651
Dampfmolk. Mühlhausen i. Thür.

Ich suche zu sofort für meinen modernen Molk.-Betrieb einen jg., äußerst tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen

Gehalt nach Leistung. Bewerber, die vorwärts streben, an Pünktlichkeit und Sauberkeit gewöhnt sind, wollen Angebote einsend. an (2648
Molkereien Karl Niemann
Wagenfeld in Hannover.

Junger 2441

Milchkutscher,

der vor allem guter Pferdepfleger ist, auch landwirtschaftliche Arbeit. versteht, kann sofort eintreten. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung an
Dampfmolkerei Sondershausen
in Thür.

Kräftig. junges Mann mit guter Schulbildung stellt ein als (2623

Lehrling

zum sofortigen Antritt.
Schipper, G.-Molk. Bladiau, Ostpr.
E. G. m. u. H.

Wir suchen einen willig. u. kräft.

Lehrling

mit guter Schulbildung u. möglichst aus Fachkreisen. Gründl. Ausbild. im Betrieb und Kontor wird zugesichert, da Vollbetrieb. Angeb. mit Lebenslauf an die (2627
Falkenburger Molk., e. G. m. b. H.
Falkenburg in Pommern.

Für kleinen Betrieb tücht iger, zuverlässiger

Harzkäser

gesucht. Strebsamem Mann, ledig, gesetzten Alters ist Lebensstellung geboten. Werte Angebote unter 2659 an diese Zeitung.

Suche auf sofort nationalgesinnten, ledigen (2348

Harzkäser,

der an selbständ. Arbeiten gewöhnt ist und ein. tadellosen, goldgelben Harzkäse herstellen kann. Angebote mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschriften umgeh. erbeten
E. Meier, Wesermünde-Lehe
Fritz Reuterstraße 25 a
Fernruf 2148.

Weg. Erkrankung des jetzigen zu sofort kräftiger und unverheirateter

Kutscher

gesucht. (2566
Molk. Dürrenberg b. Leipzig.

Ordentlicher, tüchtiger, lediger

Weichkäser

der hauptsächlich Camembert und Brie, aber auch Tilsiter, pa. Qualität, herstellen kann, wird sofort gesucht. Zeugnisabschriften sowie Gehaltsforderungen sind z. richten an (1172
Milch-Verwertungs-Genossensch.
Kleschkau, Freistaat Danzig.

Da sich unser junger Mann, der 1½ Jahr bei uns tätig ist, gerne mal verändern möchte, suchen wir zum 15. August einen ehrlichen, sauberen (2307

jungen Mann

für unseren Verkaufswagen u. Hilfe in der Meierei. Junge Leute, die schon einen solchen Posten innehatten und in Bedienung der Kundschaft Erfahrungen haben, belieben Zeugnisabschriften einzusenden an
Hansa-Meierei Travemünde
bei Lübeck.

Suche zu sofort ehrl., sauberen, zuverl., im Umgang mit der Kundschaft gewandten (2174

Milchverkäufer.

Selbiger muß guter Pferdepfleger sein, und außerdem beim Holen der Milch sowie etwas Landwirtschaft behilflich sein. Etwas Kaution erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Gutes Gehalt. Angeb. m. Zeugn.-Abschriften erbeten an
M. Schweizer
Molkerei Kempe, Heidenau.

Suche für meine Molkerei einen gesunden (2166

Lehrjungen

mit guter Schulbildung, bei Fam.-Anschluß. Katholiken werden bevorzugt.
Heinr. Schute, Lindern i. Oldbg.

Junges, kinderloses Ehepaar als

Milchverkäufer

sowie für Hilfe in Molkerei und Haushalt sofort gesucht. Bewerb. unter **Nr. 2245** an ds. Ztg. erbeten.

Suche zu sofort eine saubere

Meierin

für Meierei und Haushalt. Stellung dauernd und nach ½ J. Reisevergütung. Familienanschluß. Meierei dicht am Bahnhof. Gefl. Angebote an (2630
Meierei Blocksberg, P. Dagebüll
Kreis Tondern.

Für unsere Verkaufsstelle in **Breslau** suchen wir einfache, zuverlässige (2249

Verkäuferin,

gelernte Meierein bevorzugt, mit nur allerersten, langjährigen Zeugnissen und Empfehlungen zum beliebigen Antritt.
Molkerei Dyherrnfurth a. O.
Bez. Breslau.

Gesucht zum 1. September eventl. etwas später für Molkereihaushalt eine tüchtige, nicht zu junge, in all. häuslichen Arbeiten (2543

erfahrene Stütze

bei Familienanschluß.
Frau A. Lembcke
Molkerei Neuenkirchen
Krs. Soltau in Hannover.

Zuverlässig. Meierin

für Landmolkerei bei vollem Familienanschluß als alleinige gesucht. An das Landleben gewöhnte Bewerberinnen, die a. Dauerstellung reflektieren u. in der freien Zeit Hausarbeit mit übernehm., woll. ihre Gehaltsanspr. nebst Zeugnisabschriften unter **2272** durch diese Zeitung einsenden.

Meierin

gewandt und sauber, für Butterei, Butterfertiger, Rahmreifer und Rahmbehandlung zum 15. Aug. gesucht. Gutes Gehalt. Angebote m. Zeugnisabschriften an (2380
Molk.-Gen. Angerburg, Ostpr.

Suche kath., ehrl. 2439

Lernmädchen

mit guter Handschrift und gute Rechner.
R. Mittmann, Hartegasse, Rhld.

Zum 1. 9. d. Js. sucht tüchtigen, zuverlässigen (2547

Meier od. Meierin

mit guten Zeugnissen, für Gutsmeierei, der selbständ. arbeit. kann.
Rittergut Gr. Sonnenburg
Post Gr. Schwansfeld, Ostpr.

Tüchtige, gewandte. ehrliche

Meierin

für Betrieb und etwas Hilfe im Haushalt für 15. August bei gutem Lohn gesucht. 2430
Dampfmolkerei Hassenhausen
bei Bad Kösen a. S.

Empfehlenswerte Bücher:

Maschinen. Elektrische Anlagen.

Altmüller, M. Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte. 3. Auflage. 232 S. 1920. 6,— ℳ.

Barth, Friedr. Die Dampfmaschinen. Kurzgefaßtes Lehrbuch mit Beispiel. für das Selbststudium u. den prakt. Gebrauch. 1. Wärmetheoretische u. dampftechnische Grundlagen. 3. Aufl. 147 S. mit 64 Figuren. Leipzig 1919. 1,25 ℳ.
2. Bau u. Betrieb der Dampfmaschin. 3. Aufl. 168 Seit. m. 113 Fig. 1916. 1,25 ℳ.

— Die Dampfkessel. Kurzgefaßtes Lehrbuch für das Selbstudium und den praktisch. Gebrauch.
1. Teil. Kesselsysteme u. Feuerungen. 3. Aufl., 134 Seit. m. 43 Fig. 1919. 1,25 ℳ.
2. Teil. Bau und Betrieb der Dampfkessel. 3. Aufl. 139 S. m. 42 Figuren. 1919. 1,25 ℳ.

Brauser u. Spennrath. Heizer und Kesselwärter. 12. Aufl. 172 Seiten mit 82 Abbild. 1922. 1,80 ℳ.

— Der praktische Maschinenwärter. 8. Auflage. 137 S. m. 45 Abb. 1920. 1,50 ℳ

Fischer, Albert. Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb. 1924. 112 S. mit vielen Abbildunge in ½ Leinen geb. 2,50 ℳ.

Gaisberg, S., Freiherr von, Taschenbuch für Monteure elektr. Beleuchtungsanlagen. 79 Aufl. 326 S. m. 231 Abbild. 1921 2,50 ℳ.

— Herstellung und Instandhaltung elektr. Licht- u. Kraftanlagen. Ein Leitfaden auch für Nichttechniker. 9. Aufl. 1920. 134 S. m. 59 Textfiguren. Geh. 2,— ℳ.

Hammel, Ludwig. Was der Landwirt von der Elektrotechnik wissen muß. 114 S. mit 123 Abbildungen. 1917. 2,— ℳ.

Weigmann, Prof. Dr. H. Erfahrungen und Versuche mit den vereinigten Butter- u. Knetmaschinen. 67 S. 1906. 2,40 ℳ.

Wurr, E., Hilfsbuch für Maschinisten und Heizer. Ein Lehr- und Nachschlagewerk für jeden Berufsgenossen. Neu bearbeit. von Dipl.-Ing. K. Vigener. 10. Auflage. 600 S. mit 345 Abbild 3,— ℳ.

Kältemaschinen. Eiskeller.

Göttsche, Georg. Die Kältemaschinen und ihre Anlagen. 824 S. m. 734 Abb und 154 Tabell. 5. Aufl.

Hoffmann, Wilhelm. Die Kältemaschin., ihre Entwicklung, Wirkung u. Wartung. 140 Seiten mit 81 Abb.

— **F. W.** Die Eis- u. Kältemaschinen, ihr Wesen, Betrieb und Wartung. 2. Aufl. 278 S. 8,— ℳ.

Buchhandlung der Molk.-Ztg.
Hildesheim.

Stellen-Gesuche.

Fachmann

30 Jahre alt, gut. Maschinenpfleg., auch Lichtanl., firm in Käs., Tilsit., Romadur, □-Käse, Hitz- u. Speisequarg u. Butterei (Faß u. Fertig.) vorzügl. Schweinemäster, der sich auch sonst vor keiner Arbeit in der Molkerei und Käs. scheut, sucht zum beliebigen Antritt Stellung als 1. oder alleinig. Gehilfe, Buttermeier, Käser, wo er sich nachm. in d. Buchführg. vervollkommn. kann. Mekl. od. Ostpreuß. bevorz. G. Zeugnisse u. Referenzen steh. zur Verfügung. Ang. mit Gehaltsang. erb. **Bruno Draheim, Klausfelde** b. Schlochau, Grenzmark. (2664

Molk.-Verwalter

Schlicht., einfach. Fachm. sucht zur baldigen übernahme Verwalterstelle in Käserei sowie Schweinemast u. Mühle erfahr, kl. Familie Kaution von 3000 ℳ bar kann gestellt werden. Angeb. unter 2675 an diese Zeitung.

Molk.-Fachm., 33 J. a., ledig, mit allen ins Fach schlag. Arbeit. aufs beste vertr., sich. Rechner, sucht zum sof. Antr. dauernde Stellg. Gefl. Angeb. an **Emil Skupin,** Molkerei-Gehilfe, **Zaborze 2,** Krs. Hindenburg, O.-Schles. (2618

---

29 jähr. Fachmann, viels. gebild., s. z. 20. 8. Stellung als Obermeier, Expedient (Annahme und Kontor), Lagerhalter oder (2553

Reisender

da schon mit Erfolg 1½ J. gereist. Auch sonst Vertr.-Posten bitte anzubieten dem
Gehilfen der Dampfmolkerei
Arnsdorf bei Dresden.

Achtung!
Suche für tüchtigen (2615
Molkereigehilfen
25 Jahre alt, dauernde Stellung, wenn möglich wo selbiger selbständ. arbeiten kann. Sofend gleich. Antritt 1. September od. später. Ang. erb. **J. Egger,** Verw. d. Dampfm. **Insingen** b. Rothenburg o. Tbr.

Junger, fleißiger Gehilfe

20 J. alt, sucht sofort Stellung, in Milch- od. Molkereiprod.-Geschäft angenehm. Such. ist v. Jug. auf im väterlich. Betrieb tät. gewesen, guter Pferdepfleger. Auch Stelle in Versandmolk. als alleinig. nicht ausgeschlossen. Suchend. hat auch Interesse zum Erlernen des Kraftwagenführens. Kenntn. vorhand. Werte Angeb. m. Geh.-Ang. erb. **J. Graen,** z. Z. Hern Hugo Tenner, Milchgeschäft, **Hagen i. Westf.** Friedensstr. 10. (2662

Junger, arbeitswilliger (2667
Molkerei- und Käserei-Gehilfe
der mit sämtl. Facharbeit. vertraut ist und vor allem einen tadellosen Quargkäse herstellt, sucht zum 1. 9. pass. Stellg. in Molk. mit Quargkäserei. Werte Angeb. zu richt. an
Willy Siegmund
Central-Molkerei Rodach
bei Coburg.

Ostpreuß. Meierin

mit der Tilsit Käserei vertraut, sucht auswärts Stellung zur weiteren Ausbildung. (2485
Auguste Planschinn
Tilsit in Ostpreußen
Rosenstraße 28.

Meierin

mit allen Molkereiarbeiten, sowie Laden vertraut, sucht Stellung zum 1. 9. evtl. frauenlos. Haushalt. Angebote unter 2552 an diese Ztg.

7.05 Ag
O

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr 2138 Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 88 — Hildesheim, den 13. August 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Wie kann der übermäßigen Einfuhr von Molkereierzeugnissen aus dem Auslande Einhalt geboten werden? Von Dr. Franz Lauterwald, Stettin.

Joghurt-Milch. Von G. Langheinrich-Berlin.

Maschinen und Geräte. Pneumatischer Melkbecher mit Schwimmventil D. R. P. 407 908.

Unterrichts- und Versuchswesen. Prüfung von Molkereilehrlingen in Westfalen. — Lehrlingsprüfungen in Pommern.

Rundschau. Umsatzsteuer und Genossenschaften. — Milchverbilligung für Kinder in Leipzig. — Milchverfälschung in einer Molkerei. — Butterkontrollmarke in Schleswig-Holstein. — Zur Einführung einer pommerschen Buttermarke. — Das Milchkontrollvereinswesen in Oldenburg. — Verkauf von Butter und Margarine im gleichen Verkaufsraum. — Wegen Milchfälschung 1½ Jahre Gefängnis.

Sprechsaal. Kalkmilch als Reinigungsmittel. — Herstellung von Schokoladenmilch. — Zu hoher Fettgehalt in der Buttermilch. — Vollmilchwagen. — Milchanfuhr und Verkauf mittels Lastauto. — Eigenartige Erscheinung bei dauererhitzter Milch. — Vorbildliche Käserei-Einrichtungen. — Quargunterſuchungen.

Briefkasten. — **Marktberichte.**

Wie kann der übermäßigen Einfuhr von Molkereierzeugnissen aus dem Auslande Einhalt geboten werden?

Von Dr. Franz Lauterwald, Stettin.

Deutschland hat seinen Bedarf an Butter und Käse auch schon vor dem Kriege zum Teil im Auslande decken müssen; es ist deshalb an sich nichts Ungewöhnliches, daß Auslandsmolkereierzeugnisse auch heute wieder auf dem Deutschen Butter- und Käsemarkte gehandelt werden. Ungewöhnlich ist aber die Tatsache, daß der deutsche Verbraucher sich immer mehr von der einheimischen Ware ab- und der ausländischen zuwendet und daß an den großen Butterhandelsplätzen, wenn ich recht unterrichtet bin, nicht weniger als 40—60 Prozent — bei Käse mögen die Dinge noch schlimmer liegen — Auslandsware umgesetzt werden. Das sind Zahlen, die uns die Augen darüber öffnen sollten, daß wir dem Eroberungszug des Auslandes endlich einen Damm entgegensetzen und energische Abwehrmaßnahmen gegen die übermäßige Auslandseinfuhr ergreifen müssen.

Die Gründe für die übermäßige Einfuhr sind außer in dem leider immer noch nicht vorhandenen Zollschutz für Molkereierzeugnisse einmal in der bedauerlichen Vorliebe vieler deutscher Verbraucher für das Ausländische, dann aber auch und vor allen Dingen darin zu suchen, daß das Ausland außerhalb seiner Landesgrenzen überall nur mit bester, unter Markenschutz stehender Qualitätsware auftritt, die dem Käufer für die Güte, Haltbarkeit und dauernde Ausgeglichenheit der Ware eine bereits wohlerprobte Garantie bietet. — Wir können in dieser Beziehung vom Auslande nur lernen.

Freilich muß dem Markenschutz erst die Markenfähigkeit der Ware vorausgehen, und es gilt für uns deshalb zunächst, mit größester Sorgfalt alles das zu beachten, was zur Erlangung eines Qualitäts-Markenschutzes für Molkereierzeugnisse erforderlich ist. Da wird naturgemäß mit der Erzeugung einwandfreier Milch im Kuhstall und namentlich mit einer sachgemäßen Fütterung der Milchkühe der Anfang zu machen sein. Was über die Fütterung zu sagen ist, habe ich bereits in einem kürzlich veröffentlichten Artikel: „Über den Einfluß der Futtermittel auf die Beschaffenheit der Milch und auf die Güte der Molkereierzeugnisse“ auseinandergesetzt. *)

Ist durch die Fütterung eine gesunde, wohlschmeckende Milch im Tierkörper erzeugt worden, so kommt es weiter darauf an, sie auch sachgemäß aus dem Euter herauszubefördern und sie durch die ganze Art der Weiterbehandlung sauber, süß und möglichst keimarm zu erhalten. Leider liegen die zur Erreichung dieses Zweckes erforderlichen Arbeiten nicht immer in den Händen solcher Personen, denen das dazu nötige Verständnis und Verantwortlichkeitsgefühl im Blute liegt. Bei der Revision von Gutsmolkereien habe ich oft die sehr erfreuliche Feststellung machen können, daß das Stall- und Melkpersonal bei der Gewinnung und Behandlung der Milch in mustergültiger Weise zu Werke ging, bedauerlicherweise habe ich mich aber oft genug auch vom Gegenteil überzeugen müssen. Benno Martiny, der verstorbene Altmeister der Milchwirtschaft, hat einmal die Forderung ausgesprochen, das Kuheuter müsse während des Melkens so sauber sein, daß niemand sich zu scheuen brauchte, es an jeder beliebigen Stelle mit Lippen und Zunge zu berühren. Wenn das auch etwas übertrieben erscheinen mag, so kennzeichnet der Ausspruch doch das bei der Milchgewinnung anzustrebende Ideal. Wie dabei im einzelnen zu verfahren ist, sollte jeder Melker, jede Melkerin und jede aufsichtführende Person im Kuhstall nicht nur wissen, sondern auch durchzuführen bestrebt sein. Ein gewissenhafter Viehpfleger hat keinen Augenblick Zeit zum Müßiggang. Putzen, putzen und nochmals putzen, Streuen und gründlichstes Sauberhalten der Euter muß sein ganzer Stolz sein. Peinlichste Sauberkeit der Melkgeschirre, der Hände und der Kleidung des Melkpersonals, sowie gründlichstes Waschen, Trocknen und Lüften der Seihtücher sollte als eine Selbstverständlichkeit gelten. Sofort nach dem Melken jedes Eimers sollte die Milch geseiht und die Seihe von etwa liegen gebliebenem Schmutz befreit werden, damit dieser nicht durch die Sturzwirkung der nachfolgenden Eimer zerzaust, zerrieben und durch das Seihtuch hindurch schließlich doch in die Milch hineingespült wird. — Da die Milch den Stallgeruch begierig anzieht und ihn später leicht auch auf den Rahm und die Butter überträgt, sollte man sie sobald wie möglich aus dem Stalle entfernen und einem Kühl- und Entlüftungsprozeß unterwerfen. Dazu ist ein kleiner Rund- oder Flachkühler mit dem nötigen Wasser-Zu- und -Abfluß nötig, den jeder Milchwirt besitzen und auch regelmäßig benutzen sollte. Je schneller der Milch die Kuhwärme entzogen und je kühler sie im Anschluß daran aufbewahrt wird, desto länger bleibt sie keimarm und süß. Man sollte stets auf saubere, ungeflickte, sauber abgedichtete und rostfreie Milchkannen halten. Die Milchtransportkannen müssen unbedingt mit lauwarmem Sodawasser und Bürste gründlichst gereinigt werden; ihre Reinigung mit Lappen ist durchaus unzureichend. Wo die Abend- und die Morgenmilch nur einmal am Tage zusammen an die Molkerei abgeliefert werden, halte man die Kannen mit der Abendmilch getrennt von denen mit der Morgenmilch, weil ein Durcheinandermischen erfahrungsgemäß die Säuerung der gesamten angelieferten Milch beschleunigt. Niemals stapele man der Fuhrwerksersparnis halber die Milch oder bei Rahmlieferung den Rahm zu Hause mehrere Tage auf, sondern sorge unbedingt für schnellste Ablieferung an die Molkerei und dort wieder für schnellste Verarbeitung. Je weniger Stunden zwischen dem Melken und der molkereimäßigen Verarbeitung liegen, desto größer ist die Aussicht, aus solcher Milch erstklassige Erzeugnisse herstellen zu können. Leider wird die Milch nicht immer und nicht von jedem Lieferer in tadellosem Zustande abgeliefert, wohl aber trotzdem die volle Verantwortung für das gute Gelingen der Erzeugnisse der Molkerei allein aufgebürdet. Umso aufmerksamer muß seitens der Molkerei die Milch bei der Annahme auf Schmutzgehalt, Geruch, Geschmack und Säuerungsgrad geprüft und nötigenfalls auch beanstandet werden. Man kommt um solche Beanstandungen — auch Sauberkeitsprämien mögen hier und da angebracht sein — nicht herum. Der Milchwirt sollte eine etwa notwendig werdende Beanstandung nicht als persönliche Kränkung oder gar als Beleidigung auffassen — in Holland gilt z. B. die Anlieferung saurer Milch allgemein als eine Schande —, sondern sollte dies vielmehr als einen Beweis dafür ansehen, daß der Molkereileiter auf dem Posten ist. Wo aus Furcht vor der Absplitterung von Milchlieferern jede Milch unbesehen angenommen und ein wirklich verdienter Tadel niemals ausgesprochen wird, da muß sich eine solche Unterlassungssünde sowohl zum Nachteil der Molkerei als auch zum Nachteil des betr. Milchlieferers früher oder später rächen. Man bedenke doch, daß es meist weniger schadenbringend ist, einen durchaus unverbesserlichen Milchlieferer zu verlieren, als seinetwegen auch die pflichttreuen Lieferer und die Allgemeinheit Schaden leiden zu lassen. — Es ist ferner ein Irr-

*) Nr. 69 der Molkerei-Zeitung Hildesheim vom 30. 6. 1925.

tum, zu glauben, daß die Molkerei mit ihren neuzeitlichen Erhitzungsapparaten und sonstigen Einrichtungen in der Lage sei, etwaige in der Milchanlieferung begründete Schäden — wenigstens, soweit die Butterei in Frage kommt — wieder rückgängig zu machen. Wohl können die Erhitzungseinrichtungen usw. dazu dienen, die bakterielle Verderbnis der Milch anzuhalten an dem Punkt, an dem sie bei der Einlieferung bereits angekommen ist, sie können auch dazu dienen, die Schäden einer mangelhaften Milchanlieferung zu mildern, es ist aber nicht möglich, diese Schäden ungeschehen zu machen oder gar vollständig aus der Welt zu schaffen.

Auf der anderen Seite liegt die Schuld an mangelhaften Molkereierzeugnissen, nicht selten auch an den Einrichtungen der Molkereien oder an ihrer nicht sachgemäßen Handhabung.

Zu den größten Molkereisünden gehört es, wenn die Hähne, Rohrleitungen, Pumpen, Apparate usw. nicht täglich restlos aufs gründlichste gereinigt werden. Man verlangt von jedem milchwirtschaftlichen Gebrauchsgegenstande, daß er in allen seinen Teilen zum Zwecke der vollkommenen Reinigung für Auge, Hand und Bürste leicht zugänglich sei. Bei Rohrleitungen, veraltet konstruierten Hähnen und veralteten Rotationspumpen ist diese Forderung leider nicht berücksichtigt, so daß es mit großen Schwierigkeiten verbunden ist, sie dauernd so sauber zu halten, wie es unbedingt notwendig ist. — Es handelt sich hier um einen wunden Punkt in der Anlage unserer Molkereien. Die Bakteriologie und die milchwirtschaftliche Technik liegen hier in einem anscheinend unüberbrückbaren Widerstreit der Meinungen. Während nämlich die Bakteriologie offene Milch- und Rahmrinnen verlangt, hält die milchwirtschaftliche Technik darn fest, daß zum Transport der Milch durch die Molkerei Pumpen und Rohrleitungen nicht zu vermeiden sind. — Wohl habe ich bereits einige Molkereianlagen gesehen, die so gebaut und eingerichtet waren, daß Rohrleitungen gänzlich in Fortfall kamen, indessen hat man diese Bauweise leider wieder fallen gelassen, angeblich deshalb, weil die Übersichtlichkeit des Betriebes darunter litt und auch der Schaumplage wegen. Ich lasse trotzdem die Hoffnung nicht sinken, daß die milchwirtschaftliche Technik in Zukunft auch dieses anscheinend recht schwierige Problem der offenen Rinnen im Rahmen des Gesamtmolkereibetriebes doch einmal lösen und der Grundforderung leichtester Sauberhaltung aller Milch- und Rahmleitungswege schließlich Geltung verschaffen wird.

Vielleicht wird es eine spätere Molkereifachleute-Generation dann in dieser Beziehung einmal leichter haben. Bis wir soweit sind, müssen die heutigen Schwierigkeiten der Rohrleitungsreinigung unter Zuhilfenahme passender und genügend langer Rohrbürsten unter allen Umständen überwunden werden. — Hier liegt sozusagen der Prüfstein für die Gewissenhaftigkeit und Zuverlässigkeit des Molkereifachmannes. Wer sich dieser bösen Klippe täglich aufs neue gewachsen zeigt, hat bei der Butterbereitung schon halbgewonnenes Spiel. Ferner sollte jeder Molkereibetrieb heutzutage wenigstens über gut funktionierende Erhitzungs- und Kühleinrichtungen, am besten über eine Kühlmaschine einschließlich Raumkühlung zur Butterlagerung, sowie über Einrichtungen zum Säureweckeransatz und zur sachgemäßen Rahmreifung verfügen. Aber selbst wenn alle diese Dinge vorhanden sind, so ist zur Bereitung einer tadellosen Butter immer noch so vieles zu beachten, daß es unmöglich ist, es im Rahmen dieses Aufsatzes eingehend zu erörtern. Der Fachmann, der auf diesem Gebiete Rat und Anleitung wünscht, sei deshalb auf die von mir verfaßte ausführliche Broschüre „Die Butterfehler und deren Ursachen" verwiesen.**)

Auf welche Weise kann nun die Güte der Molkereierzeugnisse gehoben werden? Die vor und nach dem Kriege in den verschiedenen Provinzen und Landesteilen, sowie auch von der D. L. G. in periodischer Wiederkehr abgehaltenen Butter- und Käseprüfungen sind unzweifelhaft sehr begrüßenswerte Einrichtungen auf diesem Gebiet. Leider hat sich dabei aber der Mangel herausgestellt, daß es mit ganz wenigen Ausnahmen jedesmal andere Molkereien sind, die sich an den Einsendungen von Proben beteiligen, so daß es nicht möglich ist, die Leistungen ein- und derselben Molkerei dauernd im Auge zu behalten. Soweit aber einzelne Molkereien die Prüfungen einigermaßen regelmäßig beschickten, mußte oft genug festgestellt werden, daß bei denselben Molkereien vorzügliche und mangelhafte Ergebnisse miteinander abwechselten, so daß also die erfreulichen Ergebnisse sich mitunter nur als Zufallstreffer erwiesen.

Da es dem Handel aber gerade darauf ankommt, diejenigen Molkereien zu kennen, auf die er sich verlassen und von denen er mit möglichster Sicherheit dauernd feine und feinste, ausgeglichene Ware beziehen kann, so bedürfen die Butter- und Käseprüfungen offenbar des weiteren Ausbaues und zwar derart, daß erstens die Molkereien, denen an der Kontrolle ihrer Erzeugnisse gelegen ist, die freiwillige Verpflichtung übernehmen müssen, die Prüfungen regelmäßig zu beschicken und zweitens, daß die Prüfungstermine bis zum sofortigen Abruf der Proben geheim gehalten werden, damit die Herstellung einer besonderen Prüfungs- oder Ausstellungsbutter unmöglich gemacht wird. Wo sich eine genügende Anzahl von Molkereien bereitfindet, sich auf dieser Grundlage an den Prüfungen regelmäßig zu beteiligen, da ist bis zur Einführung einer Butter- oder Käsemarke nur noch ein kleiner Schritt. In groben Umrissen könnte alsdann die Buttermarke z. B. solchen Molkereien — natürlich auf Widerruf — erteilt werden, die an drei aufeinander folgenden Prüfungen nach dem bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft üblichen Richtverfahren das Preisrichterurteil „fein oder hochfein" erzielen.

Die Buttermarke soll dem Handel und dem Verbraucher eine gewisse Garantie dafür bieten, daß die betr. Markenbutter-Bezugsquelle nur erstklassige, dauernd auf ihre Güte und auf ihren Wassergehalt kontrollierte Butter herstellt.

In ähnlicher Weise könnte auch bei der Einführung einer Käsemarke zu Werke gegangen werden, wobei mit der in der betr. Gegend am meisten hergestellten Käseorte begonnen werden könnte, um die Kontrolle später allmählich auch auf die seltener vorkommenden Landeserzeugnisse auszudehnen. — Wie bei der Butter der Wassergehalt, so müßte beim Käse neben der Qualität auch gleichzeitig der Fettgehalt der Trockenmasse in die Markenkontrolle mit einbezogen werden.

Die Vorteile, die uns die Einführung von Butter- und Käsemarken bieten kann, würden nach den Erfahrungen, die hierüber in einigen Provinzen und Landesteilen bereits vorliegen, in folgendem bestehen:

1. Die Milchwirte würden der sachgemäßen Fütterung sowie der Gewinnung und Behandlung der Milch größere Sorgfalt angedeihen lassen,
2. die Molkereien würden sich mehr und mehr mit neuzeitlichen Einrichtungen ausrüsten,
3. der Molkereifachman würde der Herstellung seiner Erzeugnisse die größte Aufmerksamkeit und Sorgfalt zuwenden und nötigenfalls sachverständigen Rat in Anspruch nehmen,
4. die Qualität der Erzeugnisse und das Ansehen der Markenmolkereien würde gehoben werden,
5. die Markenkontrolle würde Schutz bieten gegen etwaige unfachmännische Beurteilungen und Beanstandungen seitens der Nahrungsmittelkontrollstellen.
6. der Handel würde seinen Bedarf an erstklassiger Ware mehr und mehr im Inlande decken,
7. der deutsche Verbraucher würde seine Vorliebe für Auslandsware fallen lassen,
8. die Schutzmarkenware würde leichter abzusetzen sein und besser bezahlt werden als Ware unbekannter Herkunft.

Was die Werthöhe der Einfuhrüberschüsse an Milch- und Molkereierzeugnissen in den Jahren 1913 und 1924 betrifft, so gibt hierüber die nachfolgende von Ökonomierat Keiser, Berlin, veröffentlichte und in ihren beiden letzten Rubriken von mir ergänzte Tabelle Aufschluß, die einem am 3. Juni 1925 in Kolberg gehaltenen Vortrage des Genannten über „Die Weltproduktion an landwirtschaftlichen Erzeugnissen und die deutsche Zollfrage" entnommen ist.***)

Gegenstand der Einfuhr	Einfuhrüberschuß 1913 Mill. Mk.	Einfuhrüberschuß 1924 Mill. Mk.	Einfuhrzunahme 1924 geg. 1913 Mill. Mk.	Mehr- (+) bezw. Mindereinfuhr (—) geg. 1913 in Prozenten
Milchbutter und Butterschmalz	122,5	190,5	+ 68,0	+ 23,19 %
Käse	37,0	90,8	+ 53,8	+ 18,35 %
Milch, frisch	3,3	7,5	+ 4,2	+ 1,43 %
Milch, eingedickt	—5,4	+4,1	+ 9,5	+ 3,24 %
Rahm	34,6	0,3	— 34,3	— 11,70 %
Gesamtwert	192,0	293,2	101,2	+ 34,51 %

Die Tabelle zeigt, daß Deutschland 1924 für 101,2 Millionen Mark (d. h. dem Geldwerte nach 34,51 Proz.) mehr an Milch- und Molkereierzeugnissen eingeführt hat, als 1913, und daß an dieser Mehreinfuhr die Butter mit 23,19 Proz., der Käse mit 18,35 Proz. beteiligt ist, so daß wir also mit den Molkereierzeugnissen in überraschend hohem Grade vom Auslande abhängig geworden sind. „Seit langer Zeit — sagt Ökonomierat Keiser — liegt die Situation in der Butter- und Käseproduktion so, daß die inländischen Molkereierzeugnisse kaum oder nur schwer abzusetzen sind, während ausländische Molkereierzeugnisse in ungewöhnlich großem Maße verzehrt werden. Hier haben wir das typische Bild eines Luxustributes an das Ausland und nur die verhältnismäßig hohen Preise, insbesondere für dänische Butter, haben die Lage für die Landwirtschaft erträglich gestaltet. Mit dem Augenblicke, in dem die Butterpreise in Dänemark sinken, was durchaus möglich ist, wird sich die ganze Wirkung dieser Preissenkung auf die deutschen Molkereiprodukte ergießen. Zwar nur mit 3,24 Prozent beteiligt, aber in ihrer Wirkung vollkommen vernichtend, ist die Einfuhr von eingedickter Milch, die an die Stelle einer früheren Ausfuhr getreten ist. Sie hat bereits dazu geführt, daß die meisten deutschen Milchkondensfabriken ihre Tätigkeit einschränken oder völlig einstellen mußten. Das, was hier den meisten deutschen Milchkondensfabriken geschehen ist, kann, wenn die Einfuhr ausländischer Molkereiprodukte weitersteigt, bei sinkenden Preisen dem gesamten deutschen Molkereiwesen äußerst gefährlich werden.

**) Die Broschüre ist im September 1924 im Verlage von Hermann Hanns in Berlin SO. 33, Taborstraße 21, erschienen; Preis 2,50 M.

***) Raiffeisenbote für Pommern, Nr. 7, vom 15. Juli 1925.

Soweit Herr Ökonomierat Keiser; seine Ausführungen kennzeichnen die Lage so treffend, daß ihnen kaum etwas hinzuzufügen ist, es sei denn die Vermutung, daß das Jahr 1925 mit einer noch weiteren nicht unerheblichen Zunahme der Einfuhrzahlen abschließen wird.

Wie sehr berechtigt diese Vermutung leider ist, zeigt die nachfolgende Tabelle, in der die entsprechenden Einfuhrüberschüsse für Januar bis einschl. Mai 1925 denjenigen des ganzen Jahres 1924 gegenübergestellt sind.*)

Gegenstand der Einfuhr	Einfuhrüberschuß im ganzen Jahre 1924 Millionen Mk.	Einfuhrüberschuß von Januar bis einschl. Mai 1925 Millionen Mk.
Milchbutter und Butterschmalz	190,5	139,022
Käse	90,8	59,283
Milch, frisch	7,5	4,886
Milch, eingedickt	4,1	5,939
Rahm	0,3	0,340
Gesamtwert	293,2	209,470

Sehen wir uns die Butterausfuhrländer etwas näher an, so begegnen wir Dänemark, Schweden, Finnland, Sibirien und Holland als alten Konkurrenten, mit denen wir auch schon vor dem Kriege zu rechnen hatten. Die sibirische Einfuhr ist nach dem Kriege infolge der mangelhaften Transportverhältnisse einstweilen mehr in den Hintergrund getreten, kann aber mit der Zeit auch wieder aufleben und dann recht erheblichen Umfang annehmen. Als neuere Konkurrenten treten die russischen Randstaaten, namentlich Esthland und Lettland auf dem deutschen Buttermarkte auf. Am bedenklichsten ist die Tatsache, daß heute auch solche Länder den deutschen Buttermarkt zu erobern suchen, die vor dem Kriege niemals daran gedacht haben, wie Canada, Argentinien, Australien und Neuseeland, denen es dank der vorzüglichen Kühlräume auf den großen Überseedampfern heute möglich ist, beträchtliche Buttermengen und von guter Qualität nach Deutschland herüberzuschaffen. Die meisten dieser Ausfuhrländer haben, wie bereits eingangs erwähnt, zur Befestigung ihres Ansehens zu dem Mittel des Export-Markenschutzes gegriffen, d. h. sie lassen keine Tonne Butter aus ihren Landesgrenzen heraus, die nicht die staatliche Butterkontrolle passiert hat. So hat z. B. Dänemark seine bekannte Lurbrandmarke, Australien seine Kängeruh-Marke, Esthland, Lettland und Finnland besitzen ebenfalls Butterausfuhrmarken und neuerdings hat sogar Ungarn durch Landesgesetz eine Butterexportmarke eingeführt.

Auf dem Käsemarkte sind es hauptsächlich Frankreich, Italien, die Schweiz, Holland und Amerika, die an der Einfuhr nach Deutschland beteiligt sind und auch auf diesem Gebiete finden wir zum großen Teil schon das Bestehen von Auslands-Exportmarken.

Daß der deutsche Butter- und Käsehandel und viele deutsche Verbraucher — selbst unter Zahlung eines kleinen Mehrpreises — der Auslands-Schutzmarkenware gegenüber der unkontrollierten und ungeschützten Inlandsware den Vorzug geben, ist bis zu einem gewissen Grade verständlich.

Statt uns darüber zu beklagen, sollten wir uns entschlossen zur Wehr setzen und den Auslands-Schutzmarken mindestens ebenbürtige Inlands-Schutzmarken entgegenstellen. Einzelne weitblickende Provinzen und Landesteile sind in dieser Beziehung schon mit gutem Beispiel vorangegangen. Das Rheinland, Schleswig-Holstein und Mecklenburg besitzen heute bereits ihre Provinzial- bezw. Landes-Butter- oder Käsemarken, ebenso Bayern und Sachsen; Pommern, Brandenburg und Ostpreußen stehen im Begriff, sie einzuführen. **Deutschland hat keine Zeit zu verlieren, um das bisher Versäumte nachzuholen, wenn es nicht mit der Güte und dem Absatz seiner Molkereierzeugnisse an die zweite Stelle gedrückt werden will.**

Die Richtlinien, an die wir uns halten müssen, um zu einem Schutzmarkensystem zu gelangen, habe ich in Vorstehendem in großen Umrissen angedeutet. Der Ausbau des Markensystems und insbesondere die Art und Weise der äußeren Kenntlichmachung der Schutzmarkenware für den Handel und Verkehr muß natürlich der Initiative der einzelnen Provinzen und Landesteile überlassen bleiben.

Ohne ernstliche Opfer an Mühe, Zeit und Fleiß und ohne Abstreifen mancher alten eingefleischten, aber unzeitgemäßen Arbeitsgewohnheiten wird es bei der Schutzmarkeneinführung nicht abgehen. Sowohl die Erzeugung, Gewinnung und Behandlung der Milch als auch deren Verarbeitung sind in vielen Dingen reformbedürftig und wir dürfen nichts unterlassen, was uns dem zu erstrebenden Ziele näher bringen kann und dieses Ziel muß sein, die Güte der Auslandsmolkereierzeugnisse nicht nur zu erreichen, sondern nach Möglichkeit noch zu übertreffen.

Es geht nicht an, daß wir auf der einen Seite Kraftfuttermittel in großen Mengen vom Auslande beziehen und auf der andern Seite gleichzeitig unseren deutschen Butter- und Käsemarkt zum Tummelplatz von Molkereifertigwaren aus aller Herren Länder werden lassen.

Sorgen wir dafür, daß Deutschland sich seinen zahlreichen und mächtigen wirtschaftlichen Gegnern gewachsen zeige und nicht auch hier unterliege, denn wir haben nicht mehr viel zu verlieren.

Möge es den deutschen Milchwirten und Molkereifachleuten in zäher und verständnisvoller Zusammenarbeit gelingen, den deutschen Molkereierzeugnissen wieder die gebührende Achtung in der Welt zu verschaffen und mögen deutscher Ehrgeiz, deutscher Fleiß und deutsche Gründlichkeit dafür Sorge tragen, daß es auf dem schwer bedrohten Gebiete der Molkereierzeugnisse bald wieder heißen kann: „Deutschland in der Welt voran!"

Zur Einführung einer pommerschen Buttermarke.

Unter Bezugnahme auf den obigen Artikel sei darauf hingewiesen, daß die Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer, die bisher an jedem Monatsersten stattfanden, von nun an auf jedesmaligen sofortigen schriftlichen Probenabruf hin vorgenommen werden. Diejenigen Molkereien, die an der Einführung einer pommerschen Buttermarke Interesse haben, werden gebeten, der Landwirtschaftskammer ihre Bereitwilligkeit zur regelmäßigen Beschickung der Butterprüfungen anzuzeigen, die die Vorbedingung für die Einführung des Markenschutzes ist.

Es haben bereits eine große Anzahl von Genossenschafts-, Privat- und Gutsmolkereien ihre Einverständniserklärung hierzu abgegeben. Erwünscht wäre es aber, wenn möglichst alle pommerschen Molkereien sich an der unumgänglich notwendigen Markenschutzkontrolle beteiligen würden.

Zur Anmeldung genügt eine an die Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Stettin, Werderstr. 32, zu richtende Postkartenmitteilung folgenden Inhalts:

„Die Molkerei ..... bekundet ihr Interesse an der Einführung einer pommerschen Buttermarke, übernimmt hiermit die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der monatlichen Butterprüfungen und ersucht die Landwirtschaftskammer um jedesmaligen sofortigen schriftlichen Abruf der einzusendenden Butterproben."

Yoghurt-Milch.

Von G. Langheinrich, Berlin.

Bei den alten Völkern, namentlich im südöstlichen Europa, stand die Sauermilch im hohen Ansehen als Heil- und Nahrungsmittel. Dies wurde dadurch hervorgerufen, daß sich die süße Milch in dem heißen Klima nicht gut hielt, die Milchsäuregärung dagegen ein ausgezeichnetes Konservierungsmittel darstellt. Seit langen Zeiten wurde eine Sauermilch in Armenien, in der Türkei, im Kaukasus, in Persien, Ägypten, Griechenland und den Balkanländern in gleicher Weise hergestellt. Nur hatten die einzelnen Völker verschiedene Namen für ihr Produkt, wie Lebenraib, Marzun usw., welche völlig identisch mit dem später von den Bulgaren und Griechen hergestellten Yoghurt waren. Die Herstellung und der Gebrauch des Yoghurt war zu Beginn, ein vom Vater auf den Sohn vererbtes Vermächtnis. Die Beliebtheit kam aus der praktischen Erfahrung, daß regelmäßige Yoghurtesser sich einer guten Gesundheit und eines hohen Alters erfreuten. Erst der Zeit kurz vor dem Weltkriege war es vorbehalten, die Heilwirkung des Yoghurt vom wissenschaftlichen Standpunkte zu untersuchen.

Ein bulgarischer Arzt, Dr. Grigoroff, hat als erster das Interesse der wissenschaftlichen Welt auf die bulgarische Sauermilch gelenkt. Eine mikroskopische Untersuchung des bulgarischen Yoghurt ergab das Vorhandensein von drei verschiedenen Bazillen und zwar den Bacillus bulgaricus, der die Form kleiner Stäbchen aufweist, den Bacillus diplokokkus, kleine kreisrunde Bazillen, welche immer zu zweien gelagert sind, und den Bacillus streptokokkus ebenfalls kreisrunde Bazillen, welche sich aber zu langen Ketten aneinander reihen. Erst diese drei Bazillen erzeugen in der Milch den angenehm säuerlichen Geschmack, der die Original-Yoghurtmilch der orientalischen Völker aufweist. Die folgende Tabelle zeigt die Zusammensetzung des Original-Yoghurt im Vergleich zu unserer Buttermilch und den Kefir.

	Original-Jogurt	Kefir	Buttermilch
Wasser	73,9 Proz.	88,51 Proz.	90,09 Proz.
Peptone und Albumosen	3,75 „	0,05 „	3,91 „
Fett	7,20 „	3,10 „	1,02 „
Milchzucker	9,40 „	2,78 „	4,24 „
Milchsäure	0,30 „	0,81 „	0,80 „
Alkohol	0,20 „	0,70 „	— „

Der Yoghurt zeigt einen hohen Gehalt an Eiweiß und Fett, zweier Bestandteile, welche für die Ernährung äußerst wesentlich sind. Diese Eiweißstoffe (Pepton und Albumosen) finden sich im Yoghurt in leicht verdaulicher Form vor, und gleichzeitig fällt der hohe Gehalt an Milchzucker und Milchsäure auf, die für uns in chemischer Hinsicht von Bedeutung sind.

Professor Metschnikoff griff die Untersuchungen, welche über Yoghurt angestellt waren auf und fand, daß diese bulgarische Sauermilch ein ausgezeichnetes Mittel darstellte, um die Fäulnisprodukte im Darm zu bekämpfen. Die Milchsäure wirkt im Darm desinfizierend und Yoghurt besitzt einen hohen Milchsäuregehalt. Außerdem ist unsere Sauermilch nicht gekocht, also zur Bekämpfung der Darmfäulnis nicht so geeignet, da sie nicht keimfrei, was bei Yoghurt der Fall ist. Die zur Yoghurtbereitung verwandte Milch wird gekocht, und ihr die vorhin erwähnten Bazillenarten durch die Yoghurt-Reinkultur eingeimpft. Ausschlaggebend ist auch, daß die Milchsäure erst im Darm aus den eingeführten Nahrungsmitteln frisch gebildet wird. Auch ist festgestellt worden, daß die Sauermilch einen ganz besonders hohen Grad an Vitaminen aufweist, welches nach unserer neuesten Ernährungswissenschaft von großer Bedeutung ist.

Seit einer längeren Reihe von Jahren wird von ärztlichen Kapazitäten Yoghurt als den Gesundheitszustand hebend empfohlen. Yoghurt bewährt sich vorzüglich als Zerstörer der so überaus schädlichen Darmbakterien, welche im menschlichen Darm eine Art Selbstvergiftung erzeugen. Darm- und Magenkrankheiten werden durch täglichen Verzehr von Yoghurt behoben, die Verdauungsbeschwerden chronische Stuhlverstopfung und

*) Butter- und Fettwarenverkehr Berlin SO. 33, Nr. 30 vom 25. 7. 1925.

Stoffwechselkrankheiten heben sich, resp. werden nach längerem Gebrauch ganz beseitigt. Es wäre im Interesse der Volksgesundung zu wünschen, daß sich der Yoghurtgenuß, jetzt wo sich die Milchproduktion bedeutend gehoben, und fast den Friedensstand erreicht hat, wieder mehr und mehr auch bei uns einbürgern würde.

Der Sauermilch-Yoghurt hat es verstanden, sich vor Beginn des Krieges sehr viele Freunde zu erwerben und stand die Herstellung von Yoghurt in hoher Blüte. Während des Krieges mußte die Yoghurt-Herstellung wegen der allgemein bekannten Milchknappheit gänzlich eingestellt werden.

Es hat aber den Anschein, als wenn jetzt mit Behebung der Milchknappheit eine große Nachfrage nach Yoghurt einsetzt, sodaß Molkereien größerer Städte resp. Verkehrszentren eine Herstellung von Yoghurt empfohlen werden kann.

Es wäre allerdings Pflicht eines Molkereileiters, vor Aufnahme der Herstellung von Yoghurt sich zu vergewissern, ob dieser Artikel im Ort oder Umgegend gangbar ist, resp. sich durch event. Einsetzen einer geschickten Reklame einführen läßt. Wird z. B. heute von der Bevölkerung in der warmen Jahreszeit viel Buttermilch benötigt; so ist mit großer Bestimmtheit anzunehmen, daß auch Yoghurt von der Bevölkerung gut aufgenommen wird. Zur Herstellung von echtem, brauchbaren Yoghurt ist immerhin eine genaue Kenntnis und einigermaßen Erfahrung nötig, will man ein gutes Produkt liefern, welches den Anforderungen in jeder Weise entspricht. Yoghurt ist eine Dickmilch, d. h. die Milch wird auf künstlichem Wege dickgelegt. Zur Herstellung von Yoghurt gehört eine tadellose frische Milch mit wenig Säuregraden. Diese vermittelst Alkoholprobe von der Einlieferung ausgesuchte Milch wird in einem zu diesem Zwecke konstruierten Kessel unter stetem Rühren so lange gekocht, bis sie zu einem bestimmten Grade eingedickt ist. Dann wird dieselbe schnell auf eine bestimmte Temperatur abgekühlt und erhält nunmehr den Zusatz von frischer Yoghurt-Reinkultur, in welcher die zu Anfang erwähnten Bazillen „Bazillus bulgaricus, diplokokkus, streptokokkus" enthalten sind, und sehr gut durchgerührt. Darauf wird die Milch in die kleinen Satten gelassen. Sind die Satten gefüllt, werden sie in einem Wärmekasten bis zum Dickwerden auf der Abkühltemperatur gehalten. Ist die Milch dick, werden die Satten sofort in einen Eisschrank gestellt, wo sie bis zur Ausgabe verbleiben. Yoghurt wird entweder rein oder mit Bestreuung von geriebenem Brot und Zucker gegessen. In vielen Gegenden wird noch eine Abart von Yoghurt hergestellt, die sogen. Trink-Yoghurt. Hierbei wird die Milch eine bestimmte Zeit unter stetem Rühren aufgekocht, in Ständer gefüllt, schnell auf bestimmte Temperatur abgekühlt und die Yoghurt-Reinkultur zugesetzt. Nun wird die Temperatur bis zum Dickwerden gehalten, dann gut umgerührt, abgekühlt, in ½ Literflaschen mit Raupertverschluß gefüllt und in das Kühlhaus bis zur Ausgabe gestellt.

Yoghurt-Pudding dürfte sich schwer zum Versand mit der Bahn eignen, dagegen aber die Trink-Yoghurt.

Die Verwertung der Milch richtet sich nach dem Einkauf derselben und nach dem Verlust des Verdampfens usw.

Maschinen und Geräte.

Pneumatischer Melkbecher mit Schwimmventil D. R. P. 407 908. Seit dem ersten Versuch maschineller Melkung mit der „Thistle" (schlimmen Angedenkens!) ist eine lange Reihe von Melkmaschinen entstanden, in denen sich die große Schwierigkeit des Problems spiegelt. Ein empfindliches Organ von Geschlechtsprodukten mechanisieren: — das brachte so viele Enttäuschungen und Schäden, daß jeder neue Versuch, der richtigen Lösung näher zu kommen, eigentlich von vornherin auf Ablehnung stieß.

Was alle diese Versuche bewiesen haben, war dasselbe, was jeder Melker von seinem Handwerk aus längst wußte: daß nur eine individuelle Behandlung nicht nur des Melktieres, sondern auch des jeweiligen Melkprozesses unerläßlich ist.

Dazu gehört einmal die Sichtbarkeit des Vorganges, d. h. der freie Auslauf der Milch aus dem Appart in das Milchgefäß. Sodann aber auch die Selbstregelung der Melkung in dem Melkapparat. Das heißt, daß die Ansaugung der Milch selbst auch die Unterbrechung des Melkens und den Austritt der angesaugten Milch besorgen muß.

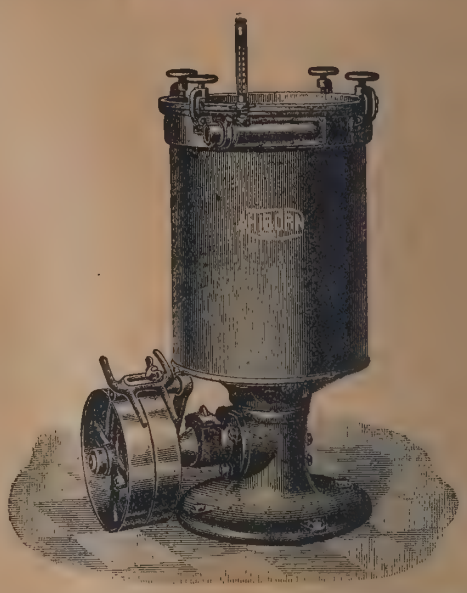
Schon vor einem Jahrzehnt sind dahingehende Versuche gemacht worden. Sie zeigten, daß es in dem Mechanismus selbst auf mancherlei Besonderheiten ankam. Das Schäumen, Klopfen (weil butternd), Sprudeln u. a. m. mußte ausgeschlossen werden. Dazu genügte nicht bloß die obere Absaugung, die für die freie Auslaufröhre der Milch entscheidend bleibt, sondern es mußte auch dafür gesorgt werden, daß der Zutritt der Außenluft von oben her und nicht etwa durch die Auslaufröhre erfolgte. Und es mußte eine sanftschlagende Unterbrechung der Saugung geschaffen werden, welche sich durch den Milchabfluß selbst regelt, in dem Sinne nämlich, daß die Saugung unterbrochen wird, wenn genügend Milch angesogen wird, ein weiterer Reiz auf das Euter also zunächst nicht nötig ist.

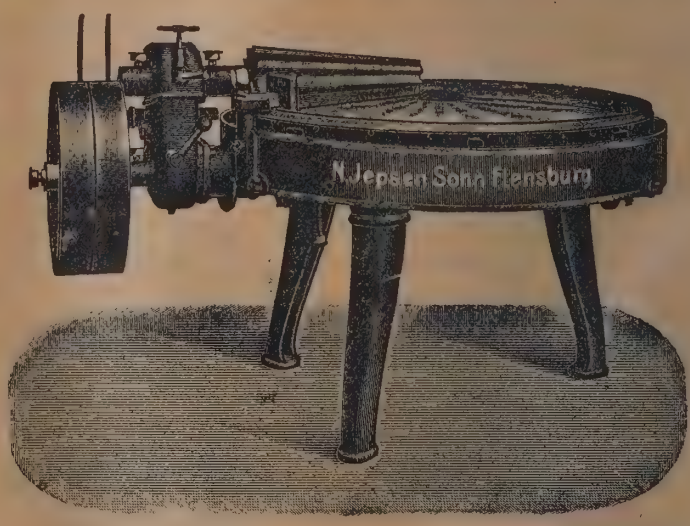
Dies ist nur möglich mit Hilfe eines Schwimmventiles, das unter einer kleinen Schutzglocke mitten unter dem Saugbeutel angeordnet ist. Und dies Ventil muß so gebaut sein, daß es sowohl schließend als auch öffnend auf Saugleitung wie Luftleitung wirkt. Die Eigenschaft das Saugventil wieder zu öffnen, besitzt das zum Schwimmen auf der angesogenen Milch nur dann, wenn nach Ablauf der es tragenden Flüssigkeit das Gewicht des Ventilgebildes groß genug ist um der Ansaugung zu widerstehen d. h. sich durch die Schwere von ihm loszureißen und die Saugöffnung, gegen die es von der ersogenen Milch hochgetragen war, wieder freizugeben.

Tritt keine Milch mehr aus, so sieht das die aufpassende Person (schon ein Knabe oder Mädchen genügt dafür) und dreht die Saugleitung auf der betreffenden Zitze ab. Ohne diese Sichtbarkeit des Vorganges ist die Überreizung des Euters und damit die Schädigung des Milchtieres unvermeidlich.

Unterricht- und Versuchswesen

Prüfung von Molkereilehrlingen in Westfalen. Die diesjährige Herbstprüfung der Molkereilehrlinge findet in der zweiten Septemberhälfte statt. Vorbildung für die Prüfung ist die Ableistung einer dreijährigen Praxis in einer von der Landwirtschaftskammer anerkannten Lehrmolkerei. Die Anmeldung zur Prüfung muß von den Lehrlingen bis spätestens zum 20. August schriftlich bei der Landwirtschaftskammer in Münster, Schorlemerstr. 6, oder dem Meiereiverbande Hammerstraße 26, erfolgen und sind dem Gesuch um Zulassung folgende Nachweise beizufügen.

Ahlborns
Vorwärmer u. Erhitzer

Selbsthebend / Sichere Leistung
Günstige Dampfausnutzung / Für
Frisch- und Abdampf / Antrieb mit
Ringschmierung
Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig / Lübeck / München.

„OPTIMUS"
BUTTERKNETER


Selbstregelnder Knetwalzenabstand, in Oel laufendes verdecktes Getriebe
Hochstellbare Knetwalze. Kräftige, formvollendete Ausführung
N. JEPSEN SOHN
FLENSBURG

1. Ein selbstgeschriebener Lebenslauf.
2. Eine kurze Beschreibung der Lehrmolkerei.
3. Der Nachweis einer mindestens 3jährigen Praxis.
4. Ein von dem Lehrherrn ausgestelltes Führungszeugnis.

Mit der Anmeldung sind gleichzeitig 10 ℳ Prüfungsgebühren an die Hauptkasse der Landwirtschaftskammer einzusenden oder auf das Postscheckkonto Hannover 76535 zu überweisen. Den Gesuchen um Zulassung sind keine Geldbeträge beizulegen.

Über Zulassung, Ort und Termin der Prüfung erhalten die Lehrlinge besondere Nachricht.

Die Grundsätze für die Prüfung von Molkereilehrlingen können unentgeltlich gegen Einsendung von 10 Pfg. für Porto von der Landwirtschaftskammer oder dem Meiereiverbande bezogen werden.

Lehrlingsprüfungen in Pommern. Die nächsten Lehrlingsprüfungen finden statt in den Molkereigenossenschaften Belgard am 22. September, Stargard am 23. September und Züssow am 25. September, vormittags 7 Uhr. Molkereien, welche ihre Lehrlinge noch nicht angemeldet haben, wollen unter Einsendung eines vorläufigen Zeugnisses und einer Prüfungsgebühr von 15 ℳ die Anmeldungen schleunigst an den Vorsitzenden der Prüfungskommission, Herrn Direktor Hoffmeister-Greifswald, Milchwirtschaftliche Anstalt, einreichen unter genauer Angabe des Namens des Lehrlings, des Geburtsortes, des Beginns und des Endes der praktischen Lehrzeit, der Führung während der Lehrzeit, sowie der gewählten Prüfungsmolkerei, deren Auswahl den Lehrherren freigestellt wird. Die Angaben über die Personalien müssen unbedingt genau sein, was bei den bisherigen Anmeldungen nicht immer der Fall war. Es wird empfohlen, die Direktoren der Prüfungsmolkereien um Sicherstellung von Nachtquartier zu bitten. Ein Übernachten der Prüflinge ist notwendig, damit sie sich schon am Tage vor der Prüfung mit den Betriebseinrichtungen der Prüfungsmolkerei bekannt machen können.

Rundschau

Umsatzsteuer und Genossenschaften. Der bekannte Reichstagsantrag, der die Genossenschaften von der Umsatzsteuer befreien sollte, ist im Steuerausschuß seitens der Regierungsparteien abgelehnt worden. Von Seiten der kommunistischen und sozialdemokratischen Fraktionen sind vor der Abstimmung im Plenum neue Anträge gestellt und wie folgt begründet: Es sei eine unumgängliche Notwendigkeit, die Genossenschaften von der Umsatzsteuer freizustellen, da bei den Genossenschaften keine Umsätze im Rechtssinne vorlägen. Die Verteilungsfunktionen der Genossenschaften als Umsätze zu behandeln, bedeute eine Ungeheuerlichkeit, besonders wenn man sich die Rechtsprechung des Reichsfinanzhofs hinsichtlich der Bezugsgemeinschaften vergegenwärtige. Die Art der Besteuerung stelle eine ungerechtfertigte Doppelbesteuerung dar. Die Beseitigung dieses Unrechts sei im Hinblick auf die bevorstehende Notwendigkeit, die Zwischenhandelsgewinne so stark wie möglich abzubauen, gerechtfertigt. Das beste Mittel, einen möglichst raschen Abbau dieser Gewinne zu erzielen, sei nur in einer möglichst starken Ausgestaltung des Genossenschaftswesens zu erblicken.

Vertreter der Regierungsparteien haben zu diesem Antrag keine Stellung genommen. Grund dafür ist das abgeschlossene Steuerkompromiß, auf daß sich die Regierungsparteien verpflichtet haben. An den Antrag auf Befreiung der Genossenschaften von der Umsatzsteuer war auch ein Antrag gereiht, daß sämtliche Lebensmittel umsatzsteuerfrei sein sollten; was zweifellos Ausfälle zur Folge haben würde, die schon im Hinblick auf die Finanzbedürfnisse der Länder und Gemeinden untragbar erschienen. Aus diesem Grunde haben auch die genossenschaftlichen Vertreter, die den Regierungsparteien angehören, gegen besagten Antrag gestimmt. Es wird beabsichtigt, in dieser Angelegenheit erneut vorzustoßen, wenn in der kommenden Herbstsession des Reichstages die geplante Novelle zur Umsatzsteuer in Angriff genommen wird .

In der namentlichen Abstimmung wurde die Befreiung der Genossenschaften von der Umsatzsteuer mit 233 gegen 121 Stimmen abgelehnt.

Inzwischen hat der Reichstag in dritter Lesung der Steuergesetze den Beschluß gefaßt, daß die Umsatzsteuer ab 1. Oktober auf 1 Proz. ermäßigt wird. Fr.

Milchverbilligung für Kinder in Leipzig. Zur Milchverbilligung werden an Minderbemittelte neue Milchverbilligungsausweise ausgegeben, die im Falle wirtschaftlicher Bedürftigkeit für Kinder im Alter bis zu 2 Jahren, in besonderen Fällen für solche im Alter von 2—6 Jahren gewährt werden, wenn sie vom städtischen Kinderarzt oder den Ärzten der Mütterberatungsstellen als milchbedürftig angesehen werden.

Milchfälschung in einer Molkerei. In einer Molkerei in Münster i. W. (Wilmergasse) wurde die Milch in der Weise verfälscht, daß man, um sie abzukühlen, Eisstücke in die Kannen tat. Das geschmolzene Eis ergab den Wasserzusatz, der bis zu 17 Prozent betragen hat. Das „eigenartige Kühlverfahren" ist umso bedauerlicher, als die Milch zum großen Teil an Krankenhäuser und Anstalten geliefert wurde.

Butterkontrollmarke in Schleswig-Holstein. Auf Grund der vom Vorstand der Landwirtschaftskammer erlassenen Bestimmungen für die Butterkontrollstelle der Landwirtschaftskammer haben weitere Meiereien die Erlaubnis erhalten, die von der Landwirtschaftskammer herausgegebene Kontrollmarke zu führen:

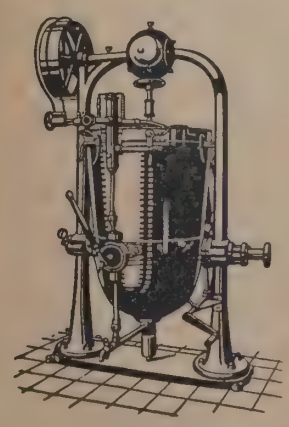
1. Barkau bei Ottendorf (Fürstentum Lübeck). 2. Dollerup. 3. Elsdorf (Schleswig). 4. Flatzby-Gammelby in Gammelbygaard bei Sörup. 5. Großenaspe. 6. Hamdorf, Krs. Rendsburg. 7. Neudorf bei Eutin. 8. Peißen bei Hohenwestedt. 9. Schaalby bei Schleswig. 10. Süderheistedt bei Hennstedt in Dithm. 11. Weddingstedt-Borgholz in Weddingstedt.

Zur Einführung einer pommerschen Buttermarke. Unter Bezugnahme auf den heutigen Leitartikel sei darauf hingewiesen, daß die Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer, die bisher an jedem Monatsersten stattfanden, von nun an auf jedesmaligen sofortigen schriftlichen Probenabruf hin vorgenommen werden. Diejenigen Molkereien, die an der Einführung einer pommerschen Buttermarke Interesse haben, werden gebeten, der Landwirtschaftskammer ihre Bereitwilligkeit zur regelmäßigen Beschickung der Butterprüfungen anzuzeigen, die die Vorbedingung für die Einführung des Markenschutzes ist.

Es haben bereits eine große Anzahl von Genossenschafts-, Privat- und Gutsmolkereien ihre Einverständniserklärung hierzu abgegeben. Erwünscht wäre es aber, wenn möglichst alle pommerschen Molkereien sich an der unumgänglich notwendigen Markenschutzkontrolle beteiligen würden.

VIT
GES. GESCH.
VITRALIN
HOCHGLANZFARBE
VITRALIN
Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.
Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.
Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.
Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.
Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.
Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.
In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzenten glänzend bewährt.
Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.
Alleinige Hersteller:
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.
Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500



Kadach's Milcherhitzer „Blank"
von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.
Verlangen Sie Angebot und Referenzen.
Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.
Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.
Fritz Kadach
Ingenieurbüro
Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.
Schöningen (Brschwg.)

Zur Anmeldung genügt eine an die Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Stettin, Werderstr. 32 zu richtende Postkartenmitteilung folgenden Inhalts:

„Die Molkerei . . . . . bekundet ihr Interesse an der Einführung einer pommerschen Buttermarke, übernimmt hiermit die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der monatlichen Butterprüfungen und ersucht die Landwirtschaftskammer um jedesmaligen sofortigen schriftlichen Abruf der einzusendenden Butterproben."

Das Milchkontrollvereinswesen in Oldenburg. Das Milchkontrollvereinswesen nimmt neuerdings in Oldenburg einen großen Aufschwung. Waren vor dem Kriege (Mai 1914) im ganzen deutschen Reich nur 792 Kontrollvereine vorhanden ,so erhöhte sich die Zahl bis Ende 1922 bis auf 1058. Hierbei ist aber zu beachten, daß 1922 der Gebietsumfang Deutschlands bedeutend kleiner war als vor dem Kriege. Anfang 1925 waren schon 1610 Vereine vorhanden. Den Hauptanteil hieran hatte Ostpreußen mit 274 Vereinen und 3461 kontrollierten Betrieben. In Oldenburg betrug die Anzahl der Vereine im Anfang 1925 129. Die Gesamtzahl der kontrollierten Betriebe beläuft sich auf 2774 mit 27 900 Milchkühen. Nach den Ergebnissen der Viehzählung vom 1. Dezember 1924 hatte Oldenburg 155 090 Kühe. Es sind also nur ca. 18 Prozent des Gesamtbestandes an Milchkühen kontrolliert, eine Zahl, die nicht gerade sehr hoch erscheint, wenn man bedenkt, daß Oldenburg zu den Hochzuchtgebieten zählt. Erfreulicherweise macht aber die Gründung von neuen Vereinen in letzter Zeit große Fortschritte. Der Satz von 18 Prozent erhöht sich in der Wesermarsch und im Jeverlande bedeutend, ist im südlichen Oldenburg dagegen viel geringer. Im Jahre 1914 entfielen auf einen kontrollierten Betrieb 14,5 Kühe, 1925 waren es dagegen nur noch 10,1. Diese Tatsache hat ihren Grund darin, daß in letzter Zeit viele Kleinbetriebe den Kontrollvereinen beigetreten sind, andererseits aber Güter mit großem Viehbestand in Oldenburg fast gänzlich fehlen. H.

Verkauf von Butter und Margarine im gleichen Verkaufsraum. Verschiedentlich ist von Industrie- und Handelskammern auf den § 4 des Gesetzes betr. den Verkehr mit Butter und Käse, sowie Schmalz und deren Ersatzmittel vom 15. Juni 1897, welcher bestimmt, daß Lebensmittelhändler Butter und Margarine nicht im gleichen Verkaufsraum lagern und verkaufen dürfen, hingewiesen worden. Es ist beantragt worden, dafür Sorge zu tragen, daß für Preußen Ausnahmen von den Bestimmungen des § 4 zugelassen werden. Der Verband der preußisch-thüringischen Industrie- und Handelskammern, Erfurt, Mühlhausen und Nordhausen bemerkte hierzu folgendes: Wenn auch vielleicht die Zweckmäßigkeit der Bestimmungen des § 4 in der Vorkriegszeit nicht zu bestreiten gewesen wäre, so haben sich doch die Verhältnisse in der Kriegs- und Nachkriegszeit so wesentlich verändert, daß von der Durchführung des § 4 möglichst Abstand genommen werden sollte. Bereits während der Kriegszeit wurde von der Verordnung des Bundesrats vom 16. Juli 1916 bestimmt, daß die Landeszentralbehörden Ausnahmen von den Vorschriften des § 4 zulassen können. Von dieser Ermächtigung haben einzelne Länder Gebrauch gemacht, während Preußen nur insofern eine Erleichterung zuließ, als durch Erlaß vom 31. August 1916 den Oberpräsidenten freigestellt wurde, Ausnahmen von den Vorschriften des § 4 zu gewähren. Hiervon haben die Oberpräsidenten in ganz verschiedenem Maße Gebrauch gemacht. Die Erfahrungen, die hierbei in Erscheinung getreten sind, lassen jedoch erkennen, daß es notwendig ist, auf diesem Gebiete eine einheitliche Regelung auch für Preußen zur Durchführung zu bringen. Wie unsere Ermittelungen ergeben haben, ist das Handelsministerium und das Volkswohlfahrsministerium nicht abgeneigt, generell für ganz Preußen Ausnahmen zuzulassen. Soweit wir orientiert sind, hat jedoch gegen eine derartige Maßnahme das preußische Landwirtschaftsministerium Bedenken rechtlicher Natur geltend gemacht mit der Begründung, daß man mit einer solchen Regelung über die Ermächtigung der Verordnung des Bundesrats vom 16. Juli 1916 hinausgehe. Nach Ansicht des Landwirtschaftsministeriums wäre vielmehr die Zeit gekommen, Ausnahmen von den Bestimmungen des § 4 nicht mehr zuzulassen, sondern den Vorkriegszustand wiederherbeizuführen. Wie eine Besprechung mit dem zuständigen Referenten im Handelsministerium ergeben hat, ist man dort der Ansicht, daß man an den vom Landwirtschaftsministerium vorgebrachten rechtlichen Bedenken nicht werde vorübergehen können. Das Handelsministerium wendet sich jedoch aus wirtschaftlichen Gründen gegen die Wiedereinführung des Vorkriegszustandes. Es hat nunmehr als Mittelweg vorgeschlagen, durch einen weiteren Erlaß die Oberpräsidenten zu veranlassen, in möglichst weitgehendem Maße Ausnahmen von den Bestimmungen des § 4 zuzulassen.

Wegen Milchfälschung 1½ Jahre Gefängnis. Am 5. August fand am erweiterten Schöffengericht Münster eine Verhandlung statt gegen den Molkereiverwalter Dzur in Tönnishäuschen, Krs. Beckum. Diese Molkerei verarbeitet täglich 10—15 000 Liter Milch und verschickt dieselbe größtenteils an die Städte Bochum, Herne und Steele. Im Laufe des Jahres 1924 stellte das Chemische Untersuchungsamt zu Bochum fest, daß die von Tönnishäuschen gelieferte Mil chfortgesetzt gefälscht war. An etwa 70 Tagen kam Milch an, der bis zu 60 Prozent Fett entzogen war und die deshalb vom Milchhof Bochum nicht weiterverkauft, sondern zu Milchprodukten verarbeitet wurde. Trotz aller Verwarnungen hörten die Fälschungen nicht auf, sondern im August 1924 setzte im Gegenteil noch eine starke Verfälschung der Milch mit Wasser ein. Die gesamte in Bochum ankommende Milch war mehrfach mit 10—30 Prozent Wasser verfälscht, weshalb diese ebenfalls unverkäuflich war und im Milchhof verarbeitet werden mußte. Für die dem Milchhof dadurch entstandenen Kosten und Verluste wurde der Molkereiverwalter Dzur haftbar gemacht. Die gleichen Fälschungen stellte das Untersuchungsamt Bochum auch an den Milchsendungen fest, die von Tönnishäuschen in Herne ankamen. Die Wasserzusätze waren außerordentlich stark. So enthielten z. B. am 7. Oktober die Milchsendungen für Herne und Bochum insgesamt über 900 Liter Wasser. Das Chemische Untersuchungsamt gab von diesen Fälschungen der Staatsanwaltschaft Münster Kenntnis ,die den Molkereileiter Dzur verhaftete und die Bücher der Molkerei beschlagnahmte. Im Laufe der Voruntersuchungen wurde durch drei verschiedene Vernehmungen, besonders des Molkerei-Heizers Pollmeier festgestellt, daß Dzur jahrelang dauernd große Mengen Wasser der Vollmilch zugesetzt hatte. In der Hauptverhandlung, zu der etwa 20 Zeugen und als Sachverständiger Dr. Sendhof, Bochum, und Dr. Preu, Witten, geladen waren, bestritt Dzur jede Fälschung. Das Beweismaterial war aber so reich und erdrückend, daß das Gericht den Verwalter Dzur wegen wissentlicher Nahrungsmitelfälschung und Betruges zu 1 Jahr 6 Monaten Gefängnis, 2000 ℳ Geldstrafe und 3 Jahren Ehrverlust verurteilte.

Ich habe die **Großfabrikation** der

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen,** da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Herr **Dr. Lauterwald** schreibt:

Es ist allgemein bekannt, daß rostige Milchkannen fehlerhafte, namentlich ölig und metallisch schmeckende Butter zur Folge haben.

Darum heraus mit den rostenden Eisenkannen!

Unsere Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Sie sind außerdem bedeutend haltbarer als alle Eisenkannen und deshalb trotz des höheren Anschaffungspreises im Gebrauch billiger.

Glänzend bewährt, seit Jahren in Gebrauch der größten deutschen Meierei (C. Bolle, Berlin) und in den größten Molkereien Dänemarks.

Basse & Fischer

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lüdenscheid

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium, wie: Eimer, Maße, Becher, Rahmständer, Käsewannen u. Bassins bis zu 30000 Ltr.

Sprechsaal

Kalkmilch als Reinigungsmittel. Sauberkeit in der Molkerei ist das erste Erfordernis zur Verhütung von Milch-, Rahm-, Butter- und Käse-Fehlern. Ein hervorragendes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, das immer noch zu wenig in unseren Molkereien angewendet wird, ist gelöschter Kalk. Die Vorteile desselben liegen schon in der preiswerten Beschaffung gegenüber anderen Reinigungsmitteln und namentlich darin, daß die Reinigung auch mit kaltem Wasser geschehen kann. Soda löst sich bekanntlich nur in heißem Wasser. Außerdem besteht bei der Verwendung von Soda die Gefahr, daß bei nicht genügender Nachspülung der gereinigten Geräte mit heißem Wasser Sodateile an den Geräten haften bleiben, die recht unangenehme Fehler in den Fertigfabrikaten verursachen können. Kalkreste lassen sich dagegen schnell und restlos entfernen, wobei weiter zu beachten ist, daß Kalk Metall nicht angreift. Kalk eignet sich nicht nur zur Reinigung von Metallgeräten, sondern auch ganz besonders für Geräte aus Holz. Der dumpfe, muffige Geruch, der den Holzgeräten so oft anhaftet, verschwindet sofort, wenn die Geräte mit einer Kalklösung gereinigt werden. Auch das in das Holz der Butterfässer oder des Kneters eingedrungene Fett entfernt die Kalkmilch und macht diese Geräte vollständig sauber. Notwendig ist es jedoch, daß zur Reinigung stets nur frisch gelöschter Kalk verwendet wird, damit sich kein kohlensaurer Kalk bildet, der keine Desinfektionswirkung hat.

Wenn auch die tägliche Reinigung normalerweise mit Seife und Soda geschehen wird, so sollte man doch von Zeit zu Zeit eine allgemeine Reinigung mit Kalkmilch vornehmen. Man geht dann sicher, daß bei derartiger gründlicher Reinigung schädliche Keime vernichtet, oder zum mindesten im Wachstum stark behindert werden.

In denjenigen Molkereien, wo die Wände nicht in etwa halber Höhe mit glasierten Fliesen versehen sind, wird ein öfterer Anstrich mit Kalkfarbe, der zur Erhöhung der Haltbarkeit etwas Magermilch zugesetzt ist, durchaus zu empfehlen sein. Namentlich in solchen Räumen, in denen sich infolge Uebersprizen von Milch an den Wänden leicht Schimmel bildet. Daß die Käsereiräume in gewissen Zeitabständen mit Kalkmilch neu gestrichen werden, ist an und für sich ein selbstverständliches Erfordernis, ist es doch oftmals nur dadurch möglich, Käsefehler zu beseitigen. In Weichkäsereien ist die Bildung gewisser Pilze für verschiedene Käsesorten ein direktes Erfordernis. Kann die erforderliche Pilzbildung (Schimmelbildung) absolut nicht erreicht werden, so hat oftmals ein Anstrich der Käsereiräume mit Kalkmilch Wunder getan.

Alle kleineren Geräte. die mit leichter Mühe transportiert werden können, sollen nach der Reinigung so oft wie möglich dem Sonnenlicht ausgesetzt werden. Sonnenstrahlen und frische Luft sind ein hervorragendes Mittel, um schädliche Keime zu ersticken.

Da Sonnenlicht nicht für alle Räume einer Molkerei zuträglich ist. soll man wenigstens für frische Luft (Zugluft) in den Arbeitsräumen sorgen. Selbstverständlich gibt es verschiedene, stark wirkende Desinfektionsmittel, um eine radikale Reinigung von Räumlichkeiten zu erreichen. In den meisten Fällen werden jedoch die oben genannten Mittel ausreichen.

Obgleich Seife und Soda ausgezeichnete Mittel sind, um die Fußböden in den Molkereien zu reinigen, sollte man nicht versäumen, diese von Zeit zu Zeit ebenfalls mit Kalkmilch zu reinigen. Die in den Fugen und Rissen des Fußbodens sich ansammelnden Milchreste werden durch die Reinigung mit Kalkmilch restlos verschwinden. Oelflecke lassen sich am besten mit einer starken Lösung aus heißem Wasser, Soda und Seife beseitigen. In Räumen, wo weder Milch noch fertige Produkte aufbewahrt werden, kann man etwas Petroleum zu Hilfe nehmen, um die Reinigung zu erleichtern. Schwarze Flecke auf den Fußböden, die namentlich an Stellen unter Dampf- oder Wasserventilen entstehen, kann man durch verdünnte Schwefelsäure entfernen. Dabei ist recht vorsichtig zu verfahren, denn Schwefelsäure greift Metall, Holz und Stoffe sofort nachteilig an. F.

Herstellung von Schokoladenmilch. Die von mir unter I veröffentlichte Vorschrift über Herstellung von Schokoladenmilch in Nr. 73 der Molkerei-Zeitung gibt Herrn Dr. Weber-Hannover, Veranlassung, darauf hinzuweisen, daß der Produzent derartiger Ware sich der Gefahr einer strafrechtlichen Verfolgung nach den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes bezw. der Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln vom 26. Juni 1916 aussetzt, falls er nicht etwa durch entsprechende Kennzeichnung die Zusammensetzung des Getränkes bekanntgibt. Ich kann mich nun mit den weiteren Ausführungen des Herrn Dr. Weber nicht einverstanden erklären, denn Herr Dr. Weber klammert sich in erster Linie und vornehmlich an das Wort „Schokolade". Gemach, gemach, Herr Doktor, vor mir liegt eine Tafel Koch-Schokolade, auf dem Einschlagpapier steht 40 Prozent Kakao, 60 Prozent Zucker, bei einer zweiten Tafel Eß-Schokolade finde ich auf dem Einschlagpapier 50 Prozent Kakao, 50 Prozent Zucker. Mithin besteht die Schokolade aus Kakao und Zucker, es tut also dem Getränk „Schokoladenmilch" keinen Abbruch, ob ich reine Schokolade, die, wie wir eben gehört, zusammengepreßter Kakao und Zucker ist, verwende, oder ob ich zu einer Schokoladenmilch, wie in meinem Rezept angegeben, Kakao und Zucker gesondert nehme. Ich habe nur die Teile einzeln zugesetzt, aus welchen die Schokolade besteht, ich habe vielleicht nur etwas weniger Zucker genommen, um das Getränk nicht zu süß und mithin für manchen Gaumen schmackhafter zu machen Da nun die Schokolade, wie vorhin ausgeführt, verschiedenprozentig hergestellt wird, so dürfte auch dieses nicht ins Gewicht fallen. Die Urteile aus der Praxis dürften wesentlich anders ausfallen, und ich glaube, daß sich kein Richter fände, der hier eine Bestrafung wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittlgesetz vornehmen würde. Was nun die Verwendung mit Magermilch betrifft, so dürfte auch dies hinfällig und gleichbedeutend sein mit der Herstellung von, sagen wir mal „magerem Camembert". Auch hier vertrat der Nahrungsmittelchemiker die Ansicht, daß dieser Käse nur ein Vollfettkäse sein dürfte. Die Praxis urteilte anders, und meines Wissens sind, so oft dies Thema schon vor Gericht verhandelt wurde, Bestrafungen nicht erfolgt. sondern die angeklagten Hersteller wurden sämtlich freigesprochen. Was nun endlich das Hineinziehen der Hausfrauen zu dieser Frage betrifft, so entbehrt dies meines Erachtens jeglicher Begründung und ist in diesem Zusammenhang sehr unglücklich gewählt, denn mir sind sehr viele Hausfrauen bekannt, welche, um bei Schokoladenmilch zu bleiben, zur Herstellung dieses Getränkes Magermilch verwenden und nicht gewöhnliche Milch,

MAWA-Milchpumpen
D. R. P. angem. D. R. G. M.
Keine Ventile. — Keine Störungen. — Fördern stoß- u. schaumfrei. — Enorme Leistungen. — Geringer Kraftverbrauch. — Einfache Handhabung. — ca. 95 % Nutzeffekt.

Maschinenfabrik Waldau G. m. b. H.
Köln-Schwerthof-Neumarkt 8
Herbstmesse Leipzig vom 30. 8. bis 9. 9. 25
Messehans Halle 1 Stand 41—42
Herbstmesse Köln vom 23. 9. bis 2. 10. 25
Osthalle Gang D Stand 405
Vertreter gesucht!

Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung
Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Die zweckmäßigsten und dauerhaftesten
Molkerei-Schürzen
sind unsere Marken „Ohneleichen" aus reinem Gummi.
Nr. 1 Prima Qualität mit Metallösen, Rotgummi, dicke Platte, Mk. 8.25
Nr. 2 dieselbe Qualität, ohne Ösen, kleinere Form Mk. 5.75
Nr. 3 Beste Qualit. aus Weißgummi, dünnerer Platte, ohne Ösen Mk. 6.60
Versand erfolgt franko gegen Nachnahme.
A. Piekenbrock & Co., Godesberg a. Rhein.

SCHORNSTEIN-REPARATUREN
auch Blechschornstein-Revidieren und -Streichen (auch Blechschornstein-Lieferung) werden z. Zt. in allen Teilen Deutschlands durch meine Spezialarbeiter ausgeführt. Vorliegende Reparaturen bitte mir per Karte anzuzeigen. Angebote kostenlos.
E. LUDEMANN, SCHÖNEBECK (ELBE) 13.

Allen voran
sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.
Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.
Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

also Vollmilch, wie Herr Dr. Weber sagt. Die Kaufkraft der Hausfrau hat genau so nachgelassen, wie überall in Deutschland, und sie muß sich halt einschränken.

G. Langheinrich, Berlin.

Zu hoher Fettgehalt in der Buttermilch. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 79.) Die Anfrage müßte genauer lauten: Zu hoher Fettgehalt in der Buttermilch aus Molkenrahm, denn man soll Molkenrahm etwas anders behandeln, wie Milchrahm. Die Anfrage ist ferner insofern ungenau, als nicht angegeben wird, wie weit der Rahm nach der Abnahme heruntergekühlt wird. Das Wort „vorschriftsmäßig" ist ein weiter Begriff, denn der Eine versteht darunter eine Abkühlung auf Wassertemperatur, der Andere dagegen auf + 2—4 Gr. C., welch letzteres m. E. das richtigste sein dürfte. Es ist wohl kaum anzunehmen, daß der Fehler des hohen Fettgehaltes in der Buttermilch in der Konstruktion des Butterfertigers zu suchen ist. Das scheint allerdings aus der Anfrage hervorzugehen, denn andernfalls wäre es kaum glaublich, daß Herr C. H. in Sch. sich als Molkereifachmann einen Werkführer des Bergedorfer Eisenwerks in einer Fachfrage zur Hilfe heranholt. Die Butterfertiger sowohl wie alle Maschinen werden meines Wissens vor der Herausgabe genau daraufhin geprüft, ob in diesem Fall die Schlägerstellung usw. richtig angeordnet ist.

Mir scheint der Fehler auf falsche Behandlung des Molkenrahms zurückzuführen zu sein, was schon daraus hervorgeht, daß die Ausbutterung bei pasteurisiertem Rahm besser vor sich geht, als bei unpasteurisiertem. Auch läßt die Abkühlung auf + 11 Gr. C. 12 Stunden vor der Verbutterung darauf schließen, daß das Butterungsgut sich bis zur Verbutterung wieder unverhältnismäßig hoch anwärmt, so daß die Temperatur bei Beginn der Verbutterung weit höher wie + 11 Gr. C. liegt und nun eine Nachkühlung nicht mehr vorgenommen wird. Wenn eine Abkühlung des Verbutterungsgutes 12 Stunden vor der Verbutterung erfolgt, was allerdings zur Erleichterung des Betriebes beiträgt, so sollte man sich vorher vergewissern, daß der Rahm trotz Abkühlung in diesen 12 Stunden auch butterreif wird. Die Abkühlung sollte dann so tief vorgenommen werden, daß das Butterungsgut des Molkenrahms bis zur Verbutterung die Temperatur erhält, welche dasselbe bei den Butterfertigern haben soll, d h. + 9—10 Gr. C. Sollte dagegen eine höhere Erwärmung eintreten, so ist es unbedingt nötig, nochmals kurz vor der Verbutterung eine Abkühlung vorzunehmen, um die angegebene Temperatur zu erreichen. Die Butterungsdauer kann bei reinem Molkenrahm etwas länger wie sonst üblich sein und ungefähr 35 bis 40 Minuten betragen, da hierdurch eine bessere Ausbutterung erreicht wird. Auch scheint mir der Fettgehalt des reinen Molkenrahms von 25 bis 30 Prozent etwas hoch zu sein, es dürfte sich empfehlen, denselben nur mit 18—20 Proz. abzunehmen, da hierdurch unbedingt eine bessere Verbutterung als mit dem hochprozentigen Molkenrahm erreicht wird.

Die Behandlung des reinen Molkenrahms erfordert m. E. eine ganz besondere Sorgfalt, da hier die Einwirkung des Labs in Rechnung zu stellen ist, will man sowohl eine gute Ausbutterung wie ein gutes Butterprodukt erhalten.

Nehmen Sie den Molkenrahm mit einem ungefähren Fettgehalt von 18—20 Prozent ab, pasteurisieren denselben auf ungefähr + 85—90 Gr. Celsius und kühlen ihn sofort auf + 2—4 Gr. Celsius ab. Diese Temperatur wird 4—5 Stunden gehalten, alsdann erfolgt die Anwärmung auf + 16—18 Gr. C. unter Zusatz von 10—12 Proz. Reinkultur, welche alle 14 Tage ca. zu erneuern ist. Ist der Rahm butterreif, wird er am nächsten Morgen auf + 9—10 Gr. C. abgekühlt und im Butterfertiger verbuttert. Die Butterungszeit kann 35—40 Minuten betragen. Soll die Kühlung des Rahms am Abend desselben Tages vorgenommen werden, so vergewissere man sich, ob der Rahm zur rechten Zeit am Morgen butterreif ist, event setze man, um dies zu erreichen, etwas mehr Reinkultur hinzu und kühle auf ungefähr + 8 Gr. C. ab. Der Rahm dürfte dann am Morgen die Verbutterungstemperatur von + 9—10 Gr. C. erreichen; sollte die Temperatur höher sein, so muß noch eine Nachkühlung erfolgen. Ein Molkenrahm, auf diese Weise sorgfältig behandelt, wird bei richtiger Tourenzahl des Butterfertigers usw. stets einen normalen Fettgehalt der Buttermilch von 0,20—0,40 Prozent aufweisen.

G. Langheinrich, Berlin.

Milchanfuhr und Verkauf mittels Lastauto. (Antwort auf die Anfrage in Nr. 82.). Das Zusammenholen der Milch mittels Lastauto ist nur da angebracht, wo es sich um ebenes Gelände handelt. In bergigen Gegenden treten des öfteren im Winter bei Glatteis, Schneegestöber und bei Niederfall großer Schneemassen derartige Betriebsstörungen am Auto ein, daß ein Autoverkehr störend wirkt, bezw. sich unmöglich macht. Vor einigen Jahren ist es mir vorgekommen, daß ich trotz aller Vorsichtsmaßregeln 4 Tage im Schnee liegen blieb. Weiter kommen gut fahrbare, feste Straßen in Frage. Bei schlechten oder ungepflasterten Landwegen, besonders in der Regenpriode, ist es schwierig, mit dem Lastauto durchzukommen, und es treten Verzögerungen ein, die für die Abwickelung des Milchbetriebes unangenehm sind. Im übrigen ist es immer zweckmäßig, daß bei Versagen des Autos sofort Reserve, sei es durch verfügbare Fuhrwerke oder durch ein Reserveauto, zur Verfügung steht. Die Rentabilität richtet sich nach den örtlichen Verhältnissen, in den meisten Fällen arbeitet man mit dem Auto billiger. In der Anfrage ist unterlassen worden, auzugeben, um wieviel Milch es sich bei der Anfuhr bezw. bei dem Milchverkauf handelt. Weiter, ob die zum Verkauf kommende Milch in Flaschen oder ausgemessen verkauft wird; handelt es sich bei der Anschaffung um einen 1—1½ To.-Wagen, so ist dieser leicht mit einer einfachen, handlichen Karosserie oder Verdeck zu überbauen. Dieses Verdeck hat ja nur den Zweck, die Milch vor Sonnenstrahlen und auf staubigen Straßen vor Staub zu schützen. In hiesiger Großstadt fahren mindestens 10 1 To.-Wagen ohne Verdeck. Im Sommer werden die Kannen mit einem Plan zugedeckt. Bei Flaschenmilchverkauf ist ein Verdeck notwendig, weil die Flaschen in die Hände der Abnehmer kommen und deshalb jeglicher Schmutz vermieden werden soll. Wenn Sie aber die Milch, wie anzunehmen ist, direkt aus den Kannen in Handkannen schütten, und hieraus vermessen, so ist ein Verdeck nicht unbedingt notwendig, dasselbe wirkt beim Verkauf nur hemmend. Um Ihr Vorhaben aber richtig ausführen zu können, müssen Sie in der Lage sein, die Anfuhr der Milch sehr früh vornehmen zu können, damit die Milch möglichst in den Frühstunden zum Verkauf kommt, denn Milchhandel ist ein Geschäft, das sich in den Vormittagsstunden abwickeln muß, umsomehr, wenn man mit der Konkurrenz zu kämpfen hat. Ein zuverlässiger, gewissenhafter und fachkundiger Chauffeur ist eine Hauptbedingung, wenn die Abwickelung des Geschäftes glatt vor sich gehen soll.

H. D. in A.

Fort
mit der offenen Milchbehandlung!

Nur

Degerma-
Flaschenmilch-Behandlung

garantiert:
hygienisch einwandfreie Milch
luftdicht mit Aluminium-Kapsel verschlossen
danach in der Flasche pasteurisiert und gekühlt

Jede Verunreinigung
Jede Verfälschung
Jede Wiederinfektion
ausgeschlossen.

Keine saure Milch in heißer Jahreszeit
keine Milchverluste.

Komplette Einrichtungen u. a. im Betriebe in den Milchhöfen: Barmen, Bochum, Cöln, Crefeld, Dortmund, Düsseldorf, Essen, Hamborn, Mülheim, Oberhausen usw.
Im Bau: Berlin, Breslau. Wien.

Molkerei-Maschinenfabrik
Max Schulz A.-G.
Oldenburg i. O.

Molkereiprodukte-Verkaufswagen
in allen gewünschten Ausführungen, gediegen. Wagenbauarbeit liefert als langjährige Spezialität in hochmodernen Typen.
Friedr. Jäger, Halle a. S., Merseburgerstraße Nr. 164
Tel. 2001 und 6589.

Vollmilchwagen. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 82.)

I.

Das Schmerzenskind vieler Molkereibeamten ist die fortlaufende Reklamation der Milchlieferanten wegen zu wenig angeschriebene Milch, wie auch bei Bezahlung der Milch nach Fettgehalt oder Butteranteilen wegen zu niedrigem Fetgehalt, obgleich man sich der größten Gewissenhaftigkeit und Genauigkeit, gerade bei diesen Dienstobliegenheiten befleißigt.

Während meiner 25 jährigen Praxis in den verschiedensten Molkereibetrieben des In- und Auslandes habe ich schon die mannigfachsten Methoden ausprobiert um die Klagen und somit die Unzufriedenheit der Milchlieferanten abzustellen, respektive, da dieses doch nicht möglich ist, wenigstens auf ein Geringes einzuschränken.

Die gebräuchlichste Art, den Reklamationen vorzubeugen, ist wohl die, daß man in Genossenschaftsmolkereien mit vielen Genossen jeden Tag abwechselnd einen derselben zur Kontrolle bei der Milchannahme, Probeentnahme und Probenablesen bestellt, welcher damit für den betreffenden Tag die Verantwortung gegenüber den Lieferanten trägt. Leider sind in manchen Gegenden die Landwirte dafür nicht zu haben.

In einer Molkerei, bei der das kleine Milchkontobuch der Lieferanten durch den Fuhrmann täglich mit den leeren Milchkannen zurückgestellt wurde, hatte ich die bewährte Einrichtung getroffen, daß der Lieferant selbst seine angelieferte Milch eintragen mußte und ergab sich dann eine Differenz mit den Aufzeichnungen, so wurde gleich der Kutscher als Zeuge genommen.

Was die Frage der Anschaffung einer „geeichten" Wage betrifft, möchte ich mir gestatten, darauf aufmerksam zu machen, daß ja in jedem Geschäft, — also auch Molkerei — zum An- und Verkauf nur geeichte Wagen, Maße und Gewichte verwendet werden dürfen. Aber trotz der Eichung werden die Beschwerden nie ganz verstummen.

Mit Mahlers Ideal-Laufgewichtswage mit Druckapparat habe ich längere Jahre gearbeitet, bei welcher auf einen eingeführten Pappstreifen das gewogene Quantum eingedrückt wird, und könnte ich Ihnen eine derartige Wage wohl empfehlen, vorausgesetzt, daß Sie keine größere Zahl Lieferanten haben.

Ich mußte den Druckapparat bald außer Tätigkeit setzen, da bei unseren vielen hundert kleineren Milchlieferanten das Einführen, Drucken und Herausnehmen des Pappstreifens zu zeitraubend war.

Doch ein großer Nachteil für die Molkerei ergab sich bei Annahme der Milch mit dieser Wage im Vergleich zur Annahme mit Maßeimer, also nach Litern. Die Wage hatte die Einteilung nach Kilogramm, und da bekanntlich das spezifische Gewicht der Milch 1028 beträgt, so sind also 1000 Kg. Milch nur 972 Liter. Bei einer großen Molkerei mit Milchversand, also Verkauf nach Liter kommt diese Differenz durch große Milchverluste zum Ausdruck. In letzter Zeit sollen jedoch Vollmilchwagen hergestellt werden, deren Laufgewicht die Liter- anstatt Kilogramm-Anzahl angibt. Ob dieselben jedoch eichfähig sind, entzieht sich meiner Kenntnis.

Richard Knappe, Fulneck.

II.

Auf einer meiner früheren Stellungen hatte ich bei 450 Lieferanten dauernde Reklamationen bei der Milchannahme. Ich habe daraufhin eine Kartendruckwage angeschafft. Obwohl es mir in der ersten Zeit etwas unbequem vorkam, bin ich doch im Laufe der Zeit zu der Überzeugung gekommen, daß die Wage einen sehr guten Zweck hat. Die mit der Nummer des betreffenden Lieferanten bedruckte Karte wurde mit dem ermittelten Gewicht automatisch bedruckt und mittels eines dünnen Drahtes an den Bügel der Milchkanne des betreffenden Lieferanten befestigt. Der Lieferant ist bei Zurücknahme seiner Kannen imstande, sein ermitteltes Gewicht in Augenschein zu nehmen, und muß er, falls bei der Abrechnung Differenzen entstehen, die Karte bringen. Versehen beim Messen oder Wiegen entstehen bei dem gewissenhaftesten Menschen, was aber die Kartendruckwage anzeigt, bezw. druckt, muß stimmen, vorausgesetzt, daß die Milch richtig gewogen ist. Nach Einarbeitung läßt sich die Handhabung leicht ausführen. Das Anbringen mittels Drahtes ist nicht unbedingt notwendig, der Milchfuhrmann kann auch die Karte direkt abgeben. Die Karten werden vor der Milchannahme nummeriert und der Reihe nach gelegt.

H. D. in A.

III.

Der Herr Fragesteller hat mit einem Übel zu kämpfen, das manchem Betriebsleiter das Leben zur Qual macht. In einer städtischen Molkerei, in der ich längere Jahre als Obermeier tätig war, hatten wir unter denselben Verhältnissen zu leiden. Eine große Lieferantenzahl, mit teils kleinen Mengen, mußten hier in kurzer Zeit gewissenhaft abgefertigt werden, die Freude an der Arbeit wurde nur viel zu oft getrübt durch die fortwährenden Klagen über ungenaues Messen. Wohl oder übel sah sich der Vorstand gezwungen, eine andere, besser geeignete Vollmilchwage anzuschaffen. Nach längerem Für und Wider wurde die Anschaffung der von der Firma Andreas Hollender-Berlin gebauten, selbsttätigen Neigungswage „Im Nu" beschlossen, und ich kann sagen, zum Segen der Molkerei, denn seit der Zeit verstummten die Klagen, auch die Abnahmezeit wurde bedeutend verkürzt. Die Wage besitzt den großen Vorzug, daß erstens keine Laufgewichte hin und her geschoben zu werden brauchen, und zweitens kann der Kutscher selbst von weitem die Literzahl mit ablesen, was nicht zu unterschätzen ist. Ich glaube nicht zu viel zu sagen, wenn ich behaupte, daß die Milchwage „Im Nu" bis jetzt die beste Annahme-Wage für Betriebe mit vielen und kleinen Lieferanten ist. Die Wage ist zur Eichung zugelassen, der eingekapselte Mechanismus leistet Gewähr für eine lange Lebensdauer. Ich glaube bestimmt, daß nach Anschaffung obiger Wage die Klagen Ihrer Lieferanten verstummen werden. C. S.

Eigenartige Erscheinung bei dauererhitzter Milch. Ich beziehe seit längerer Zeit meine Milch von einer westfälischen Molkerei. Seitdem dieselbe mit einer Dauererhitzungs-Einrichtung (4 Wannen-System) und geschlossenen Kühlern versehen ist, mache ich die eigentümliche Wahrnehmung, daß die Milch auch an den heißesten Tagen niemals sauer wird. Sie hält in den meisten Fällen sogar noch 24 Stunden nach ihrer Anlieferung die Alkoholprobe aus. Wird sie aber von der Kundschaft gekocht, so ist sie im Durchschnitt in 12 bis 20 Stunden dick und nimmt dann auch einen eigentümlichen bitteren Geschmack an. Damit keine falschen Schlüsse gezogen werden, sei weiter bemerkt, daß diese Erscheinung, so lange die Molkerei hochpasteurisierte Milch lieferte, nicht beobachtet worden ist. Ferner möchte ich darauf hinweisen, daß in unserer Stadt von 12 000 Liter dauererhitzter Milch nur die von der einen Molkerei gelieferte beanstandet wird.

Für möglichst umfassende Aufklärung an dieser Stelle wäre ich dankbar.

W. P.

Butter-Doppelformtisch „Zwilling"
D. R. G. M.
mit herausnehmbarer Form, Hand- und Fußtritthebel. Enorme Zeitersparnis. Kein Nachwiegen der einzelnen Butterstücke.
Auch mit quadratischen Formen für Margarine sofort lieferbar.

Butterknet- und Mischmaschinen

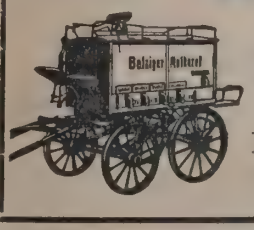
Mit herausnehmbaren Knethebeln Deutsches Reichspatent

Mit herausnehmbaren Knethebeln Deutsches Reichspatent

sowie **Tellerkneter** in jeder Größe sofort lieferbar.
Verlangen Sie ausführliche Offerte von:

Hermann Jordan, Molkerei-Maschinenfabrik
Berlin SO 16 b, Michaelkirchstraße 21.
Telephon: Moritzplatz 1388.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt
Gegr. 1867 **Max Westphal, Eutin** Fernspr. 168
bei Lübeck



liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit
verschließbare Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.

Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau i. Sachsen**

Vorbildliche Käserei-Einrichtungen. Es steht fest, daß zur Herstellung eines erstklassigen Käses nicht allein eine gute Milch erforderlich ist, sondern auch eine gute Einrichtung. Da die heutige Zeit besonders hohe Anforderungen an die Güte aller Käsesorten stellt, dürfte es von Interesse sein, nach welchem Muster eine gute Käserei eingerichtet sein soll. Die Käsereischule in Wangen im Allgäu hat in einer Beschreibung des dortigen Neubaues zugleich die dortigen Käserei-Einrichtungen eingehend beschrieben. Selbstverständlich wird nicht jeder Käsereibesitzer ohne weiteres in der Lage sein, seine Käserei nach dem gleichen Muster anzulegen, aber aus dieser Abhandlung ergeben sich sehr wertvolle Fingerzeige, die für bestehende Käsereien äußerst nutzbringend verwertet werden können.

In der nachfolgenden Beschreibung sind diejenigen Maßnahmen, die eine besondere Beachtung verdienen, besonders hervorgehoben, und in gedrängter Kürze dasjenige enthalten, was für eine zweckmäßige Käserei-Einrichtung besonders wichtig ist.

Die Käserei wird auf der Westseite durch drei große Fenster mit unterem und oberem Belüftungsflügel, auf der Ostseite durch zwei weitere Fenster erhellt. Zur weiteren Lüftung sind noch zwei Decken-Ventilatoren eingebaut. Die Wände der Käserei sind, wie in allen übrigen Betriebsräumen in einer Höhe von 1,50 Meter mit frostsicheren, weißglasierten Steinzeugplatten verkleidet Der Boden besteht hier wie auch im Beizraum aus weißen, diagonal gerippten, säurefesten Tonplatten. Die übrigen Wandteile und Decken sind mit Kalk-Kasein-Farben weiß gestrichen. Die Abwässer werden durch Steinzeugrohrleitungen abgeführt, welche an den Einlaufstellen mit Geruchverschlüssen luftdicht verschlossen sind.

Die aus der Milchschleuder abfließende Magermilch gelangt durch eine Rinne in den kupfernen Käsekessel für Weichkäsebereitung. Ein weiterer unverzinnter, kupferner Käsekessel ist für die Herstellung der Rundkäse vorgesehen Die Pressung der Rundkäse erfolgt durch eine Wandhebelpresse mit Oberdruck, das Wenden geschieht mittels des Gieselbrechtschens Käsewendetisches. Es sind folgende Käsekeller vorhanden:

Lager- und Reifungskeller für Weichkäse. In diesem Keller ist ein Heizkörper aufgestellt zur Erzielung einer gleichmäßigen Temperatur während der verschiedenen Jahreszeiten. Der Lagerkeller ist hoch und geräumig und liegt auf der Westseite des Baues.

Beizkeller für Hartkäse. Derselbe liegt auf der Ostseite des Gebäudes. In ihm befindet sich ein aus Beton hergestellter Behälter zur Aufnahme von gesättigter Salzlösung von ungefähr 20—22 Grad. Die Hartkäse werden nicht wie früher trocken gebeizt, sondern in diese Salzlösung gelegt, worin sie ungefähr 4 Tage verbleiben und während dieser Zeit genügend Salz in sich aufnehmen, um die nötige Festigkeit und Haltbarkeit für ihre fernere Entwicklung in dem Gär- und Reifungsprozeß zu haben.

Übergangs- oder Temperierkeller für Hartkäse. Er dient zur Aufnahme der jungen, erst der „Beize" entnommenen Hartkäse, welche hier den sogenannten Vorgärungsprozeß durchzumachen haben, der ungefähr 10—14 Tage dauert. Nach beendigter Vorgärung bleiben die Käse noch ungefähr acht Tage liegen, um sich gewissermaßen auszuruhen und Kraft zu sammeln für die Hauptgärung.

Gär- oder Heizkeller für Hartkäse. In ihm spielt sich nach beendigter Fabrikation, der Beizung und Vorgärung, der wichtigste Lebensprozeß des Käses ab. Der Beginn der normal verlaufenen Gärung ist die vierte bis fünfte Alterswoche des Käses. Sie ist als beendet anzusehen, wenn der Käse anfängt fest zu werden und die Lochbildung beendet ist, was nach zehn bis zwölf Wochen der Fall ist. Eine entsprechende Vorrichtung zur Dampfabgabe sorgt in dem Gärkeller für die nötige feuchte Luft. Nach beendigter Hauptgärung kommt der Käse nochmals in den Übergangskeller, um sich dort allmählich abzukühlen und die nötige Festigkeit für die Verbringung in den Lagerkeller zu erhalten. Alle Käsekeller haben unter den Gestellen offene Fußböden zur Erzeugung einer gewissen Feuchtigkeit, d. h. der Fußboden ist dort mit gelöcherten Ziegeln gedeckt.

Lagerkeller für Hartkäse. Er dient zur Aufnahme und Aufbewahrung derjenigen Käse, welche schon den größten und wichtigsten Teil der Reifung hinter sich haben. Der Käse bleibt in diesem Keller bei fortgesetzter entsprechender Behandlung so lange liegen, bis er verbrauchsreif ist, was weitere 12 bis 14 Wochen erfordert. Der Lagerkeller an sich ist ein hoher und geräumiger Keller mit geregeltem Feuchtigkeitsgehalt der Luft.

Wenn vorstehende fünf verschiedene Käsekeller aufgeführt und beschrieben sind, so wird natürlich ein Molkereibesitzer unter normalen Verhältnissen kaum in der Lage sein, sich ebenfalls fünf solche Keller anzulegen. Aber aus der Einzelbeschreibung dieser verschiedenen Keller werden sich Nutzanwendungen ziehen lassen, die für den Betrieb des Einzelnen sehr wertvoll sein können. Voraussetzung ist natürlich, daß der betr. Hersteller mit der Fabrikation an sich vollständig vertraut ist, so daß die vorstehenden Ausführungen lediglich eine Ergänzung vorhandener praktischer Kenntnisse darstellen können. G. F.

Quarguntersuchungen. Normaler Quarg soll ungefähr 68 Prozent Wasser enthalten, um als handelsübliche Ware zu gelten. Quarg mit höherem Wassergehalt ist infolge des zu hohen Gehaltes an Molke wenig haltbar, neigt zu Gärungen, wird dadurch übersäuert und beeinflußt die daraus hergestellte Ware ungünstig. Zur Feststellung des Wassergehaltes in Quarg kann man die im Handel befindliche Butterwage zur Feststellung des Wassergehaltes der Butter gleichfalls benutzen. Für die Untersuchung verwendet man entweder ausgeglühten Seesand, oder noch besser, nach Köhler, wasserfreies Fett, z. B. Schweinefett oder Kokosfett. Nach Köhler verfährt man nach den sonst für die Butterwagen angegebenen Bestimmungen, indem die Wage mit dem Becher, einem kleinen Glasstab und einem 10 Grammstück tarirt wird. Darauf wird das Gewichtsstück entfernt, fünf Gramm von dem oben genannten Fett und fünf Gramm von dem zu untersuchenden Quarg abgewogen, und mit dem Glasstab in dem Becher fein zerrieben und so lange über schwacher Flamme erhitzt, bis sich kein Schaum mehr bildet und das Aufhören des Knisterns anzeigt, daß das Wasser verdunstet ist. Hierbei gilt die gleiche Vorschrift, wie bei der Untersuchung der Butter auf Wasser, daß der Bodensatz eine nur schwach bräunliche Färbung zeigen soll, d. h. der Bodensatz nicht verbrannt sein darf. Hierauf wird der etwas erkaltete Becher auf die Wage gesetzt und mit Hilfe der großen und kleinen Reiter das Gleichgewicht der Wage hergestellt. Die großen Reiter geben die ganzen Prozente und die kleinen Reiter die zehntel Prozente an. Das Ergebnis wird mit zwei mal genommen, da die Butterwagen auf 10 Gramm fixiert sind.

— — — probieren geht über's studieren!
Verlangen Sie noch heute eine kostenlose Versuchsprobe
Wulff's Monopol-Extrakt.
Mit dieser Milchsteinlösung erzielen Sie spiegelblanke Separatoren und Apparate. Tausendfach bewährt, prima Referenzen.
Johs. Wulff, Flensburg 36, Schlesw.-Holstein

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

MILCHFLASCHEN
für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Zur bevorstehenden Saison!
LABPRÄPARATE
Marke Dr. Moritz Blumenthal
Das erste nach patentiertem Verfahren auf wissenschaftlicher Grundlage hergestellte
LAB
Besitzt: Stets gleiche Stärke
Ergibt: Die besten und wohlschmeckendsten Käse
Bewirkt: Die größte Käseausbeute
Hat: Die bequemste Anwendungsart
und ist daher:
Das billigste im Gebrauch!
BYK-GULDENWERKE BERLIN N.W.7

Um Eisen in Quarg nachzuweisen, bedient man sich des Verfahrens nach Schaeffer. Dasselbe beruht darauf, daß durch Zusatz von Chemikalien eisenhaltiger Quarg eine hellgrüne bis tief dunkelgrüne Färbung zeigt, während eisenfreier Quarg eine gelbliche Färbung aufweist. Der Quarg wird mit einigen Tropfen konzentrierten Ammoniaks so lange verrieben, bis eine glasige Masse entsteht. Nach weiterem Zusatz von wenigen Tropfen farblosen Schwefelammoniums wird die Masse weiter verrieben, und schließlich das Aussehen mit den beigegebenen Farbtafeln verglichen.

Molkeneiweiß in Quarg läßt sich in einfacher Weise dadurch nachweisen, daß eine sechsprozentige Natronlösung unter gleichzeitigem Erwärmen dem Quarg zugesetzt wird. Hierbei werden Eiweißstoffe ungelöst ausgeschieden. F.

Seit 14 Jahren zufrieden: „Seit November 1911 verwende ich die echten Branth's Schutzfarben für den Anstrich der **Wände, Türen, eisernen Pfeiler, Milchbassins** usw. in der Molkerei sowie auch für die **Fenster** und **Türen** der Wohnung. Ich bin mit Branth's Schutzfarben immer **sehr zufrieden** gewesen und werde dieselben bei Bedarf **wieder benutzen.**" gez. Molkereiverwalter E. S. in D. (Mecklenburg). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Wattemilchfilter für Kuhställe
zur Erzielung absolut reiner Milch
Milchschmutzprüfer
preisgekrönt durch den Staatspreis des königl. preuß. Ministeriums.
Einfachster, zuverlässigster Apparat für schärfste Prüfung der Milch auf Schmutzgehalt.
Milchfiltrationswatten
in allen Abmessungen.
Internationale Metallwerke Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.
Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Ltr. Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. Gewünschter Ton ist vorzuschreiben.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. **Hunderte Zeugn. beweisen den Erfolg.**

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt

Blähen, Treiben, Gären, Fließen d. Käse verhind. mit best. Erfolg **„CARWE"**

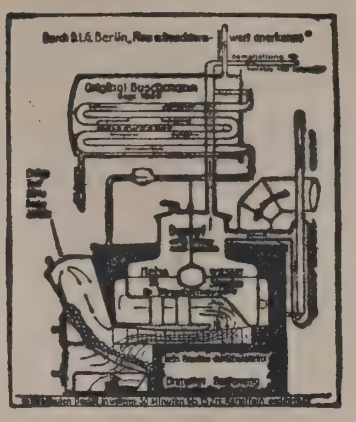
„CARWE" bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hat sich bei allen Labkäsen, besonders bei **Holländer, Edamer, Holsteiner, Tilsiter, Camembert, Brie, Gervais usw.** glänzend bewährt. à Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

K. Molkerei i. A. schreibt am 11. Okt. 24: **Carwe hat sich sehr gut bewährt,** sodaß wir zur ständig. Anwendung desselb. schreiten.
O. P. i. Kl. S. schreibt am 26. Okt. 24: **„Bin mit Ihrem Carwe sehr zufrieden",** senden Sie bitte an meine 2. Molkerei in K. 1 Zentner Carwe.

Kali-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.
Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

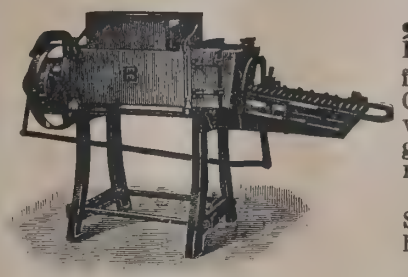
Carl Weber, Stadtoldendorf.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger
(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke
50-70 % Brennstoffersparnis
bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.
24 Stunden lang Warmwasser
bei einmaligem Anfeuern,
Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen
Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.
Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Sämtliche **Düngemittel**
Kalk
zu Syndikatspreisen m. Rabbatten Zahlungserleichterungen laufend prompt lieferbar

Sämtliche **Futtermittel**
konkurrenzlos billig.
DelfiaErdnußmehl
Delfia-Erdnußkuchen
pro % Mk. 0,44 schneeweiße Ware 100 % verdaulich.
Verlangen Sie Offerten.
Landwirtschaftl. Ein- u. Verkaufszentrale Xanten (Rh.), Tel. 63.

Jotaf G.m.b.H. Hannover
Milchwirtschaftliche Maschinen Molkerei- und Käserei-Geräte
Union-Kugellager-Kraftzentrifugen
Gestanzte und geschweißte Milchkannen
Fachmännische Beratung
Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager: Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schanzburg Fernruf: Nord 6853, Drahtanschrift: Jotaf

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge. — Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am **15. August 1925.** Anfragen und Anmeldungen an 10460) **Dr. Hesse.**

Molkerei-Schule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrgangs am **6. Oktober 1925.** Nähere Auskunft (Rückporto) (2692) Direktor **Hoffmeister.**

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve.

Beginn des nächsten halbjährigen Lehrganges für **Molkerei-Betriebsleiter** mit nur **theoretischem Unterricht** am **7. Oktober 1925.** Anmeldungen nimmt entgegen (939

Direktor **L. Müller**
Molkereischule Cleve.

Stellen-Angebote

Tüchtiger (2619

Molkereigehilfe

mit Führerschein 3 b, zum 15. Aug. evtl. früher gesucht.
Molkerei Görzig, Anhalt.
Besitzer **Basse.**
Station Gr. Weißand.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jungen, willigen (2612

Gehilfen

Erfahrung in der Weichkäserei erwünscht. Gehalt 50—60 *M*. Meldung mit Zeugnisabschriften erb.
Dampfmolkerei Mittelsebersbach
bei Radeburg i. Sa.

Zum 15. eventl. 20. August suche einen tüchtigen (2587

jungen Gehilfen

für alle vorkommend. Arbeiten. Gehalt 50 *M* monatlich sowie fr. Kass.
Bartiner Raiffeisen-Molkerei und Kartoffelflocken-Fabrik
zu **Bartin** in Pommern.

Gesucht wird zum möglichst bald. Antritt ein jung., kräftig., an Ordnung und Sauberkeit gewöhnter

Gehilfe

für alle vorkommend. Arbeiten. Bei guten Leistungen wird gutes Gehalt zugesichert. Auch wird Gelegenheit zur Ausbildung in der Harzer- (Blauschimmel) Käserei gebot. Angeb. mit Zeugnisabschriften erb.
Molkerei Hornhausen.
Springborn, Verwalter.

Gesucht zu bald oder später ein

tüchtiger Gehilfe

für Butterei und Hilfe bei der Annahme und Ausgabe. (2609
Auch findet ein

junger Gehilfe

zur Beihilfe in der Käserei u. vorkomm. Arbeiten, Aufnahme. Angebote mit Beifügung der letzt. Zeugnisse in Abschrift, sowie Gehaltsforderung bei fr. Stat. erb.
Molk.-Gen. Schlawa i. Schles.

Junger Gehilfe

zum baldigen Antritt gesucht. Bequeme Stellung. Angeb. erb. (2607
Johs. Kröger, Meierei Haselund
bei Viöl, Schleswig.

Suchen zum 15. August od. später einen jungen, angehenden (2597

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Stellung bei gutem Gehalt dauernd. Meld. mit Zeugnisabschrift. erb.
Molkerei Trabuhn
Krs. Lüchow i. Hannover.

Wir suchen einen (2610

jungen Gehilfen

auf einige Monate zur Vertretung für die Urlaubszeit evtl. für dauernd. Angeb. mit Altersang. erb.
Eismilch-Molkerei-Genoss.
Kyritz in der Prignitz.

Gehilfe

gesucht. Es wollen sich jedoch nur fleißige, ordentliche Leute melden. Gehalt 60 *M*. (2522
J. Eilers, Breckerfeld
Kr. Hagen in Westfalen.

Zuverl. Gehilfen,

auch in Weichkäserei bewandert, z. 1. 8. gesucht. Gehalt 50.— Mark.
O. Boden, Elstertal-Molkerei,
Elstra i. Sa. (1920

Wir suchen zum 15. August noch einen jüngeren (1915

Gehilfen

für alle im Betriebe vorkommend. Arbeiten. Bewerbungen mit Lehrzeugnisabschrift u. Gehaltsforderg. erbittet
Molk.-Gen. Bad Wildungen
Bezirk Kassel.

Suche zu sofort einen jg., fleißig.

Gehilfen

der sich in der Camembertkäs. ausbilden möchte, evtl. etwas Erfahrg. darin hat, bei gutem Gehalt u. Verpflegung. (2505
Molkerei und Weichkäserei
Bettmar bei Vechelde
Krs. Braunschweig.

Wir suchen zum 1. September ein. jungen (2486

Gehilfen

für beschränkten Betrieb, 17—19 J. alt. Die Stellung ist leicht und angenehm (Dauerstellung) und bietet Gelegenheit, sich weit. auszubilden. Angebote mit Gehaltsforderung an
Molk.-Gen. Gillersheim
b. Catlenburg, Krs. Northeim.
Ernst Meyer, Verwalter.

Zum 20. d. Mts. ist die Stelle d.

ersten Gehilfen

in der **Gen.-Molkerei Schaaken,** P. Liska-Schaaken, Krs. Königsberg in Ostpr., zu besetzen. Nur ältere, unverheiratete Persönlichkeiten, welche in der Tilsiter Käserei gut eingearbeit. sind, mit sämtl. Maschin. umzugehen versteh., und auch selbständ. arbeiten können, wollen sich unter Beifügung der Zeugnisabschrift. u. Altersangabe melden. Gehalt 80 b. 100 *M* bei freier Station u. Kassen.

Zum 1. September suchen wir einen umsichtigen, mit Interesse arbeitenden (2436

Gehilfen

für Betrieb und Kontor, nötigenfalls muß derselbe auch mal Milch zu den Verkaufsstellen fahren. Gehalt 50—60 Mk. Bewerbungen mit Angabe des Alters zu richten an
Molker.-Genossensch. Stolpmünde.

Suche zum 15. August einen tücht.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten b. gutem Gehalt und freier Station. Gehilfen mit Maschinen-Kenntn. bevorzugt. (2433
Molkerei und Elektrizitätswerk
Lutten i. Oldb.

Suche zum 15. August oder einige Tage später einen jungen, tüchtigen, fleißigen (2478

Gehilfen

für Butterei und Milchversand. Gehalt 60 *M* p. Monat.
Milchzentrale Holtwick i. W.

Wieder lieferbar!

Autan

beseitigt gründlich üble Gerüche in

Molkereien, Käsereien

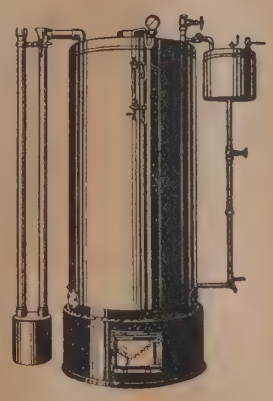
Kellern, Lagerräumen, Vorräumen von Eiskellern, Kühlhäusern usw.

Keine Apparate! **Keine Feuersgefahr!**

Durch einfachen Wasserzusatz intensive Formaldehyd- und Wasserdampfentwicklung.
In Apotheken, Drogerien erhältlich!

BAYER

Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.
Pharmaceutische Abteilung, Leverkusen b. Köln a. Rh.



Niederdruck-Dampfkessel
„Bracoma"
(Quersieder)
liefert in den Größen 3, 4½, 7 u. 10 qm unter günstigen Bedingungen sofort ab Lager
H. Brandt & Co.
Maschinenbauanstalt
Magdeburg.

Carl Mann, Hildesheim
das gutempfohlene, erste und größte Spezial-Geschäft, liefert rasch und preiswert sämtliche
Molkerei- und Käserei-Bedarfsartikel

Unser Name ist unsere Reklame!
Engelmann'sche Quargknet- u. Mischmaschinen
Engelmann'sche Käseformmaschinen
gehen seit Jahrzehnten in alle Welt!
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Milchkontobücher
in wasserfestem Einband
liefert schnell und preiswert
Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 11. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 2,10 *M*, 2. Qualität 1,95—2,0 *M* je Pfund. Tendenz: fest.

Hamburg, 12. August. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

27	Drittel	1. Kl.	zu	209,—* Mk.	40	Drittel	1. Kl.	zu	204,10 Mk.
11	„	1. „	„	208,90* „	25	„	1. „	„	204,— „
19	„	1. „	„	208,80* „	18	„	1. „	„	203,90 „
18	„	1. „	„	208,70* „	25	„	1. „	„	203,80 „
17	„	1. „	„	208,50* „	1	„	1. „	„	203,60 „
3	„	1. „	„	208,40* „	2	„	1. „	„	203,40 „
1	„	1. „	„	208,30* „	4	„	1. „	„	203,20 „
45	„	1. „	„	208,—* „	12	„	1. „	„	203,— „
1	„	1. „	„	207,80* „	1	„	1. „	„	202,70 „
6	„	1. „	„	207,50* „	1	„	1. „	„	202,50 „
23	„	1. „	„	204,80 „	16	„	1. „	„	202,— „
5	„	1. „	„	204,70 „	2	„	1. „	„	201,60 „
9	„	1. „	„	204,60 „	5	„	1. „	„	201,50 „
32	„	1. „	„	204,50 „	3	„	1. „	„	200,50 „
12	„	1. „	„	204,40 „	13	„	1. „	„	200,— „
3	„	1. „	„	204,30 „	9	„	1. „	„	199,— „
27	„	1. „	„	204,20 „	29	„	1. „	„	198,— „

1. Klasse 465 Drittel zu . . . . . 204,78 Mk. im Durchschnitt
1. Klasse 11 Drittel zu . . . . . 195,— Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 12. August. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Ueber den Verlauf des Geschäftes in den ersten Tagen der Woche läßt sich wenig Neues berichten. Die Produktion hat noch nicht zugenommen und blieben die Einlieferungen so klein, daß der Konsum, welcher etwas schwächer geworden ist, nur schwer gedeckt werden konnte. Die Stimmung bleibt infolgedessen fest, und erfuhr die Notierung am Dienstag eine weitere Steigerung um 3 *M*. — Schmalz. Die Preise zogen infolge höherer amerikanischer Forderungen eine Kleinigkeit an.

Hamburg, 12. August. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Auch in der diesmaligen Berichtswoche haben wir durchweg über lebhafte Nachfrage bei steigenden Preisen für alle Herkünfte zu berichten. Die Tatsache, daß die deutschen und die englischen Käufer auf dem Weltmarkte, insbesondere in Kopenhagen, abwechselnd in gesteigertem Maße auftreten — vorige Woche Deutschland, diese Woche England — ist geeignet, immer wieder befestigend auf die Lage des Marktes zu wirken. Diese Steigerung wird natürlich an dem Punkte Halt machen müssen, an welchem die Kaufkraft oder Kauflust der Bevölkerung wesentlich zurückgeht. Ob dieser Punkt bereits in dieser Woche erreicht sein wird, mag vorläufig dahingestellt bleiben, jedenfalls wäre es erwünscht, daß wir in nächster Woche von abermaligen Steigerungen verschont bleiben. In dieser Woche sind Erhöhungen in Hamburg und Berlin unvermeidlich. Die heutige Hamburger Auktion brachte, soweit es sich bis zur Stunde übersehen läßt, eine Steigerungvon 5—6 *M*. — Amerikanisches Schmalz. Trotz der schon sehr hohen Preise hat die Steigerung weitere Fortschritte gemacht. Ware im Freihafen stellt sich gegenwärtig auf ca. 46 Dollar; ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca 200 *M* je 100 Kilogramm. — Dänisches Schmalz. Der Preisabstand zwischen dänischer Ware und amerikanischer verringert sich. Dänisches Blasenschmalz notiert heute ca. 200 *M*, Kistenschmalz ca. 196 *M* und Tierces ca. 192 *M* je 100 Kilogramm.

Hildesheim, 13. August. Bericht von Mann & Friedeborn. Die weiter erhöhten Preise haben den Käufern eine erklärliche Zurückhaltung auferlegt, und das Geschäft erschwert. Dennoch ist die Nachfrage für den notwendigsten Bedarf so groß, daß für die Befriedigung in der Hauptsache recht bedeutende Einfuhren vom Auslande dienen können. Die Auslandsforderungen sind leider weiter erhöht, und legen den Importeuren ein immer schwereres Risiko auf, tragbar von nur starken Schultern. Tendenz: sehr fest.

Dresden, 11. August. Bericht der Firma Georg Münch. Das Ausland eröffnete diese Woche eine starke Haussee. Die Preise zogen so enorm an, daß es unmöglich ist, bei diesen hohen Forderungen einen flotten Absatz zu erhalten. Der Kleinhandel ist einfach nicht in der Lage, diese erhöhten Preise anzulegen. Es ist zu befürchten, daß der Markt sich abschwächen wird; denn zu guter letzt muß auch auf den Konsumenten Rücksicht genommen werden, ob er in der Lage ist, diese erhöhten Ausgaben bestreiten zu können. — Schmalz. Die erhöhten Schmalzpreise haben das Geschäft so stark beruhigt, daß die Nachfrage gleich null ist. — Margarine. Die hohen Butterpreise werden sicherlich auf den Margarine-Absatz weiterhin günstig einwirken.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 13. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 13. August. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 202 G.-M. d. Ztr.

Leipzig, 11. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Infolge der tropischen Hitze ist der Konsum erheblich zurückgegangen. Die Zufuhren haben weiter nachgelassen. — Berlin erhöhte heute nochmals um 3,— *M* und muß nun abgewartet werden, ob das Geschäft diese fortgesetzten Preissteigerungen im gleichen Tempo auch weiterhin erträgt. Jedenfalls haben die Preise nunmehr eine Höhe erreicht, die den kaufschwächeren Teil der Butterkonsumenten dem Margarinekonsum unbedingt zuführen muß.

Käse.

Köln, 11. August. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 *M*, Holländer Gouda, 45 prozent., 2,60—3,60 *M*, Holländer Edamer, 40 prozent., 2,40—2,50 *M*, Emmentalerkäse, 3,40—3,60 *M*, Limburgerkäse, Allgäuer 1,80—1,90 *M* je 1 Kilogramm.

Hamburg, 12. August. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die Marktlage hat sich wenig verändert. Infolge der wieder einsetzenden starken Hitze kauft der Konsument sehr vorsichtig, um Verderb möglichst zu vermeiden. Sobald kühleres Wetter eintritt, ist ein wesentlich besserer Markt zu erwarten. Preiserhöhungen werden nicht zu vermeiden sein. — Tilsiter-Käse Das Angebot war diese Woche zu unveränderten Preisen recht reichlich. Die Hitze hat den ankommenden Partien zum Teil übel mitgespielt, so daß manche Partien billig verkauft werden müssen. — Holländer-Käse. Die stürmische Nachfrage in Holland hat etwas nachgelassen Immerhin wird noch ein fester Markt gemeldet. Die in der Vorwoche gemeldeten Abladepreise sind in dieser Woche nicht immer bewilligt worden. — Dänen-Käse. Aus Dänemark lagen reichlichere Angebote vor. Die Marktpreise stellen sich aber infolge des hohen Kronenpreises so hoch, daß ein flottes Geschäft nicht aufkommen kann. — Schweizer-Käse. Der Markt in Schweizer-Käse lag gut. Prima Qualitäten als auch Sekunda-Ware waren gefragt. Für finnische Käse werden höhere Preise genannt. Echter Emmentaler notierte unverändert. — Weich-Käse. Das Weichkäse-Geschäft liegt trotz der Hitze noch gut. Die enorm hohen Preise für Allgäuer Limburger beeinträchtigen das Geschäft sehr. Die Preise für Camembertkäse waren unverändert, — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: pa. Tilsiter-Käse, vollfett 120 bis 125, do., zweite Qualität 105—115, do., Halbfettkäse 68—75, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 72—75, do., 30 proz. 98—102, do., 45 proz. 128—132, holländische Gouda-Käse, 30 proz. —, do., 40 proz. 124—128, do., 45 proz., frische Käse 135—150, do., 45 proz. Sommer- und September-Käse 175 bis 190, dänische Edamerkäse, 20 proz. 90—94, do., 30 proz. 106—110, do., 40 proz. 122—125, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 11. August. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Von deutscher Seite rege Nachfrage, weil man noch vor Zollerhebung verladen will. Heute wurde uns aber mitgeteilt, daß die Zollerhebung für Käse erst am 1. Oktober 1925 anfangen soll. Prima Ware wurde heute mit 64—70 hfl. bezahlt. Anfuhr 281 Partien, wovon nur wenig wirklich prima Partien. Stimmung: flott. — Molkerei-Ware: Besonders die 20 proz. Ware ist gestiegen, während 30 proz. nicht mehr vorrätig ist und 40 proz. sehr frisch geliefert werden. Man notiert: frische Gouda, 20 proz. 44 hfl., do., 30 proz. 53 hfl., do., 40 proz. 59 hfl., etwas gelagerte, 40 proz. 60—62 hfl., frische Edamer, 20 proz. 44—45 hfl., do., 30 prozentig 53 hfl, do., 40 proz. 60 hfl.; Tendenz: Flott. — Nordholländische Edamer: Es wird flott verkauft zu 62—63 hfl.

Eier.

Köln, 11. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische, über 60 Gr., 16, do., über 55 Gr., 14—15; Auslandseier: Frische, über 60 Gr., 16,5—17,5, do., über 55 Gr., 14,5—15,5, unter 55 Gr. 13—14.

Vieh.

Hannover, 12. August. Amtlicher Bericht über den Viehmarkt auf dem Schlachthofe. Auftrieb: 125 Ochsen, 103 Bullen, 409 Kühe u. Färsen, 461 Kälber, 1579 Schweine. Handel: Großvieh langsam, Kälber mittel, Schweine langsam. Preise für ein Pfund Lebendgewicht (in Pfennige): Ochsen: 1 .62, 2. 50—55, 3. 40—45, 4. 30—35; Bullen: 1. 60, 2. 48—50, 3. 40—42, 4. 30—35; Färsen und Kühe: 1., vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes 62, 2., vollfleischige ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 52—58 3. 35—44, 4. 25—30, 5. 18 bis 20; Kälber: 1. — ,2. 80, 3. 60—75, 4. 35—55; Schweine: 1. 87, 2. 87, 3. 85—86, 4. 80, 5. 70—75. — Ausgesuchte Rinder wurden über Notiz bezahlt. — Vor dem Markt waren aufgetrieben und verkauft: 90 Großvieh, 1219 Schweine, 38 Kälber. — Eingebrachtes Fleisch: 106 Viertel hiesige geschlachtete Rinder 0,35—1,0 *M*, 32 geschlachtete Kälber 0,40—0,90 *M*, 51 halbe geschlachtete Schweine 0,60—1,05 *M*. — Die hier notierten Marktpreise enthalten die Frachten, Gewichtsverluste und sämtliche Spesen nebst Händlergewinn und liegen bei Großvieh 20 Proz., bei Kälbern 18 Proz. und bei Schweinen 16 Prozent über den Stallpreisen. Dies ist bei der Forderung zu berücksichtigen.

Lehrte, 11. August. Schweinemarkt. Auftrieb: 914 Stück Ferkel und 79 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 22—28 *M*, 8—12 Wochen alt 28 bis 38 *M*; Läuferschweine: 3—4 Monate alt 38—54 *M*, 4—6 Monate alt 54—76 *M*. Marktverlauf: ziemlich mittelmäßig.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 12. August. Der Getreidemarkt war auch heute wieder recht matt. Die Amerika-Terminkurse erlitten einen scharfen Sturz und eine Erholung Liverpools war nur unerheblich. Hier bleibt das Angebot aus dem Inland ebenso stark wie nachgebend, zumal der Absatz durch das Stillliegen der Großberliner Mühlen merklich beschränkt ist. Für Weizen kommt jetzt aus neuer Ernte auch mehr Material heraus, das bei geringer Nachfrage der Provinzen mit auf die Loko- und Lieferungspreise drückt. Roggen frei Berlin ist wesentlich billiger als gestern gehandelt. An Angeboten mangelt es nicht, wohl aber an Käufern. Lieferung lag schwach. Gerste in guter Qualität ist ziemlich preishaltend, in geringer Ware noch flau. Mehl ist nur zu stark gedrücktem Gebot begehrt. Futterartikel sind schwach. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 246—250, September 258,50—258—259, Oktober 259—258—258,50. Roggen. märkischer 178—184.

September 199—198, Oktober 202—201—201,50, Sommergerste 250—277, Wintergerste 190—198, Hafer, märkischer 207—215, neuer, bei sofortiger Lieferung September 189 B., Oktober 194 B., Mais (loko Berlin) 213 bis 216, Weizenmehl 32,75—34,75, Roggenmehl 26,25—28, Weizenkleie 13,90—14, Roggenkleie 13,65—13,75, Raps 355—360, Viktoriaerbsen 27 bis 35, Futtererbsen 23—25, Peluschken 23—25, Wicken 26—28, Lupinen, blaue 12,50—14,50, Lupinen, gelbe 15—16,50, Rapskuchen 16,60—16,80, Leinkuchen 23,60—24, Trockenschnitzel 12,20—12,50, Soya-Schrot 22,40—22,60, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 26,30—26,60.

Magdeburg, 12. August. Weizen matt, 12—12,10, Sommergerste ruhig, 14,50—15,25, Hafer still 11,50—12,00, Roggen ruhig, 9,80—9,90, Wintergerste stetig, 10,00—10,20.

Bremen, 12. August. Weizen, Manitoba 4, Augustabladung 14,30, Chile 14,20, amerikanischer Mixed 14, Manitoba Futter- 10, russischer Azima 13,60; Roggen: deutscher, August-September-Abladung 11, russischer, Septemberabladung 11; Gerste: donau-russische, August-September-Abladung 10,50, amerikanische Malzgerste 10,55, Marokko 9,70; Hafer: Kanada 3 11, amerikanischer white clipped 38 Ibs, 9,80; Mais: La Plata 10,20. Tendenz: stetig.

Emden, 11. August. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,20—10,30, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80—5,20, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,10 bis 3,50, Getreidepreßballenstroh ab norddeutsch. Station 190—2,30, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,90—2,30, inländischer Hafer 10,10 bis 10,50, inländischer Weizen 12,10—12,60, inländischer Roggen 1050 bis 10,60, inländische Sommergerste 10,75—10,85, inländische Wintergerste 10,30—10,40, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 10,00—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00.

Empfehlenswerte Bücher:

Fütterungslehre.

Honcamp, Prof. Dr. Landw. Fütterungslehre. 6,— *M.*

Kellner, Grundzüge der Fütterungslehre. 7. Auflage. 223 S. 5,— *M.*

Koch, Dr. Theoretische und praktische Winke für die Ernährg. des Rindes. 0,90 *M.*

Kühn, J. Die zweckmäßigste Ernährung des Rindviehs. 13. Auflage. Geh. 7,— *M.*

Linth, G. Die Fütterung der landwirtsch. Nutztiere. Vergriffen.

Mommsen, Chr. Gemeinverständl. Anleitung zur Fütterung von Rindvieh u. Schweinen. 2. Aufl. 123 S. 1914. 2,— *M.*

Müller, Dr. W. und von Wendt, Dr. G. Grundzüge einer wirtschaftlichen Ernährung der Milchkühe nebst Anleitung zur schnellen Berechnung der Futterrationen und Einschätzung des Futterwertes der Ernte. 64 S. 1909. 1,20 *M.*

Pason, Dr. M. Die Bekömmlichkeit der gebräuchlichsten Kraftfuttermittel. 186 S. Leipzig 1905. Geh. 3,— *M.*

Strauch, R. Anleitung zur Aufstellung von Futterationen und zur Berechnung der Futtermischungen und der Nährstoffverhältnisse. 31. u. 32. Auflage. 71 Seit. 1924. 1,— *M.*

Stutzer, Prof. Dr. A. Berechnung d. Futterrationen. Praktische Anleitg. für Landwirte u. Kontroll-Vereine. 3. Auflage. 1910. 1,50 *M.*

— Fütterungslehre. In kurzer, gemeinverständlich. Form für praktische Landwirte und Schüler landwirtschaftl. Lehranstalten. 1912. 3,— *M.*

Wulff, C. Der Futtermeister. Ein Handbuch für den prakt. Landwirt sowie für Behörden und landw. Lehranstalten. 163 S. 1911. 2,50 *M.*

Zanen, Prof. Dr. J. und Grosbüsch, Dr. J. Wie soll ich mein Vieh füttern? Kernige Fütterungsregeln für d. Praxis. 0,50 *M*

Tierheilkunde.

Haubners Landw. Tierheilkunde. 19. Aufl. 788 Seiten mit 168 Abbild. Berlin 1921. 14,— *M.*

Merk-Hoffmanns Haustierheilkunde f. Landwirte. 14. Aufl. m. 168 Abb. 6,— *M.*

Nörner, Dr. C. Geburtshilfe und Geburtspflege. 2. Auflage. 112 S. m. 48 Abb. 2,40 *M.*

Steuert, Prof. Dr. L., Nachbars Rat in Viehnöten oder wie der Landmann erkranktes Vieh pflegen und heilen soll. 3. Aufl. 184 S. m. 77 Textabb. 1914. Geb. 4,— *M.*

— Das Buch vom gesunden und kranken Haustier. 495 S. mit 376 Abbildungen. 7. Auflage. 1919. Geb. 7,— *M.*

Genossenschaftswesen.

Biernatzki, W. Die eingetr. Genossenschaft und ihr Verkehr mit dem Gericht. Ein Handbuch für Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder eingetr. Genossenschaften. 3. Aufl. 70 Seiten. 1908. Vergriffen.

Entbindet Verkauf oder Verpachtung der Wirtschaft ein. Mitgliedes ein. Genossenschaft dieses von der Milchlieferung? 1906. 14 Seiten. 0,30 *M.*

Fricke, A. Anleitung für die Mitglieder des Aufsichtsrates zur Revision der Buchführung der Molk.-Genossenschaft. 1,— *M.*

— Die Molkerei-Genossenschaft, ihre Buch- und Geschäftsführung. 4. Aufl. 1924. 2,— *M.*

Petersen, Die Milchlieferungspflicht d. Molkereigenossen. 1920. 24 Seiten. 1,— *M.*

Petri, Das landwirtsch. Genossenschaftswesen 4. Aufl. 1919. 0,50 *M.*

Plehn, B., Begründung, Betrieb und Verwaltung der Molkereigenossenschaften u. ihre wirtschaftl. Bedeutung. 178 Seit. 1902. 3,60 *M.*

— Die landwirtschaftlichen Genossenschaften. 39 Seiten. 1901. 0,80 *M.*

Schultze, Joh., Die Genossenschafts-Generalversammlung. Ein Ratgeber für die Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder, Versammlungsleiter und Genossen einer eingetr. Genossensch. 11. Aufl. 42 Seit. 1,20 *M.*

Schwarz. Die Betriebskontrolle in Molkereigenossenschaften. 1917. 1,— *M.*

Milchhandel.

Asmis, Dr. W. Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe. 1898. 1,— *M.*

Bernstein, A. Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1,50 *M.*

Clevisch, Dr. A. Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 2,— *M.*

Fischer, Albert, Die Technik im Milchhandel. 106 S., geb. 4,— *M.*

Helm, Wilhelm. Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchversorg. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2,50 *M.*

Knoch, Dr. C. Die städtische Milchzentrale. Mit 49 Abb. u. 1 Tafel. 1906. 4,— *M.*

Milchuntersuchung.

Barthel, Die Methoden zur Untersuchg. von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebund. 9,— *M.*

Freudenreich, Dr. Ed. von. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft für Molkereischüler, Käser und Landwirte. 3. Aufl. 106 S. m. 4 Abb. und 1 Tafel. 1,80 *M.*

Gerber, Dr. R. Die praktische Milchprüfung einschließend d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abbild. und 13 Tabellen. 131 Seit. Gebunden 3,— *M.*

Grimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- u. Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker und Studierende sowie Milchwirtschaftler. 364 S. m. 37 Textabb. 1910. Gebunden 10,— *M.*

Hesse, Dr. A. Die Rahmuntersuchung. Anleitung z. Untersuchung des Rahms für Molk.-Fachleute. Mit 10 Abbildungen. 1907. 1,— *M.*

Hußmann, Dr. J. F. Molkerei-bakteriologisches Praktikum. Leitf. für Molk.-Fachl., Landwirte, Landwirtschaftslehrer, Studierende. 144 S. u. 19 Taf. 1913. Geh. 4,50 *M.*

Jilke, Dr. und R. Pfister. Tabelle des berechneten Fettgehaltes der Milchtrockensubstanz. 0,30 *M.*

Kloepfer, Dr. Die Schwankungen im Fettgehalte der Milch und die Milchkontrolle. 39 S. 1908. 1,— *M.*

Morres, Wilh. Praktische Milchuntersuchung. Anleitung zur zweckmäßigen Ausführung der einfachen Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukt. 82 Seiten mit 48 Abbildungen u. einer Farbentafel. 3. Aufl. 5,— *M.*

Orla-Jensen, Dr. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft. 182 S. m. 60 Abbild. 6,50 *M.*

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 3. Aufl. 1922. 0,25 *M.*

Sobbe, Oskar v. Die in der Milchchemie gebräuchlichsten Fettbestimmungsmethod. Praktische Anleitung für Chemiker, Hospitanten und Betriebsleiter. 1911. 19 S. und 1 Tabelle. Geh. 0,25 *M.*

— Milchchemisches Praktikum. 2. Auflage. 353 S. mit 22 Abbildungen. 6,— *M.*

Teichert, Dr. Kurt. Methoden z. Untersuch. von Milch u. Molkereiprodukten. 1909. 54 Abb. u. 27 Tabellen. 11,40 *M.*

Tiemann, Dr. H. Die Untersuchungsmethoden der Milch u. deren Produkte m. besond. Berücksichtig. d. Milch- u. Butterkontrolle. 62 S. 1898. 1,20 *M.*

Weigmann, Prof. Dr. H., Die Pilzkunde der Milch. 2. Aufl. 379 S. mit 111 Abb. 1 Farbendrucktafel. 20,— *M.*

Wolff, Dr. A. Molkereibakteriologische Betriebskontrolle. 118 S. mit 9 Abbild. 4,80 *M.*

Gesetzliches.

Betriebsrätegesetz. Textausg. mit Anmerkungen von Günther. 2,— *M.*

— Führer durch das, von Thiel-Köppel, — *M.*

Bürgerliches Gesetzbuch nebst Einführungsgesetz 14. Abdruck. Berlin. 4,— *M.*

— mit Kommentar von Geh. Ob.-Justizrat Greiff. 11 Aufl. 1923. 1118 Seiten. Geb. 13,— *M.*

Eisenbahn-Verkehrsordnung vom 23. 12. 1908 nebst Ausführ.-Bestimmung. 5,— *M.*

Ersatzmittel-Verordnung v. 7. 3. 1918 nebst Ausführ.-Vorschrift. Verordnung über Preistreiberei, Schleichhandel. 0,80 *M.*

Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften m. Kommentar von Dr. Hans Crüger 1915. Gebunden — *M.* Demnächst neue Aufl.

— Textausgabe mit Anmerkung und Sachregister von Parisius u. Crüger, neu bearbeit. von Dr. Hans Crüger. 16. Aufl. 270 S. Berlin 1920. 2,— *M.*

— Was ist zu tun, um den Bestimmungen des Genossenschaftsgesetzes zu genügen? 11. Aufl. 139 S. Berlin 1918. 1,— *M.*

Gesellschaften mit beschränkt. Haftung. Textausg. m. Anm. von Parisius u. Crüger. 15. Aufl. 1,— *M.*

Handelsgesetzbuch (ohne Seerecht) nebst Erläuterungen. Begründet von v. F. Litthauer. Neu bearbeit. von Dr. A. Mosse. 16. Aufl. 1920. 603 S. 6,50 *M.*

Konkursordnung und Anfechtungsgesetz mit Anmerk. von Sydow-Busch 12. Auflage. 4,50 *M.*

Nahrungs- u. Genußmittelgesetz v. G. Lebbin. Demnächst neue Auflage.

— v. Buchka. 5,— *M.*

— von Pfordten. 2,20 *M.*

Reichs-Gewerbe-Ordnung nebst Kinderschutz- u. Hausarbeits-Gesetz. Von Dr. Friedr. Hiller und Dr. Herm. Luppe. 20. Aufl. 1921. 912 S. 6,— *M.*

Reichsversicherungsgesetz u. Einführungsgesetz 5. Aufl. 521 S. 1922. 2,— *M.*

Strafgesetzbuch. Bearbeitet von Prof. Dr. E. Kohlrausch. 26. Aufl. 1922. Geb. 4,50 *M.*

Umsatzsteuer-Gesetz von Geh.-Ober-Justizrat Otto Lindemann. 3. Auflage 1923. 492 S. 4,— *M.*

Unfallversicherungsgesetz, Gewerbe- v. Woedtke 9. Aufl. v. F. Caspar. 1907. Demnächst neue Auflage.

Unlauterer Wettbewerb. Gesetz gegen den Textausg. mit Anmerkungen von Justizrat Pinner. 7. Aufl. 1,40 *M.*

Versicherungsgesetz für Angestellte, nebst den Ausführungsvorschriften und Bestimmungen, sämtl. Kriegsverordnungen u. den Verordnungen über d. Verfahren. Textausg. mit Sachregister. Besorgt von Senatspräsident Dr. K. Lippmann. Berlin 1920. 308 S. 3,50 *M.*

— Textausgabe m. Sachregister, 2. Aufl. 1,— *M.*

Viehseuchengesetze nebst den zur Ausführung erlassenen Vorschriften und anderen für das Veterinärwesen wichtigen Bestimmungen. Textausg. mit Anmerk. von Reg.- u. Veterinärrat Nevermann. 16,80 Mark.

— nebst Ausführungsvorschrift. a. d. preuß. Ausführungsgesetz von Landrat Dr. Hippel. 2. Aufl. 1913. 4,— *M.*

Viehseuchengesetzgebung für d. Deutsche Reich und für Preußen. Mit Anmerkung. von Rechnungsrat F. Backhaus. 948 S. Berlin 1912. 2,— *M.*

Warenzeichenrecht, 5. Aufl. v. Freund-Magnus. 3,50 *M.*

Zuwachssteuergesetz v. 14. 2. 1911 mit Ausführungsbest. u. Vollzugsanweisungen v. Dr. W. Cuno. Vergriffen.

Obst- und Gartenbau.

Bach, K. Die Verwertung des Obstes im ländl. Haushalt. 2. Aufl. 115 Seiten mit 36 Abbild. 1,— *M.*

Böttner, Gartenbuch für Anfänger. — *M.*

Diehl, Weinbau 16 Seiten. 0,25 *M.*

Hampel, Gartenbuch. 498 S. 11,— *M.*

Hausner A. u. B. Warmuth. Gartenbeerenobst, seine Anpflanzung und Verwertg. 0,25 *M.*

Herrmann, K. Die Chemie des praktischen Landwirtes. 91 S. m. 9 Abb. 1,— *M.*

Janson, Großobstbau. 11,— *M.*

Lebl, M. Beerenobst u. Beerenwein. (Anzucht und Kultur). 114 S. mit 39 Abbildungen. 1,— *M.*

Lucas, Friedr. Unterhaltungen über Gemüsebau. 133 S. m. 17 Abb. 1,20 *M.*

— Unterhaltungen über Obstbau. 5. Aufl. 134 Seiten mit 28 Abb. 1,20 *M.*

Noack, Obstbau. 3,80 *M.*

Rebholz, Fr. Obstbaumpflege. 16 Seiten mit 10 Abbildungen. 0,25 *M.*

Schelle, Ernst. Der Blumengarten. 107 S. mit 20 Abb. 1,20 *M.*

Schmidlin, Gartenbuch vergriffen.

Tredopp, Paul. Was ich vom Obstbau lernte. 55 Seiten mit 57 Abbildungen. 0,50 *M.*

Verschiedenes.

Ahlborn, Otto C. Ueber die Behandl. von Molk.-Abwässern. 1919. 14 S. 0,25 *M.*

Aufsberg. Singet und trinket. Ein Liederbuch f. Milchleute. 1912. 32 S. 0,25 *M.*

Berger, Handbuch des Wissens. 543 Seiten. 12,— *M.*

Brudny, Dr. V. Yoghurt als Heilmittel. 0,25 *M.*

Dallmayr, Dr. A. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Milchzentrifuge. 1913. 75 S. 1,— *M.*

Davidis-Holle. Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. 53. Aufl. 666 Seiten. 1922.

Eppner, F. Die Wurstfabrikation. Anweisung alle gebräuchl. Fleischwaren zu bereiten, zu pökeln, zu räuchern u. aufzubewahren. 6. Auflage. 126 S. 1905. 1,— *M.*

Gersbach, Direktor, Rob. Dressur u. Führung des Polizeihundes. 12. Aufl. 245 S. mit preisgekrönt. Abbild. 3,50 *M.*

Keller, Prof. Dr. A., Dr. W. Birt und Dr. A. T. Möller. Kinderpflegelehrbuch. 125 S. mit 43 Abbild. 1917. Karton. 1,— *M.*

Knigge, A. v. Umgang mit Menschen. Geb. 2,— *M.*

Lustig, Hans. Wie mache ich mein Testament ohne Rechtsanwalt und Notar? 4. Aufl. 1913. 30 S. 1,10 *M.*

Most, K. Leitfaden für die Abrichtung des Polizei- und Schutzhundes, m. psycholog. Begründungen. 5. Aufl. 189 Seiten. Illustriert. 2,— *M.*

Pescatore, Dr. M. Pflege und Ernährung des Säuglings. Ein Leitfaden für Pflegerinnen und Mütter. 7. Aufl. von Prof. Dr. Leo Langstein. 108 Seiten. 1920. Karton. — *M.*

Rattenvertilgung, Die. Bearbeit. im Kaiserl. Gesundheitsamt. 26 S. mit 16 Abbild. 1918. 0,25 *M.*

Roeder, Dr. Hans, Der Käserei-Beruf und andere milchwirtschaftliche Berufsarten. 1925. 40 S. 1,75 *M.*

Rohr, Felix. Das Kaninchen. Seine Zucht und Verwendbarkeit im Haushalte des Menschen. 3. Aufl. 64 S. 2,— *M.*

Schilling, J. Ist Hühnerhaltung gewinnbringend? Hühnerhaltung ist der beste Nebenerwerb. 6. Aufl. 1,— *M.*

Teichert, Kurt. Wenn im Osten der Morgen graut. Ein Buch vom Milch- u. Sennvolk, reich illustriert von Julius Gerstmann-München, Rich. Pfeiffer, Gertrud Pfeiffer-Korth und Bischoff-Königsberg. 252 Seiten 8°. Geb. 4,— *M.*

Tillmann, Dr. J. Wasserreinigung und Abwässerbeseitigung. 157 S. mit 21 Abb. 1912.

Schweinehaltung.

Arnim, Graf zur Lippe-Weißenfels, Schweinezucht. Vollständ. neu bearb. v. Priv.-Dozent Dr. Fr. Dettweiler, Landestierzuchtinspektor in Rostock. 92 S. 2. Aufl. 1909. Geh. 1,20 *M.*

Dettweiler-Müller, Lehrbuch d. Schweinezucht. 918 S. u. 381 Abb. 24,— *M.*

Hilfreich, Dr. Das kranke Schwein. Frühjahr 1925 neue Auflage.

Koch, Dr. B. Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines. 108 S. 1,50 *M.*

Lamberger, R. Schweinefütterung u. Mästung in Kriegs- u. Teuerungszeiten. 6. Aufl. 1,25 *M.*

Lemke, Ludwig. Schweinezucht in mittleren u. kleinen Wirtschaften. 1905. 63 Seit. 1,— *M.*

Meyer, Schweinezucht. Praktische Anleitung zur Rassenauswahl, Zucht, Ernährung. Haltung u. Mast der Schweine. 9. Aufl. 215 S. mit 20 Abbildungen. 4,— *M.*

Nörner, Prakt. Schweinezucht. 3. Aufl. 431 S. 112 Abb. 6,— *M.*

Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Haltung und Ernährung. 96 S. u. 2 Rassebild. 2. Aufl. 1914. 2,— *M.*

— Schweineaufzucht bis zur Reife. 4. Aufl. 47 S. 1,— *M.*

Steuert, Schweinezucht. 140 S. mit 44 Abb. Geb. Vergriffen. 0,80 *M.*

Strauch. Die Schweinewage in der Tasche.

Milchbezahlung.

Frost, Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen 48 S. 1916. 2,— *M.*

Helm, Wilh. Die Milchbezahlung. 115 S. 1909. 5,— *M.*

— Tabellen für d. Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt, für Genossenschaften und Milchpächter. Alte Ausgabe 1,— *M.*

— Tabelle für die Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt für Genossenschaften und Milchpächter. Neue Ausgabe. 2,— *M.*

Hesse, Dr. A. Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus Milch und Rahm. 1913. 59 Seiten. 2,50 *M.*

Höft, Dr. H. Die gebräuchlichst. Bezahlungsweisen der Milch. 1898. 0,80 *M.*

— Tabellen z. Berechnung des Milchpreises bei Bezahlung nach Fettgehalt. 1. Teil. Einheitspreis 1,5—3,1 Pf. 1,— *M.* Dasselbe 2. Teil, Einheitspreis 3,2—4,4 Pfg. 1,— *M.*

Magermilch-Rückgabe-Tabellen für Rückgabe von 15 Proz., immer um 5 Proz. steig. bis zu 90 Prozent. 1,50 *M.*

Mund, W. Die Bezahlung der Milch nach Fettprozenten. 44 S. 1896. 1,20 *M.*

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

1.05 Ag

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 89 — Hildesheim, den 15. August 1925. — 39. Jahrgang.

Versäumen Sie nicht gleich heute Ihr Abonnement auf die MolkereiZeitung für Monat September unter Einzahlung von 2 Mark bei Ihrem Postamte zu bewirken. Sie verhüten dadurch eine Unterbrechung in der Zustellung.

Unsere Streifbandbezieher die zu dem billigeren Bezuge durch Ihr Postamt nicht übergehen wollen, sondern den Bezug unter Streifband mit Marke beibehalten möchten, wollen 2,50 Mark für Monat September, bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt in Hannover überweisen.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 11. August. 200 Mark je Zentner.
Donnerstag, 13. August. 203 Mark je Zentner.
Sonnabend, 15. August. 203 Mark je Zentner.

☛ **Halbmonatsdurchschnitt: 197,71.**

Hamburg. Donnerstag, 13. August. 202 Mark je Zentner.
Auktion am 12. August. Höchstpreis 209.— ℳ, Durchschnitt 204.78 ℳ.

Köln. Dienstag, 11. August. Höchstpreis 210 Mark je Zentner.
Freitag, 14. August. Höchstpreis 215 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 13. August. 436 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 421 Kronen).

Berlin, 15 August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: fest.

Köln 14. August. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 2,00—2,05 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Kempten, 12. August. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 183,— Mark, 2. Qualität 158—168 Mark. Tendenz: Nachfrage kann befriedigt werden.

Leeuwarden (Holland), 14. Aug. Bericht der Firma S. S. Seven-ster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute: 245 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 253—257 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 13. August. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin u. Umgegend e. V. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel ist in der Berichtswoche vom 7. bis 13. August zufriedenstellend gewesen. Die Zufuhren an Inlandsbutter haben bisher eine Zunahme nicht aufzuweisen. Auslandsbutter ist weiterhin stark angeboten worden. — Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 2.— bis 2.50 ℳ je Pfund. Die Preise im Großhandel wurden mit 1.91—2.32 ℳ je Pfund notiert. — Das Schmalz- und Margarinegeschäft ist bei unveränderten Preisen ruhig gewesen.

Berlin, 13. August. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die feste Stimmung auf dem Buttermarkt hat bisher trotz der hohen Preislage noch keine Abschwächung erfahren, sondern es hält die Verknappung der Vorräte von allen Seiten an. Lediglich dem Umstand, daß größere Mengen erster Sorten Juni/Juli eingelagert worden sind, ist es zu verdanken, daß die Preise nicht ins Sinnlose steigen. Berlin erhöhte heute seine Notierung um 3 ℳ, Kopenhagen um 15 Kronen.

Hamburg, 13. August. Bericht von A. F. C. Fick. Die Aufwärtsbewegung auf den internationalen Märkten fand auch mit den erheblichen Steigerungen der Vorwoche noch kein Ende. Ganz besonders wurde Dänemark in der Berichtswoche in Anspruch genommen, da sowohl Deutschland wie England als starke Käufer auftraten. Trotz der höheren Forderungen war Dänemark bereits Mitte der Woche nahezu ausverkauft. Die Heraufsetzung der Kopenhagener Notierung von 15 Kronen auf 436 Kronen trat heute erwartungsgemäß ein. — Am hiesigen Platz und im Inlande blieb das Geschäft ebenfalls gut, obgleich vereinzelt über schlechteren Absatz berichtet wurde. Im großen und ganzen muß der Bedarf noch als stark bezeichnet werden und wenn nicht speziell England, welches weiterhin eine feste Tendenz meldet, wider Erwarten zurückschlägt, so dürfte auch hier keine Aussicht auf billigere Preise vorhanden sein. — Nachdem die hiesige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein gestern einen um ca. 6 ℳ höheren Durchschnitt von 204,78 ℳ erzielte und Berlin und Hamburg die Notierungen auf 203 ℳ bezw. 202 ℳ setzten, bleibt dennoch abzuwarten, wie sich das Geschäft in Deutschland weiter entwickeln wird. Die Auswirkung der erhöhten Kleinhandelspreise wird sich erst in der nächsten Woche bemerkbar machen, und es ist kaum daran zu zweifeln, daß nicht ein Rückgang des Konsums die Folge sein sollte. Das Publikum wird mehr und mehr auf billigere Provenienzen zurückgreifen und in der Hauptsache australische und kanadische Butter kaufen, die erstmalig in dieser Woche in größeren Mengen an den Markt kommen werden. — Sibirische Butter, die inzwischen auf 188—190 Sh. erhöht worden ist, erfreut sich weiterhin guter Nachfrage, jedoch finden hier nur die ausgesucht feinsten Qualitäten Beachtung.

Hamburg, 12. August. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Das hohe Preisniveau ist auch in der neuen Woche nicht erschüttert worden. Infolge guter Nachfrage von allen Seiten blieb der dänische Buttermarkt weiterhin sehr fest gestimmt. Die Preise konnten sich deshalb auch in dieser Woche bessern und bewegten sich zwischen 212 und 215 Sh. Die Notierung wird deshalb morgen voraussichtlich um 10 Kronen höher gesetzt werden, wenn keine großen Kursveränderungen eintreten. Wie schon oben erwähnt, war die Nachfrage nach dänischer Butter sehr gut, so daß die Läger sehr schnell geräumt werden konnten. Man kann auch noch keine Anzeichen dafür sehen, daß ein Rückschlag in der Preisbildung eintritt; man rechnet vielmehr auch in der neuen Woche mit einem guten Absatz bei unverändert festen Preisen.

Leipzig, 13. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem die Konsumenten sich mit den Preiserhöhungen abgefunden haben, zeigte sich die Nachfrage im Buttergeschäfte in den letzten Tagen wieder lebhafter. — Die Notierungen konnten daher nochmals heraufgesetzt werden und man hält auch ferner den Buttermarkt für aufnahmefähig, weil mit Beendigung der Schulferien der Absatz vielleicht sogar noch etwas steigt. Allerdings ist zu berücksichtigen, daß die Schnitternte bald beendigt ist und dadurch der Butterverbrauch auf dem Lande gewöhnlich etwas zurückgeht. Jedenfalls erwartet man zunächst ein stabiles Geschäft bei unveränderten Preisen.

Bremen, 14. August. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die verflossene Berichtswoche brachte weiter steigende Preise und lebhafte Nachfrage. Berlin erhöhte die Notierungen um insgesamt 6 ℳ, und die gestrige Hamburger Großhandelsnotiz wies gegen die Vorwoche eine Steigerung von 5 ℳ auf. Auch der Durchschnitt der dieswöchigen Notierung der Hamburger Butterauktion erbrachte, trotz unveränderter Zufuhren, einen um ca. 6 ℳ höheren Durchschnitt. Kopenhagen blieb ebenfalls sehr fest. Die Notierung wurde um 15 Kronen auf 436 Kronen hinaufgesetzt. Die Eingänge in feinster deutscher Butter konnten geräumt werden. Nach zweiten Sorten war starker Begehr. Durch die hohen Ausstichpreise von 2,50—2,60 ℳ für feinste frische Butter ist ein großer Teil der Konsumenten gezwungen, mit geringeren Sorten vorlieb zu nehmen. In sibirischer Grasbutter konnten erhebliche Umsätze getätigt werden, aber auch hierfür sind die Preise außerordentlich fest. Ueber die Weiterentwicklung des Marktes läßt sich schwer etwas sagen, zumal die Preise eine bedenkliche Höhe erreicht haben. Es wäre wünschenswert, wenn die Notierungen einstweilen unverändert blieben, damit der Handel nicht zum Erliegen kommt.

Breslau, 13. August. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., K.-G. Ungewöhnlich wie die Wetterlage sind die Butterpreise. Es dürfte wohl kaum jemanden geben, der es vor kurzer Zeit für möglich gehalten hätte, daß die Butterpreise einen derartig hohen Stand erreichen würden. Auch heute möchten wir nicht gelten lassen, daß diese Entwicklung auf einer gesunden Grundlage fußt. Vielleicht ist es richtig, wenn man sagt, man taumelt in die hohen Preise. Zugegeben werden muß, daß eine Ablehnung der hohen Preise durch das Publikum noch nicht direkt in Erscheinung trat. Allerdings kann man gelten lassen, daß wir uns noch im ersten Monatsdrittel, in dem die Gelder noch ein bischen reichlicher fließen, befinden. Ganz sicher wird man sich nicht täuschen, wenn man nunmehr mit einer Verlangsamung des Absatzes rechnet. Es ist ja schließlich nicht nur Butter teurer geworden, wir wissen, daß auch Fleisch usw. stark gestiegen ist und an die Wirtschaftskasse der Hausfrau starke Anforderungen gestellt jetzige Notierung als den Höhepunkt der ganzen Entwicklung bezeichnet werden. Nach unserer Auffassung wird man gut tun, wenn man die und vielleicht schon in der nächsten Woche mit einem Abflauen der Preisbewegung rechnet.

Kopenhagen, 13. August. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt verlief diese Woche unverändert fest, mit fortgesetzt langsam steigenden Preisen. Weil dänische Butter nur zu verhältnismäßig hohem Preise zu haben ist, so ist die Nachfrage in baltischer und finischer Butter sehr rege, infolgedessen ist der Unterschied zwischen diesen Qualitäten und dänischer minimal. — Feinste sibirische Butter dagegen wird stark gesucht zu guten Preisen. Die Notierung wurde heute bis zu 436 erhöht, — Der Markt ist unverändert fest.

Käse.

Köln, 14. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 prozentig, 2,60—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,40—2,50 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90—2,00 ℳ je 1 Kg.

Berlin, 14. August. Die abgelaufene Berichtswoche brachte eine weitere Belebung des Geschäfts, hervorgerufen in der Hauptsache wohl durch die Rückkehr zahlreicher Konsumenten, die als Sommerfrischler abwesend waren. Ob auch die neuen Zölle zu manchen Käufen Anlaß gegeben haben, läßt sich schwer sagen. In Tilsiter, namentlich bester Qualität, war guter Absatz. — Schweizerkäse, auch finnischer, war in guter Qualität sehr begehrt. Holländerkäse war gut gefragt. Zu wünschen übrig ließ der Absatz in Limburger, Camembert und Sauermilchkäse, wenngleich eine kleine Besserung in Quargkäsen nicht verkannt werden soll. Als Großhandelspreise werden uns für greifbare Ware in Mark für das Pfund genannt: pa. Tilsiter vollfett 1,15 bis 1,22, do., 2. Qualität 1,05—1,10, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 1,25 bis 1,30, do., 30 proz. 1,10—1,15, do., 20 proz. 0,95—1,00, holländischer Gouda, 45 proz. 1,40—1,45, do., 40 proz. 1,20—1,25, echte Emmentaler 1,75—1,80, finnländischer Emmentaler, großgelocht, 1,45—1,55, do., mittelgelocht, 1,25 bis 1,40, bayrischer Emmentaler 1,60—1,65, bayrischer Schweizer 1,35—1,45, Käse, bessere Ware 0,36—0,40, do., eringere Ware 0,30—0,35, Camembert 0,30—0,45, bayrischer Limburger, 20 proz. 0,92—1,00, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 0,92—1,00, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 1,05—1,30, Steinbuscher, vollfett, 1,30—1,45, Harzer, je nach Qualität 0,30 bis 0,40, Parmesan 1,60—1,65, bayrischer Kräuterkäse 0,80—0,90, Glarner Kräuterkäse 0,95—1,00.

Hamburg, 14. August. Bericht der Firma C. H. Dancker. Der Tilsiter Käsemarkt hat sich gegen die Vorwochen leicht befestigt. Die bedeutenden Läger, welche es hier vor 14 Tagen überall gab, haben sich langsam gelichtet, trotzdem die Verkäufer mit ihren Preisen nicht weiter heruntergegangen sind. In den letzten Tagen ist die Frage nach Tilsiter Käsen sogar als gut zu bezeichnen. Dieses hängt wohl damit zusammen, daß der Handel täglich mit dem Inkrafttreten der neuen Zollgesetze rechnen muß ,wodurch Auslandkäse um 15 Pfennige je Pfund steigen werden. Diese Steigerung wird sich natürlich auch auf Tilsiter Käse auswirken, weshalb sich die Kaufleute, soweit sie irgend können, noch mit Käse eindecken werden. DiePreise für prima vollfette Tilsiter Käse stellen sich auf 116—118 ℳ je Zentner. — Der Markt für Schweizer-Käse hat sich ebenfalls befestigt so daß die Forderungen für prima finnländischen Schweizerkäse auf 1,40 ℳ je Pfund ab Hamburger Lager gestiegen sind. Zweite Qualitäten kosten ca. 1,25 ℳ je Pfund.

Breslau, 13. August. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., K.-G. In der letzten Zeit war die Nachfrage nicht ungünstig. Schnittkäse wurde, wie das bei der jetzigen heißen Zeit erklärlich ist, bevorzugt. In Magerkäse zeigt sich eine kleine Knappheit, die wohl eine Zeitlang anhalten wird. — Quarg. Die Produktion hat in unserem Bezirk merklich nachgelassen. Die Eingänge genügen z. Zt. nicht, um den laufenden Bedarf zu decken. Man greift deshalb auf Auslandware zurück.

Kempten, 12. August. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 63—66 Mark, Tendenz: abwartend; Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 ℳ. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 14. Aug. Bericht der Firma S. S. Seven-ster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 94—100 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 112—118 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 122—128 holländische Gulden je Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 14. August. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 14. bis 20. August festgesetzt in:

Berlin: 25 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 24 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Aug.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	12	8636	87—81	80—76	Lebendgew.	ruhig
Bremen	11	1094	84—76	75—68	„	mittelm.
Breslau	12	2429	90—83	82—73	„	langsam
Cassel	10	409	93—83	82—79	„	schleppend
Danzig	11	1319	90—82	78—70	„	ruhig
Dortmund	10	1905	90—84	83—80	„	gut
Dresden	13	390	89—83	80—70	„	langsam
Frankfurt a. M.	13	833	94—91	90—86	„	lebhaft
Hamburg	14	3494	85—80	78—72	„	ruhig
Hannover	12	1579	87—80	75—70	„	langsam
Kiel	11	655	82—78	76—71	„	ruhig
Köln	10	3685	92—85	83—75	„	ziemlich lebh.
Leipzig	13	1112	86—81	80—76	„	sehr langsam
Magdeburg	11	2520	90—81	80—74	„	mittel
Mannheim	13	279	92—88	85—81	„	mittelmäßig
München	12	1512	95—90	85—70	„	lebhaft
Nürnberg	12	2026	95—90	89—80	„	langsam
Stettin	14	315	84—78	78—75	„	sehr ruhig
Stuttgart	13	640	93—87	80—70	„	langsam

Eier.

Berlin, 13. August. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preis in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 16,5, frische über 55 Gr. 14,5, do. unter 55 Gr. 13; Auslandseier: extra große 15,75—16,50, große 13—14, normale 10—12, abweichende 8,5—9, kleine und Schmutzeier 9—9,5.

Köln, 14. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 16, do., über 55 rG., 14—15; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 17—18, do., über 55 Gr. 15—16, unter 55 Gr. 13—14.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 14. August. Die Tendenz war am Nachmittag des 13. August und heute fest und für Abladung und Lieferung war für Brotgetreide mehr zu erzielen. Die erhöhten Notierungen Amerikas trugen vielleicht zu dieser Festigkeit bei, aber die Chicagoer Schlußnotierungen lauteten schwächer und die heutigen Liverpooler Notierungen ebenfalls niedriger. Daraufhin zeigte sich wieder kleineres Angebot in Roggen und Weizen aus den Provinzen und gleichzeitig waren die gestern Nachmittag noch höheren Preise für Lieferung nicht mehr voll zu erzielen. Die Nachricht ,daß vom 20. August ab die Getreideeinfuhr freigegeben sei, machte keinen Eindruck, weil sie zunächst noch mit Einfuhrschein erfolgen müßte, was keinen Nutzen bietet. Gerste ist stark angeboten, doch erhielten auch hiesige Sondergebote wenig Zusage. Hafer wird viel vom Inland offeriert und ist ruhig. Mehl ist still, Futterartikel wenig verändert. — Am Frühmarkt wurden notiert loko frei Wagen oder ex Waggon amtlich in Rentenmark je 1000 Kg.: Hafer, guter 260—275, neuer 234—244, amerikanischer 195—250, Gerste 282—290, Wintergerste 224—230, Futterweizen 272—279, La Plata Mais 220—224, Futtererbsen 250—254, Wicken 300—315—320, Roggenkleie 142 bis 147. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 249—253, September 259, Oktober 263—261, Roggen, märkischer 181—187, September 200,50, Oktober 206,50—205,25, Gerste, Sommer- 240—270, Winter- 190—198, Hafer, märkischer 204—210, September 188,50, Mais (loko Berlin) 215 bis 218, Weizenmehl 32,75—35, Roggenmehl 26,50—28, Weizenkleie 13,90, Roggenkleie 13,65, Raps 355—360, Viktoriaerbsen 27—35, kl. Speiseerbsen 25—27, Futtererbsen 23—25, Peluschken 23—25, Wicken 26—28, Rapskuchen 16,60—16,80, Lupinen, blau 12,50—14,50, do., gelb 15—16,50, Leinkuchen 23,60—24, Trockenschnitzel 12,20—12,50, Soyaschrot 22,60—22,70, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 26,20—26,40.

Magdeburg, 14. August. Weizen stetig, 12,15—12,30, Sommergerste ruhig, 14,50—15, Hafer ruhig, 11,50—12, Roggen ruhig, 9,90—10, Wintergerste stetig, 10—10,20.

Bremen, 14. August. Weizen: Manitoba 4, August-Abladung 1450, Manitoba Futter- 9,90, Chile 14,20, amerikanischer mixed 14,10, 77 bis 78 proz. Atzima-August-September-Abladung 10; Gerste: amerikanische Malzgerste 10,60, Donau, August-September-Abladung 10, Marokko 10,70; Hafer: La Plata, 51—52 Kg., 9,70, white clipepd 2 9,70; Mais: La Plata 10,20; Grahamerbsen: 10,80. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 14. August. Weizen 245—255, neuer Roggen 190—195, neue Wintergerste 205—215, ausländische Gerste 212—225, Mais 195—200, alles je 100 Kg., Hirse 11—13 holländische Gulden je 100 Kg., Leinsaat 22—24 holländische Gulden je 100 Kg.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Firma **Gebr. Schäffler, Maschinenfabrik und Apparatebau in Berlin N. 4,** Chausseestr. 45, betr. **Füll- und Reinigungsmaschinen,** beigefügt.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Betriebsleiter,

jung und ledig, der kräftig Hand m. anlegt und fähig ist, den Betrieb recht rationell zu führen, in der Sparsamkeit und Arbeit den Leuten vorangeht, den Chef im Büro zu vertreten imstande ist, korrekt und sicher handelt, findet Anstellung bei gutem Gehalt evtl. Beteiligung am Reingewinn, wenn er in der Lage ist, ein paar 1000 ℳ als Sicherheit zu stellen oder durch Dritte, durch Schuldverschreibung, Sicherheitshypothek oder sonst wie stellen kann. Gegensicherheiten gebe zur genüge. Die Stellung ist eine Vertrauensstellung und aussichtsreich. Nur solche Bewerber, die hierzu in der Lage sind, bitte ich Zeugnisabschr. mit näheren Angaben einreichen zu zu wollen unter Nr. 2853 an diese Zeitung.

Suche zu sofort evtl. zum 1. Sept. einen (2859

Gehilfen

als allein. Selbiger muß in der Weichkäserei, Spezialität Camembert, Erfahrung haben. Stellung ist angenehm und für dauernd. Gefl. Angebote nebst Gehaltsanspr. sind zu richten an

Molkerei und Weichkäserei Düshorn b. Walsrode.
Inh.: H. A. Rese.

Tüchtiger (2857

Molkereigehilfe

für Kessel u. Maschinen und sonst. vorkommenden Arbeiten gesucht. Bewerbungen sind Zeugnisabschr. beizufügen.

Detlef Christensen, Meierei, Gettorf bei Kiel.

Jüngerer (2874

Molkereigehilfe

für alle in einer Milchzentrale vorkommenden Arbeiten z. sofortigen Eintritt gesucht. Meldungen mit Zeeugnisabschriften u. Lebenslauf erbeten an

Molkerei der Stadt Worms a. Rh.

Suche zum 1. September für Tils. Käserei jungen, kräftigen

Gehilfen

Anfangsgehalt 50 Mark monatlich, freie Station und Kassen. Gefl. Angebote m. Zeugnisabschriften an

Molkerei Bamert, Wilster i. Holstein. 2879

Suche zum 1. etvl. 5. September einen jüngeren, ehrlichen (2893

Gehilfen

der sich weiter ausbild. will. Zeugnisse und Gehaltsforderung bitte einzusenden.

Molkerei-Genossenschaft Dolgow b. Wustrow i. Hann.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr 2138 Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 90 Hildesheim, den 18. August 1925. 39. Jahrgang.

Käsehandel — Notierung und Verpackung.

Von G. Langheinrich, Berlin.

Die Verordnung zur Aenderung der Regelung des Verkehrs mit Milch ist vom Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft am 4. Juli 1925 mit Wirkung vom 16. Juli 1925 außer Kraft gesetzt. Mithin ist der letzte Rest der Reichsmilchverordnung, der bis dahin noch die freie Wirtschaft hemmte, verschwunden und schon melden sich Stimmen, je nach ihrer wirtschaftlichen Einstellung, welche zur Wiedereinführung der seiner Zeit verbotenen Butterauktionen Stellung nehmen. Der Kampf beginnt hie Auktion, hie Notierung, und es wird zur Klärung der Geister noch mancher Aufsatz geschrieben werden, bevor sich die maßgebenden Stellen für die eine oder andere Seite entschieden haben.

Da sei es mir gestattet, die Frage in die Debatte zu werfen, wo bleibt der Käse und der Quarg, wird auch hier endlich in der Neuordnung eine Regelung für eine Notierung oder eine Auktion Platz greifen? Der Käse ist heute für fast alle Molkereien eine Lebensfrage, wie ich schon in einem Artikel in Nr. 75 dieser Zeitung unter „Allgemeine Betrachtungen bei der Anlage, Einrichtung und Behandlung von Käsereiräumen" ausgeführt habe. Ich brachte hier zum Ausdruck, daß Molkereien mit sogenanntem beschränkten Betrieb sich für die Käserei entscheiden müßten, wollten sie ihre Existenz nicht gefährden. Deshalb ist eine Käse- und Quargnotierung heute für alle Molkereien von großer Bedeutung.

In Süddeutschland besteht die Kemptener Käsebörse, auf welcher wöchentlich einmal Verkäufer und Käufer zusammenkommen und durch welche wöchentliche Butter- und Käsenotierungen auf Grund tatsächlich gezahlter Preise herausgegeben werden. In Norddeutschland begegnet man in den Fachzeitungen nur Aeußerungen von größeren Käsegroßhandlungen, welche je nach der Marktlage der einzelnen Städte die Preise zwischen Groß- und Kleinhandel oder Großhandelspreise für Locoware veröffentlichen. Die sogenannten Berliner Notierungen dagegen beginnen in der Regel mit dem Satz „Als Großhandelspreise für greifbare Ware werden genannt", wer hinter diesen sogenannten Notierungen steht, wird nicht genannt. Wenn ich nicht irre, wurden in den letzten Friedensjahren von einer Kommission der Molkerei- und Käsereibesitzer des Bezirks Hildesheim Notierungen für Quarg herausgegeben, welche infolge des Krieges eingingen und meines Wissens nicht wieder eröffnet worden sind. Dagegen findet man eine amtliche Notierung der Berliner Eiernotierungskommission, welche den Preis notiert für den die Ladungsbezieher ihre Ware an ihre Abnehmer ab Lager oder Waggon abgeben. Da der Käse in der Volksernährung eine große Rolle spielt, dürfte es endlich an der Zeit sein, das bis dahin Versäumte schleunigst nachzuholen, um der großen Unsicherheit auf dem Käsemarkt zu begegnen. Großhandel auf der einen, Landwirtschaftskammern, Milchwirtschaftlicher Reichsverband, Organisation der Molkerei- und Käsereibesitzer sowie die Organisation deutscher Molkereifachleute usw. auf der anderen Seite sollten baldigst Mittel und Wege finden, um dieser Anregung nachzukommen, und ein Institut schaffen, welches laufend wöchentlich analog der Butter- und Eier-Notierung die richtige Käse-Marktlage kennzeichnet. Selbstverständlich müßten dann aber sämtliche Käsesorten, wie Weich- und Hartkäse, Magerkäse und Quarg, erste, zweite und abfallende Qualitäten notiert werden. Denn sowohl jeder Käsehändler wie Käsehersteller wird mir recht geben müssen, daß es heuer auf dem Käsemarkt unhaltbare Zustände sind, die zum großen Teil allerdings auf die enorme Hitze und auf andere Ursachen, worauf ich noch später zu sprechen komme, mit zurückzuführen sind.

In einer Fachzeitung fand ich vor ungefähr drei Monaten einen kleinen Artikel betitelt „Unsitte im Käsehandel", der den Käseverkauf einschließlich Verpackung und die Franko-Lieferung behandelt, und der zu dem Schluß kommt, daß eine Franko-Lieferung und Nichtberechnung der Verpackung unmöglich sei. Hiermit kann man sich von Seiten des Käseerzeugers voll und ganz einverstanden erklären, denn nach vielen Kämpfen ist man doch auch im Butterhandel dazu übergegangen die Buttertonne dem Käufer in Anrechnung zu stellen. Soweit mir bekannt, handelt der Berliner Großhandel mit einigen Ausnahmen den Käse ab Station des Absenders, derselbe rollt also zu seinen Lasten und er hat auch die Schäden zu tragen, welche auf dem Transport an dem Käse durch Witterungseinflüsse usw. entstehen. Die Verpackung dagegen geht zu Lasten des Absenders, also der Molkereien. Ich habe nun in letzter Zeit Gelegenheit gehabt, mehrere große Tilsiter Käseläger in Berlin in Augenschein zu nehmen und war über den Eingang von schlechtem Käse erstaunt. Mein Erstaunen wuchs, als ich feststellen mußte, daß die Transportschäden nicht allein die Schuld trugen, sondern daß ein großer Prozentsatz auf Unterlassungssünden, auf Unachtsamkeit bei der Verpackung, auf Vermischung guter mit schlechter Ware und auf Absendung zu junger Ware seitens des Herstellers zurückzuführen war. Wenn nun das Letztere auch auf die große Kreditnot zurückgeführt werden soll, so will es mir doch scheinen, als wenn etwas mehr Treu und Glauben beim Verkauf im Handelsverkehr herrschen müßte. Dem Handel kann nichts an Reklamationen liegen, für ihn ist es angenehmer, wenn sich der Geschäftsverkehr reibungslos abwickeln würde. Es liegt meines Erachtens auch im allgemeinen Interesse des Kontrahenten, nach Möglichkeit Reibungsflächen zu vermeiden, um eine angenehme Geschäftsverbindung lange zu ermöglichen, die für beide Teile nur von Vorteil sein können. Es kann einem in der Seele wehe tun, wenn man bedenkt, was der Käse bei seiner Herstellung für Mühe, Zeit und Geld gekostet hat und nun durch Fehler, Unachtsamkeit und andere widrige Umstände minderwertig geworden ist und alle Aufwendungen unbelohnt bleiben. Der Käse stammte aus dem Hauptproduktionsgebiet dieser Käsesorte aus Ostpreußen, und zwar von Genossenschafts-, Privat- und Gutsmolkereien. Was nun die Käseschäden betrifft, so ließen sich verschiedene Ursachen feststellen, die auf die Qualität schädigend eingewirkt hatten. 1. Schäden beim Transport, 2. der Transport selbst, 3. Unterlassungssünden bei der Verpackung, 4. die Verpackung als solche, 5. Vermischung guter mit schlechter Ware und 6. zu junge Absendung des Käses.

Die Schäden beim Transport sind in erster Linie auf die abnorm heiße Witterung zurückzuführen. Die Käse waren teilweise zusammengefallen, teilweise infolge Schmelzung des Fettes ausgelaufen. Die Rinde hatte sich losgelöst, infolge einer Blähung von innen und außen geplatzt. Der Geschmack war im Großen und Ganzen nicht besonders schlecht, aber der Käse durch die angeführten Mängel minderwertig geworden, nicht ohne Verlust abzusetzen. Eine andere Partie, die ebenfalls infolge der Hitze gelitten hatte, war weich, kurz im Teig, sehr stark gelocht, hatte einen ausgesprochenen Heringsgeschmack und stark bitteren Geschmack, wohl ein Zeichen der Verarbeitung saurer Milch. Man findet in diesem Jahr sehr häufig einen geplatzten Käse, eine Folge von Blähungen, die durch die enorm große Hitze hervorgerufen sind, und man sollte deshalb in der Auswahl des abzusendenden Käses sehr vorsichtig sein. Der Transport selbst ist von Ostpreußen her ein Kapitel für sich, es ist ein Unrecht, welches an deutschen Landen und dem deutschen Volk begangen wurde, daß man Länderteile, die seit erdenklichen Zeiten zusammengehörten auseinander riß und nur durch einen sogenannten Bahnkorridor durch heute fremdes Land mit einander verband. Im Frieden, wie wir noch Besitzer des uns geraubten Landes waren, rollte der Käse von Ostpreußen ungefähr 3—4 Tage, heute dagegen, durch den famosen Korridor 10—12 Tage. Von dieser Rollzeit geht nun allerdings ein Tag zur eventl. Komplettierung einer Waggonladung in Marienburg ab und bei ganz besonderem Glück liegt auf der anderen Seite dieselbe Möglichkeit in Schneidemühl vor. Wir haben uns leider bis auf Weiteres mit dieser Tatsache abzufinden und man sollte unter diesen Umständen schon von der Abgangsstation einen ganzen Waggon zur Absendung bringen, um dadurch die Rollzeit durch den Aufenthalt in Marienburg oder Schneidemühl zu verkürzen. Dies dürfte meines Erachtens zu erreichen sein, da zum Beispiel ein 5000 Kilo-Waggon mit 75—80 Rollen gefüllt sein dürfte, wenn man im Durchschnitt eine Rolle gleich zwölf Brode gleich 65 Kilogramm rechnet, unter Umständen müßte nach vorheriger Vereinbarung von mehreren Meiereien zusammen verladen werden. Es ist dies eine Illustration auf den unhaltbaren Zustand, der uns im Friedensvertrag aufgedrungen wurde.

Die Unterlassungssünden bei der Verpackung zeichnen sich ganz besonders dadurch aus, daß der Tilsiter Käse in nicht vorschriftsmäßiger Weise zum Versand gebracht und beim vernageln der Rollen nicht vorsichtig genug verfahren wurde. Unter anderem sah ich einen Posten Käse, abgesandt von einer Gutsmolkerei, welcher ohne Zwischenlagen zum Versand gekommen und außerdem auf verschiedenen Stellen vernagelt war. D. h. eine Menge Brode waren bei der Aufnagelung der Langbretter auf die Stirnbretter durch schiefes Einsetzen der Nägel an die Bretter festgenagelt. Infolge der langen Rollzeit war der Käse durch die Vernagelung vollständig schwarzbraun gefärbt, die Rinde hatte sich losgelöst und der Käse war an diesen Stellen ungenießbar, deshalb konnte derselbe nicht in ganzen Broden verkauft werden, sondern mußte als minderwertige Ware im Kleinhandel Absatz finden. Außerdem war der Käse, wie schon erwähnt, weil ohne Zwischenlage versandt, bei der großen Hitze verbrüht und teilweise zusammengefallen angekommen. Eine Verwendung dürfte durch diese Unachtsamkeit der Gutsmolkerei nur mit großem Verlust zu erreichen sein. Eine andere Partie war infolge schlechter Verpackung zerdrückt und zerplatzt, teilweise mit Maden durchsetzt, eingetroffen, und mußte, um überhaupt zur Verwendung zu kommen, in Stücke geschnitten werden.

Was nun die Verpackung betrifft, so muß auf dieselbe die größte Sorgfalt verwandt werden, das Holz sollte gesund, weiß und gleichmäßig geschnitten sein und es sollte kein sogenanntes brosses Holz verwandt werden, da hierdurch leicht Absplitterungen beim Nageln hervorgerufen werden und hierdurch die Nägel in den Käse gelangen. Beim Vornageln der Rollen sollte man mit größter Vorsicht verfahren, um zu verhüten, daß die Nägel aus dem Holz heraustreten, damit der Käse, wie wir vorher

sahen, nicht in Mitleidenschaft gezogen wird. Noch größere Vorsicht wird man walten lassen müssen, wenn die Rollen nach Fertigpackung zugenagelt werden. Die Nägel müssen gerade eingesetzt und langsam in das Holz getrieben werden, um eine Vernagelung des Käses zu vermeiden. Wir haben aus meinen Ausführungen gesehen, welche Folgen, Verluste und Differenzen durch solche Unachtsamkeiten entstehen, die sich bei einigermaßen genügender Sorgfalt hätten vermeiden lassen. Auch habe ich Rollen angetroffen, bei denen sich die Nägel auf dem Transport infolge der schlechten Stirnbretter herausgezogen hatten, und die Längsbretter von einem mildtätigen Bahnbeamten mit einem Strick zusammengebunden waren, um das Herausfallen des Käses zu verhüten. Die Rollen sind mit gutem Lederpackpapier auszulegen, bevor sie mit dem Käse beschickt werden. Der Käse selbst ist in gutes Käsepergamentpapier einzuschlagen und zwischen den einzelnen Käsen ist eine Zwischenlage zu legen, um zu verhüten, daß der Käse sich gegenseitig drückt und unnötig erwärmt, damit die geschilderten Differenzen nicht einzutreten brauchen.

Ein Zusammenpacken guter und schlechter Ware sollte unter allen Umständen vermieden werden, denn eine derartige Manipulation ist als unreell zu bezeichnen. Dies schadet nicht nur dem Geschäft selbst, sondern auch dem Abnehmer des Grossisten, der in gutem Glauben, daß er nach wie vor gut bedient wird, die eintreffende Sendung ohne genaue Prüfung weiter verkauft und nun erst von seinem Kunden auf die Minderwertigkeit sowie auf die verschiedenen Qualitäten aufmerksam gemacht wird. Hierdurch entstehen unnötige Reklamationen und Differenzen, welche durch Absendung nur guter Waren vermieden werden können.

Die Absendung *nicht ausgereifter*, mithin zu junger Ware, sollte nach Möglichkeit unterbleiben. Wenn dies auch durch die große Kreditnot in jetziger Zeit auf der einen Seite zu entschuldigen ist, so sollte man doch bedenken, daß eine zu junge Ware zur Absendung gebracht, in dem Reifungsprozeß behindert wird und niemals bei Eingang am Bestimmungsort als Qualitätsware anzusprechen sein wird. Die Ware wird bei der jetzigen warmen Temperatur weich werden, einen rohen Geschmack besitzen, sich schwer schneiden lassen (rollen) und wenn nicht bald abgesetzt, verderben.

Zum Schluß sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß die zum Teil infolge der enormen Hitze und der geschilderten Zustände in Berlin lagernde schlechte Ware natürlich auf den ganzen Kasemarkt drückt, und die Preise auch der guten Ware verdirbt. Man sollte deshalb nach Möglichkeit nur gute ausgereifte Ware in tadelloser Verpackung zum Versand bringen und sich immer vor Augen halten, daß ein Handel auf Treu und Glauben aufgebaut werden muß, wenn er beständig sein soll. Es wäre mit Freuden zu begrüßen, wenn meine Ausführungen dazu beitragen würden, daß noch viele Interessenten zu meiner Anregung betreffs Errichtung einer Käsenotierung Stellung nehmen würden, um auch diese nicht minder wichtige Frage zu klären.

Die Aufwertung der Hypotheken.

Nach dem Aufwertungsgesetz vom 16. Juli 1925 dient als Grundlage für die Berechnung der Aufwertung der Goldmarkbetrag und als solcher gilt der Nennbetrag, wenn der Anspruch **vor dem 1. Januar 1918** erworben ist.

Bei den nach dem 31. Dezember 1917 begründeten Hypotheken wird der Goldmarkbetrag nicht mehr nach dem Dollar, sondern nach einem aus Dollarkurs und Lebenshaltungsindex kombinierten Schlüssel errechnet. Diese, wegen Berücksichtigung der in der Inflationszeit größeren inneren Kaufkraft der Mark gerechteren Berechnung, bedeutet für die Gläubiger gegenüber nach dem Dollar eine erhebliche Verbesserung.

Als Erwerbstag wird bei Hypotheken der Tag der grundbuchlichen Eintragung, bei abgetretenen Hypotheken der Ausstellnugstag der Abtretungsurkunde vermutet; der Gegenbeweis früherer oder späterer Entstehung ist zulässig. In einer Reihe von Fällen ist in dem nicht durch den jetzigen Gläubiger, sondern dessen Rechtsvorgänger erfolgten Erwerb der Hypothek der Tag des Erwerbes durch den Rechtsvorgänger und nicht den jetzigen Gläubiger maßgebend, und zwar im Erbfall, bei Erwerb durch Gütergemeinschaft, beim Erwerb als Ausstattung, bei Vermögensübernahme, Schenkungen, bei Erwerb auf Grund eines Treuhandverhältnisses usw.

Grundsätzlich werden Hypotheken, als auch sämtliche durch Hypothek gesicherte Forderungen (z. B. Sicherungshypotheken) in Höhe von 25 Prozent aufgewertet.

Eine Herabsetzung dieser schematisch festgesetzten Quote von 25 Proz. kann der Sacheigentümer **bis zum 1. April 1926** bei der Aufwertungsstelle (in Preußen das Amtsgericht) beantragen, wenn er durch Zahlung bezw. Verzinsung dieses Satzes in erhebliche wirtschaftliche Schwierigkeiten geraten würde. Die Aufertungsstelle darf aber auf nicht mehr als 10 Proz. herabsetzen.

Alle Hypotheken, **die nach dem 15 Juni 1922 bis zum 14. Februar 1924 zur Rückzahlung gelangt sind,** sollen, gleichgültig, ob der Gläubiger die Rückzahlung unter Vorbehalt etwaiger Aufwertungsrechte angenommen hat oder nicht, **wieder aufleben und aufgewertet werden,** wobei die Auszahlung nach dem 15. Juni 1922 geleisteten Zahlungen mit ihrem Goldmarkbetrage zur Anrechnung gelangen. Auch Vergleiche, die von den Parteien in der genannten Zeit über die Aufwertung beschlossen sind, stehen der jetzigen Aufwertung nicht entgegen; nur Vergleiche, bei denen der Gläubiger ein Kaufmann ist und den Vergleich im Betriebe eines Handelsgewerbes beschlossen hat, behalten weiter ihre Wirkung mit Ausnahme solcher Vergleiche, bei denen es sich um eine Aufwertung zugunsten einer Teilungsmasse (z. B. Hypothekenbanken, Sparkassen, Versicherungsunternehmungen usw.) handelt, aufgewertet werden also ohne Rücksicht auf Zeit der Rückzahlung alle mit Vorbehalt zurückgezahlten Hypotheken. Bei dieser Aufwertung Kraft Rückwirkung sind indessen zum Schutze der Hypothekenschuldner folgende Härteklauseln vorgesehen: Die Aufwertung Kraft Rückwirkung soll unterbleiben und auch nicht wegen ungerechtfertigter Bereicherung, Anfechtung, Irrtums oder aus einem anderen Rechtsgrunde verlangt werden dürfen: 1. wenn der Gläubiger sich seiner Rechte auf Aufwertung ausdrücklich begeben hat; 2. wenn sie für den Eigentümer des belasteten Grundstücks oder den persönlichen Schuldner mit Rücksicht auf seine wirtschaftliche Lage, insbesondere auf Währungsverfall zurückzuführende Vermögensverluste eine unbillige Härte bedeuten würde; 3. wenn sie für den persönlichen Schuldner, der sein Grundstück veräußert hat, mit Rücksicht auf die Höhe des bei der Veräußerung erzielten Erlöses eine unbillige Härte bedeuten würde. Diese Bestimmung ist fraglos in

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:

Dampfkessel „Autokratos“
für Hoch- und Niederdruck

Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!

Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!

Eiserne, verzinkte
Flaschenkasten
in den meisten Molkereien eingeführt, liefert schnell und billig (3416
Carl Keller, Gelsenkirchen
Spezial-Fabrik für eiserne Flaschenkasten.

Das Urteil
der Kundschaft ist maßgebend!

Molkerei Gersdorf:
„Ich bemerke gleichzeitig, daß ich mit der Qualität der gelieferten Kannen zufrieden bin. Dieselben sind stabil und sauber gearbeitet.“

Einkaufsgenossenschaft Düsseldorf:
„Nachdem unser Kannenabschluß mit Ihnen erledigt ist, teilen wir Ihnen mit, daß wir mit Ihrer Lieferweise, Konditionen uud vor allen Dingen mit der Qualität sehr zufrieden sind. Ganz besonders ist uns gegenüber anderen Fabrikaten die Schwere und die tadellose Verzinnung aufgefallen.“

Molkerei Elberfeld:
„Die von Ihnen gelieferten „Vulkan“-Kannen sind sehr gut. Sie vereinigen alle Vorzüge in sich, die eine Transportkanne haben muß: Schwere Qualität, gute und saubere Verarbeitung, haltbare Verzinnuug. Ich werde Sie gern empfehlen.“

Damit auch Sie einen Versuch machen können, verkaufen wir, solange Vorrat:

„Vulkan“-Steckdeckelkannen
20 Liter, zu Mk. **11,—**
„Vulkan“-Bügelverschlußkannen
20 Liter, zu Mk. **12,50.**
Sämtliche anderen Größen und Molkereigeräte entsprechend billig.

Engelhardt & Co., G. m. b. H., Düsseldorf 31
Industriestraße 4. Telephon 9184 und 1016.

allen Fällen von größter Bedeutung, in denen das belastete Grundstück seinen Eigentümer gewechselt hat.

Abgetretene Hypotheken, die nach dem 15. Juni 1922 oder bei Vorbehalt der Rechte auf Aufwertung zur Auszahlung gelangt sind, werden so behandelt, als wäre eine Abtretung nicht erfolgt. Der Schuldner hat also als Aufwertung 25 Proz. des bei Begründung der Hypothek maßgebenden Goldmarkbetrages zu zahlen. Aus dem Betrage wird der jetzige Hypothekeninhaber in Höhe des Betrages entschädigt, den er für die Hypothek gegeben hat, den Rest (größeren) erhält der frühere Gläubiger.

Die Aufwertung auf Grund des Vorbehalts der Rechte oder Kraft Rückwirkung findet nur statt, wenn der Gläubiger den Anspruch auf Aufwertung bis zum 1. Januar 1926 bei der Aufwertungsstelle anmeldet. Die Aufwertungsstelle hat die Anmeldung dem Eigentümer des belasteten Grundstücks und den ihm vom Gläubiger bezeichneten persönlichen Schuldner mitzuteilen. **Innerhalb einer Frist von drei Monaten,** seit Mitteilung der Anmeldung, **kann der Eigentümer** und der Schuldner bei der Aufwertungsstelle **Einspruch** erheben.

Die aufgewertete Hypothek behält grundsätzlich ihren bisherigen Rang; jedoch sind wegen der dringend gebotenen Aufrechterhaltung des öffentlichen Glaubens des Grundbuches, zum Schutze inzwischen eingetragener Hypotheken sowie um dem Eigentümer die Möglichkeit der Aufnahme weiteren Kredits durch die erhöhte Aufwertung nicht zu erschweren, sowie endlich in den Fällen der Rückwirkung der Aufwertung folgende Ausnahmen vorgesehen:

Wer in der Zeit nach Inkrafttreten der dritten Steuernotverordnung (14. Februar 1924) eine Hypothek an einem Grundstück erworben hat, braucht sich die aufgewertete nur in Höhe des bisher geltenden Aufwertungsgesetzes von 15 Proz. vorhergehen zu lassen; die 10 Prozent Zusatzaufwertung geht seiner Hypothek nach.

Lasten auf einem Grundstück hinter der ersten aufzuwertenden Hypothek noch weitere Hypotheken, so würden an sich die nachfolgenden Hypotheken, da die erste noch zu 25 Proz. bestehen bleibt, in Höhe von 75 Proz. der alten Hypothek nachdrücken. Um dem Eigentümer die Möglichkeit weiterer Kreditaufnahme zu erleichtern, soll er befugt sein, hinter der aufgewerteten ersten Hypothek eine neue Hypothek in gleicher Höhe wie die Aufwertung mit dem Range vor den übrigen Hypotheken aufzunehmen. Entsprechendes gilt auch bei aufzuwertenden zweiten und späteren Hypotheken, soweit diese innerhalb der für die Anlegung von Mündelgeld geltenden Sicherheitsgrenze liegen. Soweit der Eigentümer sich in der Nachkriegszeit bereits Kredite beschaffte und wertbeständige Hypotheken (Reichsmark, ausländische Währung, Feingold, Roggen usw.) aufgenommen hat, rücken diese Hypotheken in der Reihenfolge ihres Ranges in die für den Eigentümer vorbehaltene Rangstelle ein. Eine Ausnahme von dem Grundsatz, daß das aufgewertete Recht seinen Rang behält, wird endlich in dem Fall gemacht, in dem bereits gelöschte Hypotheken wieder neu entstehen. Soweit dies geschieht, erhalten wieder auflebende Hypotheken ihren alten Rang.

Das Gegenstück zur Herabsetzung wegen wirtschaftlicher Schwierigkeiten des Schuldners bildet die Befugnis des in schwieriger wirtschaftlicher Lage befindlichen Gläubigers **schon vom 1 Januar 1926** Teilzahlungen zu verlangen. **Der Antrag ist auch nur bis zum 1. April 1926 zulässig.** Das Gebot der Billigkeit für beide Parteien ist die Voraussetzung derartiger Ansprüche, welche von der allgemeinen Regelung abweichen.

Der Aufwertungsbetrag ist bis zum 1. Januar 1925 unverzinslich. Rückständige Zinsen gelten als erloschen. Vom **1. Januar 1925 an beträgt der Zinssatz 1,2 Prozent, vom 1. Juli 1925 2,5 Prozent, vom 1. Januar 1926 3 Prozent und vom 1. Januar 1928 an 5 Prozent.**

Die Fälligkeit der Rückzahlung tritt grundsätzlich **nicht vor dem 1. Januar 1932 ein.**

Das Aufwertungsgesetz enthält noch weitere Vorschriften über Grund- und Rentenschulden, Industrie-Obligationen, Pfandbriefe und Schuldverschreibungen, Sparkassenguthaben, Versicherungen und andere Ansprüche. —e.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der **Seitz-Werke G. m. b. H. Kreuznach** (Rheinland) betr. **Flaschen-Spül-Anlagen** beigefügt

---

Was die Erfahrung lehrt: „..... daß die von Ihnen bezogenen Farben **äußerst haltbar und praktisch** sind. Unsere Erfahrung hat gelehrt, daß die Branth'schen Farben die besten sind. Bei eintretendem Bedarf werden wir uns wieder an Sie wenden." gez. Molkereidirektor O. Sch. in W. (Pommern). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Yoghurt-Ferment
Kefir-Körner
Rahmsäurungs-Kulturen

fachmännisch kontrolliert und begutachtet, nebst Anleitung zur Selbsterzeugung. **Laboratorium M. Groll, Wien I,** Schottenring 28. (3262

S.-W. K. 155-J-6

Einladung

zur Besichtigung der von uns zur Ausstellung gelangenden Maschinen und Appparate auf der

„Pami"

Provinzial-Ausstellung für Molkereiwesen und Milchwirtschaftsbetrieb

Stendal

22. bis 30. August 1925, in der Ausstellungshalle Haferbreiterweg

Zur Ausstellung gelangen auf unserem Stand Nr. 102:

Seitz'scher Einweichapparat „Golf"
Seitz'sche Bürst- u. Reinspülmaschine „Polfram"
Seitz'sche Elektromotor-Pumpen „Rubicon" u. „Volta"
Seitz'sche Transport-Geräte
Seitz'scher Wasser-Entkeimungs-Filter

SEITZ-WERKE
G-M-B-H
KREUZNACH (RHLD)

Durch Milchuntersuchungen auf Fettgehalt schützen sich die Molkereien **vor großem Schaden** Das chemische Laboratorium der Molkerei-Zeitung **in Hildesheim erledigt Massenfettbestimmungen schnell und zuverlässig. Probeflaschen und Konservierungsmittel in Kisten oder Körben werden leihweise zur Verfügung gestellt.**

Warum

ist der Umsatz und die Nachfrage fortgesetzt so groß?

Weil

sie den Beweis der Überlegenheit in Qualität u. Preis erbringen!

Einige Urteile von maßgebenden Fachleuten:

Molkerei Uebersee (Oberbayern):

„Ich habe vor einiger Zeit Milchkannen von Ihnen bezogen und bin damit sehr zufrieden. Ihr Fabrikat ist nur zur empfehlen." —

Dampfmolkerei Corbetha:

„Bin mit Ihren Kannen stets zufrieden; die Verzinnung ist besser als bei anderen Firmen."

Molkerei-Gen. Warmunthau:

„Ihre Kannen sind sehr stabil und in jeder Hinsicht tadellos; sie sind bedeutend billiger als die der Konkurrenz." —

Molkerei Wiesau:

„Die mir gesandte Musterkanne hat mir in jeder Beziehung am besten gefallen und bestelle ich Ihnen hiermit .....
Ihre Kannen sind trotz der weiten Fracht die billigsten." —

Um meinen Kundenkreis noch zu erweitern, verkaufe ich bis auf weiteres:

Steckdeckelkannen, 20 Ltr., zu ℳ 10.75
Bügelverschlußkannen 20 Ltr. zu ℳ 12,25
Alle anderen Größen u. Molkereigeräte entsprechend billig.

H. Bockholt, Ahlen, Westf. Tel. 303

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkereifachmann

in ungek. Stellg., 24 J. alt, firm in all. ins Fach schlag. Arbeit., Milchannahme, Ausgabe, Abrechn., Butt., Masch.-Wes., Hart- u. Weichkäs., zur Zeit in Butterengrosgeschäft tätig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Referenz., Stellg. Werte Angebote erbeten unter **G. K. 2527** an diese Zeitung.

Betriebsleiter

25 J., Molk. chemisch u. bakteriolog. gebild., organisator. techn. u. kaufmänn. befäh., sucht pass. Wirkungskreis. Suchender ist energisch und zielbew. in der Herstellg. v. Kindermilch (Degerma) frz. Weich- u. Tilsiterkäs., sowie mit der Fabrikation u. Behandlg. von Schlagrahm und Abrechn.-Wesen durchaus vertr. Referenzen u. Zeugn. zur Verfügung. Zuschrift. erbeten an (2495
Gerber, p. A. San.-Rat Dr. Reinsdorf, **Berlin N. 39**
Chausseestraße 63.

Auf all. Gebieten gründl. durchgebildet. **Molkereifachmann**, 30 J. alt, sucht in Deutsch-Österreich leitende Stellung. Werte Angebote unter **Arbeitsfreudig 2734** durch d. Zeitung.

Jg. strebs. Fachmann,

21 J. alt, welch. 1 Jahr in d. Lehrmolk. Kiel tätig war, und in allen Arbeiten der Molkerei u. Käserei, sowie in der techn. u. kaufm. Buchführung vollkomm. ausgebildet ist, sucht zum 1. September Stellung. Gefl. Angebote erb. **Albert Hohl, Lehrmeierei Kiel**, Prüne 48. (2756

Molkerei- u. Käserei-Fachmann, 23 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagend. Arbeiten best. vertraut, sucht zu sofort oder 1. 9. anderweit.
Dauerstelle als 1. Käser
spez. Tilsiter oder 1. Gehilfe. Pa. Zeugnisse und Empfehlungen zu Diensten. W. Angeb. erb. (2789
Korpus, Gr. Stamm
Krs. Sensburg.

34 jähr., tücht., sol., vorwärtsstreb.
Fachmann
mit christl. Gesinn., in Tils. Käserei u. Butt. gut bewand., an selbst. Arbeit. gewöhnt, mit all. Facharbeit. u. Maschin. gut vertr., sucht, gestützt auf gute Empfehl. zu sofort oder etwas später Dauerstellg. Angeb. erb. der **erste Gehilfe der Molkerei-Genoss. Schaaken**, P. Liskaschaaken, Krs. Königsberg, Ostpr. (2577

Molkereifachmann,
32 Jahre, ledig, Molk.-Schule absolviert, perf. i. d. Herstellung von Gouda u. Edamer, Limburger und Romadur sow. mit der techn. und kaufm. Buchführ. vollst. vertr. in städt. Milchversorg. sow. Milchversand ebenf. weitgeh. Erfahrungen, sucht zu sofort oder später Stellung als Betriebsleiter, Oberm. od. sonst. Vertrauensp. Gefl. Ang. s. z. richten an **Clöven**, Betriebsleiter,
Molkerei Engelskirchen bei Cöln.

Molkereifachmann

verh., 2 Kinder, in allen Facharbeit. erfahren, sucht z. bel. Antritt Stell., gleich welcher Art. Offerten unter **Schlesien 2821** an diese Zeitung erb.

Strebsamer, zuverlässiger
Molkereifachmann

Anf. 30, ledig, sucht zum 1. 9. oder später Stellung als Obermeier, Buchhalter oder sonstigen Vertrauensposten, Handelsschule besucht. Werte Angebote unter Nr. 2805 an diese Zeitung.

Molkerei-Fachmann

28 Jahre alt, verheiratet, aus dem abgetretenen Gebiet Westpreußens, jetzt stellungs- und heimatslos, sucht bei bescheidenen Ansprüchen baldige Stellung. Frau hilft event. im Betriebe mit. Mit der Herstellung von pa. Butter, Tilsiter, Romadur, Limburger und Harzerkäse, sowie im Maschinenwesen aufs beste erfahren. Gute Zeugnisse und Empfehlungen zur Seite. Molkereien, denen an einer fleißigen Kraft gelegen ist, wollen Angebote unter **R. K. 2814** an diese Zeitung senden.

Harzkäsemeister
29 Jahre alt, verheiratet, der selbständig Mittel- und Großbetriebe mit bestem Erfolg geleitet hat und für allerbeste Ware garantiert, und dessen Produkt auf der Magdeburger Ausstellung 1924 den 1. Preis erhielt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Beste Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Werte Angebote erbittet (2815
Käsemeister **Aug. Reinhardt, Katzow** b. Wolgast, Vorpomm.

Junger, tücht., solider Gehilfe

mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut, sucht sofort oder zum 1. September Stellung für Kessel und Maschinen oder sonst dergleichen Stellung. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Freundl. Angebote sind unter **Nr. 2854** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim zu richten.

Zwei Allgäuer
Weichkäser

von 24 Jahren, suchen, gestützt auf gute Zeugn., zum 1. 10., am liebsten zusammen, Stellung im Großbetrieb nach Norddeutschland. Selbige sind in der Fabrikation von Camembert, Delikateß, Romadur, Limburger und in der Butterei erfahren und haben auch Betriebe schon geleitet. Werte Angebote mit Gehaltsangabe unter **2804** an diese Zeitung.

Ia **verzinkte**
Flaschenkasten

liefert nach Muster oder Angaben in jeder gewünschten Größe **preiswert** (8535
Gustav Borghoff, Dortmund
Fernruf Nr. 2655. Adlerstraße 15.

Berufsbekleidung!

Wir empfehlen in nur Qualitätsware:

Molkereimützen mit 2 Bezügen	5,10,	mit 3 Bezügen	6,20
Mützenkokarden, Zentrifuge mit Eichenlaubkranz (versilbert)			0,90
Mützenkokarden, Butterfertiger mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, einreihig			7,00
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, zweireihig			8,00
Molkereijacken, blauweißgestreift prima Kadett, einreihig			7,00
Molkereijacken, blauweißfeingestreift, Ia Satin, zweireihig			8,50
Monteurjacken, Hausleinen oder Drell			5,50
Arbeitshosen, besonders haltbare Qualität			6,50
Hosen aus gestreiften Stoffen (Streifhose)			8,50
Hemden, prima wollgemischt, mit doppelter Brust			3,00
Makohemden, gute Qualität, mit doppelter Brust			3,65
Oberhemden, gestreift, gute Ware mit 2 Kragen			6,50
Trikot-Einsatzhemden, besonders gute Ware, schöne Muster			3,50
Mako-Einsatzhemden, gute, haltbare Qualität			4,50
Hosen, prima wollgemischt	3,00	**Hosen** aus gutem Mako	3,40
Segeltuchschürzen, weiß, garantiert wasserdicht, mit Band			3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schwere Qualität mit Metallösen			5,00
Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw. Qual., m. verstärkt. Brust u. Ecken			5,75
Buttereischürzen, in besonders haltbarer Qualität			2,30
Blaue Arbeitsschürzen aus gutem Hausleinen			2,50
Holzpantoffel	2,00,	**Galoschen**	5,50

Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.
Berlin SO. 16, Köpenickerstr. 114. (1310

Milchkannen

in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit **Steckdeckel** Mk. 11.50, mit **Bügelverschluß** Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Käseschachteln

in allen Größen und Ausführungen liefern schnell und preiswert

Fehr & Wolff, A.-G., Habelschwerdt i. Schl.
Zweigfabrik in Böhmen.

Achtung! Käsereien! Achtung!

Wollen Sie das Zerlaufen, sowie das Bilden von Maden im Käse verhindern, so verwenden Sie in Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Maden frei.

Aussehen sowie Geschmack des Käses werden durch Maden frei nicht im geringsten beeinflußt. Ein Versuch wird ihre vollste Zufriedenheit finden. **Probekolli brutto 10 Pfd. Goldmark 6.50.**

Ernst Maaß,
Fabrik chem. techn. Produkte, **Markneukirchen** in Sachsen
Fernsprecher 196. (2808

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Hamburg!
Allgäuer Molkereigehilfe, 26 J. alt, perf., geprüfter Käser, prima Zeugnisse, sucht Stellung in Molk., Käserei, Käselager od. Buttergroßhandlung nach Hamburg, Umgebg. oder in sonst. städt. Betrieb Norddeutschl. Ang. u. **2975** a. d. Zeitung

Jüngere Meierin,
erfahren in Butterei und Käserei sucht Stellung, am liebsten i. städt. Betrieb wo Gelegenheit zur Ausbildung in Kontorarbeit, jedoch n. Bedingung. Werte Angebote an
M. Lalla, Szyballen-R.,
Post Skoppen, Kreis Lötzen.

Gelernte Meierin sucht Stellung f. Butt., Annahme u. Hilfe i. Haush. Off. erb. **M. Prost, Gronau i. H.**

Fräulein, welches längere Jahre in einer Dampfmolkerei tätig war, sucht Stelle als
Verkäuferin
und im Haushalt. Angebote unter **2904** an diese Zeitung. f

Jg. Mann
23 J. alt, der in Molkereibetriebe tätig war, sucht sich zu verändern zwecks weit. Ausbild. Gut. Zeugn. vorh. Off. unter **3050** an d. Ztg.

Suche für meinen Sohn 15½ J. alt, zum 15. Oktober
Lehrstelle
in mittlerem Betrieb unter direkt. Leitung des Chefs. (3004
Molkerei Neukirchen
P.-A. Reinsberg, Sachsen.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 18. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 15. August. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Nach wie vor ist die Stimmung auf dem Buttermarkt fest. Wenn auch der Absatz etwas schwächer geworden ist, so können doch die kleinen Eingänge den Bedarf nicht decken, denn die Produktion zeigt noch keine Zunahme und der Verbrauch auf dem Lande ist anhaltend groß. Bei dem guten Wetter ist auch der Verkehr in den Bädern trotz der beendeten Schulferien noch recht lebhaft und ziehen die Badeorte einen großen Teil Butter an sich. Es fehlen daher die Zusendungen von Mecklenburg und Pommern vollkommen. Infolge dieser Knappheit an deutscher Butter müssen die vom Auslande geforderten hohen Preise bewilligt werden, was auch die deutschen Märkte zu weiteren Notierungserhöhungen zwang. — Schmalz. Die Preise, die infolge höherer amerikanischer Forderungen angezogen hatten, erfuhren am Schluß der Woche wieder eine kleine Ermäßigung, da von Amerika mattere Meldungen eintreffen. Hier stockt der Absatz bei der großen Hitze.

Leipzig, 15. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Obwohl die Einlieferungen nach wie vor glatt geräumt werden können, werden die erhöhten Preise doch nur widerwillig gezahlt. Man glaubt daher, daß trotz des Schulbeginnes die Aufnahmefähigkeit des Buttermarktes noch sehr unsicher ist. Ohne Zweifel wird man zunächst mit Preisänderungen nach oben nicht mehr rechnen können, zumal ja auch vom Auslande genügend Angebote vorhanden sind. Die Stimmung ist also im großen und ganzen abwartend.

Dresden, 15. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Aufwärtsbewegung der Preise hat weitere Fortschritte gemacht. Wenn sich erst die Kleinhändler auf die erhöhten Verkaufspreise eingestellt haben werden, wird man einen Rückgang in der Nachfrage feststellen können. Die Eingänge in deutscher Bttuer sind immer noch klein, aber doch größer, wie eine Woche zuvor.

Käse.

Dresden, 15. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die große Hitze war dem Käse-Konsum abträglich und so müssen wir diesmal, namentlich, was Weichkäse angeht, wieder von einem etwas ruhigeren Markt berichten. Der Verbrauch in Hartkäse hielt sich dagegen auf unveränderter Höhe. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 150—155, pa. bayrischer Limburger, 20 proz., 95—98, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 96—100, do., 40 proz. 135, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 112—115, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 140, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 135—140, pa. holländischer Edamer, vollfett 129, pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camemert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., 0,25—0,30 je Stück, do., ca. 400 Gr., 1/1 bis 1/8-teilig 0,90—0,95 je Stück.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 15. August. Auftrieb: 147 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 20—28, 8—12 Wochen alte Ferkel 28—35, 3—4 Monate alte Läufer 35—50, 4—6 Monate alte Läufer 50—75 Mark. Marktverlauf: mittelmäßig.

Köln, 17. August. Auftrieb: Rinder Großvieh 1111, Ochsen 525, Weideochsen 170, Kühe 607, Weidekühe 221, Bullen 487, Kälber 1253, Schweine 3521. Preise: Ochsen: 1. 65—78, 2. 62—67, 3. 53—57, 4. 42—50, 5. 30—38; Färsen, Kühe und Jungrinder: 1. 60—65, 2. 58—63, 3. 50—56, 4. 52—48, 5. 30—39, 6. 20—27; Bullen: 1. 55—70, 2. 46—52, 3. 40—44; Kälber: 1. 95—100, 2. 85—90, 3. 75—80, 4. 60—70, 5. 50—52; Schweine: 1. 90—95, 2. 93—95, 3. 92—95, 4. 84—90, 5. 80—88. Tendenz: Großvieh sehr langsam und schwer zu räumen. Kälber und Schweine lebhaft und geräumt.

Getreide und Futtermittel.

Magdeburg, 17. August. Weizen matt, 12,00—12,20; Roggen ruhig, 9,50—9,70; Sommergerste ruhig, 14,50—15,00; Wintergerste stetig, 10,20 bis 10,50, Hafer stetig, 11,50—12,00.

Bremen, 16. August. Weizen: Manitoba 4 13,40, Manitoba Futter- 9,75; Roggen: amerikanischer 11, deutscher 10,60, russischer 10,50; Gerste: amerikanische Malz- 10,55, Donau August 10, September 10; Hafer: La Plata 51—52 Kg. 9,70, white clipped 2 38 lb. 9,70; Mais: La Plata 10,20; Grahamerbsen: 9,80. Tendenz: Stetig.

Mannheim, 17. August. Weizen, inländischer 26,50, ausländischer 29,75, Roggen, inländischer 21,75, ausländischer 23, Hafer, inländischer —, ausländischer 20,50—22, Braugerste 26—28,50, Futtergerste 21—22,50, Mais mit Sack 2,75; Tendenz: ruhig; Trockentreber mit Sack 17,50 bis 18,50, Weizenkleie mit Sack 12,25—12,50, Raps 41—42, Weizenmehl 0 mit Sack, September 39—41, Weizenbrotmehl mit Sack September 30—32, Roggenmehl mit Sack, September 30—31.

Nachruf.

Am Sonnabend, den 1. August verstarb unser sehr verehrtes Mitglied

der Dampfmolkereibesitzer

Herr C. Oppliger

aus Mehlauken.

In dem Dahingeschiedenen verlieren wir einen Kollegen von treuer, gerader und kerniger Gesinnung. In seiner fachmännischen Umsicht u. Tüchtigkeit war er vorbildlich.

Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Central-Verband
Tilsiter Käsefabrikanten Ostpreußen
Sitz Tilsit.
Fr. Stotzka, Vorsitzender.

Molkereiverkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von
gewerbsmäßigen Vermittlern
eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Anderer Unternehmung wegen verkaufe sofort meine in d. Tilsiter Niederung gelegene
Hand-Meierei
m. 2 Morgen Land nebst Kolonialwaren und Flaschenbier. Milchquantum 1500 Ltr., bei Besitzwechsel das doppelte. Preis u. Anzahlung nach Vereinbarung. Angebote unt. **2809** an diese Zeitung.

Beteiligung an Landmolkerei
in Rheinland, Westfalen oder Hannover sucht fleißiger Milchhändler aus d. Industriegebiet mit **2000 M bar und Lieferauto.** Angebote unter **Nr. 2825** an diese Zeitung.

Verpachte z. 1. Sept. 1925 meine in Pommern, Nähe Stettins lieg.
Harzkäserei
mit Kraftbetrieb, Engl. Formmaschine für eine Pacht von monatlich 50.— Mk. Konkurrenz ist nicht vorhanden. Gefl. Zuschriften unter **A. Z. 2844** an diese Zeitung.

Für tüchtigen Fachmann, auch in Weichkäse, bietet sich in groß. Dorfe mit 500 Kühen Gelegenheit zur Einrichtung einer
Molkerei.
Passendes Gebäude ist zu kaufen. Ca. 85 Kilom. von Berlin, in Nähe von größerer Industrie- und Handelsstadt. Erforderlich ca. 25 000 Mark. Gefl. Zuschr. unter **K. M. 2915** an diese Zeitung.

Molkerei
Suche rentable Molkerei in Holstein oder Mecklenburg zu pachten, evtl. auch zu kaufen. Angeb. erb.
Ew. Lühr, Lübeck, Rethteich 14.

Kleine Harzkäserei
suche sofort zu pachten. Angebote unter **A. A. 2961** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Aeußerst preiswert.
Wegen Uebernahme mein. zweiten Molkerei verkaufe zum sofortigen Antritt meine hochrentable
Dampfmolkerei
mit umfangreichem Stadtmilchverkauf, ca. 1500—2000 Liter tägl. Betrieb, Wohnung tadellos, bestehend seit 1905, modern eingericht. (Eismaschine, 10 000 Kal.), Käserei viel Inventar, günstig gelegen, Geschäft sehr ausdehnungsfähig. Nur ernste Reflektanten, die über ein Kapital von 35—40 000 Mark verfügen, erhalten Näheres u. wollen sich melden unter **2912** durch diese Zeitung. Horcher verbeten!

Größere Molkerei
mit **Schweinemästerei** in Mecklenburg od. Holstein gelegen, sofort zu kaufen ev. auch zu pachten gesucht. Ausführl. Angebote erbittet (2907
Otto Clemens
Bad Schwartau, Bahnhofstr. 12.

Da ich meine frühere Molkerei wieder übernehmen muß, verkaufe entweder meine hiesige reelle
Molkerei
oder auch Goldmarkhypothek von 8000 Mk. meiner früheren unter günstigen Zahlungsbedingungen an nachweislich tüchtigen Käsereifachm. Käufer erwirbt dadurch letztere für 50 Proz. des Wertes. Uebernahme sofort, gute Wohnung auf beiden Objekten frei. Off. an 2833
E. Kohlhoff, Molkerei Redel,
Kr. Belgard i. Pomm.

Suche ein kleines
Milchgeschäft oder Handmolkerei
zu pachten. Offerten unter **B. M. 2834** an diese Zeitung.

Dampfmolkerei und Mahlmühle
im Reg.-Bez. Stade zu verkaufen. Altes konkurrenzloses Geschäft, seit langen Jahren im Besitze des jetzig. Inhabers. Anzahl. 10—20 000 Mk.
Molkerei, Schrotmühle und 9 Morgen Land, 1000 Liter Milch.
Strecke Hannover-Berlin, ca. 10 000 Mk. Anzahlung.
E. Bungard, Bremen,
Rembertistraße 94. 2843
Vermittlung für Käufer kostenlos.

Altershalber verkaufe sofort mein gutgehendes (3028)

Milch-Engros- u. Ladengeschäft

noch sehr erweiterungsfähig, viel Butter, Käse und Eier, auch Nebenartikel, in Provinzstadt Sachsens gelegen, mit Grundstück und Inventar. Erforderlich mindestens 18 000 R.-M. Näheres durch

O. Bechtel, Naunhof-Leipzig.

Sichere Existenz.

Käse-Großhandlung und Harzkäse-Fabrik, seit 16 Jahren gut eingeführt, mit guter, sicherer Kundschaft, ist billig zu verkaufen. Ang. unter **Ch. 2846** durch diese Zeitung.

Sichere Existenz.

Eine kleine **Butter-Großhandl.,** in Dortmund gelegen, in voll. Betriebe, umständehalber preiswert zu verkaufen. Meldungen unter **2917** an diese Zeitung erbeten.

Molk.-Grundstück

mit Milchgeschäft in aufblühendem Ort nahe Großstadt in Schleswig-Holstein, sehr geeignet für Yoghurt-, Kur- und Kindermilchmolkerei, für kapitalkräftigen Fachmann Goldgrube, ist wegen Geldknappheit sof. zu verkaufen. Fester Preis 25 000 Mk. bei möglichst voller Auszahlg. Offerten unter **3013** a. diese Zeitung

Gutgeh. Molkerei u. Lohnmühle

i. milchreicher Gegend Ostfrieslands gelegen und gutem Absatzgebiet in den Badeorten ist bei genügender Auszahlung verkäufl. Milch augenblicklich 2500 Liter ohne Magermilchrückgabe, mehr wie das dopp. Quantum zu haben. Lieferungsverträge vorhanden. Molkerei enthält große Räume und ist maschinell gut eingerichtet. Schöne Wohnung sow. Stallungen und 1 Hektar Gartenland und Weide sind auch vorhanden. Die Uebernahme kann mit vollem reichlichem Inventar erfolgen. Käufer mit Kapitalnachweis wollen sich unter **Ostfriesland 3014** an diese Zeitung wenden.

Krankheitshalber verkaufe sofort meine flottgehende 3005

Dampfmühle

Tagesleistung 5—6 Tonnen mit flottgehender Handels- u. Kundenmüllerei, Schroterei u. Futtermittelhandlung, altes reelles Geschäft in Stadt von 25 000 Einwohnern. Die Mühle ist neu eingerichtet und mit allen modernen Maschinen versehen. Kurzentschlossene Käufer, die 30 000 ℳ Anzahlung leisten können, woll. Offerten **postlagernd Schönebeck a. Elbe,** unter **H. M. 200** senden.

Suche

Molkerei

mit mindestens 1000 Liter Wintermilch und größer. Schweinestall zu kaufen. Kapital genügend vorhand. Offerten erbitte unter **3010** an diese Zeitung.

Molkereiverkauf.

Infolge Unglücksf. des Besitzers ist die Privatmolkerei **Vorweiden** b. Aachen sofort günstig zu verkauf. oder zu verpachten. Tägl. Frischmilchversand, Sommer wie Winter ca. 1500 Ltr. Neue Tiefkühlanlage, Butterfertiger nebst elektr. Kraft vorhanden. Wohnung ist wunderb. neben der Molkerei gelegen, zum 1. oder 15. Sept. können 4—8 Wohnräume frei gemacht werden. Betrieb ist nachweisbar hoch rentabel. Ernsthafte Reflektanten erhalten nähere Auskunft bei (3035

Frau Hugo Köpp, Molk. Vorweiden b. Aachen.

Ich suche eine gutgehende reelle

Molkerei

zu kaufen, auch würde ich mich an entsprechend. Molkereikauf still beteiligen. Angebote unter **3026** an diese Zeitung.

Beabsichtige meine sehr rentable

Dampfmolkerei

in milchreich. Geg. Mecklbg., nahe Stadt, wenig Milch, zur Zeit bei der Dürre 800 Liter mit guter, lohnender Kundenschrotmühle, Käserei, Ländereien, Wiese, u. Schweinezucht, alles in bester Ordnung, und sehr gut. Absatz u. hoher Verdienst, bei wenigstens 12 000 ℳ Anzahlg. zu verkaufen. Gefl. Angeb. unter **3923** an diese Zeitung.

Suche gutgehende (3003

Molkerei

zu pachten oder kaufen, wo 3—4000 Mark Anzahlung genügen.

Käserei Kantelhardt
Danstedt b. Halberstadt.

Molkerei

in Bad Pyrmont

mit Maschinen-Einricht. usw., ca. 700 Ltr., ev. mehr, mit kl. Wohn., Schweinestall., ev. m. Haus zu verkaufen. 3000 ℳ erf. Eilangeb. an

P. Crönberg, Immobilien
Pyrmont, Helenenstr. 1.
Fernruf 274. (2998

Nach Schluß eingegangen:

Gelegenheitskauf!
Komplette Baltic-Anlage

750 Liter Stundenleistung, gut arbeitend, gut durchrepariert, neue Lager, bis 10. Sept. 25 noch im Betriebe, ist wegen Vergrößerung des Betriebes billig zu verkaufen. Preis nach Uebereinkunft. Besichtigung zwanglos. (3008

Molkerei-Genossenschaft Schönhagen
Schönhagen Krs. Uslar, Hann.
Klambeck.

Größere Posten einmal gebrauchte gespreizte (3020

Buttertonnen

hat regelmäßig abzugeben.

August Wist, Hannover,
Isernhagenerstraße 7.

Suche gebrauchten (3037

Untersuch.-Apparat

zu 4 Proben oder mehr. Offerten mit Preis an

Johannstädter Molkerei,
Dresden-A 16, Dürerstraße 42.

Leichtes Lastauto

zu kaufen evtl. gegen **Molkerei-Einrichtung** zu tauschen gesucht. Offert. unter **T. H. 3042** an diese Zeitung.

Paul Krakow

Butter- und Käse-Großhandlung
Berlin C. 2
Klosterstr. 91. Tel. Alexander 6478

Kaufe laufend pa. Romadur ½ u. ¼ fett, Quadratkäse, Tilsiter halb und vollfett nur beste Qualität, Limburger alle Sorten, Steinbusch. Sahnenkäse, Emmenthaler, Harzer Käse, Butter in Tonnen und in ½ und 1 Pfd. Stücken. Molkereien, die in der Lage sind, laufend pa. Ware zu liefern, bitte ich um äußerste Angeb. Ia Referenzen zu Diensten.

Ein großes und ein kleines

Geschäftsauto

preiswert zu verkaufen, desgleichen verkaufe mehrere Zentner (3036

Kasein, Trockenquarg

billigst

Karl Jäntsch, Käserei, Nehlitz
Saalkreis.

Käsefabrik,

welche Schweizerkäse ohne Rinde herstellt, auf das modernste eingerichtet, benötigt bedeutende Mengen

Meierei-Rohprodukte

u. beabsichtigt daher, mit Großmolkerei eine Interessengemeinschaft einzugehen. Molkereien, welche täglich über ca. 5000 Liter Milch verfügen, ist hierbei eine Verdienstmöglichkeit von ca. Mk. 10 000.— monatlich geboten. Bevorzugt werden Molkereien in Holstein, Hannover resp. Mecklenburg. Gefl. Angebote erbeten unter Nr. **3016** durch die Molkereizeitung, Hildesheim.

Schlagsahne

ca. 200 Ltr. täglich für dauernde Lieferung nach Potsdam gesucht. Angebote mit Preis usw. an (3048

F. W. Thomas, Potsdam,
Kaiser Wilhelmstraße 29.

Quarg

kauft laufend zu hoh. Preisen (3044

Rhönkäserei, G. m. b. H., Bacha.

Wir sind ständige Abnehmer für:

Romadur, Quadratkäse, Spitzkäse.

Molkerei Waren G. m. b. H.,
Waren in Meckl. 3034

Speisequarg

5—6 Tonnen wöchentlich auch klein. Posten zur regelmäßigen Abnahme gesucht. Preisofferten erbittet

Molkerei Naumann, Leipzig,
Dufourstraße 33.
Tel. 18 028. 3033

Westfälisch. Genossenschafts-Molk., günstig z. Industriegebiet gelegen, hat noch **1500 Ltr. gereinigte, pasteurisierte, tiefgekühlte**

Vollmilch

in Käufers Kannen abzugeben. Offerten unter **N. N. 3030** an diese Zeitung.

Suche für dauernd wöchentlich 4—5 Tonnen (3031

prima Butter

ab west- od. ostpr. od. pommernsche Meiereien gegen Bahnnachnahme zu Mk. 5 über Berl. Höchstnotiz ab Station.

Molkerei Lauenburg, Pomm.
Kohlhoff.

Wöchentlich einige Zentner

Molkereibutter

laufend gesucht. Zahle 5 Proz. über Berliner Höchstnotierung. Kasse n. Wunsch. (3018

Molkerei Wormeln bei Warburg
in Westf.

Laufend zu kaufen gesucht:

Tilsiter, halb- und vollfett,
Limburger und Steinbuscher,
Romadur, 20- und 40proz.,
Butter in Tonen,
Harzer Käse, Quadratkäse.

Molkereien, welche in der Lage sind, laufend eine prima Ware zu liefern, bitte ich, ihr äußerstes Angebot zukommen zu lassen. Offert. unter **3011** durch diese Zeitung.

Schweizerkäse ohne Rinde

in Blöcken direkt vom Produzenten zu kaufen gesucht. Gefl. Angebote unter **S. 3019** an diese Zeitung.

Suche zur regelmäßig. Lieferung

Ia □-Käse

frisch vom Salztisch. Angebote mit Preis erbittet (3046

Molkerei Eberswalde.

Empfehle allerfeinsten goldgelben und haltbaren

Bauernkäse (ohne Schimmel)

à Kiste 50 Stück Inhalt à 100 Gramm schwer.

Handkäse

à Kiste 100 Stck. Inhalt in Rollen zu 10 Stck. à 50 Gr. schwer
à Kiste **Mk. 4.50 ab hier,** gegen Nachnahme, bei Referenzen 14 Tage Ziel.

Diese Ware ist unter Garantie nur aus frischem Molkerei-Quarg hergestellt, daher der reine und gute Geschmack. (3043)

Richard Weber, Käsefabrik, Göttingen, Fernruf 524.

Welche Käserei liefert einen erstklassigen, vollfett.

Camembert

130—150 Gramm zum Engrosbezug? Angebote unter **2981** an diese Zeitung.

Jeder Posten Sauermilchquarg

bis zu 60 Zentner wöchentlich laufend gesucht, Bedingung: trockene und metallfreie Ware. Kasse nach Wunsch eventl. Vorkasse. Eilofferte mit äußerstem Preis erbittet (3025

C. Heyland, Käserei Hamm, Westfalen, Alleestr. 18 a.

Billiges Käse-Angebot!

Habe eine Partie 20 prozentigen

Kugelkäse

gegen Nachnahme abzugeben. Der Käse ist abgelagert. Es kommen 80—90 St. in Frage. Preis 2 Mk. pro Stück. Offerten unter **2996** an diese Zeitung.

Suche noch täglich für dauernd 500 Liter dauerpasteurisierte und tiefgekühlte

Vollmilch

und **40 Ltr. Schlagsahne** nach Frankfurt a. Main. Offerten unter **F. F. 3007** an diese Zeitung.

7.65 Ag

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr 2138 Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 91 Hildesheim, den 20. August 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Eigene Erfahrungen über Yoghurt und Kefir. Von Prof. Dr. W. Henneberg.

Mitteilungen. Untersuchungen mit kondensierter Buttermilch als Geflügelfutter.

Unterrichts- und Untersuchungswesen. Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve. — Milchwirtschaftliches Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin zu Oranienburg.

Genossenschaftswesen. Aus dem Jahresbericht des Verkaufsverbandes Norddeutscher Molkereien, Berlin.

Rundschau. Butter- und Käseschau für die Provinz Hannover. — Landwirtschaftliche Landesausstellung in Sachsen. — Ostpreußische Butter- und Käseschau. — Weitere Senkung der Umsatzsteuer auf 1 Prozent ab 1. Oktober. — Ungültige Milchverordnung. — Der westfälische Milchpreis und der Milchhändlerverband. — Gegen die Milchhof-Pläne in Solingen. — Personalien. — Die Versorgung Großbritanniens mit Molkereiprodukten in den beiden letzten Jahren.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Sprechsaal. Soll es in Berlin wieder Butterauktionen geben? — Die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt. — Heizbare Zuchtschweineställe. — Vollmilchwagen. — Umsatzsteuer für Magermilchrückgabe. — Schwarzwerden des Tilsiter Käses.

Bücherschau. Die Milchpropaganda. — Die Milchwirtschaft vom Standpunkte der Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung.

Briefkasten. — **Marktberichte.**

Eigene Erfahrungen über Yoghurt u. Kefir.

Von Prof. Dr. **W. Henneberg,**

Direktor des Bakteriologischen Instituts

der Preuß. Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Zu den in den milchwirtschaftlichen Zeitungen von Zeit zu Zeit wiederkehrenden Abhandlungen gehören vor allem die über die in den verschiedenen Ländern üblichen Sauermilcharten. Das beständige Wiederholen mehr oder weniger allgemein bekannter Tatsachen erscheint eigentlich nur gerechtfertigt, wenn nicht nur alte Bücherweisheiten, sondern irgend etwas Neues dabei mitgeteilt wird. Besonders wäre es wünschenswert, wenn die Einsender der betr. Artikel ihre eigenen Erfahrungen der Wissenschaft und Praxis auf diese Weise bekannt machten. Wenn ich es heute übernehme, nochmals die Aufmerksamkeit auf das oft behandelte Thema zu lenken, so geschieht es in der Annahme, daß manchen Lesern einiges Neue mitgeteilt werden kann.

Seitdem der Yoghurt in Deutschland bekannt und Mode wurde, habe ich beständig **in dem Berliner Gärungs-Institut** und jetzt **in der Kieler Forschungs-Anstalt** allerlei Untersuchungen über den Yoghurt angestellt. Ich habe aus den verschiedensten Ländern, z. B. Griechenland, Serbien, Bulgarien und Türkei, den Original-Yoghurt wiederholt untersucht, Reinkulturen daraus hergestellt, die von Berlin und jetzt von Kiel aus zur Versendung kommen. Unzählige Anfragen von Molkereipraktikern und Privatleuten wurden in der Folgezeit betreffs der Yoghurtbereitung an mich gerichtet. Viele Tausende eingesandte Proben wurden bereits biologisch untersucht, so daß ich mich mit der Zeit über alle vorkommenden Arten von Störungen unterrichten konnte.

Eine Zeitlang kamen unter allerlei phantastischen Bezeichnungen fast täglich neue Yoghurtpräparate zum Vorschein; in eingedickter Milch, in Waffeln, in Zucker-Cream oder in Schokolade oder dergl. wurden die Yoghurtpilze eingebacken oder eingezuckert. Meist fragte der Erfinder nicht danach, ob die Pilze bei der Herstellung der Präparate abstarben, die Hauptsache war für ihn, daß er Geld verdiente. Oefters waren die Erfinder, wie ich durch den Schriftwechsel feststellen konnte, frei von allen bakteriologischen Kenntnissen, so daß sie ohne jede Hemmung in ihren Prospekten das Tollste behaupten konnten. Wohl sämtliche Präparate dieser Art hatte ich im Laufe dieser Zeit untersucht und die allermeisten natürlich abfällig beurteilen müssen. Z. T. schmeckten die Präparate meinen Laborantinnen sehr gut, doch waren sie meist frei von lebenden oder lebenskräftigen Yoghurtpilzen. Jetzt hört und liest man zum Glück nichts mehr davon.

Weiter galt es, die vielen Trocken-Yoghurt-Präparate zu untersuchen. Auch hier war das Ergebnis in den meisten Fällen nicht anders. Frisch hergestellte Präparate waren z. T. brauchbar, ältere fast stets völlig wertlos, da ohne jede Spur lebender Yoghurtpilze. Die betr. Fabrikanten empfahlen, die Trockenpilze in Tablettenform direkt herunterzuschlucken oder zur Yoghurtbereitung zu verwenden. Das Publikum konnte bei der ersten Art des Genusses nicht merken, daß die Pilze tot waren und schluckte täglich nach der Vorschrift je 1—2 Tabletten nach dem Essen. Wer genügend an das Heilmittel glaubte, konnte auch von allerlei nervösen Krankheitserscheinungen des Magens oder des Darmes geheilt werden. Man konnte hier interessante Fälle von Heilung durch Autosuggestion beobachten. Das Publikum verlangte die Tabletten, der Apotheker verkaufte für viel Geld oft absolut wertloses Zeug. Wiederholt habe ich in meinen Schriften angeregt, daß die Fabrikanten wenigstens gezwungen werden müßten, das Herstellungsdatum auf der Verpackung anzugeben; bisweilen hat dieses auch den gewünschten Erfolg gehabt. (Nebenbei sei bemerkt, daß man das Verlangen auch an die im Handel befindlichen, durch Alter oft gänzlich wertlosen Trockenweinhefen stellen muß.) Sehr viel leichter war natürlich die Beurteilung der Trockenpräparate, wenn sie zur Yoghurt-Herstellung dienen sollten. Gelang mit ihrer Hilfe die Yoghurtbereitung, so mußten die Pilze lebend gewesen sein. Allerdings setzte dieses voraus, daß das Publikum den Geschmack des richtigen Yoghurts kannte. Nach meinen Erfahrungen entstand bisweilen nach vorschriftsmäßiger Einsaat der Präparate nur eine einfache saure Milch, weil nur die gewöhnlichen Milchsäurebakterien im Trockenpräparat vorhanden waren. Oefters war der Yoghurt zu milde oder viel zu sauer, ein Zeichen, daß im ersten Fall nur der Streptokokkus, im zweiten Fall nur das Bact. bulgaricum lebend vorhanden war. Wie oft kam es aber vor, daß die Milch überhaupt nicht säuerte, sondern eine buttersaure oder faulige Zersetzung zeigte! Unter dm Mikrosskop konnten dann auch in den eingesandten Proben allerlei Sporenbildner gefunden werden, die in der warm gehaltenen Milch nach der Einsaat der toten oder stark abgeschwächten Yoghurtbazillen zum üppigen Wachstum kommen konnten. Wie leicht konnten nach dem Genuß solcher durchaus nicht immer harmlosen Pilzarten schwere Erkrankungen entstehen, zumal es sich oft um magen- und darmkranke Menschen handelte! Dank meiner vielen Analysen, deren Ergebnisse von anderen Seiten voll bestätigt wurden, und dank meiner Warnungen verschwanden glücklicherweise auch die Trockenpräparate so ziemlich von der Bildfläche. Nach meinen Versuchen gelingt es nicht ohne weiteres, die Yoghurtpilze so zu trocknen, daß sie viele Monate in lebendem Zustand bleiben. Besser ist es darum, wenn es sich um eine längere Aufbewahrung oder um eine Versendung ins Ausland handelt, die von mir eingeführten Dauerkulturen mit Kreidezusatz zu verwenden. Zum Gebrauch im Inland sind natürlich die gewöhnlichen Milchkulturen, die täglich frisch von den betr. Laboratorien bezogen werden können, völlig ausreichend.

Es ist selbstverständlich ganz irrtümlich, wenn man meint, daß die Yoghurtpilze immer wieder aus dem Heimatland des Yoghurts neu eingeführt werden müßten, da sonst eine Degeneration erfolge. Von einer Degeneration kann hier gar keine Rede sein. Die Yoghurtpilze halten sich in den Laboratoriumszuchten, vorausgesetzt, daß sie in richtiger Weise stattfinden, nach allen Erfahrungen jahrelang bis jahrzehntelang unverändert. Was für unsicheres Material dagegen würde man jedesmal frisch aus den Balkanländern beziehen, denn hier gibt es in der Regel keine Reinkulturenanwendung, wie alle meine bisherigen Analysen der Original-Yoghurtproben gezeigt haben. Infolgedessen finden sich regelmäßig neben den Yoghurt-Milchsäurebakterien Hefen, Oidium und andere Milchsäurebakterien, die als Infektion zu gelten haben. Die Milchsäurebakterienflora des Original-Yoghurts kann sehr verschieden sein, indem bald der körnchenfreie, bald der körnchenenthaltende lange Milchsäurepilz, oder beide in Mischung neben anderen Rassen von langen Milchsäurebakterien, und ebenso bald der Streptokokkus cremoris oder der Streptokokkus lactis allein oder zusammen mit dem Streptokokkus thermophilus gefunden werden. Bei unserem deutschen Yoghurt können wir die

richtigen Pilze auswählen und uns dauernd von jedem Zufall unabhängig machen.

Welche Pilze sind nun richtig? Hefepilze wünscht man im Yoghurt nicht. Ein hefehaltiger Yoghurt würde ähnlich wie Kefir schmecken. Wenn Hefepilze aufkommen, so ist dieses ein Zeichen, daß die Temperatur nicht hoch genug war, denn sie verschwinden schnell wieder, so bald der Yoghurt zwischen 45 und 50 Gr. hergestellt wird. Bei den Milchsäurebakterien müssen wir sehr stark und schwächer, rein sauer und aromatisch säuernde, ebenso solche ohne und mit Schleimbildungsvermögen unterscheiden. Am richtigsten ist es nach meinen Erfahrungen, die stark säuernden, aromatischen und etwas schleimbildenden Arten auszuwählen, da nur erstere im Darm einigermaßen Aussicht haben, die schwach säuernden Coli-Pilze u. dergl. zu bekämpfen, und da die zuletzt genannten Milchsäure-Streptokokken den Yoghurt wohlschmeckend und „rund" machen. In Betracht kommt also der körnchenfreie Yoghurtbazillus (Bact. bulgaricum, von Orla Jensen Bact. Yoghurt genannt) und eine gute Streptokokkus thermophilus-Rasse, wie sie sich in Mischung in den von mir gezüchteten Kieler Kulturen vorfinden. Damit sich die genannten Yoghurtpilze nicht entmischen, muß man die Temperatur nicht zu hoch wählen und die Säuerung nicht zu stark werden lassen. Das Yoghurtlangstäbchen würde sonst den Streptokokkus sehr bald ausschalten, und der Yoghurt würde sehr sauer bezw. ungenießbar sauer werden. Andererseits würde man durch zu niedrige Temperatur, d. h. durch Anreichung des Streptokokkus ein sehr aromatisches, mildes und dickliches Getränk erhalten, **das aber natürlich nicht mehr die Bezeichnung Yoghurt führen darf.** Nicht selten habe ich als Yoghurt solche aromatische Sauermilch im Handel angetroffen. Der typische Yoghurtpilz ist und bleibt der stark säuernde, körnchenfreie lange Milchsäurepilz, denn nur er würde sich als äußerst kräftiger Säuerungspilz gegen die vielen im Darm vorkommenden Pilzarten behaupten können. Die starke Säurebildung des Bact. bulgaricum ist öfter in der Praxis ein großer Uebelstand. Man muß die Yoghurtmilch, sobald sie dick geworden ist, sofort kalt stellen, um die Säurebildung zum Stillstand zu bringen. Ueberstehender Yoghurt ist wegen seiner starken Säuerung zu verwerfen. Yoghurt-Speisequarg oder sogen. Yoghurtkäse säuert ebenfalls sehr leicht nach, was auch hier nur durch Kaltstellen zu bekämpfen ist. Wollte man durch Anwendung höherer Säuerungstemperaturen, d. h. durch Abschwächung der Bacterien das Nachsäuern verhindern, so würde man den hygienischen Wert des Yoghurts herabsetzen.

Ueber die Forderung, daß die Molken sich nicht vom Koagulum beim richtigen Yoghurt abscheiden dürfen, ist folgendes zu bemerken. Die Praktiker halten es für ein sicheres Zeichen eines gut gelungenen Yoghurts, wenn in den Fläschchen sich kein „Wasser" oben zeigt. Man verhütet die Abtrennung des Wassers durch völlige Ruhe der gerinnenden und geronnenen Milch. Man kann also schon hieraus schließen, daß es für die gute Beschaffenheit des Yoghurts ganz unerheblich sein muß. In Flaschen mit engerem Hals, aus denen man den Yoghurt nach dem Schütteln in ein Trinkglas gießt, um ihn zu trinken, und nicht mit dem Löffel zu essen, ist es ja auch ganz gleich, ob sich oben etwas Wasser abgesetzt hatte. Man legt also nur Wert auf die feste Beschaffenheit des Yoghurts, weil es Mode ist und weil eine dickere Milch öfters vorgetäuscht werden soll, denn im Heimatland des Yoghurts dampft man die Milch etwas ein und ißt sie mit dem Löffel.

Die Yoghurtpilze, die der Referent vor Jahren aus orientalischem Original-Yoghurt reingezüchtet hat, wurden vom Berliner Institut für Gärungsgewerbe und jetzt von der Kieler Forschungsanstalt bereits in vielen 1000 Kulturen zum Versand gebracht. Sie haben sich seitdem im Haushalt und in den Molkereien vorzüglich bewährt. Im Laboratorium werden sie regelmäßig kontrolliert, indem täglich Trinkyoghurt in größerer Menge (z. B. 50 Flaschen) zur Probe hergestellt wird. Manche Molkereien beziehen nur nach längeren Zwischenräumen, andere alle 8 oder 14 Tage die Kulturen. Wenn die Haushaltungen 3 Jahre und länger, wie uns mitgeteilt wurde, mit ein und derselben Kultur Yoghurt bereiten, so ist dieses ein Beweis, daß bei sehr sorgfältiger Herstellung, wie es nur im ganz kleinen möglich ist, eine irgendwie störende Infektion gänzlich ausgeschlossen werden kann. Handelt es sich aber um sehr große Mengen Yoghurt, so ist der Sicherheit halber doch ein häufigerer Bezug einer frischen Kultur notwendig. Hier würden z. B. die Hefen und ebenso eine Entmischung der Yoghurtpilze in hohem Maße stören können, so daß der geringe Kostenaufwand für einen regelmäßigen Neubezug als Vorbeugungsmittel gegen die genannten Störungen gar nicht in Betracht kommt.

Kefir.

Seit vielen Jahren hat der Berichterstatter auch dem Kefir sein Interesse zugewendet. Im Handel sind z. Zt. Kefirtabletten, getrocknete und nichtgetrocknete, d. h. frisch gezüchtete Kefirpilze. Die Tabletten ergeben nach unseren Untersuchungen bestenfalls eine gewöhnliche saure Milch, da in ihnen nur der gewöhnliche Milchsäurepilz in lebendem Zustand vorhanden ist. Tritt trotzdem nach wiederholtem Gebrauch, d. h. nach beständiger Uebertragung von Milch in Milch eine Gärung ein, so ist dieses ein Zeichen, daß sich allmählich durch Luft- oder Kontakt-Infektion eine Milchzucker vergärende Hefe, die ziemlich häufig ist, eingefunden hat. Da die echten Kefirbazillen fehlen, wie man schon an dem Nichtvorhandensein der charakteristischen Knöllchen sehen kann, handelt es sich um eine gärende milchsaure Milch, aber keineswegs um Kefir.

Vor Trocken-Kefirpilzen muß man in der Regel noch mehr warnen, wie vor Trocken-Yoghurtpilzen. Nur nach sehr vorsichtigem Trocknen sind nach unseren Erfahrungen die wichtigen Pil arten der Kefirknollen einige Monate lang am Leben. Aeltere, den Apotheken lagernde Trockenpilze sind nicht nur absolut wertlo sondern können sogar sehr schädlich sein. Jeder bakteriologisch g schulte Molkereipraktiker weiß, wie gefährlich es sein kann, wen man in abgekühlte gekochte Milch keine lebenden oder keine leben kräftigen Milchsäurepilze, sondern nur sporenhaltiges Material ei sät. Die Sporenbildner haben sich beim und nach dem Trocknen d Kefirknöllchen durch Luftinfektion und dergl. eingefunden, wen sie nicht bereits aus den infizierten Knollen oder der Milch stamm ten. Berichterstatter hat von 2 Fällen schwerer Vergiftungen na dem Genuß von Kefir, der aus Trockenpilzen bereitet war, nähere erfahren; der eine betraf den allen Milchwirtschaftlern bekannte Prof. Fleischmann, der dem Berichterstatter davon mündliche Mi teilung machte. Die einige Tage andauernde Erkrankung war seh schwer, eine Erholung trat nur langsam ein. Der zweite Fall betr eine Lehrerin, die die Gefahr solcher alten Trocken-Kefirpilze ebenfall nicht ahnte. Kauft man in den gewöhnlichen Apotheken Kefirpilz so erhält man sehr oft ganz alte Ware mit einer gedruckten Anwei dungsweise, die im wesentlichen darauf beruht, daß man zuerst d Trockenpilze in lauwarmem Wasser, das nach einigen Stunden weg zugießen ist, aufweicht. Dann soll man abgekühlte abgekochte Ma germilch aufgießen und diese nach einigen Stunden ebenfalls weg gießen. Erst nach dieser Behandlung sollen die Kefirpilze „regene riert" sein. Berichterstatter hat in allen möglichen Apotheken Ber lins derartige Trockenpilze gekauft und genau nach der Vorschrift g handelt. Sehr oft verlief die „Regenerationskur" völlig negati Es entstand eine ekelerregende, stinkende Milch. Bisweilen war m den Trockenkörnern eine sehr unangenehm schmeckende, aber nich gärende Sauermilch zu gewinnen. Die Milch schmeckte genau schlecht, wie die Trockenkörner riechen, d. h. etwa nach fauligem Lein Beschwerte sich der Berichterstatter bei dem betr. Apotheker, so ga dieser ohne weiteres zu, daß auch andere Käufer dieselben schlechte Erfahrungen gemacht hätten. Das erwähnte vorgeschriebene wieder holte Aufwaschen der Pilze hat offenbar nur den Zweck, den unan genehmen Geruch der beim Trocknen durch Oidium usw. käsig un faulig gewordenen Pilzknollen zu entfernen. Berichterstatter ha in seinen Vorträgen und Schriften oftmals auf den Uebelstand hin gewiesen, daß man dem Publikum solche gefährliche, bestenfalls wer lose, aber stets unappetitliche Ware zu verkaufen wagt. Der Arz der einem Kranken oder Erholungsbedürftigen Kefir empfiehlt, un die Bereitung durch Trockenkefirpilze aus den Apotheken anordne hat natürlich keine Ahnung von den geschilderten Gefahren. Ich habe wiederholt angeregt, daß die Trocken-Kefirpilze genau mit de Herstellungs-Datum und dem Namen des Fabrikanten bezeich werden sollten. Man verlange von den Apotheken nur frisch nicht getrocknete Kefirpilze, wie sie auch von der Fo schungsanstalt in Kiel jederzeit bezogen werden können.

Zur Herstellung des richtigen, wohlschmecken den Kefirs gehören bekanntlich die kleinen weißen, blumenkoh ähnlichen Gebilde von Erbsen- bis Haselnußgröße. Nach meine Untersuchungen enthalten diese bei normaler Beschaffenheit nebe 2 Arten Hefen einen langen, gewundenen „Kefirbazillus" und Arten Milchsäurebakterien. Von anderen Forschern sind ande Bakterien als wichtig angesehen worden, ein Zeichen, daß die Kefi knöllchen verschieden zusammengesetzt sein können. Dieses ist nic weiter merkwürdig, wird doch der Kefir in seinem Heimatland u auch bei uns nicht selten aus roher, also allerlei Pilzarten enthe tender Milch hergestellt. Nach vieljährigen Erfahrungen gelin die Kefirbereitung mittels solcher Pilzknollen, welche die oben g nannten Pilzzusammensetzungen zeigen, so vorzüglich, daß wohl a anderen Pilzarten für unwichtig bezw. für Infektionen erklärt w den müssen. Verunreinigungen sind m. E. also alle bisher be achteten, Sporen zeigenden Bazillen. ferner die Kahmhefen, Oidi und selbstverständlich auch die Essigbakterien. Schlecht ist auch d Kefir, wenn das Mischungsverhältnis der notwendigen Pilze ni das richtige ist. Bei Vorhandensein von zu vielen Hefen gärt Milch zu stark, bei zu wenig Hefen schmeckt der Kefir ähnlich wie e fache Sauermilch. Sind zu viel Milchsäurepilze zugegen, so ist zu sauer, während er im entgegengesetzten Falle zu fade ist. Fehl die den Käsestoff flüssig machenden langen Kefirbazillen, so fe auch die eigenartige, dickflüssige Beschaffenheit. **Gut gelungen Kefir ist nach dem Schütteln in der Flasche eine rahmartig dicklic mäßig schäumende, sehr wohlschmeckende schwach saure Milch, beliebtes Erfrischungsgetränk für Gesunde und Kranke.** Als W wechslung in einer vom Arzt empfohlenen Milchkur ist der Ke oftmals sehr willkommen, da er viel leichter als Milch verdaut w und daher nicht das unangenehme Gefühl der Uebersättigung v ursacht.

Fertiger Trinkkefir wird öfters in großen Molkereien her stellt, was ohne jede Schwierigkeit ist, zumal da man den von Pilzen abgetrennten Kefir bis zu einem gewissen Teil mit ab kochter Milch verschneiden kann. Der Flaschenverkauf erleicht einen weiteren und sicheren Transport. Da der Kefir aus ab kochter Milch bereitet wird, so ist er ein hygienisch einwan freies Getränk, was auch Kindern unbedenklich gegeben w den kann. Besonders in Zeiten der Seuchengefahr, z. B. bei Typh Epidemien, ist seine Herstellung sehr zu empfehlen. Der Koch schmack der Milch ist niemals zu bemerken, da er durch den Ke geschmack verdeckt wird. Weiter ist hervorzuheben, daß durch Ke herstellung die Magermilch schmackhaft gemacht werd kann. Der aus Magermilch bereitete Kefir schmeckt durchaus

und voll. Wie in der Forschungsanstalt ausgeprobt ist, kauft das Publikum auch den aus gleichen Teilen Voll- und Magermilch bereiteten, also billigeren Kefir sehr gern, schmeckt er doch infolge der Kaseinzersetzung und der schleimbildenden Milchsäurebakterien genau wie der teurer zu verkaufende Vollmilch-Kefir. Man muß zur Herstellung sich zunächst eine ausreichende Menge frischer Kefirpilze beschaffen, und kann dann, vorausgesetzt, daß alles vorschriftsmäßig sauber geschieht, dauernd Trinkkefir bereiten. Zu beachten ist jedoch folgendes:

Die Kefirknollen sollen nur erbsen- bis haselnußgroß sein, da die sehr großen im Innern tote Pilzmassen und allerlei fremde Pilzarten einschließen können. Beim Drücken zwischen den Fingerspitzen müssen sie eine ziemlich feste, nur wenig schleimige Beschaffenheit besitzen; tote Pilzknollen sind weich-schmierig, öfters gelblich und von unangenehmem Geruch. Nach dem Einkaufen, d. h. wenn die Knöllchen längere Zeit in der verschlossenen Versandflasche gewesen waren, spüle man sie zuerst in abgekochter kühler Milch ab. Es läßt sich nämlich nicht vermeiden, daß während des Versandes ein Wachstum des Oidiums stattgefunden hat. Diese regelmäßige Infektion ist auch der Grund, weshalb man frische Kefirpilze nicht ohne weiteres ins Ausland schicken kann. Soll ein Versand ins Ausland stattfinden, so läßt sich eine vorsichtige Trocknung unter ganz bestimmten Bedingungen und eine genaue, vorschriftsmäßige Behandlung zum Auffrischen nicht vermeiden. Solche Trockenkulturen brauchen aber in der Regel höchstens 2—4 Wochen gut zu bleiben; manchmal ist es auch möglich und empfehlenswert, die Pilze im frischen Zustande mit auf die Reise zu nehmen und unterwegs ab und zu durch Milchaufgießen aufzufrischen.

Natürlich ist es auch wichtig, daß man die Pilzmengen zur Kefirbereitung nicht zu klein und nicht zu groß wählt. Die Menge hängt davon ab, ob man den Kefir direkt auf Flaschen bringt oder ob man erst einen Ansatz bereitet und diesen vor dem Abfüllen mit Milch verschneidet. Bei zu kleinen Pilzmassen reift der Kefir zu langsam, bei zu großen zu schnell. Im allgemeinen genügen etwa 20 Gramm für 1 Liter für eine Bereitung ohne Ansatz. Hieraus geht schon hervor, daß man von Zeit zu Zeit bei länger andauernder Kefirherstellung immer einen Teil der Pilze ausscheiden muß; jeder Molkereifachmann wird hierüber bald seine Erfahrungen gemacht haben.

Sobald der Kefir bezw. der Kefiransatz — man nimmt dazu ein entsprechend großes Steingut-, Emaille-, Aluminium- oder verzinntes Kupfergefäß — lange stehen gelassen wird, bildet sich auf der Oberfläche eine Pilzdecke von Oidium. Dieser Pilz ist in kleinerer Menge für das Aroma eher nützlich als schädlich, in großer aber entschieden schädlich, da ein käsiger Geschmack entsteht. Riecht der Kefir merklich essigsauer, so haben sich Essigpilze, die den von dem Kefir gebildeten Alkohol in Essigsäure verwandeln, eingefunden. Diese lästige Betriebsstörung muß sofort bekämpft werden. Man wäscht dazu die Kefirpilze auf einem Haarsieb unter fließendem Wasser tüchtig aus, und reinigt die Gebrauchsgefäße sorgfältig mit heißem Sodawasser bezw. durch Ausdämpfen. Dadurch wird aber ein Zusatz von gut gelungenem Säurewecker, dessen Milchsäurepilze einen Schutz gegen das Aufkommen der noch vorhandenen Essigbakterien bilden, notwendig. Man gießt den Säurewecker direkt auf die Kefirpilze, und bringt dann nach einiger Zeit die abgekochte und abgekühlte Milch darauf.

Eine andere Störung, die nur durch Zukaufen von normalen Kefirpilzen zu beseitigen ist, bildet die Ueberhandnahme von Milchzuckerhefen, wodurch eine stürmische „Blasengärung" verursacht wird. Bei zu vielen Milchsäurepilzen und zu wenig Hefen ist die Säuerung zu stark und die Gärung, d. h. die Schaumbildung, zu gering. Durch Abspülen sind die Milchsäurepilze z. T. zu entfernen. Die Hefen kann man aber nicht ohne weiteres anreichern. Auch hier müssen normale Kefirpilze oder eine Reinkultur von Milchzuckerhefen beschafft werden. Schließlich kann auch mit der Zeit unter bestimmten Bedingungen nach Monaten der lange Kefirbazillus zu viel oder zu wenig (meistens) vorhanden sein, so daß der Trinkkefir zu dünnflüssig oder zu sauremilchähnlich wird; auch hier nützt nur ein Bezug von gesunden, neuen Knöllchen.

Ein Molkereipraktiker, der regelmäßig täglich den in der Molkerei bereiteten Trinkkefir prüft, wird sehr bald lernen, die genannten Betriebsstörungen zu vermeiden. Er muß sich auch nach der Geschmacksrichtung seiner Abnehmer in der Einstellung des Säuregrades richten. Lieben die Kunden einen sauren und stärker gärenden Kefir, so muß er den Kefiransatz mit weniger Milch verschneiden oder die Kefirflaschen einen Tag länger zur Nachgärung stehen lassen. Am meisten wohlschmeckend ist jedenfalls der Kefir, wenn die Nachgärung in den Flaschen (mit Patentverschluß) langsam unter wiederholtem Schütteln bei kühler Temperatur stattfindet. Auf dem Etikett ist zu vermerken, daß das Publikum den Kefir möglichst kalt und nicht zu lange aufbewahrt, und daß die Flaschen vor dem Ausgießen stark geschüttelt werden müssen. Hierdurch mischen sich Käsestoff und Molken, die sich bei älterem Kefir leicht trennen, wieder zusammen. Bei sehr saurem Kefir, d. h. bei zu altem normalen oder bei einer zu großen Menge von Milchsäurepilzen in den Knollen, ebenso auch bei Vorhandensein von zu wenig Kefirbazillen, tritt eine gleichmäßige Vermischung trotz längeren Schüttelns nicht mehr ein. Diese vom Publikum leicht zu bemerkenden und oft unangenehm empfundenen Fehler lernt der Praktiker bald vermeiden. Zweckmäßig ist es wohl auch, auf dem Etikett das Publikum darüber aufzuklären, daß die genannte klumpige Beschaffenheit kein Verdorbensein des Kefirs bedeutet.

Auf einem Kefiretikett einer großen Molkerei war auch vermerkt, daß eintägiger Kefir stopfend, zwei- und dreitägiger Kefir abführend wirke. Da die Wirkung auf die Verdauung ganz individuell ist, so kann diese Bemerkung weggelassen werden.

Durchaus empfehlenswert ist es, daß alle an schlechter Verdauung (Leibschmerzen, Blähung, Katarrh, Verstopfung) Leidenden eine Yoghurtkur einige Wochen lang versuchen. Alle mageren Gesunden und Rekonvaleszenten sollten längere Zeit Kefir trinken, besonders, wenn ihnen ein größerer Milchgenuß zuwider ist. Kindern kann man sowohl Yoghurt wie Kefir auch in gesüßtem Zustande (Rohrzuckerzusatz unmittelbar vor dem Trinken) verabreichen, falls die Säure ihnen unangenehm sein sollte und besonders, wenn der Nährwert erhöht werden soll, Bei denjenigen, die nicht an Körpergewicht zunehmen sollen, muß natürlich der Zuckerzusatz unterbleiben. Diese sollten den aus Magermilch bereiteten Yoghurt bezw. Kefir auch nicht zu den Mahlzeiten trinken und dann nur in solcher Säurestärke (z. B. 2tägig), in welcher die Getränke nach Ausproben abführen würden.

In vielen Gegenden ist der Yoghurtgenuß eine Zeitlang Mode gewesen und hat sich dann, soweit er ärztlicherseits empfohlen wird, in kleinen Grenzen gehalten. In manchen Städten, z. B. in Dresden, war der Yoghurt selbst in der milchknappen Kriegszeit vom Publikum begehrt; anders beim Kefir, der dauernd und überall eine gewisse Anzahl Freunde hat. M. E. und meiner Erfahrung nach würde die Nachfrage nach beiden wirklich empfehlenswerten Milchgetränken sofort größer, wenn die Molkereien auch in kleineren Städten in tadellosem Zustande den Yoghurt wie den Kefir herstellen würden. Die Aerzte würden sie dann auch mehr ihren Patienten empfehlen, wie wir es hier in Kiel beobachten konnten. Das Publikum muß wieder lernen, Milch zu trinken; es schätzt heute mit Recht Flaschenmilch und zwar solche, die bestimmt frei von allen Krankheitserregern ist. Dieses wird auch als Yoghurt und Kefir in veredelter Form geboten. Die Einrichtungen für die Molkereien sind leicht und ohne größere Kosten zu beschaffen. Für Kefirbereitung gebraucht man nur größere, leicht zu reinigende Gefäße, Siebe zum Abtrennen der Kefirpilze und außerdem die Patentflaschen. Die Gärung geschieht bei gewöhnlicher Temperatur, die Nachgärung im kühlen Keller. Für den bei 45—50° herzustellenden Yoghurt muß man sich bei kleineren Mengen einen Wärmschrank oder, was billiger ist, ein oder mehrere einfache Wasserbäder beschaffen. Am zweckmäßigsten für größeren Yoghurtbetrieb sind Tische mit Blechaufsätzen, in denen die Yoghurtflaschen bis zum Hals im warmen Wasser stehen. Sobald die Milch in etwa 3 Stunden dick geworden ist, läßt man das warme Wasser abfließen und kaltes hinzufließen. Solche Vorrichtungen bezieht man fertig von der Fabrik oder läßt sie von irgend einem Klempner herstellen.

Zum Schluß sei bemerkt, daß das Bakteriologische Institut die biologischen Analysen von Kefirpilzen und Trink-Yoghurt auf Wunsch ausführt.

Mitteilungen

Untersuchung mit kondensierter Buttermilch als Geflügelfutter. (Enthalten in „Avikultura", Jahrg. 39, Nr. 49—51. Berichtet von Dr. Lößl.) Der holländische Versuchsbericht ist nicht als Ergebnis exakter Forschung aufzufassen, da er wesentliche Einzelheiten, die bei Beurteilung eines Futtermittels beachtet werden müssen, nicht berührt, obwohl in dem Umfange, den die Veröffentlichung hat, ganz gut auf alles Beachtenswerte hätte eingegangen werden können. Auch hier zeigt es sich, daß man bei uns genaueres Arbeiten gewöhnt ist. Bedauerlich ist nur, daß uns heute im allgemeinen die Mittel viel knapper zur Verfügung stehen, wie den Betrieben im Auslande.

Das allgemeine Ergebnis der holländischen Erfahrungen, die im besagten Berichte wiedergegeben ist, spricht sich recht günstig über die Buttermilchverfütterung aus. Es handelt sich in allen hier zu besprechenden Fällen immer um halb eingedickte Buttermilch Ueber die Herstellungsweise und Herkunft des Erzeugnisses ist nichts erwähnt, doch dürfte es sich zweifelsfrei um holländische Ware handeln. Als erste Voraussetzung der Buttermilchfütterung sollte beachtet werden, daß die Buttermilch nur aus unbeschädigten Fässern genommen werde. Das ist leicht erklärlich, wenn man sich überlegt, daß offenstehende Milch sehr leicht verdirbt. Größte Reinlichkeit bei der ganzen Milchverfütterung (Trinkgefäße usw.) wird wiederholt empfohlen. Je weiter das Faß zur Neige geht, umso vorsichtiger muß umgegangen werden! Um die Milch vor dem Verderben zu schützen, wird vorgeschlagen, die Buttermilch in einem Emailleeimer mit einem Leinenlappen, der vorher in kochende Butter getaucht worden ist, zu bedecken. (Ein etwas umständlicher und teurer Spaß! Der Verf.) Der Gebrauch von kondensierter Milch wäre dem von roher Milch vorzuziehen. Dieser Ausspruch ist nicht näher begründet. —

Die verschiedenen Methoden der Verfütterung.

1. Kondensierte Buttermilch als Beifutter im Vergleich zu anderem Futter soll sich sehr gut bewährt haben.
2. Kondensierte Buttermilch 1 Teil auf 7 Teile Wasser als Trinkwasser: gute Erfolge.
   Nähere Angaben fehlen in beiden Fällen!
3. Als Genesungsfutter für Küken mit „Beinschwäche" mit Buttermilch kein Erfolg; reine Buttermilch zeigte gute Heilergebnisse.
4. Bei jungen Legehühnern und 3 Wochen alten Küken günstigste Ergebnisse; keine ansteckenden Krankheiten.
5. Küken, die sich schlecht befiederten, hatten nach Buttermilchfütterung in drei Wochen viel eingeholt.
6. Als Heilmittel gegen „weißen Durchfall" hat sich Buttermilch nicht geeignet.
7. Zahlenmäßig ist folgender Versuch beachtenswert (250 Leghorn, 50 rebhuhnfarbige Italiener und 180 Barnevelder). Die Küken waren

am 24. April 1924 geschlüpft und bekamen als Tränke kondensierte Buttermilch. Die Vergleichsherde erhielt daneben Buchweizengrütze mit Milch eingemengt. Alles andere war gleichartig. Die Barnevelder hielten nur eine Woche aus, die beiden anderen Rassen überstanden den Versuchszeitraum. Nach drei Monaten war der Verbrauch bis 25 Gramm je Futtertag. Bei größeren Gaben wurden die Tiere zu fett. Die Geschlechter müssen sobald als möglich getrennt werden.

Gewichte (Barnevelder(:	nach fünf Wochen	11 Wochen	18 Wochen
1. Gewöhnliches Futter	4,55	8,76	9,66
2. Buttermilch	4,33	7,73	9,24

Die Hähne waren im Durchschnitt 5 bis 25 Prozent schwerer.

8. Allgemeine Beobachtung: Die Hahnenküken, die im Anfang gewöhnliches Futter erhielten, gerieten am besten. Nach acht Wochen Milchfütterung gerieten die Hennenküken besser. Die Hähne wachsen deshalb besser, weil sie mehr Futter nehmen. Die Barnefelder blieben im allgemeinen bis zur 12. Woche zurück, holten aber dann das Versäumte wieder ein. Verluste waren bei allen Rassen und Gruppen gleich groß. Im Enderfolg schlägt Kondens-Buttermilch alle anderen Futtermittel. (Ein Unterschied zwischen Füll- und Kraftfuttermitteln ist nicht gemacht! Der Verf.) Die schweren Rassen müssen nach drei Monaten etwas an Kohlehydraten (Stärke!) zugelegt erhalten. Begründung fehlt.

Zusammenfassend wird vorgeschlagen, gleich nach dem Schlüpfen als Tränke Buttermilch 1 Teil, Wasser 7 Teile zu geben; in den ersten 5 Tagen Buchweizengrütze und 2 bis 2½ Teile gebrochenen Weizen. Barnevelder müssen streng rationiert gefüttert werden. Später reine kondensierte Buttermilch verabfolgen. Für leichte Rassen gibt man anfangs 15 Gramm gebrochenes Getreide und erhöht langsam auf 25 Gramm. Schwere Rassen beanspruchen etwas mehr Mehl (Stärke!). Das Getreide wird erst fein gebrochen, später grob gefüttert. Die Fütterung mit Buttermilch ist billiger (in 20 Wochen um 10 Cents).

Kritische Bemerkungen: Durchschlagende Erfolge bedeuten obenstehende Versuche mit Buttermilchfütterung keineswegs, vorausgesetzt, daß die Versuchsmethoden, über die nähere Angaben nicht gemacht sind, einwandfrei waren. Jedenfalls erübrigt es sich, die zur Kückenaufzucht in deutschen Großbetrieben benötigten Milchprodukte erst aus dem Auslande zu beziehen. Es muß hier der Standpunkt unterstrichen werden, daß die einheimischen Geflügelzüchter so lange ausländische Milchprodukte ablehnen müssen, als der deutsche Markt sie anbietet. — Aufgabe der Versuchsanstalten wird es sein müssen, einwandfrei über den Wert der Milchfütterung zu unterrichten. Die Propaganda interessierter Geschäftsleute ist noch lange nicht Grund genug, alle Hoffnung auf dieses Futtermittel zu setzen, andererseits die Abwanderung deutschen Kapitals in das Ausland gutzuheißen! Auch die einheimische, Milch verarbeitende Industrie ist hier stark interessiert und wäre es deshalb zu begrüßen, wenn man von dieser Seite etwas mehr als bisher an diese Frage denken würde.

Unterricht- und Versuchswesen

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve. Die Tagesordnung für die Studienreise von Molkerei-Fachleuten und Landwirten in die Schweiz ist nunmehr endgiltig wie folgt festgesetzt:

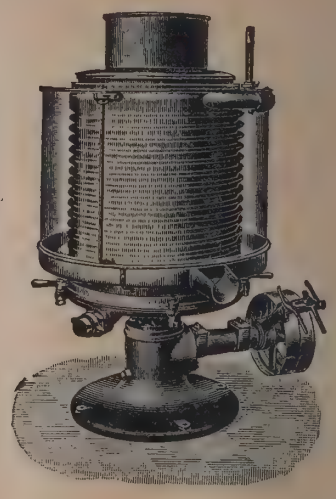
1. Reisetag: Abfahrt am 16. September, morgens 8,50 Uhr ab Köln; Ankunft 7 Uhr abends in Basel (evtl., wenn noch möglich, Besichtigung der neuen und modernst eingerichteten Baseler Verbandsmolkerei).
2. Reisetag: 7.20 Uhr Abfahrt von Basel, 9.35 Uhr Ankunft in Bern. 10 Uhr orientierendes Referat im „Bürgerhaus", Bern. Anschließend event. kurzer Rundgang in die Stadt (Bärengraben) und Mittagessen im Bürgerhaus.
   Nachmitags: 1. Gruppe: Besichtigung des Käselagers der Emmenthal A.-G. in Zollikofen und der Molkerei-Schule Rütti. 2. Gruppe: Besuch des landwirtschaftlichen Betriebes des Herrn A. Bracher in Grafenscheuten bei Burgdorf.
3. Reisetag: Besichtigung der 9. Schweizerischen Ausstellung für Landwirtschaft, Forstbau und Gartenbau in Bern.
4. Reisetag: 6.46 Uhr Abfahrt von Bern, 7.36 Uhr Ankunft in Spiez. Besichtigung einer oder zweier Zuchtviehherden der Simmentaler Rasse in Spiez oder Simmental und Fahrt nach Interlaken.
5. Reisetag: 1. Gruppe: Fahrt von Interlaken nach der Kleinen Scheidegg und von da mit der Jungfraubahn auf Jungfraujoch (3457 m). Rückfahrt nach Interlaken.
   2. Gruppe: Fahrt nach Widerswil und von da auf die Schynige Platte (2000 m). Fußmarsch auf das Faulhorn (2500 m) und Abstieg nach Grindelwald. Gesamte Marschdauer ca. 7 Stunden. Rückfahrt nach Interlaken.
6. Reisetag. 6.10 Uhr Abfahrt von Interlaken über Meiringen-Brünig. 10 Uhr Ankunft in Luzern. Vormittags noch Fahrt auf dem Vierwaldstätter See.
   Nachmittags: 1. Gruppe: Besichtigung einer typischen Zuchtviehherde der Braunviehrasse und eines od. zweier Landwirtschaftsbetriebe mit modernem Verteilungssystem für Jauche. 2. Gruppe: Besichtigung einiger typischer Emmentaler-Käsereien und ev. einer Milchsiederei.
7. Reisetag. 6.53 Uhr oder 8.35 Uhr Abfahrt von Luzern. Ankunft in Zürich 8.01 Uhr oder 9.40 Uhr. Kurzer Rundgang oder Rundfahrt durch die Stadt und Besichtigung der Verbands-Molkerei Zürich.
   13.28 Uhr oder 14.58 Uhr Abfahrt nach Winterthur, wo Besichtigung der Verbands-Molkerei des Nordostschweiz. Milchverbandes. Mit einem Abendzuge noch Rückfahrt bis Schaffhausen.
8. Reisetag: Rückfahrt von Schaffhausen durch den Schwarzwald über Trieberg—Offenburg. Ankunft in Köln abends gegen 6 Uhr.

Die Führung in der Schweiz hat in liebenswürdiger Weise der Zentral-Verband schweiz. Milchproduzenten in Bern übernommen, so daß die Gewähr dafür gegeben ist, daß auch wirklich die Teilnehmer an der Reise einen Einblick in die schweizerischen milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Verhältnisse bekommen.

Anmeldungen sind bis spätestens zum 25 August an den Unterzeichneten, Adresse: Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt, Cleve, zu richten.

Dampf-
Ersparnis

Entlastung der Milcherhitzer
Erhöhung deren Leistungsfähigkeit durch



Ahlborns Wärmeaustauscher „Fortschritt"

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig / Lübeck / München.

VIT
GES. GESCH.
VITRALIN

HOCHGLANZFARBE
VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzenten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.
Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

er Anmeldung ist eine Einschreibegebühr von 15.— ℳ (für ehemalige chüler der Anstalt 10.— ℳ) beizufügen.

Ferner ist anzugeben, für die Tage, an welchen 2 Gruppen vorgehen sind, welcher Gruppe sich der betr. Teilnehmer anzuschließen beabsichtigt, damit rechtzeitig für Beförderungsmöglichkeit gesorgt werden kann.

Teilnehmer an der Reise, welche die gemeinsame Rückfahrt nicht itmachen, sondern noch in der Schweiz oder in Süddeutschland zu bleiben eabsichtigen, wollen dies ebenfalls angeben, damit bei Beschaffung der ahrkarten darauf Rücksicht genommen werden kann.

Cleve, den 4. August 1925. L. Müller.

Milchwirtschaftliches Institut der Landwirtschaftskammer für die rovinz Brandenburg und für Berlin zu Oranienburg. Beginn der ächsten Lehrkurse:

a) Oberkursus für Molkereigehilfen am 1. Oktober 1925, Dauer Monate. Fachleute mit 7jähriger praktischer Tätigkeit im Molkereiewerbe können mit Abschluß des Lehrganges das Molkerei-Betriebsiterzeugnis erwerben.

b) Unterkursus für Molkereilehrlinge am 1. März 1926, Dauer 2 Monate. Als Abschluß der 3jährigen praktischen Lehrzeit.

Genossenschaftswesen.

Aus dem Jahresbericht des Verkaufsverbandes Norddeutscher Molereien-Berlin, ist für das Jahr 1924 folgendes zu entnehmen:

Der Mitgliederstand hat sich am 31. Dezember 1924 auf 70 Molkereienossenschaften und -gesellschaften und Einzelpersonen erhöht, die eine aftsumme von 1 098 000 Rm. vertreten. Im neuen Geschäftsjahre sind ehrere Neueintritte von Mitgliedern zu verzeichnen. Der Verkaufsverand hat auch im abgelaufenen Berichtsjahre an der Erfüllung seiner auptaufgabe, die ihm von seinen Mitgliedern zugeführten Buttermengen estens zu verwerten, weitergearbeitet. Das Ergebnis seiner Tätigkeit n letzten Jahre in bezug auf die Butterverwertung war die Ausschüttung ines überaus günstigen Jahresverwertungspreises, der um mehr als Pf. für das Pfund Butter höher war, als der vom Molkereiverband der rovinz Pommern zusammengeschlossenen Molkereien im Großverkauf erelte Durchschnittserlös. Das finanzielle Ergebnis des abgelaufenen eschäftsjahres war nach Vornahme der Abschreibungen und Uebereisungen von 60 000 Rm. auf Pensions- und Umstellungsfonds ein ilanzmäßiger Gewinn von 43 442 Rm., von dem entsprechend den Vorhlägen von Vorstand und Aufsichtsrat 33 442 den Reserven und 10 000 m. dem Molkereibeamten-Wohlfahrtsfonds überwiesen wurden. Es urde durch besonderen Beschluß der Generalversammlung festgelegt, daß ieser neugebildete Wohlfahrtsfonds nur für die im Dienste der Molkerei ehenden Beamten verwendet werden darf.

Von einer Verzinsung der Geschäftsguthaben wurde mit Rücksicht arauf, daß der Verband die volle Aufwertung der Geschäftsguthaben einer Mitglieder aus eigenen Mitteln bei der Aufstellung der Goldmarkröffnungsbilanz vorgenommen hat, einstimmig Abstand genommen.

Der Verkaufsverband verfügt nach obiger Gewinnverteilung nunmehr über rund 700 000 Rm. eigenes Vermögen.

Der Verkaufsverband Norddeutscher Molkereien kann in dem abelaufenen Geschäftsjahre auf eine erfolgreiche, gesunde Weiterentwickung zurückblicken, aber viele pommersche Molkereigenossenschaften und esellschaften stehen dem Unternehmen noch fern, und es ist zu wünschen, aß die Zahl der Mitglieder sich immer mehr vergrößern möge, damit der influß des Unternehmens auf die Preisgestaltung des Berliner Butterarktes weiter wachsen möge. Besitzt doch der Verkaufsverband in der hm gehörigen Aktien-Gesellschaft „Vereinigte Pommersche Meiereien" ine einzig dastehende Verkaufsorganisation, die infolge großzügigen, eitsichtigen Ausbaues in Berlin und Dresden 75 Ladengeschäfte betreibt nd durch die es möglich ist, die Molkereierzeugnisse der Landwirtschaft nter Ausschaltung jeden unnötigen Zwischenhandels unmittelbar an die erbraucher abzusetzen.

Rundschau

Butter- und Käseschau für die Provinz Hannover. Die Landwirtschaftskammer wird in Verbindung mit dem Verbande hannoverscher ndwirtschaftlicher Genossenschaften und den provinziellen Vereinen der olkereifachleute am 22. und 23. September 1925 für die gesamte rovinz Hannover eine Butter- und Käseprüfung mit nachfolgender Ausellung der eingelieferten Proben in den Räumen des Parkauses in Hannover, Nienburgerstr. 17 veranstalten.

Es werden zum Wettbewerb nur Genossenschafts- und Privatmolkeien aus der Provinz Hannover und dem Grenzgebiet, soweit dort annoversche Rohstoffe zur Verarbeitung kommen, mit im eigenen Beiebe gewonnenen Erzeugnissen zugelassen, also nicht Händler oder Molkeibeamte als solche.

Für belehrende Zwecke können auch Molkerei- und Käsereierzeugnisse ußer Wettbewerb ausgestellt werden.

Das Preisrichten erfolgt nach den für die Wanderausstellungen der eutschen Landwirtschafts-Gesellschaft geltenden Vorschriften und Grundätzen und wird am 22. September vorgenommen. An diesem Tage ist ur den Preisrichtern der Zutritt gestattet.

Als Preisrichter werden Molkereifachleute und Vertreter aus allen eilen der Provinz herangezogen.

Für besondere Leistungen werden Preismünzen, Ehrenpreise und hrenerzeugnisse verliehen.

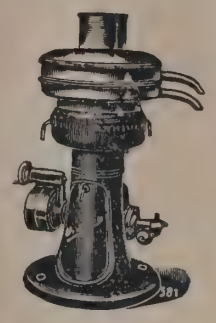
Die Anmeldung der Proben muß spätestens bis zum 5. eptember erfolgen. Verspätet angemeldete Proben können vom ettbewerb ausgeschlossen werden.

Von Butter — gesalzen oder ungesalzen — sind wenigstens 3 Pfund nzusenden. Das Verpackungsmaterial für Butter wird den Ausstellern ach erfolgter Anmeldung zugestellt.

Käse werden nur in ganzen Laiben oder Stücken zugelassen. Angeschnittene oder mit Bohrlöchern versehene Käse scheiden aus. Die Einzelroben sind auf wenigstens 2 Pfund zu bemessen. Für die Verpackung der äse hat der Aussteller selbst zu sorgen. Die für die Prüfung bestimmn Käse müssen in Papier ohne jeden Aufdruck eingewickelt sein, während ie Käse für die Außstellung in der handelsüblichen Verpackung mit erkunftangabe einzuliefern sind.

Die Butterproben sind am 15. September und die Käseroben am 17. September mit der Post an die Zentralmol-

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen
sowie Betriebsänderung
übernimmt



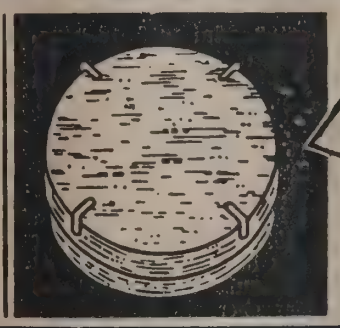
Ewald vom Stein
Düsseldorf
Kaiser-Wilhelmstraße **13**
Schließfach 446
Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Sämtliche **Futtermittel** aus eig. Importen konkurrenzlos
Delfia-Erdnußmehl
Delfia-Erdnußkuchen
pro % Eiweiß u. Fett Mk. 0,145 = fast 100 % verdaulich. Schneeweiße Ware.

Sämtliche **Düngemittel**
Kalk
zu Syndikatspreisen m. Rabbatten
Zahlungserleichterungen laufend
prompt lieferbar

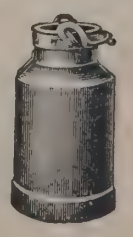
Verlangen Sie Muster und Offerten.
Landwirtschaftl. Ein- u. Verkaufszentrale
Xanten (Rh.), Tel. 63.

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung
Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Aluminium-Milchtransportkannen
nahtlos, mit Gummidichtung und Bügelverschluß
nur für 20 Ltr. 25.— Mk.



Milchtransportkannen aus bestem Stahlblech, ff. verzinnt
ganz gestanzt, nahtlos
mit Steckdeckel

5	10	15	20	25	30	40	50
6.—	8.50	10.25	12.—	15.—	16.75	21.—	24.—

mit Bügelverschluß
8.50 10.— 11.50 13.75 16.50 19.— 23.— 27.—
Die Kannen von 25 Ltr. an werden mit Oberreifen u. Seitengriffen geliefert. Lieferung erfolgt nur gegen Nachnahme des Betrages ab Werklager.

Filtersiebe zur Erzielung absolut reiner Milch.
Wattescheiben in allen Größen.
Sahnenschlagmaschinen für Hand- u. Kraftbetrieb.

Kühlapparate, Alfa-Separatoren u. Tauschtrommeln, Ersatzteile, Käselab, Käsefarbe, Butterfarbe, sowie sämtl. Molkerei-Hilfsstoffe.

Hermann Th. Jordan, Molkerei-Geräte
Berlin-Charlottenburg
Kant-Str. 106, II. Etg., Tel. Wilh. 2662

kerei Hannover, Hildesheimer Str. 217-19 einzusenden. Sahnenschichtkäse sind spätestens am 21. September dorthin einzuliefern. Alle verspätet abgesandten Proben sind vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Besondere Beschreibungsscheine für die Butter- und Käseproben werden den Ausstellern zugestellt und sind sorgfältig ausgefüllt den Probesendungen beizufügen.

Sämtliche Ausstellungsproben verbleiben der Ausstellungsleitung zur Deckung der Unkosten.

Am 23. September vorm. 11 Uhr wird die Ausstellung eröffnet. Eintrittsgeld Mk. 1.—.

Nachm. 2 Uhr findet eine Versammlung statt, in der das Ergebnis der Prüfung bekanntgegeben wird und geeignete Fachvorträge gehalten werden. Zu der Versammlung sind alle Milchwirte, Molkereifachleute, Landwirte sowie sonstige Interessenten eingeladen.

Nach Schluß der Versammlung ist ein gemeinsames Mittagsessen vorgesehen, an dem auch Damen teilnehmen können. Daran anschließend findet ein geselliges Beisammensein statt.

Hannover, den 14. August 1925.

Der Vorsitzende der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Landwirtschaftliche Landesausstellung Sachsen 4. bis 8. Sept. 1925. in Dresden-Reick. Die große Landwirtschaftliche Landesausstellung, die Sachsens Landwirte in der Zeit vom 4. bis 8. September d. Js in Dresden (Vorstadt Reick) veranstalten, wird einen Umfang und eine Ausgestaltung annehmen, die weit über Sachsens Grenzen hinaus Beachtung und Aufmerksamkeit verdient. Außer den verschiedenen Spezial-Abteilungen, wird auch eine solche für Milch- und Molkereiwirtschaft vertreten sein, die der Milchwirtschaftliche Landesverband Sachsen aufbauen wird. Sie wird einen Ueberblick über die Leistungen der sächsischen Milchwirtschaft bieten.

Ostpreußische Butter- und Käseschau der Landwirtschaftskammer vom 23. bis 24. September 1925. Gelegentlich der Herbsttagung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Königsberg vom 21. bis 26. September d. Js. veranstaltet die Landwirtschaftskammer, in gleicher Weise wie zu Vorkriegszeiten, am 23. und 24. September d. Js. eine mit einem Preiswettbewerb verbundene Butter- und Käseschau. Ausstellungslokal ist das neue „Haus der Technik" der Deutschen Ostmesse. Derartige Schauen sollen eine ständige Einrichtung der Landwirtschaftskammer werden, um dadurch zur Hebung und Verfeinerung der einheimischen Molkereierzeugnisse beizutragen und eine Förderung des Absatzes herbeizuführen.

Weitere Senkung der Umsatzsteuer auf 1 Prozent ab 1. Oktober. Verhandlungen zwischen den Regierungsparteien anläßlich der Zollvorlage haben zu dem Ergebnis geführt, daß die Umsatzsteuer ab 1. Oktober d. Js. für alle Waren auf 1 v. H. ermäßigt wird. Zur Auswirkung kommt der ermäßigte Satz erstmals bei den Voranmeldungen, die im November für den Monat Oktober 1925 abzugeben sind.

Ungültige Milchverordnung. Die Landwirte P. K. und W. K. aus St. Tönis waren zur Verantwortung gezogen worden, weil sie ohne Erlaubnis des Oberbürgermeisters Handel mit Milch in Crefeld betrieben hätten. W. K., der Sohn des Landwirts P. K., war im April 1924 von einem Polizeibeamten in Crefeld betroffen worden, wie er im Auftrag seines Vaters Milch nach Crefeld brachte, ohne im Besitz einer Erlaubnis des Oberbürgermeisters zu sein, wie die Milchverordnung vom 23. Juli 1923 vorschreibt. Als W. K. später nochmals mit Milch in Crefeld betroffen wurde, wurden er und sein Vater vom Amtsgericht und Landgericht zu Geldstrafen verurteilt. Das Landgericht machte u. a. geltend, die Verordnung vom 23. Juli 1923 sei nicht ungültig, wie die Angeklagten behaupten, sondern finde ihre Grundlage in der ministeriellen Verordnung vom 30. April 1921 und 29. Mai 1923; diese werde gestützt durch die Verordnung zur Sicherung der Volksernährung vom 22. Mai 1916, 18. August 1917 und § 4 der Bekanntmachung über Speisefette vom 20. Juli 1916. Die betreffende Verordnung stehe mit dem Reichsgesetz vom 4. August 1914 nicht im Widerspruch und sei durch die neue Reichsverfassung nicht aufgehoben worden; sie sei vielmehr durch die Bekanntmachung des Reichswirtschaftsministers vom 22. Dezember 1919 aufrecht erhalten worden. Nach der Verordnung vom 30. April 1921 dürfen die Gemeinden in ihrem Bezirk den Handel mit Milch von einer besonderen Erlaubnis abhängig machen. Dies sei in Crefeld durch die Verordnung vom 23. Juli 1923 geschehen, an deren Stelle am 16. Juli 1924 eine Verordnung getreten sei. Auf Grund der beiden Verordnungen des Oberbürgermeisters werde der Handel mit Milch ohne besondere Erlaubnis in Crefeld verboten. Es sei auch unerheblich, ob ein Händler oder ein Landwirt mit Milch in Crefeld Handel treibe. Diese Entscheidung fochten die Angeklagten mit der Reivision beim Kammergericht an, welches die Revision in der Hauptsache zurückwies und u. a. ausführte, die Verordnung vom 23. Juli 1923 sei unbedenklich als rechtsgültig anzusehen; der Oberbürgermeister sei berechtigt gewesen, den Milchhandel in Crefeld von einer Erlaubnis abhängig zu machen. Die Verordnung vom 16. Juli 1924, welche den freien Handel in Crefeld ausschließe, könne aber nicht als rechtsgültig angesehen werden. (1. S. 175. 25.) M.

Der westfälische Milchpreis und der Milchhändler-Verband. Am 5. August tagte in Dortmund die Delegierten-Versammlung des rheinisch-westfälischen Milchhändler-Verbandes, um zur Frage der Erhöhung des westfälischen Milchpreises Stellung zu nehmen. Nach eingehender Aussprache faßte man folgende Entschließung:

Die anwesenden Milchhandelsvertreter von 23 Städten, die größere Mengen westfälischer Milch beziehen, können in Anbetracht der Wirtschaftslage in dem rheinisch-westfälischen Milchbedarfsgebiet den vom westfälischen Molkereiverband und den westfälischen Milcherzeugern diktierten Preis nicht anerkennen. Im Interesse der Milchwirtschaft ist jedoch der Verband zu weiteren Verhandlungen mit diesen Interessentengruppen bereit. Da der Milchhandel ausschlaggebend für die Milchversorgung der rheinisch-westfälischen Städte ist, kann nur dann eine gesunde Milchpreispolitik eintreten, wenn mehr wie bisher bei der Bildung der Milchpreise für den Handel, Vertreter des rheinisch-westfälischen Milchhändler-Verbandes mitwirken können.

Gegen die Milchhof-Pläne in Solingen. Die Freie Bauernschaft und die Solinger Milchhändler nahmen Stellung zu der Errichtung eines Milchhofes. Die Landwirte erklärten, daß sie ihre sämtlichen Kühe dem Tuberkulose-Tilgungsverfahren der Landwirtschaftskammer angeschlossen haben, so daß die Kühe und das Gemelk unter ständiger tierärztlicher Kontrolle stehen. Ein Milchhof sei daher für die Frischmilch aus der Um-

SCHORNSTEIN-REPARATUREN

auch Blechschornstein-Revidieren und -Streichen (auch Blechschornstein-Lieferung) werden z. Zt. in allen Teilen Deutschlands durch meine Spezialarbeiter ausgeführt. Vorliegende Reparaturen bitte mir per Karte anzuzeigen. Angebote kostenlos.

E. LUDEMANN, SCHÖNEBECK (ELBE) 13.

Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".

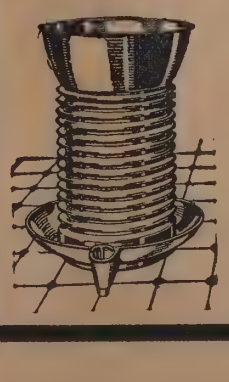
Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

Milchkühler



Wärme-austauscher Milchleitungs-teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.

Fabrik für Molk.-Geräte

Bergedorf 18 b. Hamburg.

gebung der Stadt völlig überflüssig. Auch die Milchhändler bezeichneten den Milchhof als ein kostspieliges Experiment. Einstimmig wurde beschlossen, gegen den Plan der Stadtverwaltung Einspruch zu erheben.
M. E.

Personalien. Ein um die Entwicklung der sächsischen Milchwirtschaft und des sächsischen Molkereiwesens hochverdienter Mann, der Oekonomierat Dr. Petermann, ist am 8. August nach kurzer Erkrankung im Alter von 66 Jahren in Chemnitz gestorben. Der Verschiedene, der lange Jahre Tierzuchtinspektor des Landwirtschaftlichen Kreisvereins im Erzgebirge gewesen ist, richtete als solcher sein Hauptaugenmerk auf die Milchproduktion und trat ganz besonders für die Ausbreitung des Milchkontrollvereinswesens ein. Im Jahre 1910 gründete er die Genossenschafts-Molkerei in Chemnitz und hat als Vorsitzender des Vorstandes der Genossenschaft bis zu seinem Tode angehört. Die Entwickelung der Genossenschafts-Molkerei ist ein besonderes Verdienst des Verstorbenen. Aber auch die Privatmolkereien nahmen das besondere Interesse Petermanns ebenfalls in Anspruch. Er stand allen mit Rat und Tat zur Seite, namentlich wo es galt, durch neuzeitliche, technische Einrichtungen die Qualität der Molkereiprodukte zu heben, um den Bezug von Auslandsprodukten möglichst einzuschränken. Die Einrichtung und Abhaltung der Zuchtviehmärkte im Erzgebirge ist ebenfalls auf die Initiative Dr. Petermanns zurückzuführen. Bei der Abhaltung landwirtschaftlicher Ausstellungen und bei Ausstellungen von Molkereiprodukten war er ein immer bereiter Helfer und stellte stets seine ganze Arbeitskraft und Persönlichkeit zur Verfügung, wenn es die Weiterentwicklung und die Förderung der sächsischen Landwirtschaft und Tierzucht galt. In allen landwirtschaftlichen Kreisen war er als erfahrener Fachmann und Berater in sämtlichen Tierzucht- und milchwirtschaftlichen Fragen hochgeschätzt und hat als Vortragender in landwirtschaftlichen Vereinen geradezu als Pionier des landwirtschaftlichen Fortschritts gewirkt. Seine ersprießliche Tätigkeit auf dem Gebiete des Tierzucht- und Molkerei-Wesens wurde auch von höchster Stelle aus durch die Verleihung des Titels Oekonomie-Rat und durch Zuerkennung des sächsischen Albrechtordens anerkannt. H.

Ausland.

Die Versorgung Großbritanniens mit Molkereiprodukten in den beiden letzten Jahren. Wiewohl die britischen Kolonien, vor allem aber Neuseeland und Australien, einen sehr wichtigen Beitrag zur Versorgung des englischen Marktes mit Molkerei-Produkten liefern, ist dieser doch in der Hauptsache auf das Ausland angewiesen, und zwar stellt Dänemark den bedeutendsten Butterlieferanten Englands dar. Die Gesamteinfuhr von Butter stellte sich im vorigen Jahre auf 5 292 761 Zentner im Wert von £ 49 699 468, was im Vergleich zu 1923 eine Zunahme um 197 250 Zentner bezw. £ 5 464 934 darstellt. Der dänische Anteil an diesem Geschäft belief sich im vorigen Jahr auf nicht weniger als 1 734 161 Zentner im Wert von £ 18 117 424 gegen auf 1 837 941 Zentner für £ 16 757 198 im vorhergegangenen, so daß also trotz des quantitativen Rückganges der dänischen Einfuhr um 103 780 Zentner eine Steigerung des Wertes um £ 1 360 216 zu verzeichnen war, was natürlich die Folge der hohen Preise bildete, die dänisches Produkt im vorigen Jahre erzielte. Den zweitwichtigsten ausländischen Butterlieferanten Englands stellt Argentinien dar, das im vorigen Jahr 538 754 Zentner im Werte von £ 4 425 502 gegen 491 256 Zentner für £ 3 948 962 nach dem Vereinigten Königreich exportierte. Im übrigen spielen Finnland und Holland eine ziemlich wichtige Rolle als Butterlieferant, während Frankreich, Schweden und die Vereinigten Staaten sich obigen Ländern an Bedeutung anreihen. Mit Ausnahme Hollands und Frankreichs hatten sämtliche ausländischen Butter-Exporteure im vorigen Jahr eine Steigerung der Ausfuhr nach England gegen das vorhergegangene Jahr zu verzeichnen. Von französischer Butter empfing letzteres jedoch nur 13 739 Zentner im Wert von £ 119 697 gegen 94 389 Zentner für £ 591 170 in 1923, und im Falle der Niederlande ging die Butterausfuhr nach Großbritannien von 174 493 Ztr. für £ 51 375 635 in 1923 auf 92 109 Zentner im Wert von £ 840 062 in 1924 zurück. Alle ausländischen Butterlieferanten zusammen exportierten im vorigen Jahre nicht weniger als 2 983 341 Zentner bezw. £ 28 914 561 gegen 2 923 367 Ztr. für £ 25 422 422.

Koloniale Butter spielt von Jahr zu Jahr eine wichtigere Rolle auf dem englischen Markt, und die Gesamteinfuhr von solcher stellte sich in den beiden letzten Jahren wie folgt:

1923: 2 172 144 Zentner im Wert von £ 18 812 12
1924: 2 309 420 Zentner im Wert von £ 20 784 907

An der Spitze der kolonialen Butterproduzenten steht Neuseeland, dessen Buttererzeugung geradezu erstaunlich genannt werden muß, wenn man bedenkt, daß die gesamte Einwohnerzahl des Landes nicht annähernd so groß wie diejenige Londons ist Auch die drei australischen Staaten Victoria, Neusüdwales und Queensland liefern einen sehr bedeutenden Beitrag zu der Versorgung des Mutterlandes mit Butter und Kanada hatte im vorigen Jahr gleichfalls eine erhebliche Steigerung der Ausfuhr nach diesem zu verzeichnen, wie aus folgender Tabelle hervorgeht:

	1923		1924	
Viktoria	272 445 Ztr.	£ 2 488 552	325 188 Ztr.	£ 2 848 830
Neusüdwales	80 906 Ztr.	£ 728 991	130 224 Ztr.	£ 1 134 124
Queensland	155 840 Ztr.	£ 1 291 219	174 656 Ztr.	£ 1 417 257
Neuseeland	1 130 765 Ztr.	£ 10 205 809	1 086 667 Ztr.	£ 10 003 108
Kanada	39 834 Ztr.	£ 346 446	131 374 Ztr.	£ 1 269 186
Irland	492 354 Ztr.	£ 3 751 095	461 311 Ztr.	£ 4 111 402
Sämtl. Kolon.-Lieferanten	2 172 144 Ztr.	£ 18 812 112	2 309 420 Ztr.	£ 20 784 907

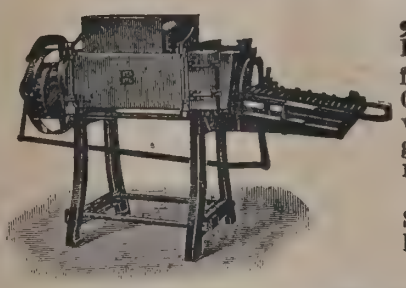
Einer der kolonialen Butterproduzenten, der bestrebt ist, auf dem englischen Markt eine Rolle zu spielen, ist Südafrika, dessen Milchwirtschaft sich in den jüngsten Jahren bedeutend entwickelt hat. Allerdings ist seine Butterausfuhr momentan noch unbedeutend, doch machen die südafrikanischen Farmer große Anstrengungen, sich speziell auf die Buttererzeugung zu legen, anstatt diese, wie bisher, als einen Nebenzweig der Landwirtschaft zu betreiben.

Infolge der niedrigen Preise, die im vorigen Jahr auf dem englischen Käsemarkt galten, stellte sich der Wert der Einfuhr niedriger, als in 1923, trotzdem die Quantität eine Steigerung nachwies. Es wurden nämlich 2 889 459 Zentner Käse gegen 2 838 546 Zentner importiert, deren Wert £ 13 571 548 gegen £ 15 260 707 erreichte. Die Hauptrolle als Käselieferant spielt wieder Neuseeland, das mit 1 479 842 Zentner im Wert von £ 6 845 472 gegen 1 368 654 Zentner bezw. £ 7 507 511 an der Spitze stand. Ihm reiht sich Kanada an zweiter Stelle an, und zwar bleibt es

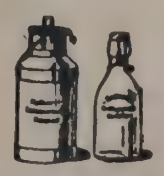
— — — probieren geht über's studieren!
Verlangen Sie noch heute eine kostenlose Versuchsprobe
Wulff's Monopol-Extrakt.
Mit dieser Milchsteinlösung erzielen Sie spiegelblanke Separatoren und Apparate. Tausendfach bewährt, prima Referenzen.
Johs. Wulff, Flensburg 36, Schlesw.-Holstein

Käsewannen
Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's"
Weichkäserei
Milchbassins
Milchständer
Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch:
Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: **G. Strickrodt.**
Isolierbehälter

Die zweckmäßigsten und dauerhaftesten
Molkerei-Schürzen
sind unsere Marken „Ohnegleichen" aus reinem Gummi.
Nr. 1 Prima Qualität mit Metallösen, Rotgummi, dicke Platte, Mk. 8.25
Nr. 2 dieselbe Qualität ohne Ösen, kleinere Form Mk. 5.75
Nr. 3 Beste Qualit. aus Weißgummi, dünnerer Platte, ohne Ösen Mk. 6.60
Versand erfolgt franko gegen Nachnahme.
A. Piekenbrock & Co., Godesberg a. Rhein.

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik

„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Stahlblech-Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.
Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5981 Kurfürst 88,2

Für Post- und Wertpakete!
Für Milchkannen und -Flaschen!


hinter Neuseeland nicht weit zurück, denn sein Käseexport nach dem Mutterland erreichte im vorigen Jahr 1 005 985 Zentner für £ 4 688 835 gegen 1 368 654 Zentner im Wert von £ 7 507 511 in 1923. Australiens Anteil an dem britischen Käsegeschäft ist neuerdings stark zusammengeschmolzen, indem er im vorigen Jahr nur 46 785 Zentner für £ 208 630 betrug, und auch im Falle der Vereinigten Staaten, die 18 110 Zentner für £ 86 043 lieferten, war ein Rückgang gegen das vorhergegangene Jahr zu verzeichnen. Italien und die Niederlande stellen weitere bedeutende Käselieferanten dar.

Der Umfang der Einfuhr von kondensierter Milch in England geht aus folgenden Ziffern hervor:

gesüßte, nicht

	1923.		1924.	
entrahmte	400 707 Ztr.	£ 1 313 162	317 683 Ztr.	£ 1 008 370
entrahmte	1 430 418 Ztr.	£ 3 673 574	1 481 789 Ztr.	£ 3 465 513
	1 831 125 Ztr.	£ 4 986 763	1 799 472 Ztr.	£ 4 473 883
ungesüßte	426 528 Ztr.	£ 1 253 590	418 167 Ztr.	£ 1 271 961

Die wichtigsten Lieferanten kondensierter Milch bilden Holland, Neuseeland, Australien und Kanada. Die Ausfuhr dieser Länder von Milchpulver nach England erfuhr im vorigen Jahr einen Rückgang, was mit dem verminderten Bedarf an diesem Produkt zusammenhängt, das neuerdings an Beliebtheit eingebüßt hat. Tms.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Dampfmolkerei Wölferlingen e. G. m. b. H. Durch Beschluß der Generalversamlung vom 5. Juni 1925 ist die Genossenschaft aufgelöst.

Leipziger Molkerei, A.-G., vorm. Richard Voigt in Leipzig. Bernhard Voigt ist als Mitglied des Vorstandes ausgeschieden.

Spandauer Milchverwertungs-Ges. m. b. H., Berlin, Bez. Spandau. Das Stammkapital ist auf 7260 Reichsmark erhöht.

Milchabsatzgenossenschaft Landsberg (Lech), e. G. m. b. H., Landsberg (Lech). Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung.

Milchabsatzgenossenschaft Gablingen, e. G. m. b. H., Gablingen. Gegenstand des Unternehmens: Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Milchgenossenschaft Kamen, e. G. m. b. H., Kamen. Gegenstand des Unternehmens ist die Errichtung und der Betrieb einer Molkerei zur bestmöglichen Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch sowie der Bezug und Absatz von Molkereierzeugnissen auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Zentralmolkerei Gifhorn, G. m. b. H. in Gifhorn. Geschäftsführer Ernst Lange ist abberufen und an seine Stelle Vollhöfner Georg Paulmann in Gamsen zum Geschäftführer bestellt worden.

Neumann & Co., Molkerei und Käsefabrik, Breslau. Die Prokura des Artur Walter ist erloschen.

Milchgenossenschaft Uiffingen, Amt Tauberbischofsheim, e. G. m. b. H. in Uiffingen, Amt Tauberbischofsheim. Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkereigenossenschaft Kalkstein, e. G. m. u. H. in Kalkstein, A.-G. Guttstadt. Gegenstand des Unternehmens ist Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Eskimo, SpeiseeisGes. m. b. H., Lokstedt. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung von Speiseeis. Das Stammkapital beträgt 6000 R.-M. Geschäftsführer ist Kaufmann Samuel Haimsohn, Berlin, Hohenzollerndamm 190.

Vereinigte Pommersche Meiereien, Berlin. Fritz Noack ist nicht mehr Vorstand. Zum Vorstand ist bestellt Arthur von Borries in Hamburg.

Molkerei Neukalen, G. m. b. H., Neukalen. Die Umstellung auf Reichsmark ist erfolgt. Stammkapital: 30 000 R.-M.

Molkerei Osthafen, G. m. b. H., Frankfurt a. M. Gegenstand des Unternehmens ist jetzt die Beschaffung, Verarbeitung und der Verkauf von Frischmilch sowie der Verkauf von Molkereiprodukten aller Art und der Abschluß von ähnlichen oder verwandten Handelsgeschäften. Das Unternehmen dient ausschließlich gemeinnützigen Zwecken.

Milchverwertungsgenossenschaft e. G. m. b. H. in Funnix, A.-G., Wittmund. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Erwerbs oder der Wirtschaft der Mitglieder. Statut vom 5. Juli 1925.

Rahmeiswerk Struve, Obenaus & Tietze, Plauen. Die Gewerkschaft ist aufgelöst; Wilhelm Walter Struve und Gustav Georg Tietze sind ausgeschieden; der Kaufmann Johannes Arthur Obenaus in Adorf führt das Handelsgeschäft unter der bisherigen Firma allein fort.

Genossenschaftsmolkerei Freystadt. Gegenstand des Unternehmens ist der Betrieb einer Molkerei zwecks Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch. Vorstandsmitglieder sind Rittergutsbesitzer Johannes Ritsch, Ndr.-Zyrus, Rittergutsbesitzer Heinrich Lückehe, Bullendorf, Gutsbesitzer Georg Rodewald, Ober-Siegersdorf. Statut vom 11. Juli 1925.

Konkurse. Ueber das Vermögen des Meiereibesitzers Albert Boy in Aschеberg wurde das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Prokurist Heinrich Horstmann in Plön. Offener Arrest mit Anzeigepflicht und Anmeldefrist der Konkursforderungen bis 28. August 1925. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin 2. September 1925, vorm. 10 Uhr.

Sprechsaal

Soll es Berlin wieder Butterauktionen geben? Da Deutschland seinen Bedarf an Butter nicht aus eigener Produktion decken kann, sondern Butter importieren muß, wird daraus zu folgern sein, daß die Butterpreise in Deutschland sich den Welthandelspreisen für Butter anpassen müssen. Das wird in gleicher Weise gelten für die in Deutschland durch die sogenannte Börsen-Notierung festgestellten Preise, als auch durch die seitens der Auktion erzielten Preise. In beiden Fällen werden also Börsennotierung und Auktionsnotierung durch die Welthandelspreise beeinflußt. Man wird sich deshalb sagen müssen, daß die Börsennotierung als alleiniger Preisbildner keine absolut selbständige Funktion ausüben kann, ebensowenig, wie allein die Auktionsnotierung hierzu imstande ist. Der Import fremder Butter liegt heute nicht allein in den Händen der Buttergroßhändler, sondern auch Großdetaillisten, Detaillisten und letzten Endes kommen auch Molkereien für den Import fremder Butter in Frage. Das heißt, daß nicht allein Butterhändler, sondern auch andere Personen, die mit Butter handeln, über die Welthandelspreise unterrichtet sind. Daraus muß dann weiter gefolgert werden, daß alle diejenigen, welche in Deutsch-

Astra-Wendekneter

Auch heute noch unerreicht!
Wendet vollkommen selbsttätig
Spart erheblich an Arbeitskräften

BERGEDORFER-EISENWERK A-G

Ich habe die Großfabrikation der

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

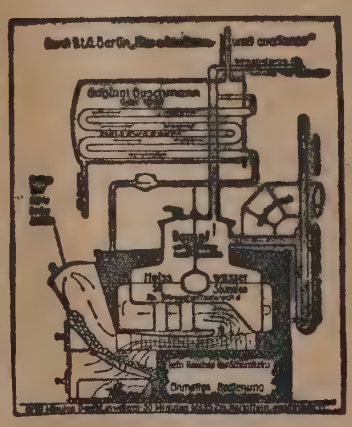
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Rauperverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

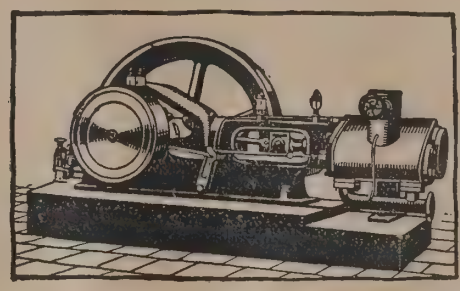
land mit Butter handeln, durch gegenseitige Konkurrenz dafür sorgen, daß die Verkaufspreise für Butter sich allgemein auf annähernd gleicher Höhe halten. Leider liegen die Verhältnisse in Deutschland so, daß zum Beispiel feinste dänische Butter zu höheren Preisen detailliert wird, als feinste deutsche Butter. Ich bin mit dem Verfasser des gleichnamigen Artikels in Nummer 84 dieser Zeitung nicht der Ansicht, daß „gegen deutsches Erzeugnis ein verhältnismäßiger Widerwille" herrscht, sondern glaube, daß die Bevorzugung von zum Beispiel dänischer Butter lediglich darin zu suchen ist, daß der Kaufmann damit rechnen kann, in allen Fällen eine gleichbleibend gute Qualität zu kaufen. Das ist allerdings nicht das besondere Verdienst aller dänischen Molkereien, sondern hat seine Ursache darin, daß die mit staatlicher Unterstützung geschaffenen dänischen Kontrollmaßnahmen für den Export der Butter dahin gehen, daß nur feinste Butter zum Export zugelassen wird. Da Dänemark Butter exportieren muß, ist es naheliegend, daß alle dänischen Molkereien darnach trachten müssen, nur allerfeinste Qualität zu erzeugen, um damit die Anwartschaft auf das Exportgeschäft zu erhalten, umsomehr, da der Export höhere Preise bedingen wird, als die Verwertung im eigenen Lande.

Die Hamburger Butterauktionen werden in erster Linie von den schleswig-holsteinischen Molkereien beschickt. Derjenige, welcher diese Auktionen lange Jahre besucht hat, weiß auch, daß die Käufer auf diesen Auktionen fast immer dieselben sind. Da andererseits die Beschickung der Auktion zum größten Teil regelmäßig von denselben Molkereien geschieht, haben die einzelnen Marken seit langen Jahren ihre bestimmten Käufer. Diese Käufer bevorzugen irgendeine besondere Marke einerseits, weil sie selbst der Ansicht sind, daß nur diese Marke für ihre Kundschaft in Frage kommen kann, andererseits, weil auch die Kundschaft selbst sich an die betreffende Marke gewöhnt hat. Dabei wird es sich für beide Teile nur um feinste Qualitäten handeln. Zwischen Verkäufer und Käufer besteht also sozusagen ein unsichtbares Band und der Verkäufer hat das größte Interesse daran, daß dieses Band nicht zerrissen wird. Man kann deshalb auch immer wieder auf den Auktionen die Erfahrung machen, daß bestimmte Marken unverhältnismäßig hoch getrieben werden, sobald ein Käufer die von einem anderen Käufer langjährig gekaufte Marke ebenfalls zu kaufen versucht. Butter von nicht ständigen Einsendern kann also nicht die Beachtung finden, wie diejenige von den ständigen Einsendern, umsomehr dann nicht, wenn diese Butter nicht von feinster Qualität ist. Garzuoft müssen diese Nichteinsender die Erfahrung machen, daß ihre Butter überhaupt nicht oder zu Preisen verkauft werden mußte, die durchaus nicht den Erwartungen der Einsender entsprachen. Der erste Mißerfolg entmutigt und läßt in den meisten Fällen von weiteren Versuchen Abstand nehmen. Der Erfolg einer Auktion wird also zunächst darin liegen, daß dieselbe regelmäßig von bestimmten Molkereien mit feinsten Qualitäten beschickt wird. Die Butter muß qualitativ zum Kauf anreizen, damit zugleich ein fester Stamm von Käufern erworben wird. Man braucht wirklich nicht zu befürchten, daß bei Wiedereinführung der Berliner Auktion durch Käuferstreik das Bestehen der Auktion von vornherein in Frage gestellt wird. Ein Käuferstreik würde jedoch lediglich durch die Buttergroßhändler hervorgerufen werden können. Damit müßte aber auch gesagt sein, daß lediglich die Buttergroßhändler die Käufer auf den Auktionen darstellen. Das ist aber durchaus nicht der Fall, sondern man kann damit rechnen, daß diejenigen Käufer in der Mehrzahl vorhanden sein werden, die ohne Bestehen der Auktion gezwungen sind, ihren Bedarf an Butter beim Buttergroßhändler zu decken. Wenn also dem Kleinhändler die Möglichkeit gegeben ist, seinen Bedarf an Butter sozusagen direkt, das heißt unter Umgehung des Großhändlers, zu decken, steht nicht zu erwarten, daß er sich diese günstige Gelegenheit selbst unterbinden wird. Die Lebensfähigkeit der Berliner Auktion wird also durch einen Käuferstreik schwerlich berührt werden.

Der Buttergroßhändler wird naturgemäß stets Gegner der Auktion sein müssen. Der Buttergroßhändler kann nur das Bestreben haben, seinen Lieferantenkreis möglichst zu vergrößern und sich die durch Verträge langjährlich verpflichteten Molkereien als Lieferanten zu erhalten. In beiden Fällen muß der Buttergroßhändler befürchten, daß durch die Einrichtung der Auktion vorhandene Lieferanten abspringen und neue Lieferanten schwierig oder überhaupt nicht zu erhalten sind. In allen Fällen wird jedoch durch die Einrichtung der Auktion eine lebhafte Konkurrenz eintreten, die nur dazu dienen kann, den Molkereien Vorteile zu bringen.

Während die Hamburger Auktion, wie bereits gesagt, in erster Linie die schleswig-holsteinischen Molkereien als Lieferanten hinter sich hat, wird für die Berliner Auktion ein ungleich größerer Wirkungskreis sich ergeben können. Naturgemäß werden alle Molkereien, die für die Berliner Aution in Frage kommen, bisher ebenfalls Absatz für ihre Butter gehabt haben. Es gibt genügend Molkereien, die lange Jahre mit einem bestimmten Butterhändler gut zusammen gearbeitet haben und die aus diesem Grunde schwerlich dazu zu bewegen sein werden, ihrem alten Abnehmer untreu zu werden. Andererseits wird die Auktion nicht nur von denjenigen Molkereien bestehen können, die mit ihrem bisherigen Abnehmer aus irgendwelchen Gründen unzufrieden waren. Qualitätsabzüge und Gewichtsreklamationen bilden allerdings sehr oft die Quelle der ersten Unzufriedenheit. Damit ist aber nicht immer gesagt, daß nur der Butterhändler der schuldige Teil ist. Bei dem noch immer in Deutschland in der Mehrzahl geübten Verfahren der Butterverwiegung auf Brutto, Tara, Netto, statt mit einem Nettogewicht von 100 Pfd., wird bei den in unseren Molkereien oftmals recht mangelhaften Wiegevorrichtungen nicht immer mit Sicherheit zu sagen sein, ob nicht die oben erwähnten Reklamationen durchaus berechtigt waren. Unpünktliche Zahlung sind weitere Anlässe der Unzufriedenheit. Wie aber, wenn die betreffende Molkerei keine erstklassige Butter herstellt (leider glaubt jede Molkerei, daß die von ihr hergestellte Butter nur erstklassige Butter sein kann), und die Butter auf der Auktion bleibt unverkauft, sodaß eine Abrechnung nicht erfolgen kann? Dann ist natürlich die Auktion alleine schuld. Auch dann natürlich, wenn die Auktion nicht in allen Fällen die höchsten Preise für einste Butter erzielt. Während bei Lieferung an einen Buttergroßhändler ozusagen eine einzige Person für die Qualitätsbeurteilung maßgebend st, werden auf einer Auktion stets mehrere Personen herfür in Frage ommen. Die Molkereien können also damit rechnen, daß in objektiver orm die Beurteilung der Butter erfolgt, daß also bei erzielten niedrigen reisen unbedingt eine Qualitätsverbesserung erfolgen muß. Die Auktionen haben also zugleich das Gute, daß dieselben in sachlicher Form llgemein auf eine Qualitätsverbesserung der deutschen Butter hinrbeiten.

„Optimus-"
Dampfmaschinen
sind in Fachkreisen seit Jahrzehnten als Erzeugnisse bester Qualität bekannt. Im besonderen erfreut sich die
„Optimus-"
Heißdampfmaschine
mit Kolbenschiebersteuerung und patentiertem Achsenregler



welche von meiner Firma als die geeignetste Antriebskraft für die Molkereibetriebe eingeführt wurde, wegen ihrer unbedingten Zuverlässigkeit, wirtschaftlichen Arbeitsweise u. langen Lebensdauer, allgemeiner Wertschätzung
N. Jepsen Sohn
Spezialfabrik für Dampf- und Molkereianlagen
Flensburg.

Echt Pergamentpapier für Butterpackung
liefern in erstklassiger Qualität als langjährige Hauptspezialität, mit und ohne Druck
Neuhaus & Co., Frankfurt a. Main
Gegr. 1880 Papierverarbeitung. Gegr. 1880

Allen voran
sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.
Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.
Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Da auf allen Gebieten der Verwertung landwirtschaftlicher Produkte der genossenschaftliche Gedanke in die Tat umgesetzt ist, würde es meines Erachtens der richtige Weg sein, auch die Berliner Butterauktion in Form einer Genossenschaft zu bilden. Gesetzlich stehen dem keine Schwierigkeiten im Wege, während andererseits durch die genossenschaftliche Organisation es leichter sein wird, einen gewissen Stamm von Einsendern zu gewinnen. Die Lebensfähigkeit der Auktion würde damit auf festerem Boden stehen, während andererseits auch von Nichtmitgliedern Butter zur Versteigerung angenommen werden kann. Bei einem genossenschaftlichen Zusammenschluß verteilen sich die ersten Ausgaben auf mehrere Schultern und es besteht weniger die Gefahr, daß bei einer anfänglichen schwachen Inanspruchnahme der Auktion dieselbe gezwungen wird, ihren Betrieb wieder einzustellen. G. F.

Die Bezahlung der Milch nach Fetgehalt. In Nr. 87 ds. Ztg. wird auf die Schwierigkeiten hingewiesen, die bei dem Uebergange der Bezahlung nach Fettgehalt entstehen. Wenn man auch im allgemeinen dem Verfasser beipflichten kann, so bedürfen seine Ausführungen doch in mancher Beziehung der Richtigstellung resp. Ergänzung.

Zunächst sei darauf hingewiesen, daß es immer leichter ist, einer Krantheit vorzubeugen, als dieselbe zu heilen. Auch in unserem Falle dürfte diese Wahrheit zutreffen. Deshalb sollte eine Molkerei, die von der Bezahlung nach Menge zur Fettgehaltsbezahlung übergehen will, bereits vorher für Aufklärung sorgen. So sollten z. B. diejenigen Lieferanten, deren Milch einen niedrigen Fettgehalt hat, beizeiten hierauf hingewiesen werden. Besonders wirksam ist es, wenn dieselben bei der Untersuchung anwesend sind, und ihnen der Unterschied zwischen hohem und niedrigem Fettgehalt vorgeführt wird. Der Landwirt ist im allgemeinen ziemlich konservativ veranlagt, und wird man ihm eine andere Meinung nur durch Beweis beibringen. Auch die Bereitwilligkeit der Molkerei, die Milch der einzelnen Kühe von den Lieferanten niedrig-prozentiger Milch zu untersuchen, kann die Aufklärung unter den Landwirten ein gut Teil fördern. Natürlich wird man mit einer derartig vorbeugenden Aufklärung die besten Erfolge erzielen, wenn man sich in erster Linie an solche Landwirte wendet, die auch über den nötigen Einfluß in ihren Kreisen verfügen. Wenn dieselben nebenbei noch etwas Redetalent besitzen, so ist es umso besser. Wohl fast jeder Molkereibesitzer resp. Betriebsleiter dürfte seine Leute kennen, und es ist seine Sache, hier die richtige Auswahl zu treffen.

Neben der vorbeugenden Aufklärung dürfte jeder Molkerei, die ihre Bezahlungsweise ändern will, zu empfehlen sein, diese Aenderung nicht plötzlich, sondern allmählich einzuführen. So kann man z .B. zunächst versuchsweise alle Milch die vielleicht unter 2.70 Prozent hat, mit einem Pfennig, und Milch mit unter 2.50 Prozent nochmals mit einem halben Pfennig weniger bewerten. Hat man dieses ein halbes oder auch ein ganzes Jahr durchgeführt, so wird man, besonders wenn man sich die Lieferanten der schlechten Milch nochmals einzeln vorgebungen und ihnen dabei behilflich gewesen ist, die „Uebeltäter" unter den Kühen auszumerzen, erstaunt sein über die Aufklärung unter denselben.

Auch kann es angebracht sein, vorerst die Milch nur zur Hälfte nach Fettgehalt, den Rest aber nach Menge zu bezahlen. Die Differenz in der Auszahlung wird dann natürlich lange nicht so groß sein, und die Unzufriedenheit auch nicht in dem gleichen Maße auftreten.

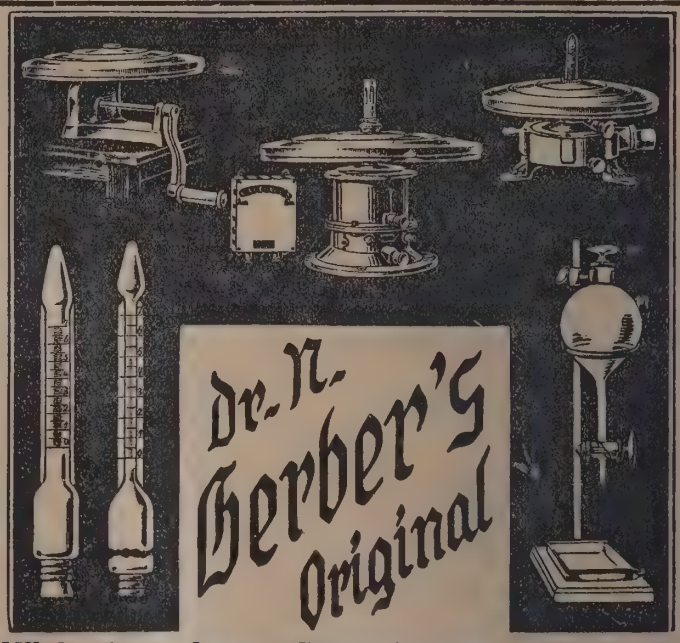
Will der Besitzer resp. der Betriebsleiter sich gegen persönliche Vorwürfe schützen, so wird er gut tun, die Untersuchung in den ersten Jahren nicht selbst auszuführen, sondern die Proben, die im Beisein eines oder mehrerer Lieferanten entnommen sind, an eine Kontrollstelle, die es heute in jeder Provinz gibt, zu senden. Nach einiger Zeit wird die Mehrzahl der Lieferanten zu der Einsicht kommen, daß die Untersuchung in der Molkerei immer noch das Beste und Billigste ist.

Nicht beipflichten kann ich dem Verfasser, wenn er sagt, die Hauptsache sei, die Lieferanten fettarmer Milch dahin zu bringen, daß dieselben ihre minderwertigen Kühe durch rasseechte Milchkühe ersetzen und durch geeignete Futtermittel den Fettgehalt ihrer Milch erhöhen. Ja, geben denn die rasseechten Kühe immer eine besonders fettreiche Milch? Ich möchte dies denn doch sehr bezweifeln. Tatsache ist allerdings, daß z. B. das Höhenvieh eine besonders fettreiche Milch liefert. Allerdings läßt die Menge daher im Allgemeinen zu wünschen übrig. Es ist auch nicht möglich, das Höhenvieh in allen Gegenden zu züchten. Vielleicht hat der Verfasser auch nur seine Ansicht nicht richtig zum Ausdruck gebracht und darauf hinweisen wollen, daß mehr und mehr eine Auswahl in der Nachzucht zu treffen sei, d h. nur die Nachkommen derjenigen Kühe, die selbst eine gute Milch liefern, sind zur Zucht zu benutzen. Daß hierbei die Abstammung der Zuchtbullen nicht vergessen werden darf, darauf sei noch besonders hingewiesen.

Auch der Hinweis, den Fettgehalt durch entsprechende Futtermittel zu erhöhen, dürfte wenig Erfolg haben. Wenn es auch einige Futtermittel gibt, die im günstigen Sinne auf den Fettgehalt einwirken, die Hauptsache bleibt immer die eigne Veranlagung der Kuh. Außerdem ist im allgemeinen jeder Landwirt an die in seiner Gegend erprobten Futtermittel zu sehr gebunden, um hier größeren Einfluß ausüben zu können. Mehr oder weniger ist eben jeder ein Produkt seiner Scholle.

Zum Schluß sei noch darauf hingewiesen, daß jede Molkerei, die zur Bezahlung nach Fettgehalt übergehen will, als ein besonders gutes Mittel zur Aufklärung die Einführung der Kontrollvereine zu empfehlen ist. Durch die Untersuchung der Milch der einzelnen Kühe und durch die Belehrung des Kontrollassistenten, der allerdings selbst das Gebiet beherrschen muß, wird der Landwirt sehr bald zu der Ueberzeugung kommen, daß zwischen Milch und Milch ein gewaltiger Unterschied ist, der auch in der Bezahlung zum Ausdruck kommen muß. S.

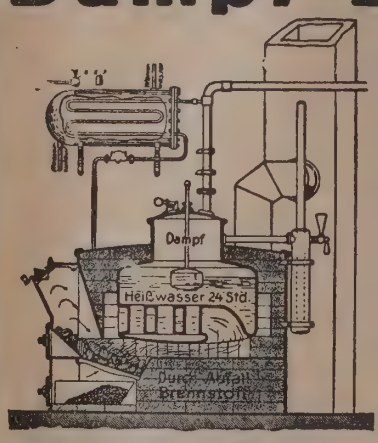
Heizbare Zuchtschweineställe. (Antwort auf die Anfrage in Nr. 85.) Ob es ein Vorteil ist, die Zuchtschweineställe zu heizen, muß stets nach den lokalen, in Betracht kommenden Verhältnissen entschieden werden. Oftmals sind die Buchten mit den Zuchtsauen im Maststalle mit untergebracht, und wenn dieser nicht zu groß und zu voll belegt ist, wird die Temperatur stets eine derartige sein, daß die Ferkel auch im Winter ohne gesundheitliche Störungen sich entwickeln können. Ist dagegen ein besonderer Stallf ür die Zuchtsauen vorhanden, so ist es von Vorteil, denselben in der kälteren Jahreszeit künstlich zu erwärmen. Am besten eignen sich hierfür Kachelöfen, welche aus gewöhnlichen Ziegelsteinen hergestellt sind. da dieselben die Wärme lange halten und wenig Bedienung beanspruchen. Zweckmäßig ist es, wenn die Raumverhältnisse es erlauben, den Ofen in der Mitte des Stalles aufzustellen, da sich die Wärme dann besser verteilt.



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

Dampf-Erzeuger



(Niederdruck) mit Schrägrostschüttfeuerung, System G. u. K. verwendbar für alle Zwecke
50—70 Proz. Brennstoffersparnis!
Verbrennen: Lohe, Torf, Sägespähne, Rohkoble und alle anderen Abfall-Brennstoffe.
24 Std. ohne Nachlegen Warmwasser
Viehfutterdämpfer und Wohnungs-Heizung kann angeschlossen werden.
Schnelle Amortisation der Anschaffungskosten.
Gotthardt & Kühne, Lommatzsch, Sa. 3.

Am Lager vorrätig und sofort lieferbar:
Vorschriftsmäßige **Milchversandscheine** dreiteilig, 21×33 groß
Alle anderen **Molkerei-Drucksachen** liefert prompt
Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.
Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau i. Sachsen**

In dem Stalle einer hier in der Nähe gelegenen Molkerei war früher Dampfheizung angebracht, und zwar derart, daß eine Anzahl Rohre, welche einen großen Querschnitt hatten und bei welchen die Enden schlangenartig verbunden waren, an einer Stallwand angebracht waren. Dieses Rohrsystem wurde dann mit Abdampf und nach dem Betriebe mit Frischdampf gespeist. Der Uebelstand war hierbei nur der, daß der Stall kalt wurde, sobald der Dampf des Kessels verbraucht war. Der betr. Besitzer sah sich dann veranlaßt, einen Ofen aus Ziegelsteinen aufzustellen, welcher sich dann auch sehr gut bewährte, da es mit demselben möglich war, die Temperatur auch an kalten Wintertagen gleichmäßig zu erhalten. Im Durchschnitt dürfte eine Temperatur von 12—15 Grad Celsius genügen. Eiserne Oefen aufzustellen ist nicht empfehlenswert, da dieselben zu schnell auskühlen und in der feuchten Stalluft bald verrostet sind.

Ich habe mir früher in einer einfachen Weise geholfen. In den Buchten der Zuchtsauen wurde in einer Ecke eine 50×40 cm. große und 15 cm. tiefe Grube mit Zement gemauert, welche eine 8 cm starke Decke aus Eisenbeton hatte und mit dem Fußboden fest verbunden war. Die Stallwand war durchbrochen, sodaß der kleine Raum von außen zugänglich und an der Außenseite mit einer eisernen Klappe verschlossen war. Durch die Klappe konnte ein passender, flacher eiserner Kasten eingeführt werden, welcher mit Grudekoks beschickt war. Feuergefährlichkeit kam hierbei absolut nicht in Frage. Hatte eine Sau geferkelt, so wurde der kleine Raum in besagter Weise geheizt, mit dem Erfolge, daß der Fußboden in der Ecke stets warm war. Die kleinen Tierchen kommen bald dahinter, und suchen stets, wenn sie gesogen haben, die warme Ecke wieder auf. Damit die Sau sich nicht in die Ecke legen kann, sperrt man dieselbe durch eine von einer Eckwand zur anderen reichenden eingemauerten Eisenstange aus kräftigen Rundeisen ab. Diese Einrichtung hat sich gut bewährt, die Tierchen gediehen gut dabei. Haupterfordernis wenigstens in den ersten zwei Lebenswochen ist Wärme für dieselben. Von großem Nutzen ist es auch, daß die kleinen Tiere in der kälteren Jahreszeit gleich nach der Geburt warm eingepackt und in einen warmen Raum gebracht werden. Ein mit Heu ausgepolsterter Korb oder eine Kiste ist für die Aufnahme derselben sehr geeignet. Meistens beugt man hierdurch Erkältungen vor. Im vorigen Winter ist es mir vorgekommen, daß eine Sau einige Tage zu früh geferkelt hatte. Als ich morgens in den Stall kam, lagen drei Ferkel vollständig erstarrt und bewegungslos in der Bucht. Dieselben wurden schnell einzeln in einen Sack gewickelt und in den Aschenfall des noch nicht angeheizten Dampfkessels gelegt. Nach zwei Stunden waren dieselben in der Wärme so munter geworden, daß sie zu der Sau gesetzt werden konnten, sie gediehen ebenso gut, wie die anderen. Man sieht hieraus, daß Wärme für die Tierchen eine Lebensnotwendigkeit ist, welche in dieser oder jener Form denselben zugeführt werden muß, wenn sie gedeihen und gesund bleiben sollen. Daß hierzu auch ein trockenes Lager gehört, braucht nicht noch besonders erwähnt zu werden. H. in M.

Vollmilchwage. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 82.) Wohl in jeder Molkerei mit vielen kleinen Genossen resp. Lieferanten gibt es 4 Schmerzenskinder, die dem leitenden Beamten das Leben schwer machen, und zwar Milch-Annahme, -Ausgabe, Fettgehaltsbestimmung und Auszahlung. Während die gewünschte Höhe der Auszahlung immerhin eine Grenze findet durch die von den Nachbarmolkereien erzielten Auszahlungen, und die Fettgehaltsbestimmung bis heute glücklicherweise noch nicht von den einzelnen Besitzern erfolgen kann, genügen auch noch Milchannahme und -Ausgabe für die Entstehung von Reibereien. Wir haben mit unseren 400 Genossen auch alles mögliche versucht, um wenigstens einigermaßen die Zufriedenheit zu erhalten Gewöhnliche Mahlersche Milchwage, Betzmer-Meßapparat Galaton, Kartendruckapparat, alles wurde versucht resp. erwogen. Endlich scheinen wir nun das Richtige gefunden zu haben. Seit einem halben Jahre haben wir uns eine Hollendersche Vollmilchwage „Im Nu" zugelegt und sind seitdem die Klagen so gut wie verschwunden. Bevor wir die Wage kauften, haben wir uns in einer Molkerei mit ähnlichen Betriebsverhältnissen wie bei uns, die die Wage bereits über 10 Jahre in Benutzung hatte, diese angesehen, und waren ganz erstaunt über das genaue Arbeiten derselben. Wenn die Wage bis jetzt in Deutschland noch verhältnismäßig wenig benutzt wird, so liegt dies daran, daß sie so lange nicht zur Eichung zugelassen wurde. Erst seit etwa einem Jahre ist es der Firma Hollender-Berlin gelungen, die Eichung durchzusetzen. Allerdings hat dies, wie uns gesagt wurde, der Firma eine etwa 10 jährige Arbeit gekostet.

Die Arbeit mit der Wage geschieht völlig selbsttätig. Sowie die Milch in das Wiegebassin eingegossen ist, zeigt die Gewichtsskala selbsttätig das ermittelte Gewicht an. Infolge ihrer Feinzügigkeit schwankt der Zeiger im Anfang etwas, doch genügt ein leichter Druck auf die angebrachte Bremse, um sofort den Stillstand herbeizuführen und das Ablesen zu ermöglichen. Der besondere Vorzug der Wage liegt darin, daß jeder Milchfuhrmann oder auch Lieferant ohne Weiteres das Gewicht seiner Milch ablesen kann und Irrtümer so gut wie ausgeschlossen sind, es müßte dann schon eine Nummer- resp. Kannenverwechslung stattfinden. Erwähnt sei noch die praktische Anordnung des Vollmilchsiebes. Dieses ist in das Wiegebassin eingehängt und hat diese Anordnung einen doppelten Vorteil. Einmal kommt die Milch im Bassin bedeutend schneller zum Stillstand, als wenn sie direkt eingegossen würde, und zum andern erfolgt durch das Sieb eine gründliche Durchmischung der Milch, was für die genaue Probeentnahme äußerst wichtig ist.

Alles in Allem möchten wir „Im Nu" heute nicht mehr entbehren und können dem Fragesteller die Anschaffung nur empfehlen. Eine Besichtigung ist bei uns im Betriebe jederzeit gerne gestattet.

Hoffentlich wird auch in nicht zu ferner Zeit die Aufgabe gelöst werden, einen wirklich guten Ausgabeapparat zu bauen, Vorbedingung hierfür muß wohl allerdings erst sein, uns von der Schaumplage zu erlösen. S.

Umsatzsteuer für Magermilchrückgabe. Der Sprechsaalartikel in Nr. 82 d. Ztg. mit Epe. unterzeichnet, berührt eine der wichtigsten Fragen unseres Molkereigewerbes. Die Verhältnisse und Bedingungen ,unter denen die Privatmolkereien die Milch von den Lieferanten erhalten, sind so verschieden, daß auch wohl hierin der Grund zu suchen ist, daß bisher gegen die Steuerungerechtigkeit der Umsatzsteuer auf frei zurückgegebene Magermilch nichts Ernsthaftes unternommen ist. Hier in Mecklenburg sind für die ländlichen Privatmolkereien vielfach die Genossenschaftsmolkereien vorbildlich gewesen in Anlieferung der Milch, Bezahlungsweise nach Fettgehalt und Durchschnittsbutterpreis, freie Rückgabe von 80 und 90 Proz.

Jotak G.m.b.H. Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte

Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

—

Nahtlos gezogen

—

Im Vollbade mehrfach verzinnt

—

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann
Molkereimaschinen
Nürnberg, Klaragasse 3.

Für das Kontor! Für den Privatgebrauch!

Wandkarte von Deutschland

Maßstab 1 : 1 100 000, Format 95 × 115 Ztm., auf 15 × 25 gefalzt, mit den neuen und alten Landesgrenzen, Kennzeichnung des auf 5 bis 15 Jahre besetzten Gebietes und Einzeichnung der Grenze, westlich welcher Deutschland kein Militär aufstellen darf. Gegen Einsendung von 2 Mark durch die **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.**

Original-„BRUNSVIGA"-Abdampf-Entöler

D. R. P. und Ausl.-Pat.
mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen

Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser usw. verwendet werden kann und ein Verschmutzen der mit Abdampf beschickten Rohrleitungen ausgeschlossen ist, sondern auch für eine stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.

Alleinfabrikant:
C. Dempewolf, Braunschweig 4
Maschinenfabrik und Apparatebau.

Magermilch und Abzug von 1 Pfg. pro Liter zur Deckung der Betriebskosten.

Lange Jahre hindurch bot ein Betrieb auf solcher Grundlage eine ganz auskömmliche Existenz. Seit ein paar Jahren haben sich die Verhältnisse gewaltig geändert, besonders seit die Steuervorauszahlungen eingeführt sind und die Einkommensteuer ohne weiteres nach dem Umsatz berechnet und bezahlt wird. Jetzt frißt die Steuer ca. 1 Pfg. p. Liter Betriebskosten glatt auf und es bleibt nichts für uns und unsern Betrieb. Um überhaupt den Betrieb notdürftig aufrecht zu erhalten, wird Kredit gesucht und zwar in der Hoffnung, daß es doch mal wieder anders kommen und besser werden muß. Bisher wurde es, wie die Erfahrung lehrt, schlimmer statt besser.

Seit ungefähr einem Jahre muß die von den Privatmolkereien an die Lieferanten umsonst zurückgegebene Magermilch auch versteuert werden. Die Genossenschaftsmolkereien sind bekanntlich von dieser Steuer frei. Vielleicht hat der Herr Finanzminister die Macht der großen landwirtschaftlichen Organisationen gescheut. Dagegen haben wir Privatmolkerien uns stillschweigend dies neue Joch aufhalsen lassen. Unserem Reichsverband als unserem berufenen Vertreter kann man den Vorwurf nicht ersparen, daß er unsere Interessen in dieser doch so überaus wichtigen Angelegenheit nicht energisch vertreten hat.

In eigener Angelegenheit hatte ich zu Anfang d. J. eine energisch gehaltene Beschwerde an das Landesfinanzamt Mecklenburg-Lübeck gerichtet, weil mein zuständiges Finanzamt mich mit einer völlig willkürlichen Steuernachforderung für das 1., 2. und 3. Quartal 1924 beglückt hatte, die Magermilchrückgabe war auch darin einbezogen. Es ist hier nicht Raum genug, um alle Laufereien und Scherereien wieder zu geben, die ich davon hatte. Als besonderen Fall will ich nur anführen, daß mir mein leerer Geldschrank gepfändet ist — auch heute noch — um diese nicht zu Recht bestehende Steuerforderung von mir einzutreiben.

Jetzt, am 4. August, erhielt ich endlich Antwort auf mein Schreiben vom Januar. Bis auf die Magermilchrückgabe, betr. derer gegen mich entschieden wurde, erhielt ich Recht; die halben Kosten des Verfahrens soll ich zahlen, die andere Hälfte die Reichskasse.

Die ganze Begründung hier anzuführen, verbietet der Raum, nur den wichtigsten in ihr enthaltenen Satz will ich hier anführen: „Die kostenlose Rückgabe der Magermilch bedingt eine geringere Preisfestsetzung für die gelieferte Vollmilch. Es liegt somit bezüglich der Magermilch eine Lieferung gegen Entgelt vor, und damit ist die Rückgabe der Magermilch bei dem Beschwerdeführer umsatzsteuerpflichtig."

Gegen diesen Entscheid kann ich mich binnen einem Monat beim Reichsfinanzhof in München beschweren. Da ich aus finanziellen Gründen nicht in der Lage bin, diesen Streit auszufechten, habe ich mich an den Meckl. Verein und an den Reichsverband-Berlin gewandt und gebeten, meine Angelegenheit im Interesse der Allgemeinheit weiter zu vertreten.

Zu gegebener Zeit werde ich an dieser Stelle über meine Erfolge oder Mißerfolge weiter berichten. Ich bin der festen Überzeugung, daß wir bei einer einmütigen, energischen Wahrung unserer Interessen von dieser doch tatsächlich ungerechten Besteuerung befreit werden, ebenso wie die Tauschmüllereien von der Umsatzsteuer befreit sind.

Friedrichshagen i. M. Wilh. Püstow.

Anm. der Schriftl. Untern 16. Juli 1925 hat der Reichsfinanzhof unter Aft.-Zeichen V. D. 7/25 eine Entscheidung gefällt, wonach Umtauschbäckerei auf dem Gebiete der Umsatzsteuer ebenso zu behandeln ist, wie die Umtauschmüllerei, sodaß also ohne Rücksicht auf den zweimaligen Eigentumsübergang von dem ganzen Vorgang nur einmal Umsatzsteuer zu entrichten ist. Wir halten es für möglich, daß diese Entscheidung sinngemäß auch auf die unberechnete Rückgabe von Magermilch an die Landwirte anzuwenden ist und diese somit vom Reichsfinanzhof für umsatzsteuerfrei erklärt werden wird.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Schwarzwerden des Tilsiterkäses. Wir stellten im Monat Mai Tilsiterkäse her. Da derselbe jetzt zum Anschnitt kommt, zeigt sich unter der ganzen Rinde ein fingerdicker schwarzer Streifen. Manche Produktionen sind vollkommen schwarz und schmecken bitter, während andere Brode sehr schön und garnicht schwarz sind. Die Konsistenz sowie das äußere Ansehen der Käse sind sehr schön. Eingelabt wurde die Milch mit 29 Gr. C., Dickungsdauer 3/4 Stunde. Die Verzinnung des Kupferkessels läßt auf dem Boden allerdings zu wünschen übrig, aber nur ein kleiner Kreis ist schadhaft. Die Formen sind innen ein wenig angefressen, aber nicht rostig. Der Keller ist sehr gut. — Wo kann die Ursache zu suchen sein? Wir wären den Herren Kollegen sehr dankbar, wenn Sie uns in dieser Hinsicht einen Fingerzeig geben könnten. Molkerei L.

Bücherschau. *)

Die Milchpropaganda. Herausgegeben von Professor Dr. Westphal, Direktor des Instituts für Milchverwertung an der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel. Heft 1. Milchwirtschaftliche Reklame in Wort und Bild von Direktor Bastian, Lübeck. Preis 1,20 ℳ.

Wohin wir heute blicken, überall begegnen wir der Reklame, der Reklame auf den nur denkbarsten Gebieten, in allen nur möglichen und unmöglichen Formen. Wenn es wirklich wahr ist, daß wir in Deutschland im Reklamewesen sozusagen noch in den Kinderschuhen stecken, dann kann es einem fast Angst werden vor der Reklame etwa in Amerika. Und doch, wenn wir bedenken, welchen Aufschwung gerade Amerika in den letzten Jahrzehnten auf allen Gebieten genommen hat, zum guten Teil durch seine Reklame, dann sollten wir nicht zögern, auch in Deutschland mehr als bisher Reklame zu machen.

Auf milchwirtschaftlichem Gebiete ist bisher in Deutschland, abgesehen von einigen Ausnahmen, fast keine Reklame gemacht. Es ist daher freudig zu begrüßen, daß Herausgeber und Verfasser vorliegender Broschüre auch den deutschen Milchwirtschaftler mit dem Reklamewesen bekannt machen wollen. Denn niemand wird daran zweifeln, daß wir auf diesem Gebiete sehr rückständig sind, und daß es schon der Mühe wert wäre, wenn auf milchwirtschaftlichem Gebiete gute Reklame gemacht würde.

Die Lektüre des Büchleins ist ein Genuß, so daß man bedauert, wenn man am Schlusse angelangt ist. Mag das Büchlein daher recht viele Freunde erwerben, mag es vor allen Dingen aber auch Anregung geben zu neuer, zweckmäßiger Reklame. Wir zweifeln nicht daran, daß dann auch die Parole: „Mehr Milch ins Volk!" in Erfüllung gehen wird.

Die Milchwirtschaft vom Standpunkte der Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung. Von Geh.-Reg.-Rat Prof. Dr. Juckenack. Verlag von Richard Schoetz, Berlin, Wilhelmstraße 10. Preis 1 ℳ

Die Versorgung der Bevölkerung mit Milch ist in volkswirtschaftlicher und sozialer Hinsicht eine der wichtigsten Aufgaben der Milchwirtschaft überhaupt. Es kann darum weiter nicht verwundern, wenn die brennende Frage von verschiedenen Seiten immer wieder aufgerollt wird. Leider geschieht das nicht immer in objektiver Weise.

Professor Juckenack behandelt auf wenigen Seiten das Thema recht ausführlich und verständlich, immer das Für und Wider sorgsam abwägend. — „Nur das tatsächlich erreichbare, sollte angestrebt werden. In diesem Sinne wird auch Stellung genommen gegen Bestrebungen, die der Bevölkerung den Genuß von Milch verekeln, nur um dadurch umso eher ihre eigenen Ziele zu erreichen.

Der Verfasser hat nur zu recht, wenn er zum Schlusse schreibt: Die Frage der bestmöglichen Regelung des Verkehrs mit Milch ist außerordentlich schwierig; ihre Prüfung darf nicht einseitig erfolgen; diese Prüfung darf nicht leidenschaftlich und nicht mit Vorurteilen nach irgend einer Richtung behaftet stattfinden, wenn etwas Brauchbares erreicht werden soll. — Das vorliegende Büchlein ist interessant und lehrreich; wir wünschen ihm weiteste Verbreitung.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Auch für Käsefabriken vorzüglich: „Die echten Branth's Schutzfarben verwendeten wir zum Anstrich der **Wände und Eisenteile** und sind mit denselben **durchaus zufrieden** gewesen. Bei Bedarf werden wir uns wieder an Sie wenden." gez. Camembertfabrik H. in M. (Grenzmark). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 188[illegible]. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt für Westfalen und Lippe

Münster i. W., Hammerstr. 26

Der diesjährige Winterlehrgang beginnt am **Dienstag, den 6. Oktober 1925.**

Anfragen und Anmeldungen an

9207) **Direktor Pflugradt.**

Stellen-Angebote

Betriebsleiter,

jung und ledig, der kräftig Hand m. anlegt und fähig ist, den Betrieb recht rationell zu führen, in der Sparsamkeit und Arbeit den Leuten vorangeht, den Chef im Büro zu vertreten imstande ist, korrekt und sicher handelt, findet Anstellung bei gutem Gehalt evtl. Beteiligung am Reingewinn, wenn er in der Lage ist, ein paar 1000 ℳ als Sicherheit zu stellen oder durch Dritte, durch Schuldverschreibung, Sicherheitshypothek oder sonst wie stellen kann. Gegensicherheiten gebe zur genüge. Die Stellung ist eine Vertrauensstellung und aussichtsreich. Nur solche Bewerber, die hierzu in der Lage sind, bitte ich Zeugnisabschr. mit näheren Angaben einreichen zu zu wollen unter Nr. 2853 an diese Zeitung.

Suche zu sofort einen jungen, ledigen, tüchtigen

Molk.-Verwalter

welcher die Leitung einer meiner Molkereien mit **1000 bis 2000 Mark Kaution** übernimmt. Angebote u. **3017** an diese Zeitung

Suche zum 1. Septemb. od. frühe einen jüngeren, ehrlichen, fleißige

Gehilfen

Gehalt 50 Mark monatlich. (294
Molkereibesitzer **Walter**
Usedom i. Pommern.

Zum 1. September suchen wi einen un[illegible]tigen, mit Interes arbeitenden (243

Gehilfen

für Betrieb und Kontor, nöti[illegible]falls muß derselbe auch mal Mil zu den Verkaufsstellen fahren. Ge halt 50—60 Mk. Bewerbungen mi Angabe des Alters zu richten an

Molker.-Genossensch. Stolpmünde.

Suche zu sofort evtl. zum 1. Sep einen (285

Gehilfen

als allein. Selbiger muß in de Weichkäserei, Spezialität Camem bert, Erfahrung haben. Stellun ist angenehm und für dauernd Gefl. Angebote nebst Gehaltsansp sind zu richten an

Molkerei und Weichkäserei Düshorn b. Walsrode.
Inh.. **H. A. Rese.**

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 18. August. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 2,0—2,05 ℳ je Pfund. Tendenz: stetig.

Hamburg, 19. August. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

30	Drittel	1. Kl.	zu	209,—*Mk.	11	Drittel	1. Kl.	zu	204,10 Mk.
7	„	1. „	„	208,90* „	20	„	1. „	„	204,— „
42	„	1. „	„	208,80* „	15	„	1. „	„	203,90 „
23	„	1. „	„	208,70* „	7	„	1. „	„	203,70 „
3	„	1. „	„	208,60* „	9	„	1. „	„	203,50 „
37	„	1. „	„	208,—* „	22	„	1. „	„	200,50 „
45	„	1. „	„	204,60 „	16	„	1. „	„	200,— „
54	„	1. „	„	204,50 „	12	„	1. „	„	198,50 „
4	„	1. „	„	204,40 „	5	„	1. „	„	198,— „
30	„	1. „	„	204,30 „	10	„	1. „	„	197,— „
44	„	1. „	„	204,20 „					

1. Klasse 446 Drittel zu . . . . . 204,93 Mk. im Durchschnitt
1. Klasse 12 Drittel zu . . . . . 190,25 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 19. August. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Der Absatz ist nun doch, wie vorauszusehen war, bei den hohen Preisen stark zurückgegangen und ist das Geschäft in dieser Woche wesentlich ruhiger. Auch in Dänemark, das seit Wochen einen sehr festen Markt zu verzeichnen hatte, ist die Stimmung umgeschlagen und rechnet man dort am Donnerstag mit einer Ermäßigung der Notierung. Diese Annahme wird durch die vorliegenden Festofferten bestätigt. — Unsere Notierungskommission, die am Dienstag die Preise noch unverändert festsetzte, sollte sich dieser Marktlage schnell anpassen, um durch billigere Preise den Konsum wieder anzuregen. — Schmalz. Mattere Meldungen aus Chicago, verbunden mit kleinen Preisermäßigungen, vermochten leider keine Belebung des Geschäftes herbeizuführen.

Hamburg, 19. August. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Wie allgemein zu erwarten war, hat die steigende Preiswelle an einem Punkte ihr Ende gefunden, wo der Konsum sich Einschränkungen aufzuerlegen gezwungen ist. Schon der Schlußmarkt der vergangenen Woche zeigte deutliche Zeichen der Erschöpfung und zu Beginn der neuen Woche wurde seitens der Großkäufer noch stärkere Zurückhaltung geübt. Die Beurteilung des Marktes ist jedoch nicht einheitlich, während optimistische Kreise die gegenwärtige Stockung als nur kurz und vorübergehend bezeichnen, fehlt es auch nicht an Stimmen, die einen Abstrich der Preise befürworten, um das Geschäft baldmöglichst wieder auf die Beine zu bringen. Auch das Ausland dürfte bald mit den Preisen entgegenkommender werden, da Absatzstockung in Deutschland auf alle Auslandsmärkte fühlbare Wirkung zu haben pflegt. Die heutige Auktion dürfte, soweit sich bis zur Stunde überblicken läßt, unverändert bleiben. — Amerikanisches Schmalz. Trotz der hohen Preise war der Absatz ziemlich zufriedenstellend bei unveränderten Preisen. Ware im Freihafen stellt sich gegenwärtig auf ca. 45,50 Dollar, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 198 Mark je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die Differenz im Preise zwischen dänischer und amerikanischer Ware verringert sich mehr und mehr. Dänisches Blasenschmalz notiert heute ca. 200 ℳ, Kistenschmalz ca. 196 ℳ, Tierces ca. 192 ℳ je 100 Kg.

Hamburg, 19. August. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die Nachfrage nach dänischer Butter war auch in der neuen Berichtswoche zufriedenstellend, aber nicht so groß, wie in der Vorwoche. England verhielt sich etwas reservierter und auch Deutschland beorderte sehr vorsichtig. Die Preise haben deshalb eine Kleinigkeit nachgegeben und gingen von 215 Sh. der Vorwoche auf 212 Sh. dieser Woche zurück. Dagegen lag die dänische Krone etwas fester und es dürfte deshalb morgen keine große Veränderung der Notierung zu erwarten sein. Man rechnet mit einer Ermäßigung von ca. 5 Kronen. Die weitere Entwicklung des Marktes ist noch nicht zu übersehen. Markttendenz: ruhig.

Dresden, 18. August. Bericht der Firma Georg Münch. Wie nicht anders zu erwarten war, ist infolge Ferienschlusses das Platzgeschäft zufriedenstellend, sodaß diese Woche mit unveränderten Preisen zu rechnen sein wird. Wenn auch das Ausland heute noch sehr feste Tendenz meldet, so dürfte eine Erhöhung sicherlich nicht zu erwarten sein, zumal Kolonialbutter und sibirische Grasbutter sehr reichlich angeboten werden. Auch diese Qualitäten wirken preisregulierend. — Da der Bäderbedarf nunmehr stark nachläßt, so sind die Zufuhren in deutscher Butter etwas belangreicher. — Schmalz. Bei unveränderten Preisen bewegt sich das Geschäft in sehr ruhigen Bahnen. — Margarine. Der Absatz bleibt zufriedenstellend.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 20. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 20. August. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 198 G.-M. d. Ztr.

Hildesheim, 20. August. Bericht von Mann & Friedeborn. Es war zu erwarten, daß die Preissteigerungen endlich den wenig begehrenswerten Zweck erreichen würden, den Konsum zu verringern, denn alles hat seine Grenzen, auch die dringendste Nachfrage verzichtet schließlich auf Befriedigung. Nur äußerste Mäßigung in den Forderungen und weites Entgegenkommen haben noch eine recht lebhafte Nachfrage nach hier gelegt und die großen Eingänge, besonders der ausländischen Butter, glatt geräumt. Im Augenblick erscheint die Preislage unsicher, doch erwartet man vorerst keine Steigerungen. Tendenz: lebhaft.

Leipzig, 18. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Seit Anfang dieser Woche ist die Stimmung auf dem Buttermarkte merklich ruhiger. Die ausländischen Angebote sind dringend und niedriger. Hierdurch wird eine starke Beunruhigung hervorgerufen und deckt der Kleinhandel, in Erwartung niedrigerer Preise nur den notwendigsten Bedarf.

London, 15. August. Der hiesige Buttermarkt wird jetzt durch eine sehr kräftige Haltung gekennzeichnet, was nicht sonderlich reger Nachfrage sondern vielmehr geringem Angebot zuzuschreiben ist. Letzteres gilt vor allem von kolonialen Herkünften, deren Preise sich in der Berichtswoche um etwa 2 Sh. befestigten. Von australischer Butter sind dabei immer noch 100 000 Kisten unterwegs nach hier, undvon neuseeländischer 43 000 Kisten, während sich von argentinischer 27 000 Kisten, also zusammen 170 000 Kisten oder 60 000 Kisten mehr als zur gleichen Zeit des vorigen Jahres hieher schwimmend befinden. Die hiesigen Eingänge von dänischer Butter betrugen in dieser Woche nur 3657 Faß. Die Nachfrage ließ sich jedoch sehr ruhig an, da der hohe Preis, 212—214 Sh., ungünstig auf den Konsum wirkt. Von holländischer wurden sogar nur 200 Kolli empfangen und die Tendenz war daher sehr kräftig. Rahmbutter notierte 210- 212 Sh. (ungesalzene). Für russische und sibirische Butter bestand geringe Kauflust. Die Preise schwanken zwischen 176—180 Sh. und allerfeinste Qualitäten erzielten 2 Sh. mehr. Wiewohl der Begehr für neuseeländische Butter keineswegs lebhaft war, genügte er doch, um die bescheiden verfügbare Menge zu absorbieren und die Preise neigten nach oben. In feinster Qualität fanden gute Geschäfte zu 196—198 Sh. statt, und in bester ungesalzener zu 198—202 Sh. Australische lag still, aber sehr fest. Ungesalzene Qualität solcher ist knapp und sie erzielte 192 bis 196 Sh. Auf dem Liverpooler Markt zogen die Butterpreise diesmal erheblich an, und auch in Manchester war der Ton ungemein fest. Die dortigen Läger sind fast völlig geräumt und alles deutet auf steigende Preise.

Käse.

Köln, 18. August. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz., 2,60—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,40—2,50 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90—2,0 ℳ je 1 Kg.

Hamburg, 19. August. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die verflossene Woche brachte einen freundlichen Markt. Alle Arten Hartkäse waren gut gefragt. Beeinträchtigt wurde das Geschäft durch viele notleidende Partien, welche infole der Hitze Schaden auf dem Transport genommen hatten. Das bevorstehende Zollgesetz hat die Preiesf für Auslandskäse stark in die Höhe getrieben. Die Preise für deutsche Käse sind hierdurch bisher wenig beeinflußt worden. — Tilsiter-Käse. Der Absatz in Tilsiter Käse hat sich bedeutend gebessert. Die an den Markt kommenden Partien konnten zu unveränderten Preisen gut untergebracht werden. Abfallende Partien, welche in recht großer Anzahl auf dem Markt sind, können nur zu sehr gedrückten Preisen untergebracht werden. — Holländer-Käse. Holland meldet nach wie vor einen festeren Markt. Für tatsächlich gute Ware werden hohe Preise genannt und auch gezahlt. Ein Zurückgehen der Preise wird nicht erwartet. Die Preise für zweitklassige Partien sind etwas gewichen, da sehr viel zweitklassige Ware auf den Markt komt und die Nachfrage hierfür gering ist. — Dänen-Käse. Das Geschäft in Dänen-Käse war nicht sonderlich groß. Die Notierungen scheinen unter Berücksichtigung des Kronenstandes zu hoch. — Schweizer-Käse. Der Markt liegt unverändert gut. Die Nachfrage nach finnischem Schweizerkäse war trotz der erhöhten Forderungen recht gut. Auch echte Emmentaler fanden zu unveränderten Notierungen guten Absatz. — Weich-Käse. Das Weichkäse-Geschäft scheint sich etwas zu bessern. Die vom Allgäu für Limburgerkäse geforderten Preise waren für den hiesigen Markt zu hoch. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: pa. Tilsiter-Käse, vollfett 120—125, do., zweite Qualität 105—115, do., Halbfettkäse 68—75, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 72—75, do., 30 proz. 98—102, do., 45 proz. 128—132, holländische Gouda-Käse, 30 proz. —, do., 40 proz. 124—128, do., 45 proz., frische Käse 140—150, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 175—190, holländische Edamer-Käse, 20 proz. 94—98, do., 30 proz. 108—112, do., 40 proz. 122—125, Schweizer-Käse, pa. Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 18. August. Bericht der Firma Naamloze Vennotschap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Heute waren 410 Partien am Markte. Prima Ware wurde flott verkauft zu hfl. 64—70. Höchstpreis hfl. 72; 2. Qualität, Handel mäßig, hfl. 50—62. — Molkerei-Ware: Frische Gouda, 20 proz. hfl. 44—45, do., 30 proz. hfl. 53—54, do., 40 proz. hfl, 60, do., gelagerte, 40 proz. hfl. 62—63, frische Edamer, 20 proz. hfl. 46, do., 30 proz. hfl. 54—55, do., 40 proz. hfl. 60; Stimmung flott. — Nordholländische Ware: Bei fester Stimmung wird zu hfl. 62—63 verkauft.

London, 15. August. Englischer Käse wird fest gehalten und das Angebot ist bescheiden. Feinste Farmerqualitäten erzielen 126—130 Sh. Stiltons notieren 1 Sh. 3 d. bis 1 Sh. 7 d. je Pfund. Von holländischem Käse wurden in dieser Woche 3557 Kolli und 3062 Stück einzelner Käse empfangen. Die deutsche Nachfrage für diesen Artikel hat ein weiteres Anziehen der Preise veranlaßt, so daß 40 proz. Edamer jetzt 104 Sh., 30-prozentiger 94—98 Sh. und untergeordnete Sorte 82—87 Sh. erzielt. 45 proz. Goudakäse gilt 102—116 Sh. Für italienische Gorgonzola besteht nur geringe Kauflust, und zwar nur für allerfeinste Qualität zu 11 bis 11½ d. je Pfund. Koloniale Käsesorten entwickeln matte Tendenz bei geringer Nachfrage. Die hiesigen Lager von kanadischem Käse stellen sich mit 178 479 Kisten bedeutend höher als im Vorjahr. Feinster weißer und gelber Käse dieser Herkunft lag matt zu 107—108 Sh. Neuseeländischer und australischer Käse wird nicht übermäßig offeriert, doch läßt sich das Geschäft schleppend an. Die Tendenz begünstigt die Käufer.

Eier.

Köln, 18. August. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 16, do., über 55 Gr. 14—15; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 17—18, do., über 55 Gr. 15—16, unter 55 Gr. 13—14.

Vieh.

Berlin, 19. August. Der Auftrieb betrug: 1507 Rinder, darunter 309 Bullen, 440 Ochsen, 758 Kühe und Färsen, 1800 Kälber, 8047 Schweine, 288 Auslandschweine. Bei Rindern, Kälbern und Schweinen verlief der Markt glatt. Die Preise lauten: Ochsen :1. 56—60, 2. 50—54, 3. 45—48, 4. 38—42; Bullen: 1. 55—58, 2. 49—52, 3. 43—48; Kühe und Färsen: 1. 55 bis 60, 2. 47—52, 3 .35—42, 4. 28—32, 5. 21—25 ;Fresser: 40—46; Kälber: 1. —, 2. 85—95, 3. 75—82, 4. 65—73, 5. 55—62; Schweine: 1. —, 2. 94—95, 3. 93—95, 4. 90—93, 5. 87—89, 6. —, Sauen 83—88.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 19. August. Der Getreidehandel bleibt sehr lustlos. Die Mehlpreise lassen einen nur geringen Mahllohn. Abgesehen von der durch den Streik beschränkten Kauflust der hiesigen Mühlen sind auch die Provinzmühlen immer vorsichtig in ihren Anschaffungen, besonders beim Roggen, und das Angebot strömt täglich mehr dem Berliner Markt zu. Eher bestand wohl noch etwas Deckungsfrage für vorverkaufte Ware, doch mußte billiger als gestern abgelassen werden. Auch für Lieferung war die Tendenz matt. Weizen ist zwar nicht so stark wie Roggen angeboten, ließ sich aber ebenfalls nur billiger verkaufen. Dasselbe ist auch von Lieferung zu sagen. Für Auslandsofferten fehlte jedes Interesse. Gerste blieb reichlich im Markt und stellte sich in geringeren Sorten eher etwas niedriger. Für Hafer fehlt es ebenfalls nicht an Angebot, doch war die Marktlage ein wenig stetiger, weil der Konsum wieder einiges Interesse zeigte. Mehl hatte gestern Nachmittag etwas mehr Umsatz. Die Zurückhaltung der Käufer gegenüber dem großen Angebot war wieder recht fühlbar. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 237—241, mecklenburgischer 235—237, September 253—255, Oktober 255,50—256, Dezember 261—260,50, Roggen, märkischer 174—181, westpreußischer 165—170, September 195—194,50, Oktober 202—200,50, Dezember 205—204, Sommergerste 240—269, Wintergerste 189—197, Hafer, märkischer neuer, bei sofortiger Lieferung 186—195, September 183, Oktober 188, Mais (loko Berlin) 214—218, Weizenmehl 32,25—35, Roggenmehl 25,75—27,50, Weizenkleie 13,60, Roggenkleie 13,30, Raps 345—350, Viktoriaerbsen 27—35, kleine Speiseerbsen 25—27, Futtererbsen 23—25, Peluschken 23—25, Wicken 26—28, Lupinen, blau 12,50 bis 14,50, do., gelb 15—16,50, Rapskuchen 16,60—16,80, Leinkuchen 23,60—24, Trockenschnitzel 12,20—12,50, Soya-Schrot 22,40—22,60, Torfmelasse 9,80, Kartoffelflocken 25—25,30.

Hamburg, 19. August. Getreide. Unverändert. Weizen 242—252, neuer Roggen 185—190, Hafer 195—205, neue Wintergerste 202—215, ausländische Gerste 205—218, Mais 192—198 Rm., alles für 1000 Kg.; Hirse 11—13 Gulden, Leinsaat 22—24 Gulden für je 100 Kg.

Magdeburg, 19. August. Weizen. matt, 11,80—12, Roggen matt, 9,40 bis 9,60, Sommergerste ruhig, 14,50—15, Wintergerste stetig, 10,20—10,30, Hafer stetig, 11,50—12.

Emden, 18. August. Bericht der Internationalen Import- u. Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,20—10,30, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80—5,20, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,10—3,50, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,10—1,85, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,70—1,90, inländischer Hafer 10,10 bis 10,50, inländischer Weizen 12,10—12,60, inländischer Roggen 10,50 bis 10,60, inländische Sommergerste 10,75—10,85, inländische Wintergerste 10,30—10,40, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 10,0—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00.

Empfehlenswerte Bücher:

Gesetzliches.

Betriebsrätegesetz. Textausg. mit Anmerkungen von Günther. 2,— *M.*
— Führer durch das, von Thiel-Köppel, — *M.*

Bürgerliches Gesetzbuch nebst Einführungsgesetz 14. Abdruck. Berlin. 4,— *M.*
— mit Kommentar von Geh. Ob.-Justizrat Greiff. 11 Aufl. 1923. 1118 Seiten. Geb. 13,— *M.*

Eisenbahn-Verkehrsordnung vom 23. 12. 1908 nebst Ausführ.-Bestimmung. 5,— *M.*

Ersatzmittel-Verordnung v. 7. 3. 1918 nebst Ausführ.-Vorschrift. Verordnung über Preistreiberei, Schleichhandel. 0,80 *M.*

Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften m. Kommentar von Dr. Hans Crüger 1915. Gebunden — *M.* Demnächst neue Aufl.
— Textausgabe mit Anmerkung und Sachregister von Parisius u. Crüger, neu bearbeit. von Dr. Hans Crüger. 16. Aufl. 270 S. Berlin 1920. 2,— *M.*
— Was ist zu tun, um den Bestimmungen des Genossenschaftsgesetzes zu genügen? 11. Aufl. 139 S. Berlin 1918. 1,— *M.*

Gesellschaften mit beschränkt. Haftung. Textausg. m. Anm. von Parisius u. Crüger. 15. Aufl. 1,— *M.*

Handelsgesetzbuch (ohne Seerecht) nebst Erläuterungen. Begründet von v. F. Litthauer. Neu bearbeit. von Dr. A. Mosse. 16. Aufl. 1920. 603 S. 6,50 *M.*

Konkursordnung und Anfechtungsgesetz mit Anmerk. von Sydow-Busch 12. Auflage. 4,50 *M.*

Nahrungs- u. Genußmittelgesetz v. G. Lebbin. Demnächst neue Auflage.
— v. Buchka. 5,— *M.*
— von Pfordten. 2,20 *M.*

Reichs-Gewerbe-Ordnung nebst Kinderschutz- u. Hausarbeits-Gesetz. Von Dr. Friedr. Hiller und Dr. Herm. Luppe. 20. Aufl. 1921. 912 S. 6,— *M.*

Reichsversicherungsgesetz u. Einführungsgesetz 5. Aufl. 521 S. 1922. 2,— *M.*

Strafgesetzbuch. Bearbeitet von Prof. Dr. E. Kohlrausch. 26. Aufl. 1922. Geb. 4,50 *M.*

Umsatzsteuer-Gesetz von Geh.-Ober-Justizrat Otto Lindemann. 3. Auflage 1923. 492 S. 4,— *M.*

Unfallversicherungsgesetz., Gewerbe- v. Woedtke 9. Aufl. v. F. Caspar. 1907. Demnächst neue Auflage.

Unlauterer Wettbewerb. Gesetz gegen den Textausg. mit Anmerkungen von Justizrat Pinner. 7. Aufl. 1,40 *M.*

Versicherungsgesetz für Angestellte, nebst den Ausführungsvorschriften und Bestimmungen, sämtl. Kriegsverordnungen u. den Verordnungen über d. Verfahren. Textausg. mit Sachregister. Besorgt von Senatspräsident Dr. K. Lippmann. Berlin 1920. 308 S. 3,50 *M.*
— Textausgabe m. Sachregister, 2. Aufl. 1,— *M.*

Viehseuchengesetze nebst den zur Ausführung erlassenen Vorschriften und anderen für das Veterinärwesen wichtigen Bestimmungen. Textausg. mit Anmerk. von Reg.- u. Veterinärrat Nevermann. 16,80 Mark.
— nebst Ausführungsvorschrift. a. d. preuß. Ausführungsgesetz von Landrat Dr. Hippel. 2. Aufl. 1913. 4,— *M.*

Viehseuchengesetzgebung für d. Deutsche Reich und für Preußen. Mit Anmerkung. von Rechnungsrat F. Backhaus. 948 S. Berlin 1912. 2,— *M.*

Warenzeichenrecht, 5. Aufl. v. Freund-Magnus. 3,50 *M.*

Zuwachssteuergesetz v. 14. 2. 1911 mit Ausführungsbest. u. Vollzugsanweisungen v. Dr. W. Cuno. Vergriffen.

Milchvieh-Zucht und -Haltung.

Bruchholz, Tierzuchtlehre mit vielen Abbildungen. — *M.*

Dammann, Prof. Dr. C. Die Gesundheitspflege der landwirtschaftlich. Hausfäugetiere. 3. Aufl. Mit 20 Farbendrucktaf und 74 Textabb. 873 S., 1902. Geb 15,— *M.*

Dettweiler, Dr. Friedr. Die Aufzucht des Rindes. 235 S. 1908. 3,50 *M.*

Eisbein, Dr. C. J. Anleitung zur Ernährung, Pflege und Behandlung d. Rindviehes 88 S. 3. Aufl. 1901. Gebunden 2,50 *M.*

Fischer, Prof. Dr. M. Tierzuchtlehre f. praktische Landwirte, sowie zum Unterricht an landwirtschaftl. Lehranstalt. 3. Aufl 1912. 3,— *M.*

Gutbrod-Funk, Dr. B., Rindviehzucht. 8. Aufl. 193 S. mit 10 Textabb. 1918. Gebunden 3,80 *M.*

Hansen, Prof. Dr. J. Lehrbuch der Rinderzucht. 2. Auflage mit 316 Abbildungen. 20,— *M.*

Hink, Aug. Milch, Fleisch, Eier und Fett durch Kleintierzucht. Anleitung z. Zucht zur Haltung von Ziegen, Schweinen, Kaninchen u. Geflügel m. 13 Abb. 2. Aufl. 60 S. 1919. 1,20 *M.*

Lauterwald, Dr. Franz, Betrachtungen über die Milchviehkontrolle und Molkereikontrolle mit einem Anhang über die Schwankungen des prozentischen Fettgehaltes der Milch und die Grundzüge des Kontrollvereinswesen. 1924. 32 S. Preis 50 Pfg., in Partien billiger.

Lindh, Ökonomierat, G. Die Bedeutung u. Einrichtung d. Milchkontrollvereine. 187 Seiten. 1,20 *M.*

Marquart, Benno, Lehrbuch des Milchkontrollwesens. 1911. 450 S. mit 74 Abb. Vergriffen.

Martin, Pflege des Rindes. 1,20 *M.*

Ostermayer, A. Leistungszucht u. Leistungskontrolle unter besond. Berücksichtigung des Milchviehes 1905. 2,— *M.*

Rautmann, Dr. H. Die Rindertuberkulose u. ihre Bekämpfung. 102 S. m. 29 Abbild. 1913.

Rudl, Franz, Tafeln zur Bestimmung des Lebendgewichtes der Rinder. 1912. 16 Seiten mit 2 Abb.

Schwarz. Die Molkereien u. d. Tuberkulosetilgung nach d. neuen Reichs-Viehseuch.-Gesetz. 21 Seit. 1912. 0,25 *M.*

Steuert, Prof. Dr. L. Nachbars Rinderzucht. 132 S. m. 59 Abb. 1901. Geb. 4,— *M.*

Strauch, Oekonomierat R., Die Rinderwage in der Tasche. 1921. 0,80 *M.*

Uhrmann, Prof. u. Dir. Blank, Merk- und Hilfsbuch für Beamte u. Mitglieder von Rindviehkontrollvereinen.

Wilsdorf, Dr., Großes Handbuch der Rindviehzucht, Lehrbuch des Schweizers.

Milchgewinnung.

Aufsberg, Th. Stallkunde u. Milchkenntnis. 73 S. m. 14 Abbildung. Stuttgart 1906. Kart. 1,40 *M.*

Hansen, Prof. Dr. Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? 1923. 4 Seiten. 0,10 *M.*, in Partien billiger.

Ostertag, Prof. Dr. R. u. Henkel, Prof. Dr. Th. Melkbüchlein. Schriften des Deutschen Milchw. Vereins Nr. 37. Stuttgart 1912. 3. Auflage. 1,20 *M.*

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4. S. 0,10 *M.*

Milchverwertung.

Aufsberg, Th. Rahmgewinnung und Butterbereitung. 79 S. m. 56 Abb. 1,50 *M.*

Freund, Emil. Die Herstellung u. Verwendung v. Trockenmilch. 63 S. m. 17 Abb. 1918. Vergriffen.

Goldhausen, Franz. Kumys (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach ein. eig. Methode 35 S. 1889. 1,20 *M.*

Heim, Wilhelm. Die Rahmlieferung, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm b. Molkereigenossenschaften. 1896. 1,— *M.*

Knoch, Dr. C. Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmethode u. ihre Bewertung. 24 Seiten. 1904. 0,50 *M.*
— Die Magermilchverwertung in den Molk. 2. Aufl. 249 S. m. 42 Abb. 1912. Vergr.

Lauterwald, Dr. Franz. Die Butterfehler und ihre Ursachen, sowie Beurteilung einiger Buttereihilfsstoffe. 1924. 82 S 2,50 *M.*

Maaß, A., Die Herstellung und Behandlung von Schlagsahne. 1925. 4. S. —,10 *M.*

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne. 1925. 15 S. —,40 *M.*

Morres, W. Anleitung zur Yoghurtbereitg. 7 Seiten. 0,25 *M.*

Motz, Hermann. Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. Hausbutterei-Hauskäserei). 38 S. 1,— *M.*

Scherer, R. Das Kasein. Seine Darstellung und technische Verwertung. 2. Auflage. 316 S m. 14 Abb. 1919. 4,— *M.*

Schwarz, C. Die Verwendung von Wasser beim Buttern unter Berücksichtigung des Verkaufs von Buttermilch. 29 Seiten. 1,— *M.*

Utz, F. Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. 204 S. mit 72 Abbildung. Wien 1911 Geb. 5,— *M.*

Vorträge, gehalten auf dem Rahmeiskursus der Preuß. Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel am 28. und 29. November 1924. 2,— *M.* 1925. 62 S.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mitt. Handzentrifuge. 1922. 0,20 *M.*

Zirn, Georg. Ueber Milchzuckerfabrikation. 16 S. 1895. Vergriffen.

Milchhandel.

Aemis, Dr. W. Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe. 1898. 1,— *M.*

Bernstein, A. Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1,50 *M.*

Clevisch, Dr. A. Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 2,— *M.*

Fischer, Albert, Die Technik im Milchhandel. 106 S., geb. 4,— *M.*

Helm, Wilhelm. Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchversorg. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2,50 *M.*

Knoch, Dr. C. Die städtische Milchzentrale. Mit 49 Abb. u. 1 Tafel. 1906. 4,— *M.*

Milchuntersuchung.

Barthel, Die Methoden zur Untersuchg. von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebund. 9,— *M.*

Freudenreich, Dr. Ed. von. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft für Molkereischüler, Käser und Landwirte. 8. Aufl. 106 S. m. 4 Abb. und 1 Tafel. 1,80 *M.*

Gerber, Dr. R. Die praktische Milchprüfung einschließend d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abbild. und 13 Tabellen. 131 Seit. Gebunden 3,— *M.*

Grimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- u. Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker und Studierende sowie Milchwirtschaftler. 364 S. m. 37 Textabb. 1910. Gebunden 10,— *M.*

Hesse, Dr. A. Die Rahmuntersuchung. Anleitung z. Untersuchung des Rahms für Molk.-Fachleute. Mit 10 Abbildungen. 1907. 1,— *M.*

Hußmann, Dr. J. F. Molkerei-bakteriologisches Praktikum. Leitf. für Molk.-Fachl., Landwirte, Landwirtschaftslehrer, Studierende. 144 S. u. 19 Taf. 1913. Geh. 4,50 *M.*

Buchhandlung der Molk.-Ztg. Hildesheim.

In dieser Woche eingegangene und weiterbeförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
6518	2	1992	6	2493	1
8851	1	1996	1	2500	3
9133	1	2046	2	2501	1
10881	1	2065	1	2508	2
11060	1	2111	1	2516	1
11380	1	2118	1	2821	2
11676	1	2127	8	2524	2
11793	1	2173	5	2544	6
563	1	2181	14	2551	5
588	1	2182	1	2552	1
698	1	2194	6	2553	1
1198	1	2197	3	2554	6
1255	1	2198	2	2557	7
1824	1	2200	1	2558	7
1594	1	2210	1	2561	1
1630	1	2212	2	2562	14
1753	1	2214	3	2563	1
1766	1	2240	1	2565	1
1783	4	2244	4	2572	1
1813	2	2245	4	2588	1
1821	4	2258	1	2591	1
1825	1	2271	3	2593	5
1828	2	2276	1	2598	6
1842	1	2279	5	2611	2
1852	1	2281	3	2635	4
1854	4	2284	5	2640	19
1860	25	2285	1	2647	5
1865	2	2316	2	2654	9
1866	6	2387	2	2656	2
1869	14	2393	1	2659	2
1874	1	2396	1	2675	2
1878	1	2400	6	2676	1
1886	1	2410	2	2678	2
1888	1	2411	2	2680	5
1894	38	2429	2	2686	2
1900	1	2432	3	2689	1
1908	3	2437	14	2707	1
1912	4	2440	2	2708	2
1913	9	2444	3	2712	1
1910	2	2546	5	2729	3
1946	2	2448	4	2737	1
1949	1	2449	33	2738	2
1962	6	2450	17	2740	12
1967	4	2451	4	2743	1
1969	2	2453	3	2753	1
1970	2	2454	3	2767	1
1981	4	2456	5	2788	5
1982	73	2459	3	2791	5
1983	4	2462	8	2792	4
1984	2	2465	3	2795	1
1985	6	2469	1	2804	1
1986	7	2481	3	2811	1
1989	7	2482	2	2814	1
1990	2	2489	1	2853	5
				2866	5

UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr 2138 Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 92 — Hildesheim, den 22. August 1925. — 39. Jahrgang.

Wer bis zum 25. August sein Abonnement auf die „Molkerei-Zeitung" für Monat September nicht erneuert hat, muß an die Post Verzugsgebühren bezahlen und hat eine Unterbrechung in der Zustellung zu gewärtigen.

Streifbandbezieher überweisen das fällige Bezugsgeld mit 2,50 Mk. pro Monat am besten auf unser Konto 37 beim Postscheck-Amt in Hannover.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 18. August. 203 Mark je Zentner.
Donnerstag, 20. August. 203 Mark je Zentner.
Sonnabend, 22. August. 203 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 20. August. 198 Mark je Zentner.
Auktion am 19. August. Höchstpreis 209.— M, Durchschnitt 204.93 M.

Köln. Dienstag, 18. August. Höchstpreis 215 Mark je Zentner.
Freiag, 21. August. Höchstpreis 210 Mark je eZntner.

Kopenhagen. Donnerstag, 20. August. 421 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 436 Kronen).

Berlin 22. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: ruhiger.

Köln, 21. August. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 2,10 M, 2. Qualität 1,95—2,00 M je Pfund. Tendenz: fest.

Kempten, 19. August. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 188.— Mark, 2. Qualität 173 Mark. Tendenz: Nachfrage kann befriedigt werden.

Leeuwarden (Holland), 21. Aug. Bericht der Firma S. S. Seventer & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute: 240 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 248—252 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 20. August. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin u. Umgegend E. V. Die vergangene Woche zeigte keine wesentliche Veränderung im Berliner Buttereinzelhandel. Trotz des Zuendegehens der Hauptreisezeit machte sich eine Absatzzunahme noch nicht bemerkbar. Die Kleinhandelspreise blieben die gleichen wie in der Vorwoche, nämlich 2.— bis 2.50 M je Pfund. Im Großhandel wurde in Verfolg der vorwöchigen amtlichen Notierungen etwas höher (1,97—2,32 M je Pfund) notiert. Die amtliche Notierung hielt sich in der vergangenen Woche unverändert auf 2,03 M je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. Die Eingänge aus dem Inland waren nicht allzu groß, hingegen wurde Auslandsbutter reichlich angeboten. — Die Preise für Schmalz und Margarine blieben unverändert. Das an sich ruhige Geschäft war hier und da ein wenig belebter.

Berlin, 20. August. Bericht der Firma H. Engels Nachf. Auf eine ganze Reihe hintereinander folgender Wochen mit steigenden Preisen zeigt sich diesmal eine matte Woche, entstanden durch die Unlust der Käufer, die hohen Preise zu bewilligen. Da aber die unteren Sorten, wie sibirische Butter, fast vollständig fehlen, so ist kaum anzunehmen, daß diese Preissenkung von längerer Dauer ist bezw. daß die Preise noch weiter weichen werden. Die Berliner Notierung blieb daher auch diese Woche unverändert 203, während Kopenhagen um 15 Kronen ermäßigte.

Hamburg, 20. August. Bericht der Firma A. F. C. Fick. Trotz der letztwöchigen weiteren Erhöhung der Preise blieb der Schlußmarkt fest bei völlig geräumten Lägern. Die dänische nAblader waren am Sonnabend nicht einmal imstande, größere Verladungen zu machen, da alle Vorräte restlos begeben waren. Auch in den ersten Tagen der neuen Woche konnte von einer Abschwächung kaum die Rede sein. Aufträge liefen nach wie vor von allen Seiten zufriedenstellend ein, wenn auch quantitativ beschränkt. — Erst Mitte der Berichtwoche, nachdem der englische und dänische Markt eine ruhigere Tendenz meldete, trat auch hier eine abwartendere Haltung ein. Die abermals erhöhten Kleinhandelspreise scheinen dem allgemeinen Konsum doch mehr Abbruch getan zu haben, als vorerst angenommen wurde. Außerdem disponiert jeder Groß- und Kleinhändler wesentlich schärfer, sobald keine weitere Erhöhung der Preise mehr in Frage kommt. Unsere eigenen Eingänge bleiben aber weiterhin zu klein, um eine ausschlaggebende Rolle zu spielen. Es handelt sich für uns nur darum, den Import dänischer Butter zu verkleinern oder zu vergrößern. Selbstverständlich sind wir auch im gleichen Maße den Schwankungen der ausländischen Notierungen unterworfen. — Noch am Mittwoch gingen die Meinungen in Dänemark über die Gestaltung der Notierung zwischen unverändert und 5 Kronen niedriger auseinander, während heute tatsächlich ein Abstrich von 15 Kronen auf 421 Kronen vorgenommen wurde. Allerdings sollte dieser Rückgang genügen, den Absatz neuerlich zu stärken. — Wie schon erwähnt, war der Bedarf am hiesigen Platz bis Mitte der Woche recht gut; die Meiereiverbände für Schleswig-Holstein konnten das zugeführte, ungefähr gleiche Quantum der Vorwoche mühelos zu unveränderten Preisen von 204,93 M im Durchschnitt absetzen. — Die heutige Großhandelsnotierung wurde bereits um 4 M auf 198 M ermäßigt, während Berlin noch unverändert 203 M notiert. — In neuseeländischer, kanadischer und australischer Ware wurden wieder einige Umsätze erzielt. — Für sibirische Butter besteht, soweit es sich um ausgesucht feinste Qualitäten handelt, nach wie vor Interesse, jedoch bleibt der Konsum hierin überraschend klein. Trotzdem die Preise inzwischen eine erhebliche Ermäßigung von 10 Sh. erfahren haben, konnten die Umsätze sich nicht erweitern. Dagegen nehmen die an und für sich schon recht beträchtlichen Vorräte in Deutschland und England noch ständig zu, so daß man wirklich gespannt sein kann, wie der Handel sich für diese Provenienz weiter entwickeln wird.

Leipzig, 20. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die ruhigere Stimmung auf dem Weltbuttermarkte machte in den letzten Tagen weitere Fortschritte. Es bleibt also unbeachtlich, daß die Zufuhren von deutscher Butter nach wie vor klein ausfallen. Possierlich wirkt es, daß unter solchen Umständen das Resultat der gestrigen Hamburger Auktion sogar etwas höher ausfiel, wie vorige Woche. Es ist dadurch festgestellt, daß der Einfluß der Auktionen auf die Notierungen negativ sein muß, wenn sich solche Erscheinungen wiederholen. Man erwartet jedoch größere Preisrückgänge nicht.

Breslau, 20. August. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Wie anzunehmen, war der Absatz merklich zurückgefallen Eine Ueberraschung bietet diese Erscheinung für uns nicht. Wir möchten noch weiter gehen, daß es uns auch nicht überraschen würde, wenn jetzt ähnlich wie vor einigen Monaten ein strammer Abstieg der Preise eintreten würde. Glauben wir doch, daß die Haussestimmung wesentlich durch die Zollvorlage beeinflußt war. Hinzu kommt, daß die Erntearbeiten nach und nach zu Ende gehen, der Eigenbedarf auf dem Lande wird demnach kleiner und die Anlieferungen erhöhen sich im entsprechenden Tempo. Durch die inzwischen stark gestiegenen Milchpreise ist auch der Absatz in Milch langsamer geworden. Man kann da und dort von einem Zurückfließen der Menge hören, so daß auch durch diese Erscheinung ein Einfluß auf den Buttermarkt ausgeübt wird. Der Kopenhagener Markt ist wohl noch nicht merklich zurückgefallen, ein Abbröckeln der Preise hat sich aber doch bereits bemerkbar gemacht und glauben wir, daß ein stärkeres Zurücksetzen der Preise in der nächsten Woche unausbleiblich sein wird.. Jedenfalls glauben wir, daß wir mit 203 M den höchsten Stand in diesem Jahre erreicht haben und in nächster Zeit uns von dieser stolzen Höhe wohl weiter entfernen müssen, wenn das Geschäft im Fluß bleiben soll.

Bremen, 21. August. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die fast 4 Wochen anhaltende Hausse am Buttermarkte scheint einstweilen zum Stillstand gekommen zu sein. Bereits Anfang dieser Woche war die Nachfrage nicht mehr so lebhaft wie zuvor, was zum Teil darauf zurückzuführen sein dürfte, daß die Kundschaft sich im Voraus eingedeckt hatte und auf der hohen Preisbasis keine Neigung zu weiteren Meinungskäufen zeigte. Auch der endgültige Entscheid in der Zollfrage dürfte wesentlich zur Klärung beigetragen haben. Berlin notierte in dieser Woche unverändert, während die Hamburger Großhandelsnotiz mit 198 M 4 M unter der der vorwöchigen lag. Die Hamburger Butterauktionen brachten bei fast unveränderter Zufuhr mit 204,93 M eine unwesentliche Veränderung. Kopenhagen dagegen ermäßigte am Donnerstag die Notierung um 15 Kr. auf 421 Kr., was allerdings zum Teil durch die Besserung der dänischen Krone ausgeglichen wurde. Feinste deutsche Butter war leicht angeboten, konnte aber untergebracht werden, sobald die Abgeber zu Preiskonzessionen bereit waren. — In australischer und kanadischer Butter wurde Verschiedenes gehandelt. Sibirische Butter fand, sofern die Qualität gut war, leicht Abnehmer. Unter Berücksichtigung der außerordentlich schwierigen Wirt-

schaftslage in den Industriegebieten Deutschlands dürfte es wünschenswert sein, daß die Notierungen herabgesetzt würden, damit die große Masse der Verbraucher in der Lage bleibt, Butter zu kaufen und nicht gezwungen ist, mit billigeren Ersatzmitteln vorlieb nehmen zu müssen.

Kopenhagen, 20. August. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt eröffnete in dieser Woche recht ruhig. Der Preis nach England mußte ca. 5 Sh. ermäßigt werden, um Aufträge zu verschaffen. — Aus dem Grunde wurde die Notierung heute um 15 Kr. herabgesetzt, wonach dieselbe jetzt 421 Kronen ist. — Von Deutschland ist die Nachfrage dagegen ganz gut gewesen, und, da England seinen Bedarf kaum gedeckt bekommen hat, so ist es sicher zu erwarten, daß der Markt sich nach der stattgefundenen Ermäßigung der Notierung wieder befestigen wird. — Wir erwarten eine etwas bessere Marktlage für nächste Woche mit unveränderten, vielleicht ein wenig höheren Preisen.

Käse.

Köln, 21. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45 prozentig, 2,60—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,40—2,50 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90—2,0 ℳ je 1 Kg.

Berlin, 20. August. Auch in der abgelaufenen Woche war das Käsegeschäft recht befriedigend, wenn auch die Detailumsätze noch etwas umfangreicher sein könnten. Tilsiter war, wie gewohnt, gut gefragt. Noch lebhafter war Schweizerkäse begehrt, von dem nur noch geringe Zufuhren zu erwarten sind, weil die Läger in der Schweiz stark gelichtet sein sollen. In Holländerkäse entwickelte sich ein flottes Geschäft. Allgäuer Weichkäse war zeitweise gut begehrt und auch in Sauermilchkäse beginnt sich das Geschäft zu beleben. Mit einiger Besorgnis sieht man den neuen Zöllen entgegen, die ohne Frage eine Verteuerung der Ware und nachteilige Beeinflussung des Konsums im Gefolge haben werden. In eingeweihten Kreisen will man wissen, daß der neue Zoll wahrscheinlich ab 1. Oktober erhoben werden wird, und zwar mit 40 ℳ für hochprozentige Ware und 30 ℳ für minderwertige Ware für 100 Kilo. — Als Großhandelspreise werden uns für greifbare Ware in Mark je Pfund genannt: prima Tilsiter, vollfett 1,20—1,30, do., zweite Sorte 1,05—1,15, holländischer Edamer-Käse, 40 proz. 1,27—1,32, do., 30 proz. 1,13—1,18, do., 20 proz. 0,97—1,02, holländischet Gouda, 45 proz. 1,45—1,50, do., 40 proz. 1,20—1,25, echte Emmentaler 1,75—1,80, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,50—1,55, do., mitttelgelocht 1,30—1,45, bayrischer Emmentaler 1,60—1,65, bayrischer Emmentaler 1,60—1,65, bayrischer Schweizer 1,35 bis 1,45, □-Käse, bessere Ware 040—0,45, do., eringere Ware 0,35—0,40, Camembert, vollfett, 350 Gr. 1,30—1,35, do., 140 Gr. 0,42—0,45, bayrischer Limburger, 20 proz. 0,90—0,95, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 0,92—0,97, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 1,20—1,30, Steinbuscher, vollfett 1,40—1,45, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, Parmesan 1,60—1,65, bayrischer Kräuterkäse 0,80—0,90, Glarner Kräuterkäse 0,95—1,00.

Breslau, 20. August. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. In den letzten Tagen hat sich eine recht lebhafte Nachfrage nach Magerkäse gezeigt, im besonderen nach Harzerkäse. Da man keinerlei Vorräte in Rohmaterial hatte, entstand eine merkliche Knappheit, so daß die eingehenden Aufträge nur schleppend und bei erhöhten Preisen befriedigt werden konnten. Auch die anderen Sorten wurden gut begehrt, so daß man im ganzen von einem flotten Geschäft sprechen kann. — Quarg. Die Anlieferungen aus unserem Gebiet haben ganz wesentlich nachgelassen, so daß ein fühlbarer Mangel entstand. Mit einer Aenderung der Lage wird man wohl erst in 2—3 Wochen rechnen können.

Kempten, 19. August. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 64—67 Mark, Tendenz: ungeklärt; Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 ℳ. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 21. Aug. Bericht der Firma S. S. Seenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 84—94 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 106—112 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 116—122 holländische Gulden je Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 21. August. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 21. bis 27. August festgesetzt in:

Berlin: 25 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg. 24 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau. 21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 20. August. Bericht der amtlichen Eier-Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel. Preis in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 16, frische, über 55 Gr. 14, do. unter 55 Gr. 12,5—13; Auslandseier: extra große 16,5—17,5, große 13 bis 14, normale 10—12, abweichende 8,5—9, kleine und Schmutzeier 9—9,5.

Köln, 21. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 16, do., über 55 Gr., 14—15; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 17—18, do., über 55 Gr. 15—16, unter 55 Gr. 13—14.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 21. August. Seit gestern ist die Ausfuhr frei, aber bei der bestehenden Verkaufskonkurrenz des Auslandes ist zu den bestehenden deutschen Preisen ein Export unmöglich, wenn nicht durch die Einfuhrscheine Hilfe kommt. Wie bereits gestern erwähnt, sollen diese aber erst zum Jahreswechsel in Kraft treten, und so ist die Ausfuhr unmöglich. Das Angebot in Weizen und Roggen wie auch Mehl zeigt sich besonders aus Ostpreußen stärker. Auch von Schlesien, das bisher für Brotgetreide nicht im Markte war, gab sich etwas mehr Angebot kund, während im übrigen die erste Hand abzuwarten scheint. Infolge dieser Verhältnisse war die Marktlage schwach. Es lagen auch für Lieferung größere Verkaufsaufträge vor, und so gingen die Preise allgemein zurück. Gerste wurde in guter Brauware gesucht, sonst lustlos. Hafer weniger angeboten und eher zurückhaltend. Futterartikel still. Am Frühmarkt wurden notiert in Rentenmark je 1000 Kilo amtlich loko frei Wagen oder ex Waggon: Hafer, guter 219 223,, mittlerer 214—218, Gerste 262—284, Wintergerste 223—230, Futtergerste 264—275, La Plata Mais 222—225, Roggenkleie 140—144. — wurden notiert: Weizen, märkischer 233—237, Weizen, mecklenburgis 133—134, September 251—250, Oktober 253, Dezember 259, Roggen, m kischer 172—173, do., westpreußischer —, September 192, Oktober 198 197,50, Dezember 198, Sommergerste 240—275, Braugerste 189—197, Ha märkischer 186—193, September 181, Oktober 186, Dezember 191, M (loko Berlin) 214—218, Weizenkleie 13,50, Roggenkleie 13,20, Raps 355 360, Viktoriaerbsen 27,00—35,00, kleine Speiseerbsen 26,00—27,00, Futterbsen 23,0—25,0, Peluschken 23,0—25,00, Wicken 26,0—28,00, Lupinen, b 12,50—14,50, Lupinen, gelb 15,00—16,50, Rapskuchen 16,60—16,80, Le kuchen 23,30—23,70, Trockenschnitzel 12,20—12,50, Soya-Schrot 22,20 22,40, Torfmelasse 9,80—9,85, Kartoffelflocken 25,00—25,10

Neueste Schweinepreise.

Ort	Aug.	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tenden
Berlin	19	1803	95—90	89—83	Lebendgew.	glatt
Breslau	19	2961	88—82	81—70	„	schlecht
Danzig	18	1310	93—80	76—70	„	geräumt
Dortmund	17	1801	95—90	89—84	„	flott
Dresden	20	585	93—89	88—84	„	langsam
Düsseldorf	17	1158	97—92	91—83	„	mittelm.
Elberfeld	17	1898	94 - 88	85—75	„	langsam
Essen	17	2703	93—83	80—75	„	mittel
Frankfurt a. M.	20	615	93—85	85—80	„	langsam
Hamburg	21	3847	88—86	83—70	„	zieml. reg
Hannover	19	—	90—88	85—80	„	mittel
Leipzig	20	1119	98—92	91—85	„	gut
Magdeburg	18	2703	90—85	84—75	„	mittel
Mannheim	17	2378	92—87	86—74	„	sehr schwa
München	19	2140	95—85	82—70	„	mittel
Stettin	18	890	88—80	78—70	„	ruhig
Stuttgart	20	902	97—92	90—89	„	langsam

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Suche zu sofort oder 1. Septemb. einen jungen, fleißigen (3325

Gehilfen

als alleinigen.

Molk. Naumburg a. Queis.

Wir suchen zum 1. September ev. einige Tage später einen tüchtigen, jüngeren und ehrlichen (3321

Gehilfen

Gehalt 70—75 ℳ monatlich b. fr. Station.

Molkerei Hasenfleth
Post Oberndorf a. d. Oste.

Zum 1. September such. wir ein. tüchtigen, soliden, jüngeren, zweit.

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Gehalt monatl. 50 Mk. Auch wird ihm Gelegenheit gebot., sich im Kontor auszubilden. Angebote nebst Zeugnisabschriften erb.

Molk. Bederkesa, Kr. Lehe.
Schmidt, Verwalter.

Die Stelle eines (3293

Betriebsleiters

der Falkenberger Molk.-Genoss., e. G. m. b. H. (Vollbetrieb) ist am 1. Oktober 1925 neu zu besetzen. Schriftl. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sind zu richten an

Wilcke, Rittergut Schmerkendorf
bei Falkenberg, Bez. Halle.

Suche fleißigen, sauberen, evgl.

Gehilfen

für Quargkäserei und Besorgung der Pferde. (3228

Bernh. Hofmann, Käserei,
Mertendorf, Bez. Halle.

Suchen zu sofort einen jüngeren, tüchtigen (3237

Gehilfen

für modernen Betrieb.

Meierei Bargteheide in Holstein
Frerichs.

Suche zum 1. September jungen, fleißigen (3225

Gehilfen

für alle Molkereiarbeiten, demselb. ist Gelegenheit geboten, sich in der Käserei auszubilden. Zuschrift. an

Molk. u. Käserei Goerzig i. Anh.,
Station Gr.-Weißand.

Vertreter-Gesuch!

Für die Zeit meines Urlaub suche ich zu sofort auf ca. 20 Tag einen älteren 322

Gehilfen

zur Vertretung.

W. Loof, Molkerei-Inspektor,
Mücheln, Bez. Halle a. S.

Tüchtiger, selbständiger

Molkereigehilfe

zu sofort oder September gesuch Offerten mit Gehaltsansprüchen freier Station zu richten an (322

Alfons Mülders,
Molkerei Borst bei Crefeld.

Für eine größere Molkerei be Halle wird zur selbständigen Lei tung des Betriebes ein tüchtiger

Gehilfe

in Dauerstellung gesucht. Derselb muß in der Behandlung v. Frisch milch, Herstellung einer erstklassig Butter durchaus erfahren sein un auch maschinentechnische Kenntniss besitzen. Offerten unter Nr. 325 an diese Zeitung erbeten.

Suche für sofort oder ein. Tag später einen tüchtigen (323

Gehilfen

der mit der Ahlbornschen Kühlan lage sowie sämtlichen Kontorar beiten und Schreibmaschine vertr ist. Gefl. Angebote erbittet

Molkerei Hintersee in Pommern
Kreis Ueckermünde.

Suche zum 1. September einen jungen, an Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

Kenntnisse in Harz- und Limburg Käserei erwünscht. Automat vor handen. Bei guter Leistung ange nehme Dauerstellung. Anf.-Geh monatlich 50 Mk. bei fr. Station

Molk. u. Käsefbr. Alt-Meteln i. M
W. Nothdurft. (3220

Stellen-Gesuche.

Tücht. sol. Fachmann

Mitte 20er Jahre, im Besitz guter Zeugn. u. Empfehl., s. Stellg. als Betriebsleiter, Obermeier, 1. Gehilfe od. sonst. Vertr.-Post. Molk.-Schule mit Erfolg absolv. Ang. u. **Stahlhelm 3285** an ds. Ztg.

UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 93 Hildesheim, den 25. August 1925. 39. Jahrgang.

Die Entwicklung der Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien, e. V.

Bericht, erstattet in der Generalversammlung der Vereinigung zu Duisburg am 5. 8. 25 von Dir. Müller, Cleve.

Im Februar fand die erste Gründungsversammlung der Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien e. V. statt, in welcher die Satzungen beraten und festgelegt und die Gründung der Vereinigung beschlossen wurde. Schon vorher hatten sich 8—10 Molkereien der Vereinigung angeschlossen, und es war seit Mitte Januar 1 Kontrollbeamter angestellt worden, der provisorisch seine Tätigkeit ausübte. Der Gedanke, die Milchanlieferung zu den Molkereien und von da ab auch die Abgabe der Produkte, Frischmilch, Butter und Käse von den Molkereien, Anlieferung und Verarbeitung zu verbessern, fand allgemein Beifall, und bereits bei Gründung der Vereinigung schlossen sich endgültig etwa 15 Molkereien an.

In einer weiteren Generalversammlung am 26. März wurde dann der Vorstand gewählt, bestehend aus den Vorsitzenden der einzelnen Ortsgruppen, welche unter sich wieder zum Vorsitzenden der Vereinigung Herrn Rittergutsbesitzer v. Gillhausen, Haus Steckling b. Wesel, wählten, stellvertretender Vorsitzender Herr Hanssen, Erkelenz. Weiter gehören dem Vorstand an die Herren: Gutsbesitzer Bours-Sevelen, Molkereibesitzer Pleines-Bluyn und Molkereidirektor Möller-Mehr.

Die Eintragung der Vereinigung konnte bisher noch nicht erfolgen, da vom Gericht noch eine kleine Satzungsänderung verlangt wurde, welche in der heutigen Sitzung beschlossen werden soll. Sobald der Beschluß vorliegt, wird dann in den nächsten Tagen die Eintragung erfolgen. In der Zwischenzeit ist die Kontrollvereinigung auf 50 angeschlossene Molkereien angewachsen, und es liegen eine ganze Reihe weiterer Anfragen vor, sodaß zu erwarten ist, daß im nächsten Vierteljahr weitere 15 bis 20 Anschlüsse erfolgen. Damit hat die Vereinigung eine Entwicklung genommen, die kaum zu erwarten war, da doch zuerst in manchen Molkereien jetzt nach den Erfahrungen der Kriegswirtschaft ein gewisses Bedenken gegen Kontrolle und ein Schauder vor diesem Wort besteht. Wo aber die Kontrolle eingeführt ist, findet sie allgemeinen Beifall, und der Anschluß weiterer Molkereien zeigt am besten, daß dieser Beifall nicht nur nur bei den angeschlossenen Molkereien besteht, sondern daß auch die noch nicht angeschlossenen den Nutzen der Kontrolle einsehen. Ich möchte nochmals die Aufgaben der Vereinigung betonen und zwar nach den Satzungen, „Zweck des Vereins ist die Durchführung einer regelmäßigen sachmännischen Kontrolle der angeschlossenen Molkereien, um

a) die Anlieferung von guter, unverfälschter Milch zu sichern und dadurch die Milchverwertung zu verbessern;

b) den Abnehmern Lieferung einwandfreier Produkte: Frischmilch, Butter, Käse usw. zu gewährleisten;

c) durch Anregung und Belehrung bei den Milchlieferanten auf Verbesserung der Milchwirtschaft und der Rentabilität hinzuwirken."

Um diesen Aufgaben gerecht zu werden, mußten mit dem Anwachsen der Vereinigung weitere Kontrollbeamte angestellt werden. Es sind heute für die Kontrollvereinigung tätig: Im Kreise Rees Kontrollbeamter Rickmann mit zu kontrollierenden 13 Molkereien, zu Bezirk Rees zugeschlagen ist der nördliche Teil des Kreises Mörs, im Bezirk Mörs Kontrollbeamter Flückiger mit 14 zu kontrollierenden Molkereien, zum Mörser Bezirk gehört ein Teil des Kreises Geldern, im Bezirk Cleve mit vorwiegend Käsereien Kontrollbeamter Dittrich mit 11 zu kontrollierenden Molkereien und Bezirk Aachen mit Kreis Kempen und südlichem Teil des Kreises Geldern Kontrollbeamter Wichmann mit 11 Molkereien.

Durch das schnelle Anwachsen der Vereinigung war es nicht immer möglich, die Kontrolle in dem Umfange durchzuführen wie vorgesehen und es auch von den Molkereien gewünscht wurde. Nachdem aber jetzt die Kontrollbezirke durch das Anwachsen weniger ausgedehnt, kann die regelmäßige Durchführung der Kontrolle mindestens zweimal monatlich in jeder Molkerei durchgehalten werden. Immerhin wird damit zu rechnen sein, daß schon in nächster Zeit ein weiterer Kontrollbeamter eingestellt werden muß.

Ein Ausdehnung der Kontrolle auf die städtischen Betriebe wird heute zu besprechen sein, da eine ganze Reihe städtischer Betriebe den Wunsch geäußert hat, sich der Kontrolle anzuschließen.

Die Kontrollvereinigung kann nicht die Aufgabe haben, die Nahrungsmittelkontrolle zu ersetzen oder zu verdrängen, also eine Kontrolle bei den Milchhändlern zu übernehmen. Dagegen würde vielleicht zu überlegen sein, ob städtische Molkereibetriebe, also solche, die nicht lediglich Milchhandel betreiben, sondern Verarbeitung der überschüssigen Milch, also Milch von den Landwirten direkt beziehen und nach Verarbeitung weitergeben, der Kontrolle angeschlossen werden können. (Die Versammlung beschließt in diesem Sinne.) Es wird also in jedem einzelnen Fall zu prüfen sein, ob es sich bei Bewerbung um Anschluß an die Kontrolle um einen Molkereibetrieb oder um eine einfache Milchhandlung handelt. Im letzteren Falle ist ein Anschluß ausgeschlossen. Die Frage, wie weit später landwirtschaftliche Betriebe, Abmelkwirtschaften, welche ihre Milch selbst verkaufen, sich der Kontrollvereinigung anschließen können, steht heute noch außer Erörterung. Vorläufig ist der Ausbau der Kontrolle in den Molkereien jedenfalls das Wichtigste.

Von den Molkereien, die der Kontrollvereinigung angeschlossen sind, sind 14 Privatmolkereien, 6 im Besitze städtischer Milchversorgungs-Organisationen und 30 Genossenschaftsmolkereien. Gerade die zahlreiche Beteiligung der Genossenschaften zeigt am besten, daß die Landwirtschaft der Kontrolle das regste Interesse entgegenbringt, und wenn wir berücksichtigen, daß fast in allen Fällen der Beitritt der Genossenschaften auf Beschluß und zwar meist einstimmigen Beschluß der Generalversammlung erfolgte, so zeigt dies am besten, daß der vielfach vorgebrachte Vorwurf, als ob die Landwirtschaft ein Interesse an Verschleierung von Milchfälschungen hatte, und nur mit polizeilichen Maßnahmen und schweren gerichtlichen Bestrafungen die Lieferung einwandfreier Milch und Molkereiprodukte zu erzwingen sei, hinfällig ist, zeigt sogar, daß die Landwirtschaft das größte Interesse an Lieferung guter Produkte beweist.

Die Kontrolle wird, wie bereits erwähnt, jetzt regelmäßig durchgeführt und zwar erstreckt sich die Kontrolle nicht lediglich darauf, daß einzelne Fälschungen festgestellt werden, sondern vor allen Dingen auch auf Schmutzgehalt und sonstige Milchfehler, Beschaffenheit der Transportgefäße usw. Vielfach wurde auch schon Milch von erkrankten Kühen festgestellt und für Abhilfe gesorgt, wofür die Besitzer der Tiere meist recht dankbar waren, daß sie auf die Fehler aufmerksam gemacht wurden.

Wo Fälle von verfälschter Milch vorkamen, wurde in der Regel zuerst mit Verwarnung vorgegangen, später auf Anraten von der Molkerei aus eine Konventionalstrafe eingezogen. Eine Anzeige ist bisher erst in einem Falle erfolgt, wo viermalige Verwarnung ohne Erfolg geblieben ist. Dagegen ist an Hand der Kontrollberichte, welche in Abschrift an die Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt gehen, einwandfrei festzustellen, daß seit Einrichtung der Kontrolle eine erhebliche Besserung in der Milchlieferung eingetreten ist und die Verwarnung der Lieferanten fast ausnahmslos den gewünschten Erfolg gehabt hat, daß also mit der Kontrolle, die regelmäßig durchgeführt wird, bisher bei weitem mehr erreicht ist, als je durch die Kontrolle der Nahrungsmittel-Untersuchungsämter zu erreichen möglich gewesen ist. Einzelne Molkereien, welche früher der Kontrolle der Nahrungsmittel-Untersuchungsämter unterstellt waren, beweisen heute, daß durch die regelmäßige Kontrolle unserer Kontrollbeamten wesentlich günstiger auf die Milchlieferung eingewirkt wird, als vorher möglich gewesen wäre. Die ganze Art der Durchführung der Kontrolle gibt aber auch die Sicherheit, daß eben mehr erzielt werden kann und muß, und so sind alle Mitglieder der Kontrollvereinigung überzeugt, daß nur auf diesem Wege eine wirkliche Besserung der Verhältnisse in unseren Molkereien dauernd erzielt werden kann und damit eine Sicherstellung der Belieferung der Bevölkerung mit einwandfreier Milch und einwandfreien Molkereiprodukten und daß diese Erfolge ohne Gerichtsverhandlungen und Polizeistrafen sicherer und besser erreicht werden, als früher mit denselben, die nur Verbitterung und Aerger hervorriefen.

Die angeschlossenen Molkereien sind, wie schon ausgeführt, von dem günstigen Erfolg der Kontrolle überzeugt und daher begeisterte Anhänger derselben. Irgendwelche Reibereien zwischen Kontrollbeamten und Molkereien oder Landwirten sind bisher nicht enstanden, kleine Mißverständnisse konnten leicht beigelegt werden.

Zu verwundern ist, daß trotz dieser günstigen Arbeit der Kontrollvereinigung sie gerade von Seiten der Nahrungsmitteluntersuchungsämter angegriffen wird, die doch auch die Aufgabe haben, die Versorgung der Bevölkerung mit einwandfreien Nahrungsmitteln sicherzustellen und zu gewährleisten. Es wäre doch zweckmäßiger, wenn beide Instanzen zusammenarbeiten würden, als sich zu bekämpfen; denn nur durch sachgemäßes Zusammenarbeiten kann ein Erfolg erzielt werden. Auf die entsprechende Eingabe der Nahrungmittelchemiker wird noch besonders zurückzukommen sein. Betont werden soll aber, daß die Kontrollvereinigung selbstredeend nicht den Zweck hat, die Nahrungsmittelkontrolle, also die Kontrolle der Lebensmittel; auch Milch und Molkereiprodukte, bei Abgabe an den Verbraucher, zu ersetzen. Sie will aber in der Molkerei die Kontrolle nicht durch das Nahrungsmitteluntersuchungsamt und Polizeibeamte ausgeführt haben, die von den ganzen milchwirtschaftlichen Verhältnissen doch nicht allzu viel praktisch verstehen, sondern durch Leute, die in der Molkereipraxis eingearbeitet sind, die deswegen nicht nur Fehler feststellen und allenfalls Strafantrag stellen können, sondern die raten und verbessern und Hebung der Fehler veranlassen. Nur dadurch werden wir den Zweck unserer Kontrolle voll und ganz erreichen.

Es ist zu wünschen, namentlich auch im Hinblick auf das zu erwartende neue Nahrungsmittelgesetz und Reichsmilchgesetz und die Ausführungsbestimmungen zum Nahrungsmittelgesetz, daß noch ausstehende Mol-

kereien sich der Kontrolle anschließen, damit diese ihre Interessen bei den Beratungen über die Ausführungsbestimmungen oder Gesetze zur Geltung bringen kann. Je einheitlicher geschlossen die Molkereien dastehen und je mehr sie nachweisen können, daß sie allen berechtigten Forderungen, die an die Molkereiprodukte gestellt werden können, gerecht werden, umso eher werden sie Berücksichtigung finden.

So ist zu hoffen, daß die Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien, die bisher eine über Erwarten gute Entwicklung genommen hat, auch weiterhin sich entwickelt zum Segen der rheinischen Milchwirtschaft. Es ist auch zu hoffen, daß Westfalen mit den angrenzenden Gebieten die längst gehegte Absicht der Einführung einer Molkerei-Kontrolle auf gleicher Grundlage zur Wirklichkeit werden läßt.

Aus Dänemarks Milchwirtschaft und Molkerei-Wesen.

Der Aufschwung, den die dänische Milchwirtschaft und damit im Zusammenhange das Molkereiwesen genommen hat, kann für die ungefähr gleichgelagerten Verhältnisse in Deutschland geradezu als vorbildlich betrachtet werden. Wenn man die Statistik der vereinigten dänischen Kontrollvereine für die letzten Jahre durchgeht, so wird man zu der Feststellung gelangen, daß es innerhalb weniger Jahre in Dänemark gelungen ist, die Milchleistung des einzelnen Tieres im Durchschnitt um etwa 30 Prozent zu heben. Aehnlich liegen die Verhältnisse im dänischen Molkereiwesen. Wenn dieses auch an und für sich eine ruhige Entwicklung nimmt, so kann man doch auf der ganzen Linie einen gesunden Fortschritt beobachten und so einförmig und langweilig die statistischen Zahlen und Jahresberichte über das dänische Molkereiwesen auf den ersten Blick scheinen mögen, so lebendige Gestalt und Form gewinnen sie bei näherer Betrachtung. Gewiß gibt es innerhalb der dänischen Molkereistatistik verschiedene Faktoren, die natürlich in sehr geringem Maße im Zeitraum eines Jahres der Schwankung unterliegen. Aber daneben gibt es auch sogenannte lebende Zahlen, d. h. Zahlen, die doch immerhin nennenswerten Veränderungen im Laufe eines Jahres unterworfen sind und daher für die Fortentwicklung im Molkereiwesen von ganz ausschlaggebender Bedeutung sind.

Ueber diese Verhältnisse im dänischen Molkereiwesen berichtet A. P. Hansen in „Ugeskrift for Landmaend". Zu den Zahlen in der Statistik, die nicht großen und plötzlichen Schwankungen unterliegen, gehört die Anzahl der berichtenden Molkereien. Diese Zahl ist seit einer langen Reihe von Jahren in stetigem Steigen begriffen gewesen und erreichte im vorigen Jahre die Ziffer von 890, d. h., daß 66 Proz. der gesamten Genossenschafts, molkereien (in Dänemark gibt es fast nur Genossenschaftsmolkereien) zur Statistik berichtet haben. In der fürs letzte Jahr herausgegebenen Statistik ist die Zahl der berichtenden Molkereien mit 861 angegeben, was daherrührt, daß ein Verein mit seinen angeschlossenen Molkereien ausgetreten ist. Aber immerhin haben zu der letzten Statistik der dänischen Molkereien rund Zweidrittel aller in Dänemark bestehenden Molkereien berichtet, sodaß die Statistik durchaus als grundlegend für die Beurteilung der Betriebsverhältnisse im dänischen Molkereiwesen angesehen werden kann.

Die Anzahl der Mitglieder bei der einzelnen Molkerei ist kaum Schwankungen unterworfen. Im Durchschnitt gehören jeder Molkerei 140 Mitglieder an. Die auf eine Molkerei im Durchschnitt entfallende Kuhzahl ist seit Jahren in ständigem Steigen begriffen und stellt sich für das letzte Berichtsjahr auf 911 je Molkerei gegenüber 892 im Vorjahre. Natürlich bewirkt diese auf eine Molkerei entfallende höhere Kuhzahl auch ein Steigen der eingelieferten Milchmenge. Aber das Steigen der eingelieferten Milchmenge ist doch ausschlaggebend auf die höhere Leistungsfähigkeit der einzelnen Tiere zurückzuführen. Die auf eine Kuh entfallende Milchmenge beträgt für das letzte Berichtsjahr 2 848 Kg. gegenüber 2 720 Kg. im Vorjahre. Vergleicht man diese Zahl mit der Durchschnittszahl für 1919, die sich auf 1 658 Kg. stellte, so ersieht man ohne weiteres, daß während des Krieges unter den dänischen Viehbeständen gründlich aufgeräumt worden ist und daß man weitgehend alle Kühe mit schlechter Milchleistung ausgemerzt hat.

Die eingelieferte Milchmenge stellt sich je Molkerei auf durchschnittlich 2 661 129 Kg. Milch. Geht man nun davon aus, daß die von der Statistik nicht erfaßten Molkereien ungefähr über die gleiche Milchmenge verfügen, so gelangt man für Dänemark auf eine gesamte Milchmenge von ungefähr 4 Millionen Tons, was bei einem Durchschnittspreis von 24 Öre je Kg. einen Wert von insgesamt 960 Millionen Kronen darstellt. Da der Produktionswert der dänischen Milchwirtschaft sich auf rund 1 Milliarde Kronen stellt, liegt es auf der Hand, daß dieser Zweig innerhalb der dänischen Gesamtwirtschaft eine führende Rolle einnimmt.

Rund 96 Proz. der eingelieferten Milch wird in den dänischen Molkereien zu Butter verarbeitet. Es ist daher natürlich, daß die dänischen Molkereien die Gestaltung der Butterpreise aufmerksam verfolgen. Für das letzte Berichtsjahr wurde ein Durchschnittspreis von 517,8 Öre je Kg. Butter erzielt. In Verbindung mit der gestiegenen Produktion muß dieser Preis als recht hoch bezeichnet werden und erklärt auch die verhältnismäßig günstige Rentabilität der Milchwirtschaft innerhalb der Landwirtschaft und erklärt weiter die recht günstigen Abschlüsse der dänischen Molkereien für das letzte Geschäftsjahr. Die nachstehende Uebersicht gibt die Entwicklung der Butterpreise je Kg. für die letzten 10 Jahre und die Butterausfuhr Dänemarks in der gleichen Zeit in Millionen Kg. an:

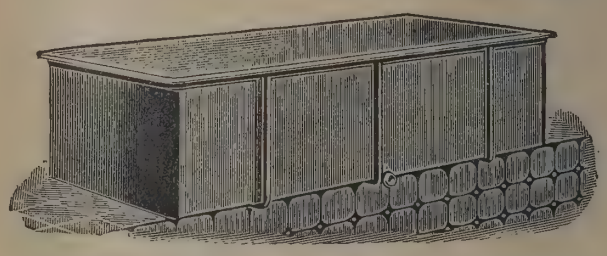
	Butterpreis je Kg.	Butterausf. i. Mill. Kg.
1914	212,9	109,2
1915	271,9	105,1
1916	305,2	95,9
1917	345,9	61,4
1918	475,5	14,6
1919	564,8	36,8
1920	634,5	75,1
1921	520,9	92,3
1922	393,7	95,5
1923	432,6	111,6
1924	517,8	123,5

Diese vorstehende Tabelle zeigt, daß die Butterpreise in den letzten 3 Jahren erheblich gestiegen sind. Die Butterausfuhr der dänischen Molkereien, die 1918 mit 14,6 Millionen Kg. den tiefsten Stand erreichte, erreichte im Jahre 1924 mit 123,5 Millionen Kg. die bisher überhaupt ausgewiesene Höchstziffer.

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.
Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.
Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.
Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:
Dampfkessel „Autokratos"
für Hoch- und Niederdruck
Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!
Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!

Für den
Briefwechsel der Molkereien
Briefbogen — Mitteilungen
Briefumschläge — Postkarten
feine schreibfähige Papierqualitäten für Handschrift und Schreibmaschine liefert in bester Ausführ. preiswert
Molkereizeitungs - Druckerei
Fernruf 2914 *Hildesheim* Fernruf 2914

Milchbassins
und
Käsewannen
sowie Milchkannen, Molkereigeräte u. andere Behälter
aus
REIN-ALUMINIUM



der ideale Ersatz
für verzinnte Behälter aus Eisen- oder Kupferblech
Verlangen Sie aufklärende Broschüre!
Engelhardt & Co., G. m. b. H.
Düsseldorf 31
Iudustriestraße 4 Fernruf 9184 u. 1016.

Von naturgemäß großer Bedeutung ist die Milchmenge, die im letzten Berichtsjahr notwendig gewesen ist, um 1 Kg. Butter zu erzeugen. In 1924 wurden in den dänischen Molkereien 24,4 Kg. Milch für 1 Kg. Butter gebraucht. Diese Ziffer liegt um genau 1 Kg. niedriger als die des Vorjahres und stellt mit dieser erheblichen Verbesserung die bisher erreichte niedrigste Ziffer dar. Die auf eine Kuh entfallende Buttermenge beträgt für das letzte Berichtsjahr 116,7 Kg. und ist um 5 Kg. höher als in 1923.

Interessant sind auch die genauen Angaben über die Geschäftsunkosten. Allgemein haben die Geschäftsunkosten eine ganz geringe Erhöhung erfahren, nämlich um 3 Proz. auf 1,918 Öre je Kg. gegenüber 1,862 Öre je Kg. in 1923. Die Verteilung der Betriebsunkosten auf die einzelnen Faktoren ergibt für die Milchanfuhr 0,55 Öre je Kg., was ungefähr ⅓—¼ der Gesamtunkosten entspricht. Die Ausgaben für Heizung und Beleuchtung stellen sich auf 0,25 Öre je Kg. entsprechend $^1/_7$—$^1/_8$ der gesamten Unkosten. Die Löhne und Gehälter stellen sich mit 0,34 Öre je Kg. auf ungefähr $^1/_5$—$^1/_6$ der Gesamtunkosten. Für Erhaltung und Erneuerung des Inventars sind 0,10 Öre je Kg. entsprechend $^1/_{19}$ der Gesamtunkosten, verausgabt. Die Ausgaben für Emballage usw. stellen sich auf 0,64 Öre je Kg. entsprechend ⅛ aller Ausgaben. Der letztgenannte Satz schließt auch Zinsen und alle sonstigen verschiedenen Unkosten in sich.

Ganz allgemein betrachtet muß zugegeben werden, daß die Betriebsunkosten der dänischen Molkereien im Verhältnis zum Umsatz niedrige sind, indem sie nur 7—8 Proz. ausmachen. Bei einer genauen Betrachtung der Molkereistatistik zeigt es sich, daß die kleinen Molkereien mit verhältnismäßig bedeutend höheren Unkosten belastet sind als die größeren Molkereien. Während die Betriebsausgaben für die Molkereien mit über 3 Millionen Kg. sich auf 7,37 Proz. stellen, betragen sie für die Molkereien unter 1 Million Kg. 10,1 Proz. des Umsatzes. Man behauptet wiederholt, daß die Anfuhrkosten bei den kleineren Meiereien geringer sind als bei den großen. Mag das auch eine gewisse Berechtigung haben, so zeigt es sich doch, daß die gesamten übrigen Unkosten bei den größeren Molkereien gegenüber den kleineren soviel geringer sind, daß dringend von der Gründung von Molkereien mit weniger als 3 Millionen Kg. Milch abgeraten werden muß.

Interessant sind auch die Angaben der Betriebsstatistik der dänischen Molkereien über die Abrechnungsmethoden und über die technischen Verhältnisse. In Betreff der Bezahlung der Milch gewinnt die Berechnung nach Fetteinheiten immer mehr Anhänger. Die Berechnung und Bezahlung nach Kg. findet nur noch in ganz wenigen Molkereien statt. Während 23 Proz. der dänischen Molkereien heute nach Fettgehalt bezahlen, bezahlen 67 Proz. nach Rahmeinheiten. Die Bezahlung nach Rahmeinheiten ist für das letzte Jahr 1924 um 4 Proz. zurückgegangen, während die Bezahlung nach Fettprozenten sich um 6 Proz. erhöht hat. Es ist anzunehmen, daß die Entwicklung in dieser Linie sich weiter fortsetzen wird. 67 Proz. aller dänischen Molkereien verfügen über hinreichende und neuzeitliche Kühlanlagen. Das sind 3 Proz. mehr als im Vorjahre. 98 Proz. aller Molkereien arbeiten mit kombinierten Buttermaschinen. Regelmäßigen öffentlichen Untersuchungen haben sich 32 Proz. aller Molkereien unterworfen. 40 Proz. untersuchen nach der Reduktase-Methode, während 14 Proz. die Beurteilung nur nach Geruch und Geschmack vornehmen. 15 Proz. der Molkereien untersuchen nach beiden Methoden. Bei 28 Proz. werden auf Grund der Resultate der Untersuchung den Milcheinlieferern entsprechende Abzüge gemacht. 50 Proz. der Molkereien verfügen über Regulativ-Apparate zur Pasteurisierung der Milch. Das sind 5 Proz. weniger als im Vorjahre und 12 Proz. weniger als 1920, da diese Apparate die größte Verwendung aufwiesen. Es ist also ersichtlich, daß die sinkenden Kohlenpreise es mit sich gebracht haben, daß man zur Pasteurisierung der Milch andere Apparate den Regulativ-Apparaten voranstellt.

In dem Bericht der Molkereien für 1924 wird die Käseproduktion als eine gute Einnahmequelle bezeichnet. Insbesondere haben diejenigen Molkereien, die über eine gleichmäßige und stabile Produktion fetter Käsesorten verfügen konnten, recht gute Geschäfte gemacht. Für Käse, bei dem über 20 Proz. Süßmilch verwandt wurde, stellte sich die Notierung auf 1,37 Öre höher als bei Verwendung von Magermilch. Die Nettoeinnahme, d. h. der Preis, den der Milchproduzent für seine Milch bekommen hat, stellt sich für die nur Butter produzierenden Molkereien auf 24,1 Öre je Kg., während die Molkereien, die auch Käse hergestellt haben, 24,4 Öre je Kg. zahlen konnten. Diese Verhältnisse in der dänischen Milchwirtschaft und im dänischen Molkereiwesen sind außerordentlich lehrreich und wegweisend für die deutsche Milchwirtschaft und für das deutsche Molkereiwesen. Betrachtet man die Ergebnisse der dänischen Molkereistatistik vorurteilslos und sucht man noch tiefer in die Einzelheiten des statistischen Zahlenwerkes einzudringen, so wird man zu der Erkenntnis gelangen, daß im deutschen Molkereiwesen noch manches recht reformbedürftig ist.

P. n.

Haltbar gegen Nässe und leidet nicht durch Abwaschen: „Die von Ihnen wiederholt bezogenen Branth'schen Schutzfarben sind **durchaus zu meiner Zufriedenheit** geliefert worden. Ich habe dieselben zum Anstrich von Türen und Wänden in meiner Molkerei benutzt und haben sich die Farben **als haltbar gegen Nässe gut bewährt, auch leidet der Anstrich durch Abwaschen keinen Schaden.** Ich kann deshalb die Farben **nur bestens empfehlen.**" gez. E. M. in R. (Westpreußen). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Die schlechten Zeiten

lassen sich bei einer guten Pfeife Tabak leichter ertragen. Nicht umsonst ist das Interesse für guten Rauchtabak oder eine gute Zigarre jederzeit groß. Verwöhnte Raucher finden aber häufig das ihnen Zusagende nicht. Unnötig für gutes Kraut 4—5 Mark anzulegen. Unsere Spezialmarke „Grünrock 0", eine garantiert rein Uebersee Javablättermischung mit einem Zusatz von ca. 25 Prozent geschnittener Rippenspitzen (keine aus den groben unteren Stengelteilen bestehende gewalzte Rippen) mit Sorgfalt und Sachkenntnis zusammengestellt, bietet Ihnen mehr, wie manche dreifach teurere Marke. Leicht, volles, würziges Aroma, vorzüglicher Geschmack, trocken bis zum letzten Rest brennend und so bekömmlich, daß Sie 20 Pfeifen täglich ohne Beschwerden rauchen dürfen. Dabei spottbillig: 9 Pfund kosten frei Haus Mk. 11.70. Auf Wunsch Ziel. Berufsangabe nötig. Garantie: kostenlose Zurücknahme. Die übrigen Sorten dieser Grünrockserie: **„Einstern" Pfd. Mark 1.65, „Zweistern" Mark 2.—, „Dreistern" Mark 3.—, Auslese Mark 3.50** befriedigen den anspruchsvollsten Raucher. Krüllschnitte, Shagtabake, Feinschnitte, darunter besonders billige und gute Spezialitäten in reichster Auswahl. Zigaretten aller Großfirmen ca. 25 Prozent unter Banderolenpreis (Fabrikpreis). Riesenauswahl gutabgelagerter Qualitätszigarren aller Provenienzen von 6 Pfennig an. Unsere Zigarrensortimentskiste, Inhalt 200 Stück **zehn verschiedene Sorten** von 10 bis 25 Pfennig enthaltend, nur auserlesene Qualitätsmarken, kostet Mark 24.— frei Haus. **Preisliste gratis.**

Alle Nachbestellungen, gleich welcher Art, enthalten unaufgefordert höchstes Lob (hunderttausende liegen vor). Verwechseln Sie unser Haus nicht mit Lieferanten, die „garantiert reinen Rauchtabak" (vulgo Pfälzer), mithin minderwertige Ware zu verhältnismäßig teurem Preis anbieten. Ueberseerippen liefern wir schon zu 60—70—80 Pfennig.

Trampe & Schwartze

Tabak-Import und Großhandel, Porta (Weser).

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien

Raisdorf N.1 i. Holst. gegr. 1843

Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.

Man verlange Preisliste.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit **Steckdeckel** Mk. 11.50, mit **Bügelverschluß** Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Berufsbekleidung!

Wir empfehlen in nur Qualitätsware:

Molkereimützen mit 2 Bezügen	5,10,	mit 3 Bezügen	6,20
Mützenkokarden, Zentrifuge mit Eichenlaubkranz (versilbert)			0,90
Mützenkokarden, Butterfertiger mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, einreihig			7,00
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, zweireihig			8,00
Molkereijacken, blauweißgestreift prima Kadett, einreihig			7,00
Molkereijacken, blauweißfeingestreift, Ia Satin, zweireihig			8,50
Monteurjacken, Hausleinen oder Drell			5,50
Arbeitshosen, besonders haltbare Qualität			6,50
Hosen aus gestreiften Stoffen (Streifhose)			8,50
Hemden, prima wollgemischt, mit doppelter Brust			3,00
Makohemden, gute Qualität, mit doppelter Brust			3,65
Oberhemden, gestreift, gute Ware mit 2 Kragen			6,50
Trikot-Einsatzhemden, besonders gute Ware, schöne Muster			3,50
Mako-Einsatzhemden, gute, haltbare Qualität			4,50
Hosen, prima wollgemischt	3,00	**Hosen** aus gutem Mako	3,40
Segeltuchschürzen, weiß, garantiert wasserdicht, mit Band			3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schwere Qualität mit Metallösen			5,00
Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw. Qual., m. verstärkt. Brust u. Ecken			5,75
Buttereischürzen, in besonders haltbarer Qualität			2,30
Blaue Arbeitsschürzen aus gutem Hausleinen			2,50
Holzpantoffel	2,00,	**Galoschen**	5,50

Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.
Berlin SO. 16, Köpenickerstr. 114. (1310

Yoghurt-Ferment
Kefir-Körner
Rahmsäurungs-Kulturen

fachmännisch kontrolliert und begutachtet, nebst Anleitung zur Selbsterzeugung. **Laboratorium M. Groll, Wien I,** Schottenring 28. (3262

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Stellen-Gesuche.

Tücht. sol. Fachmann

Mitte 20er Jahre, im Besitz guter Zeugn. u. Empfehl., s. Stellg. als Betriebsleiter, Obermeier, 1. Gehilfe od. sonst. Vertr.-Post. Molk.-Schule mit Erfolg absolv. Ang. u. **Stahlhelm 3285** an ds. Ztg.

Molkerei-Gehilfe, 21 Jahre alt, sucht zum 1. September Stellung. Stadtbetriebe oder Buttergroßhdlg. bevorz. W. Angeb. erb. d. Gehilfe der **Molkerei Friedland, N.-L.** 3256

Strebsamer

Molk.-Fachmann

29 J. alt, sucht Stellung als Molkereiverwalter, Gutsmeier, Rahmstat.-Leiter od. sonst. Vertr.-Post., wo Verheiratung gestattet ist. Molkereischule m. gut. Erfolg besucht, im Masch.-Wesen, Buchführg., Käs., Milchversand und Untersuchg. aufs beste vertraut. In jetziger Stellung als Betriebsleiter tätig. W. Angebote erb. unter **B. D. 3309** an d. Zeitung.

Akquisitionst. erf. Molk.-Fachm., Ing., langj. Reisebeamter m. grdl. prakt. Fachk. wünscht **Reisevertretung** f. Molk.-Masch. (evtl. kompl. Anl.) u. Bed.-Art. z. übern. gegen Spesen- u. Reisevergütung. Gefl. Angebote u. **3261** an diese Ztg.

Molkereifachmann,
27 Jahre alt, in ungek. Stellung, sucht Stell eals Heizer od. Maschin. wo Verheiratung gestattet ist. W. Angebote unter **Rheinland Nr. 3252** an diese Zeitung.

Tüchtiger, älter. Molkereifachmann, ledig, der weitghendste Kenntnisse im Fach besitzt, in Käserei, auch Harzkäserei erfahren, Molk.-Schule besucht, flott i. Kontor u. Abrechnungsw., sucht als Oberm. od. Geh. Stellung. Werte Angeb. an (3292
Molk. Dammer, Kr. Namslau.

Kaufmännisch u. technisch geb.
Fachmann
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Referz., Vertr.-Stelle in Molkerei oder Großhandlung. Kaution in bar vorhand. Werte Angeb. unter **G. B. 3315** an diese Zeitung.

Molkerei-Fachmann, 33 J. alt, ledig, mit sämtl. Arbeit. aufs beste vertr., sucht Stellung als 1. Gehilfe, Maschinist od. Milchverk. z. sofort. Antritt. Gefl. Offerten erbeten an
Emil Skupin, 3272
Zaborze 2, Oberschlesien.

Jung. tücht. Gehilfe,

gewissenhaft und zuverläss. in jeder Beziehung, 19½ J. der mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten sowie i. der Bedienung v. Kessel u. neuzeitlichen Maschin. aufs beste vertraut ist, d. in Milch- und Rahmunters., Schlagsahneherstellung u. Abrechnungswes. firm ist, im Bes. eines Führerscheins, u. auch i. d. Fach eine 2jähr. prakt. Tätigkeit hinter sich hat, sucht für sof. od. später Stellung, wo Auto vorh., bevorzugt. Werte Angebote mit Gehaltsang. unt. „Strebsam" Nr. 3255 a. diese Zeitung.

Achtung!

Suche für tüchtigen, zuverlässigen **Molkereigehilfen,** 24 Jahre alt, dauernde Stellung, wenn möglich, wo er selbständ. arbeit. kann. Geg. gleich. Antr. 1. Sept. oder später. **J. Egger,** Verw. d. Dampfmolker. Inſingen b. Rothenb., Mittelfrank. Ang. bitte dir. an **Molkereigeh. F. Nitschke, Golßen,** N.-L., Gartenst. 30

Molkerei- und Käserei-Fachmann

27 Jahre alt, vertraut mit allen Maschinen der Neuzeit, große Ammoniak- sowie Kohlensäure-Kälteanlagen, Dieselmotor, firm in der Herstellung von Dauermilch, pa. Tafelbutter und Tilsiter Käse, Milchzuckerei und Schweinemast, sucht zum beliebigen Antritt in städtischem Betriebe als **Obermeier, Maschinist oder auf sonstigem Vertrauensposten Dauerstellung** Ia Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Kleine Kaution kann gestellt werden. Herren, die auf eine ehrl., energische Kraft aus besseren Kreisen reflektieren, wollen werte Angebote unter **3264** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim senden.

Verh. Molkereifachmann

vertraut mit allen Facharbeiten, Käserei, Butterei, Kessel, Maschinen, Schweinmast, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht Stellung als **Obermeier, Oberkäser, erster Gehilfe, Gutsmeier, Lagerverwalter** oder **anderen Posten.** Er stellt auch Kaution in bar gegen gute Sicherheit zur Verfügung. Angebote unter **3248** durch diese Zeitung.

Molk.-Fachmann,

25 Jahre alt, mit sehr guten Empfehlungen, seit längerer Zeit in städtischem Betriebe in gehobener Stellung tätig, sucht zum beliebigen Antritt Stellung als Betriebsleiter oder Obermeier, Kaution kann gestellt werden, evtl. als Teilhaber oder Pachtung. Frdl. Angebote unter **3244** an diese Ztg.

Hamburg!

Allgäuer Molkereigehilfe, 26 J. alt, perf. gepr. Käser, pa. Zeugn., sucht Stellung in Molkerei, Käserei oder Buttergroßhandlung n. Hamburg, Umgebung od. sonst. städt. Betrieb Norddeutschlands. Angeb. unter **3265** an diese Zeitung.

Jung. kräft. Gehilfe,

der seine Lehrzeit beendet hat, sucht zu sofort oder zum 1. 9. 25 Stellung. Freundl. Angebote sind zu richten an (3263
Albert Hinze, Lödingsen,
Haus Nr. 39, bei Göttingen.

25jähriger

Gehilfe,

durch Zeugnisse nachweislich als besonders tüchtig, fleißig, ehrlich u. solide empfohlen, sucht zum 1. September, einige Tage spät. auch sehr angenehm, Stellung. Spezialität: Herstellung führender Käsesorten. Angebote erbitte unter Nr. **3262** an diese Zeitung.

Tücht., strebsamer, solider (3237

Gehilfe,

28 Jahre alt, verheir., sucht z. bel. Antritt Stellg. wo er sich, da ein. Jahre auß. Fach, wied. einarb. k. Selb. ist z. Zt. auf hies. Zeche besch. Frau bl. vorl. b. ihren Eltern. W. Angebote mit Gehaltsangabe erb.
Paul Winkler, St. Eule
b. Ludwigsdorf, Kr. Neurode, Schl.

Junger, kräftiger 3242

Gehilfe

20 Jahre alt, sucht Stellung zum beliebigen Antritt, Butterei bevorzugt. Angebote erbittet
Alex v. Appne,
Dampfmolkerei Jever, Oldenburg.

Junger Gehilfe, mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. gut vertr., s. Stellg. Angeb. erb. (3307
Walter Stelter, Briesenitz
Krs. Dt. Krone, Westpreuß.

Suche zu sofort Stellung als

Gehilfe

wo ich in der Käserei selbständig arbeiten kann. Bin aufs höchste vertraut in der Herstellung von Limburger, Steinbuscher, Romad., Quadratkäse sowie hochfeinster Molkerei-Tafelbutter, erlernt von Allgäuer Meisterkäser. Sicheres Rechnen und saubere Buchführung wird gemacht. Bin im 24. Lebensjahre und mit guten Zeugnissen versehen. (3275
Johs. Nehmtow, Molkerei Blesen,
Kreis Swerin a. W.

26jähriger lediger, ehrl. (3254
Molkereigehilfe
an selbst. Arb. gew., gute Zeugn., in letzter Stellg. üb. 2 J. tätig gewesen, sucht z. bel. Antr. Stellung. W.. mögl. briefl., Ang. erb. **Turinsky, Tanz, Kr. Glatz, P. Sackisch**

Tüchtiger, 21jähriger Gehilfe sucht zu beliebigem Antritt Stellg. Selb. ist mit Kessel, Maschinerie, Tilsiter Käserei, in der Butterei m. Fertiger, Holstein., u. Schweinemast, best. vertraut. Gute Zeugnisse u. Empfehlungen stehen zur Verfügung. (3253
Gehilfe Karl Goecke, Kl.-Jerutten,
Kr. Ortelsburg, Ostpr.

Erfahrener (3251

strebsamer Gehilfe,

24 Jahre alt, ev., vertraut mit den neuzeitlichen Maschinen und sonstigen Facharbeiten, sucht infolge Betriebseinstellung zum beliebigen Antritt Stellung, am liebsten in Weichkäserei und wo Gelegenheit zu Kontorarbeiten geboten wird. Gefl. Angebote erbittet
Walter Pilz,
Centralmolkerei Schnarsleben,
Post Niederdodeleben
Bez. Magdeburg.

Molkereigehilfe

22 J. alt, vertr. mit sämtl. Facharbeiten, spez. d. Käserei, sucht, gestützt auf beste Zeugn., z. 1. Sept. Stelle, wo ihm Gelegenh. zu. Kontorarbeiten gegeb. ist. Werte Ang. an **Br. Kautz, Molk. Gülzow, Pom.**

Strebsamer Molkereigehilfe,
25 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten einschl. Käserei, vertraut, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht z. 1. 9. od. 15. 9. Dauerstellung gl. welch. Art. Geg. gleich. Angeb. erb. **K. Wegner, Molk. Grünfelde, Kr. Stuhm, Wpr.**

Junger, strebs. Gehilfe. mit all. Facharbeit. aufs beste vertr., s. z. 1. September oder später Stellg
Erich Eckardt, Molkerei Apensen
bei Buxtehude. (3291

Tüchtiger, 22 jähriger (3319

Gehilfe

mit allen Facharb. best. vertr., s. z. 1. 9. 25 Stellg., am liebst. wo selb. sich im Kontor weiter ausbilden könnte. Gute Zeugn. vorhand. Gefällige Angeb. mit Geh.-Ang. erb.
Karl Wilke, Molkerei Rühen
Braunschweig.

Junger

Molkereigehilfe

mit sämtlichen Facharbeiten vertraut, der keine Arbeit scheut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellg. zum 1. 9. Angebote erb. (3273
W. Schulz, p. Adr. Herrn **Nitsch, Alfelde, Kreis Marienburg,** Wpr.

Selbständig arbeitender

Gehilfe

23 Jahre, sucht sich, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 9. zu verändern. Selbiger ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Kühlmaschine. elektr. Lichtanlage und sonstigen im Betriebe vorkommenden Facharbeiten. Kleine Reparaturen führt er selber aus. Werte Angebote sind zu richten unter **N. 3274** an diese Zeitung.

Wir suchen für tüchtigen, ehrlich.

Molkereigehilfen

gute Dauerstellung für Betrieb und Kontor, jedoch nicht Bedingung.
Molk.-Genossensch. Jatznick i. Pom.
e. G. m. b. H. 3297
Schünemann, Verwalter.

Gehilfe

24 Jahre alt, sucht Stellung zu sof. oder 1. 9. 25. Suchend. ist mit der Butterei u. Käserei und allen Maschinen sowie Kontorarbeiten vertraut. Angeb. mit Gehaltsang. an
Schmidt
Hohndorf, Kreis Torgau
Provinz Sachsen. (3286

Molkereigehilfe

26 Jahre alt, sucht sof. od. später Stellung als 1. Gehilfe, Maschinenführer oder Gutsmeier. Derselbe ist an selbst. Arbeiten gew. u. mit Kessel, Maschinen, elektr. Lichtanl., Kühlmaschine, Butterei sowie Tilsiter Käserei und allen vorkommenden Arb. ebenf. Müllerei u. Schweinemast best. vertr., führt auch Repar. aus und scheut keine Arb. Geg. gl. Angebote erbittet **F. Borrmann,**
Elbing, Querstr. 27. 3270

Junger Molkereigehilfe
(Ostpreuße), vertraut mit allen in einem mittler. Betriebe vorkomenden Arbeiten, auch Abrechnungsw., sucht zum 1. 9. gleiche Stellung. Mitteldeutschland bevorzugt. Frdl. Angebote sind zu richten unter **Ostpreußen 3308** an diese Zeitung.

Molkereigehilfe

19 J. alt, mit Facharbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 9. od. auch einige Tage später Stellung, am liebsten wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich in der Käserei auszubild., jed. nicht Bedingung. W. Angeb. mit Gehaltsangabe erb. (3310
Willi Strelow
Molkerei Natzmershagen
Post Lanzig, Krs. Schlawe, Pom.

Tüchtiger Gehilfe
24 J. alt, mit allen Facharbeit., sowie mit der Herstellg. von Quarg, Quadratkäse u. Romadur vertr., s. z. 1. Sept. Stellg. Um Angeb. bitt.
Franz Neitzel, Belgard a. Pers.
Trieschmannstr. 5. 3283

Suche für arbeitsfreud., strebsam. **Lehrling,** 18 J. alt, der hier schon 2½ Jahre lernte, zur weiter. Ausbild. Stellg. **Kellermann, Meierei Hornsmühlen** i. Holst., Post Schlamersdorf. (3288

Junger Gehilfe,
21 Jahre alt, sucht sof. oder später Stellg. Selbiger ist mit sämtlichen Molk.-Arbeit. aufs beste vertr., auch in Hart-, Weich- u. Harzkäs. Gute Zeugnisse u. Empfehl. vorhand.
Angebote erbittet (3417
O. Giebe, Molk.-Gehilfe
Stolpen in Sachsen Nr. 127.

Strebsamer Gehilfe
welcher ein. Betrieb selbständ. gef. hat und am 1. Okt. Molk.-Schule verläßt, wünscht zu diesem Termin entspr. Stellg. in mod. Stadtbetr. Angeb. unter **3413** an diese Ztg.

Suche für einen (3336
Gehilfen
zum 1. od. 15. September Stellung. Nähe Braunschweig oder Holzminden bevorzugt, jedoch nicht Beding. Angebote erbittet
Molkerei Heinade. P. Hartmann.

Suche für mein. Sohn, 19 J. a., groß und kräftig, (3300
Lehrstelle
wo er das Molkereifach gründlich erlernen kann. Angeb. mit Bedingungen an
Fr. Gruß, Magdeburg-Neustadt
Agnatenstraße 10.

Wer stellt unseren kräftigen, grundehrlichen 3298
jungen Mann,
der zum 1. Oktober 1926 seine Lehrzeit beendet, für den Rest zur Vervollkommnung der Lehrzeit für bald oder später ein?
Molkerei Rabuhn, Kr. Kolberg.

Zwei zuverlässige, ehrliche (3066
Meierinnen,
26 u. 27 J. a., tücht. im Fach, such., gestützt a. gute Zeugn., zum 1. 10. 25 Stellung in ein. städt. Betriebe, wo sie zusammen arbeiten können.
Werte Angebote erbittet
Helene Böttcher, Sillinnen
b. Skandau, Kr. Gerdauen, Opr.

Junge Meierin
sucht z. 1. 9. od. spät. Stellung für Butterei und Betrieb, auch etwas Hilfe im Haushalt. W. Angeb. erbeten an **E. Bartel, Schulwiese,** Post Rehhof, Kr. Marienwerder.

Weg. Verkaufs unserer Molkerei suchen für unseren Betriebsleiter Stellung als
Obermeier oder Betriebsleiter
bezw. ähnlichen Vertrauensposten. Ders. ist 37 Jahre alt, ledig, durchaus treu und zuverlässig und scheut keine Arbeit. Er besitzt die weitgehendsten Kenntnisse im Fach, (Stadtbetrieb, Butterei, Käserei), und war uns ein angenehmer Mitarbeiter. Molkereien, denen an einer tüchtigen Kraft gelegen ist, bitten wir mit uns in Verbindung zu treten. 2356
Wöhler & Laackmann,
Freyburg a. U.

Suche für junge (3226
Meierin
gelernte Weichkäserin, zwecks weit. Ausbildung Stellung. Ich kann dieselbe jedem Kollegen empfehlen.
Carl Rothe, Nieder-Bögendorf,
Kreis Schweidnitz,
Station Schweidnitz-Hauptbahnhof.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 25. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: unverändert.

Privat-Berichte.

Berlin, 22. August. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Der Absatz ist nun doch, wie vorauszusehen war, stark zurückgegangen und war das Geschäft wesentlich ruhiger; es zeigt sich immer wieder, daß die Kaufkraft des Publikums nicht überschätzt werdden darf. Auch im gesamten Auslande ist die Stimmung umgeschlagen und erfolgten überall Preisermäßigungen. — Dänemark, das seit Wochen über einen sehr festen Markt berichtete, notierte am letzten Donnerstag um 15 Kr. niedriger, also 421 Kronen, Malmö senkte seine Notierung um 10 Kr. auf 339 Kr., während Holland seine Forderung innerhalb der letzten Wochen um ca. 6 fl. auf 245 fl. ermäßigte. Von den baltischen Provinzen liegen gleichfalls billigere Angebote vor, so z. B. von Finnland für allerfeinste Butter Fmk. 39 cif Stettin gegenüber Fmk. 40,50 vor acht Tagen, was einer Preisermäßigung von 8 ℳ je 50 Kg. gleichkommt. Hamburg trug ebenfalls der Marktlage Rechnung und ermäßigte am Donnerstag um 4 ℳ auf 198 ℳ, im Gegensatz zur Hamburger Auktion, die ziemlich unverändert blieb, woraus man seine Schlüsse auf die Zufälligkeiten bei der Auktion ziehen kann. Somit lag die Hamburger Notierung, welche für die ganze vorhergehende Woche gilt, um 5 ℳ unter der Berliner Notierung. — Unsere Berliner Notierungskommission ließ die Preise in der ganzen Woche unverändert. — ℳ 203 —, kennzeichnete allerdings am heutigen Sonnabend die Tendenz mit „ruhiger". Es wäre wirklich an der Zeit, die Notierung schneller der veränderten Marktlage anzupassen, um durch billigere Preise den Konsum wieder anzuregen. — Schmalz. Aus Chicago kamen mattere Meldungen mit kleinen Preisermäßigungen, welche allerdings am heutigen Sonnabend leider wieder einer Erhöhung weichen mußten. Eine Belebung des Geschäftes ist nicht eingetreten.

Leipzig, 22. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Der Rückgang der dänischen Notierung wirkte anregend auf das Geschäft und man hat heute den Eindruck, daß die Marktlage sich seit gestern wieder befestigt hat. — Allerdings wird diese Stimmung auf die Preise keinen Einfluß haben, denn es ist ja unverkennbar, daß vorläufig der Höhepunkt der Preise erreicht sein wird. Es hängt nun lediglich davon ab, wie sich die Zufuhren und die Offerten vom Auslande gestalten und der deutsche Markt wird vor allen Dingen hierauf Rücksicht zu nehmen haben. — Für nächste Woche erwartet man weder eine Preisänderung nach oben noch nach unten.

Dresden, 22. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Eingänge in deutscher Butter sind immer noch klein und die Nachfrage kann nicht als unbefriedigend bezeichnet werden. Allgemein wird aber ein Rückgang der Preise erwartet, was in Kopenhagen mit einer Ermäßigung von 15 Kronen bereits eingetreten ist.

London, 22. August. Der Ton des Buttermarktes war diesmal etwas ruhiger, doch behaupteten sich die Preise, und diejenigen feinster Sorten neigten sogar etwas nach oben. Das Angebot von solchen ist nämlich durchaus nicht übermäßig, während von minder guten Qualitäten genügend zur Deckung des laufenden Bedarfs vorhanden ist. Die schwimmenden Mengen von neuseeländischer, australischer und argentinischer Butter stellen sich auf 181 000 Kisten gegen 113 000 Kisten zur gleichen Zeit des vorigen Jahres, während von dänischer in dieser Woche im hiesigen Hafen 3334 Faß einliefen. Der hohe Preis für letztere, nämlich 214 Sh., wirkt ungünstig auf die Nachfrage, und die Käufer schränken ihre Uebernahmen nach Möglichkeit ein. Von holländischer gingen diesmal 5046 Kolli ein. Feinste ungesalzene Qualität dieser erzielte ebenfalls 214 Sh., und in einigen Fällen sogar 216 Sh., wiewohl die Nachfrage durchaus nicht bedeutend war. Feinste Sorten argentinischer Butter fanden zu 182—188 Sh. gute Beachtung, da diese verhältnismäßig billig sind, koloniale Butter entwickelte minder kräftige Tendenz. Feinste neuseeländische Butter wurde bereitwillig zu 196—198 Sh. abgegeben, während australische zu 190—194 Sh. erhältlich war. Von kanadischer Butter ging diesmal nichts ein. Verkäufe von unlängst importierten Posten fanden zu 194—196 Sh. für feinste ungesalzene Sorten statt. Sibirische Butter lag still und die unmittelbar bevorstehende Ankunft eines Dampfers mit 13 351 Faß macht die Käufer zurückhaltend, da sie niedrigere Preise erwarten. In Liverpool fand ein leidlich reges Geschäft zu stetigen Preisen statt, während in Manchester ein stiller Verkehr und matterer Ton zu verzeichnen war.

Käse.

Dresden, 22. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Nachfrage in Allgäuer Weichkäse hat sich noch nicht wesentlich gebessert. Pa. Emmentaler wird gut gefragt. Erstklassige, saftige, bayrische Ware hat durch die Lieferung von junger, schwer konsumfähiger Schweizer-Ware im Preise profitiert. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 155—160, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 90—92, pa. bayrischer Stangenkäse 20 proz. 93—95, do., 40 proz. 130—135, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 112—115, do., 40 proz, in Stanniol und Etikett 130—140, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 135 bis 140, pa. holländischer Edamer, vollfett 129, pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camembert, in Staniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. schwer, 0,25—0,30 je Stück, do., ca. 400 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig 0,90—0,95 je Stück.

London, 22. August. Der Markt für importierten Käse hat sich etwas verflaut, was vornehmlich den bedeutenden Lägern von kanadischem Produkt in den hiesigen Docks zuzuschreiben ist, die gegenwärtig 171 093 Kisten gegen nur 83 392 Kisten im vorigen Jahre erreichen. Feinste farbige Sorten dieser Herkunft sind daher bereits zu 105—107 Sh. erhältlich. Von weißem australischen Käse ist im Augenblick nicht viel vorhanden, und die Verkäufer bestehen auf 106 Sh. Neuseeländischer Käse liegt schwach, weil unmittelbar ein Dampfer mit einer bedeutenden Ladung erwartet wird. Englischer Käse ist sehr knapp und feinste Farmerqualitäten stiegen um 10 Sh. auf 135—140 Sh., während gute sich um 4—6 Sh. befestigten und 120—130 Sh. erzielen. Von holländischem Käse gingen diesmal 6028 Kolli und 1425 Stück ein. Die Preise begünstigten die Verkäufe und Spezialmarken von Edamer notierten 116 Sh., während 30 proz. Qualitäten 94 bis 99 Sh. galten. Gouda, 45 proz., erzielte 102—119 Sh. Die Nachfrage für italienischen Gorgonzola beschränkt sich auf feinste Qualität, für die man 11—11,50 d. je Pfund anlegt. Französischer Gruyère ist knapp und erzielt 1 Sh. 4 d. je Pfund, und Schweizer Emmentaler notiert 1 Sh. 7 d. je Pfund.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 24. August. Die festeren Nachrichten von Amerika blieben am hiesigen Platze ganz unbeachtet. Das polnische Angebot von Weizen und Hafer bewirkt weiter nachgebende Preise. Vom Inland besteht in Weizen und besonders auch in Gerste und Hafer lebhafte Verkaufslust, und nur in Roggen scheint zu den bestehenden Preisen die Dreschtätigkeit nachgelassen zu haben. Von Ausfuhr ist, obwohl diese frei ist, wenig zu hören, da bezüglich der Einfuhrscheine nichts Sicheres bekannt ist. Im Lande selbst hält der Geldmangel die Käufer zurück, und so vereinigt sich alles, um erneut auf die Preise zu drücken, zumal auch für Mehl die Lage sehr schwierig und flau bleibt. Im Lieferungsgeschäft lassen die Preise gleichfalls nach, wenn auch für Roggen etwas weniger als für andere Artikel. Futterartikel hatten ebenfalls lustloses Geschäft. — Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ab Waggon in Reichsmark je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, guter 216—219, mittlerer 204—215, amerikanischer 192—225, Gerste 265—270, Wintergerste 222—230, Futterweizen 270—275, La Plata Mais 221—224, Roggenkleie 140—142. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 222—225, Weizen, mecklenburgischer 220—223, September 244—240, Oktober 248,50—246, Dezember 254—253, Roggen, märkischer 166—172, September 185, Oktober 192—193, Dezember 200, Sommergerste 236—265, Wintergerste 185—193, Hafer, märkischer 170—182, September 180—171, Oktober 183—181, Dezember 189, Mais (loko Berlin) 214—218, Weizenkleie 13.10, Roggenkleie 13,00, Raps 355—360, Viktoriaerbsen 27,00—35,00, kleine Speiseerbsen 26,00—27,00, Futtererbsen 23,00—25,00, Peluschken 23,00—25.00, Wicken 26,00—28,00, Lupinen, blau 12.50—14,50, Lupinen, gelb 15.00—16,50, Rapskuchen 16,60—16,80, Leinkuchen 23,20—23,30, Trockenschnitzel 12,0—12,30, Soya-Schrot 22,20—22,40, Torfmelasse 9,70 bis 9,80, Kartoffelflocken 24,00.

Hamburg, 21. August. Getreide. Behauptet. Weizen 240—245, Roggen 180—185, Inlandshafer 190—200, Inlandsgerste 202—210, Auslandsgerste 200—218, Mais 198—205 Rm., Leinsaat 23 Gulden.

Magdeburg, 24. August. Weizen, flau 11,40—11,60, Sommergerste still, 14,50—15, Hafer schwächer, 10,75—11, Roggen flau 9,20—9,40, Wintergerste ruhig, 10,20—10,30.

Bremen, 24. August. Weizen. Manitoba 4 8—14, Manitoba Futter- 9,95, Chile 14,20, Azima 13,50; Roggen: amerikanischer 11, deutscher 10, russischer 8—10,30; Gerste: amerikanische Malz- 10,40, Donau 9,90, Marokko 9,60; Hafer: La Plata 51/52 Kg. 9,50, white clipped 9,50; Mais: La Plata 10,40. Tendenz: stetig.

Emden, 22. August. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,20—10,30, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80—5,20, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,10—3,50, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 1,70—1,85, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,70—1,90, inländischer Hafer 10,10—10,50, inländischer Weizen 12,10—12,60, inländischer Roggen 10,50—10,60, inländische Sommergerste 10,75—10,85, inländische Wintergerste 10.30—10,40, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigt 10,00—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00.

Hannover, den 21. August 1925.
Gretchenstr. 41, II.

Seinen vielen Freunden und Bekannten die Mitteilung, daß

Herr Molkerei-Instruktor

Ernst Kleinschmidt

im achtzigsten Lebensjahre, nach dreiwöchentlicher schwerer Krankheit am Donnerstag, den 20. August, abends 8²⁰ Uhr sanft entschlafen ist.

Im Namen der trauernden Hinterbliebenen

Richard und Karl Kleinschmidt.

Molkerei-Verkäufe.

Großstadtmolkerei mit Laden, tägl. 4000 Ltr. Milch Absatz direkt an Privatkundsch., vorz. Reinverdienst 29 000 ℳ lt. Bil., ist f. 55 000 ℳ zu verk. Anz. 30 000 ℳ. Offerten u. **3102** an diese Zeitung.

Molkerei

Nähe Oldenburg, in Pachträumen, mit Wohnung, sofort preiswert zu verkaufen. Fachleute, welche über 3000 Mark Anzahlung verfügen, wollen sich melden unter **A. 3121** an diese Zeitung.

Suche noch eine

Molkerei

von ca. 1000 Liter Wintermilch, Nähe Hannover-Braunschweig, zu kaufen. Angeb. unter **3448** an ds. Zeitung.

Suche rentable (3223

Molkerei oder Milchgeschäft

wo 13 000 ℳ zur Übernahme genügen. Angebote mit genauen Angaben sowie Beschaffenheit der Gebäude an

Wahlers, Bischofswerder
(Abbau).

Verkaufe sofort wegen familiär. Auseinandersetzung. an schnell entschlossene Käufer meine hochrent., erweiterungsfähige (3214

Molkerei

in milchreichster Gegend Bayerns. Gutes Absatzgebiet Nähe Thüring. Herren, welche wirklich über eine größere Anzahlung verfügen und schnell entschlossen sind, können sich melden.

Centralmolk. Königshofen in Grabfeld.

Kl. Stadtmolkerei

oder Milchhandlung mit Molkerei, auch Molkerei, die günstige Bahnverbindung hat, zu kaufen od. pachten gesucht. Angeb. unter **H. S. 3182** an diese Zeitung.

Passend f. Anfänger.

Ledigem Fachmann ist Gelegenheit gegeb., eine **Molkerei zu pachten.** Jetzt ca. 13—1400 Lt. täglich, 6000 ℳ bar müssen vorhand. sein. Angebote unter **G. E. 3184** an ds. Zeitung.

Dampfmolkerei

in Österreich, sucht zur Erzeugung u. Einführg. d. nordisch. Kochkäses (Schmelzverfahr.) in dies. Branche erfahr. erstklass. Fachmann, welcher auch tücht. Kaufmann u. verträgl. Charakters sein muß als **Teilhaber mit mindestens 15 000 Goldmark Einlage.** Ernste, entschloss. Reflektanten wollen sich melden unter **Erste Kraft 3268** an diese Ztg.

Suche als Optant aus Polen gutgehende (3152

Stadt- od. Genossenschafts-Molkerei

mit 1000—2000 Liter Milch zu pachten, wo 6000,— ℳ zur Übernahme genügen. Werte Ang. an
Karl Thiart, Friedrichshof,
Kr. Ortelsburg, Ostpr.

Dampfmolkerei

mit mindestens 800 000 Liter Milch Jahreslieferung zu pachten gesucht. Sicherheit kann gestellt werd. Angebote unter **2943** an diese Ztg.

Da ich meine frühere Molkerei wieder übernehmen muß, verkaufe entweder meine hiesige reelle

Molkerei

oder auch Goldmarkhypothek von 8000 Mk. meiner früheren unter günstigen Zahlungsbedingungen an nachweislich tüchtigen Käsereifachm. Käufer erwirbt dadurch letztere für 50 Proz. des Wertes. Uebernahme sofort, gute Wohnung auf beiden Objekten frei. Off. an 2833
E. Kohlhoff, Molkerei Redel,
Kr. Belgard i. Pomm.

Leihkapital oder Beteiligung

von 8—20 000 ℳ greifbar, sucht lediger, tüchtiger, kaufmänn. Fachm., für eine oder beid. seiner schönen, guten Molk.-Betriebe. Angeb. erb. unter **3450** an diese Zeitung.

Achtung! Achtung!

Geldbringende Existenz.

Käsefabrik, fast neues Gebäude u. moderner Einrichtung, mit großem Obst- und Gemüsegarten, fester Kundenkreis, m. einem Wochenumsatz von 30 bis 40 Zentner Quarg, Interessenten ist auch Gelegenheit zur Milchverarbeitung geboten, wegzugshalber zum Preise von 38 000 Mk. bei einer Anzahlung v. ca. 15 000 Mk. zu verkaufen. In Frage kommen nur Selbstkäufer. Werte Angebote sind zu richten an **Gg. Schmitt, Molk. und Käsefabrik, Mörlenbach,** Hess. Odenwald.

Für Stadtbetrieb in Nordwestdeutschland

tätiger Teilhaber

mit **6000.— bis 8000.— Mk. Einlage** per sofort, verlangt wird ein absolut strebsamer Fachmann, der keine Arbeit scheut. Selbiger kann evtl. das Geschäft spät. allein übernehmen. Umsatz z. Zt. täglich ca. 700 Liter Flaschenmilch bei einer Verdienstspanne von 11 Pfg. Angebote unter **3404** an d. Zeitung.

Tilsiter Käserei

mit Schweinemast, 4 Morgen eingezäuntes Land, z. Zt. 700 Lt., ohne Rückgabe (mehr Milch zu haben), im bevorz. Kreise Ostpr., an Bahn Königsberg-Elbing, zu verkauf. Gebäude massiv, Wohnaus villenart., mit 7 Zimmern wird sofort frei, elektr. Licht u. Kraft, Wasserleitg., reichl. Inventar, Obst- u. Gemüsegärten. Preis nach Vereinbarung. Angebote unter **3282** an ds. Ztg.

Dampfmolkerei

mit Eismaschine, Kühlanlage, elektrisch Licht, ca. 1200 Liter täglich, frühere Genossenschaft, ohne Konkurrenz an Bahn gelegen, schöner Betrieb, große Wohnung, bes. Umstände wegen für 35 000 ℳ bei ¼ Anzahlung sofort zu verkaufen. Betrieb ist ausdehnungsfähig. Angebote mit Kapitalnachweis unter **3260** an diese Zeitung.

Kleine Molkerei

in gepachteten Räumen mit kleiner Wohnung, tägliches Milchquantum z. Zt. ca. 700 Liter entspr. vollst. maschinelle Einrichtung mit Elektromotor-Betrieb u. Dampferzeuger sofort zu verkaufen. Das Milchquantum läßt sich evtl. bedeutend vergrößern.

Eine guterhaltene (3451

Ahlbornsche Tiefkühlanlage

Leistung ca. 10 000 Kal., stehender Kompressor, außer Betrieb, sofort zu verkaufen. Nähere Ausk. durch
Aug. Rohde, Meierei Steglitz-Lichterfelde, G. m. b. H., Berlin-Lichterfelde, Ferdinandstr. 33.

Verpachte sofort meine

Versandmolkerei

an tüchtigen, ledigen Fachmann. Anlieferung täglich 500 Lt., kann durch Besitzwechsel sogleich auf das Dreifache gebracht werden. Maschinen müssen käuflich übernomm. werden. Erforderl. 2000 ℳ Bargeld. Anfragen unter **3277** an ds. Zeitung.

Älterer Molk.-Bes. sucht jüngeren

Teilhaber

für Molk.-Betrieb und Harzkäserei. Evtl. Einheirat nicht ausgeschloss. Angebote mit Vermög.Verhältniss. u Photographie erb. unter **3276** an diese Zeitung.

Beabsichtige meine sehr rentable

Molkerei

mit Käserei in milchreicher Gegend Prov. Hannover, nahe Großstadt, zu verkaufen. Sehr gutes Absatzgebiet an Private u. Detaillisten in allen Produkten. Stallg. für zwei Pferde und 25 Schweine, alles kann mit übernommen werden. Selb. ist nur aus dem Grunde wegen Auswanderung zu verkaufen. Preis 25 Mille bei Hälfte Anzahlg., das andere kann als Hypothek oder in Raten abbezahlt werden. Angeb. unter **3442** an diese Zeitung.

Fachmann sucht kleine

Molkerei oder Milch-Geschäft

zu pachten. Gegend gleich. Angebote unter **3446** an diese Ztg.

Nach Schluß eingegangen:

Suche gebraucht aber betriebsfähig:
2 Milchbassins, a 500 Liter,
1 Milcherhitzer mit direkter Unterfeuerung, 800 Ltr. Stdlstg.,
1 Separator, 700 bis 1000 Liter,
1 Milchpumpe,
1 Milchkühler, 1000 Liter Stdlstg.,
1 Butterfertiger, ca. 100 Liter Verbutterung.
Eilangebot erbittet (3445
Max Gieger, Molkereibesitzer,
Neu-Tschöpeln, Kr. Sagan.

Zu verkaufen:

1 Astra-Pasteur, Marke U., Nr. 2, stündl. etwa 1000 Liter
1 Astra Rundflächenkühler
1 Milchannahmebehälter, 200 Lit. Inh., a. verz. Stahlbl., 1½ mm.
1 Astra-Kannenspülbock, Mk. I. F.
1 Astra Räderpumpe, Gr. 2, in Eis. stündl. ca. 4000 Ltr. leistend, mit Fest- u. Losscheibe
6 Astra Milchsäuerungswannen, je 540 Liter Inhalt, einschl. Dampf- u. Wasserverteilungsrohr
6 Satz Armaturen zu den Wannen für Dampf und Wasser mit vernickeltem Ablaßhahn. (3440

Die Sachen sind nagelneu und können jederzeit bei uns besicht. werd.
Jursch & Schwake, Margarinefabr.
Herford.

Niederdruck-

Dampfkessel

15 qm. Heizfläche, überzählig, billig abzugeben. (3452
Meierei Brauer, Oberschöneweide.

Neue Bickersche Quargmühle

zu verkaufen. Zu erfragen unter **3441** durch diese Zeitung.

Wegen Betriebseinstellung habe eine komplette (3407

Baltic-Anlage

750 Liter Leistung, sofort billig zu verkaufen.
H. Kaiser, Molkereibesitzer,
Gräfenhain, Kreis Sagan.

Gelegenheit.

Ein gut erhaltener 12/34 (3426

Adler-Omnibus

mit geschlossener Karosserie, weiß gestrichen, 3 Fenster, auf beid. Seiten, Tür hinten, innen Polsterbänke für ca. 16 Personen, 6fach luftbereift, nach Herausnahme der abnehmbaren Polsterbänke als Lieferwagen benutzbar, ist wegen Umstellung billig abzugeb. Als Milchwagen für Molkereien ganz besond. geeignet. Anfragen erb.
Fr. Ewald, Darmstadt
Elisabethenstraße 46.

Nach Celle
ca. 100 Liter gute, haltbare

Vollmilch

gesucht. Angebote unter **3410** an diese Zeitung.

Molkerei im Bergischen gibt täglich einige 100 Liter pasteurisierte, tiefgekühlte

Vollmilch

auf festen Vertrag ab. Angebote unter **Z. B. 3416** an diese Zeitung erbeten.

Suche einen Posten (3437

Milch

zu pachten. Angeb. an
Voelkel, Charlottenburg
Grolmanstraße 36.

Suche noch Lieferanten von trock., metallfreien (3453

Quarg

bei sofortiger Kasse.
August Schaab
Berlin-Reinickendorf-Ost
Justusstraße 36.

ff. Sahneschichtkäse

als Spezialität liefert täglich frisch
Molkerei Estorf
Kreis Nienburg a. Weser.
Vertreter, die Butter- und Käsegeschäfte besuchen, gesucht. (3449

Julius Klockgeter,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste (3443

Molkereibutter.

Käse zu kauf. gesucht.

Bin Abnehmer für Backsteinkäse, Quadrat-, Molk.-, Limburger- und Tilsiter, Konsumware. Angeb. u. 3447 an diese Zeitung.

THE LIBRARY OF THE
OCT 8 1925

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr 2138 Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 94 — Hildesheim, den 27. August 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Kleinigkeiten bei der Labanwendung. Von Käserei-Instruktor Kneuttinger, Kiel.

Was geht im Berliner Milchhandel vor? Von G. Langheinrich, Berlin.

Rundschau. Molkereiinstruktor Ernst Kleinschmidt, Hannover †. — Aenderung in der Angestellten-Versicherung. — Aufwertung von Dienst-Kautionen. — Die neuen Schutzzölle für Milch und Molkereierzeugnisse. — Die züchterische Verwertung der Ergebnisse der Milchleistungsprüfung. — Bestrafung wegen Verkaufs schmutziger Milch — 1000 Mark Geldstrafe für einen Butterfälscher. — Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Juli 1925. — Unrichtige Angaben in dem Kaufvertrage betreffend Verkauf eines Grundstückes. — Bestrebungen zur Hebung der Molkerei-Industrie in Irland.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Sprechsaal. Soll es in Berlin wieder Butterauktionen geben? — Heizbare Zuchtschweineställe. — Eigenartige Erscheinungen bei dauererhitzter Milch. — Thermoskannen.

„Kleinigkeiten" bei der Labanwendung.

Von Käserei-Instruktor Kneuttinger, Kiel.

Das Lab kann wohl als der wichtigste Hilfsstoff in der Käserei bezeichnet werden. Es ist deshalb ganz selbstverständlich, daß wir seiner Brauchbarkeit, seiner Behandlung und der Art seiner Anwendung ein ganz besonderes Augenmerk zuwenden.

Bekanntlich wird das Lab in der Käserei in verschiedener Form verwendet und zwar als Naturlab und als Kunstlab. Bei letzterem unterscheiden wir wiederum Pulverlab, Labtabletten und flüssiges Lab. Auf das selbsthergestellte sogen. Naturlab will ich nicht näher eingehen und verweise lediglich auf die Schrift „Labbüchlein für den Käser nach Emmentaler Art" von Aufsberg, das im Verlage des Milchwirtschaftl. Vereins in Kempten im Allgäu erschienen ist. Das Naturlab ist wohl heute nur mehr in der Käserei nach Emmentaler Art gebräuchlich, woran nicht etwa der Eigensinn des Emmentalerkäsers Schuld ist, sondern die Tatsache, daß das Naturlab auch noch Bakterien enthält, die für die Reifung des Emmemntaler- oder Schweizerkäses unbedingt notwendig sind. Zur Herstellung der übrigen Käsesorten verwendet man dagegen durchweg Kunstlab, und zwar sowohl im pulverförmigen als auch im flüssigen Zustande.

Das Pulverlab soll eine fast weiße Farbe besitzen und nahezu geruchlos sein. Im Wasser soll es sich rasch und restlos lösen, d. h. keinerlei Rückstand hinterlassen und ferner auch eine gewisse Haltbarkeit besitzen. Seine Stärke soll mindestens 1 : 100 000 betragen, d. h., ein Teil Lab soll imstande sein, 100 000 Teile Milch von 35 Gr. Celsius in 40 Minuten zum Gerinnnen zu bringen. Pulverlab soll stets in luftdicht verschlossenen Gefäßen an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt werden. Die feuchte Meierei ist nicht der geeignete Aufbewahrungsort für das Lab, da es Feuchtigkeit aus der Luft annimmt und dadurch an Stärke verliert. Ebensowenig darf das Lab, wie man es manchmal beobachten kann, beispielsweise am Fenster stehen, wo es dem Licht und der Sonnenwärme ausgesetzt ist und ebenfalls eine Schwächung des Labfermentes herbeigeführt wird.

Flüssiges Lab soll von heller Farbe sein und angenehm riechen. Zeigt es eine dunkle Farbe, so ist dies ein Zeichen dafür, daß zu seiner Herstellung entweder alte braune Labmägen verwendet, oder daß die Labmägen bei zu hoher Temperatur getrocknet wurden. Es soll eine Mindeststärke von 1 : 10 000 besitzen. Besonders ist darauf zu achten, daß flüssiges Lab keinen Bodensatz bildet. Es muß in gut verschlossenen Flaschen an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt werden, da sonst durch die Einwirkung des Lichtes seine Stärke verringert wird. Es darf ferner bei dieser Aufbewahrung nicht faulen oder Schimmel ansetzen. Das Pulverlab wird vor Gebrauch in reinem Wasser gelöst. Dazu muß stets ein gut gereinigtes Gefäß verwendet werden. Gefäße, die etwa Roststellen zeigen, sind natürlich ganz und gar nicht zu gebrauchen, da dadurch sehr leicht Eisen in die Milch gelangt und die Käse davon schwarz werden können. Man soll ferner auch nicht mit den Händen in der Lablösung rühren, da diese dabei sehr leicht durch etwa an den Händen anhaftende Keime verunreinigt wird. Um das Auflösen des Labes zu beschleunigen, gibt man gerne etwas Kochsalz hinzu. Bevor man nun diese Lablösung der Milch beimengt, achte man ja darauf, daß keine ungelösten Bestandteile mehr darin vorhanden sind, da sonst eine gleichmäßige Gerinnung der Milch nicht erzielt werden kann. Auch flüssiges Lab wird, um es leichter in der Milch verteilen zu können, vorher mit etwas reinem Wasser verdünnt. Vor dem Einlaben versäume man ja nicht, den etwa vorhandenen Schaum von der Kesselmilch zu entfernen. Tut man dies nicht, so ist eine gleichmäßige Verteilung des Labes in der Milch kaum möglich und dadurch auch eine gleichmäßige Gerinnung derselben sehr in Frage gestellt. Das Lab bleibt nämlich teilweise im Schaum hängen. Die noch in die Milch selbst gelangende Labmenge reicht infolgedessen zu einem regelrechten Dicklegen nicht aus. Die Milch wird unvollständig oder erst nach sehr langer Zeit gerinnen, der Bruch viel zu weich bleiben. Von ebenso großer Wichtigkeit ist es, die Milch beim Einlaben gut umzurühren und so das Lab gleichmäßig zu verteilen. Hernach soll aber die Milch durch Eintauchen von Käsekellen wieder zur Ruhe gebracht werden, damit nicht etwa ein zerrissenes Gerinnsel entsteht.

Die Wirkung des Labes hängt natürlich neben anderem auch von der verwendeten Labmenge ab. Es ist für das Gelingen der Käserei keineswegs gleichgültig, wieviel Lab der Milch zugesetzt wurde. Deshalb soll die Labmenge genau abgemessen werden. Bei flüssigem Lab ist das Abmessen sehr einfach, da man sich hierzu eines in ccm eingeteilten Meßglases bedienen kann. Schwieriger indes gestaltet sich das Abmessen der Labmenge bei Verwendung von Labpulver. Wohl ist den Packungen meist ein Löffelchen beigegeben, dessen Inhalt angeblich zum Dicklegen von 100 Liter Milch genügen soll. Nun wird aber sehr oft der Fehler gemacht, daß dieses Löffelchen nicht gestrichen voll genommen wird, sondern daß man sogenannte gehäufte Löffel voll nimmt. Damit hat man schon jeglichen Maßstab hinsichtlich der Labmenge verloren, denn es ist unmöglich, daß man bei letzterem Verfahren jedesmal in den Löffel die gleiche Labmenge hineinbringen kann. Die ganze Arbeitweise in der Käserei wird dadurch auf eine vollkommen unsichere Basis gestellt. Man nimmt sehr leicht zu viel Lab, was wiederum Käsefehler hervorruft, sei es ein Blähen, seifiger Geschmack der Käse oder ähnliche. Man soll deshalb stets das Löffelchen oben am Rande abstreichen, also gestrichen voll nehmen, so daß man in jedem Löffel fast immer dieselbe Labmenge hat. Lieber nehme man beispielsweise auf 1000 Ltr. Milch 11 Löffelchen gestrichen voll, als etwa 8—9 gehäufte Löffelchen. Sehr erleichtert würde das Abmessen des Labpulvers dadurch, wenn sich die Labfabriken dazu verstehen könnten, das Lab nicht in hohen, engen Blechdosen, sondern in niedrigen Blechdosen von größerem Durchmesser zu liefern. Am genauesten ist natürlich ein Abwiegen der benötigten Labmenge. Dazu eignen sich wohl am besten ganz kleine Handwagen mit Hornschalen, wie man sie häufig in Apotheken und chemischen Laboratorien gebraucht. Das Abwiegen der Labmenge geht zum mindesten ebenso schnell vonstatten, wie das Abmessen mittels des Löffelchens, und kostet keineswegs mehr Zeit und Mühe.

Um aber zu wissen, wieviel Lab der Milch zuzusetzen ist, ist es unbedingt notwendig, die Stärke des verwendeten Labes zu kennen. Ueber die Ausführung einer Labstärkebestimmung finden sich in jedem milchwirtschaftlichen Lehrbuch genaue Angaben, so daß ich mir es wohl sparen kann, des näheren darauf einzugehen. Nur soviel sei gesagt, daß jeder Käser selbst eine Labstärkebestimmung vornehmen können muß, andernfalls sollte er, wenn er Lab kauft, dasselbe vorher in einer milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt prüfen lassen. Je höher nun die Labstärke ist, desto weniger Lab braucht man natürlich zum Dicklegen der Milch und umgekehrt. Wenn vielleicht bei manchen die Ansicht bestehen sollte, es käme auf etwas mehr Lab garnicht an, so ist dies ein sehr großer Irrtum, der beträchtlichen Schaden nach sich ziehen kann. Um nur ein Beispiel zu nennen, werden Weichkäse bei Verwendung einer zu großen Labmenge gewöhnlich hart und reifen nicht durch, da die übergroße Menge an Lab die Molke zu rasch und in zu großer Menge ausscheidet, so daß der eigentliche Charakter als Weichkäse dadurch verloren geht. Später verlaufen derartige Käse, obwohl sie vielleicht nicht einmal halb durchgereift sind und im Innern immer noch einen kreidigen Kern besitzen. Hartkäse hinwiederum werden auf Grund derselben Ursache kurz und bröckelig im Teig. Ihre Reifung voll-

zieht sich ebenfalls nicht regelrecht. Ferner hat man beobachtet, daß bei Verwendung einer zu großen Labmenge die Käse oft gebläht werden. Es sind dies lauter Käsefehler, die, so geringfügige Ursachen sie scheinbar haben, dennoch bedeutenden finanziellen Schaden bringen können. Umsomehr ist es deshalb zu bedauern, daß nicht alle Labfabriken für die Mindestlabstärke durch einen klaren diesbezüglichen Aufdruck auf der Packung garantieren. Die Meiereien könnten aber selbst die Labfabriken dazu veranlassen, wenn sie nur solches Lab kaufen wollten, für dessen Stärke volle Garantie geleistet wird. Dabei wäre es allerdings wünschenswert, wenn das Lab tatsächlich eine größere Stärke besäße, als auf der Packung angegeben ist, da ja das Lab im Laufe der Zeit von selbst an Stärke einbüßt. Die Meiereien können meines Erachtens mit Recht verlangen, daß für ein so wichtiges Hilfsmittel wie das Lab, von dessen Güte zum großen Teil das Gelingen der Käserei abhängt, auch in vollem Umfange Garantie geleistet wird. Würde von den Meiereien durchgehends Garantie der Labstärke verlangt, so würden minderwertige Labpräparate von selbst bald vom Markte verschwinden und so die Meiereien vor manchem Schaden bewahrt bleiben. Die Meiereien ihrerseits dürfen dann freilich nicht den Fehler begehen, daß sie beim Kauf von Lab in erster Linie auf den Preis sehen, anstatt die Güte des Labs in den Vordergrund zu stellen und die Preisfrage als eine solche zweiten Ranges zu behandeln. Es wäre sicherlich auch eine dankbare Aufgabe der milchwirtschaftlichen Organisationen, wenn sie auch in dieser Hinsicht ihren Mitgliedern an die Hand gehen wollten, sei es, daß sie ihnen das Lab selbst vermitteln oder zum mindesten den Meiereien die Möglichkeit verschaffen, es möglichst billig auf seine Brauchbarkeit untersuchen lassen zu können.

Ein überaus wichtiger Faktor, wenn nicht der wichtigste für die Praxis der Labanwendung ist der Säuregrad der Milch. Man kann sogar behaupten, daß gerade vom Säuregrad der Milch in der Hauptsache bei sonst normaler Arbeitsweise der Ausfall des Käses abhängt. Hat man es mit einem hohen Säuregrad zu tun, (für die Käserei ist ein Säuregrad von 8—9 Grad als normal anzusehen), so muß man weniger Lab nehmen. Denn je höher der Säuregrad ist, desto schneller dickt bekanntlich die Milch, da die Säure selbst schon mithilft, den Käsestoff auszuscheiden. Die Wirkung eines hohen Säuregrads kann man auch dadurch abschwächen, daß man bei niedriger Temperatur einlabt. Bei dieser Gelegenheit sei auch auf einen Fehler hingewiesen, den man bisweilen antreffen kann und der gerade mit dem Säuregrad der Milch in unmittelbarem Zusammenhange steht. Bekanntlich zentrifugiert sich die Milch am besten bei etwa 40 Grad Cels. Nun kann man bisweilen beobachten, daß auch für die Käserei bestimmte Magermilch ebenfalls mit dieser Temperatur in die Käsewanne kommt. Dort bleibt sie womöglich längere Zeit stehen, ohne daß sie sich wesentlich und rasch abkühlen kann. Da nun die genannte Temperatur für die Entwicklung von Milchsäurebakterien äußerst günstig ist, sie sich also sehr rasch vermehren können, vermögen sie infolgedessen auch eine wesentliche Steigerung des Säuregrades der Milch hervorzurufen. Wenn man dazu noch bedenkt, daß in der heißen Jahreszeit die Milch meist ohnehin schon mit einem hohen Säuregrad angeliefert wird, so ist es um so gefährlicher, die Milch vor dem Einlaben unnötig lange bei warmer Temperatur stehen zu lassen. Es wäre deshalb sicherlich sehr vorteilhaft, wenigstens in der warmen Jahreszeit die für die Käserei bestimmte Magermilch, die etwa bei 40 Grad gewonnen wurde, von der Zentrifuge weg über einen Kühler laufen zu lassen und so auf eine Temperatur zu bringen, die für die Entwicklung der Milchsäurebakterien nicht so günstig ist. Besonders erscheint mir dies dort notwendig, wo die Abendmilch mit der Morgenmilch zusammen angeliefert wird und sie beim Lieferanten die Nacht über nicht gut gekühlt wurde. Hat man in der Meierei keinen Kühler für diese Zwecke zur Verfügung, so möchte ich empfehlen, die Magermilch, die für die Käserei bestimmt ist, bei einer Temperatur zu gewinnen, die unter der Einlabungstemperatur steht, aber sie auch dann nicht allzu lange im Käsekessel stehen zu lassen, sondern sie möglichst bald einzulaben. Selbst wenn bei einem derartigen Zentrifugieren der Milch die Entrahmungsschärfe leidet, die Magermilch also mehr Fett enthält als sonst, so ist dies in diesem Falle bedeutungslos, da man ja dann dafür umso weniger Vollmilch zur Erreichung eines bestimmten Fettgehaltes in der Kesselmilch zuzugeben braucht. Allerdings muß in der Meierei dann die Möglichkeit vorhanden sein, die Milch durch ein einwandfreies Verfahren auf ihren Fettgehalt untersuchen zu können.

Ferner ist noch zu bedenken, daß durch das Stehenlassen der Milch bei warmer Temperatur sich nicht bloß für die Käserei nützlichen, sondern ebenso auch die schädlichen Bakterien vermehren. Ich erinnere nur an die sog. Blähungserreger, für die gerade eine Temperatur von etwa 40 Grad Cels. außerordentlich günstig ist.

Bisweilen helfen sich die Käser bei einem zu hohen Säuregrad damit, daß sie zur Kesselmilch vor dem Einlaben Wasser zuschütten und so den Säuregrad vermindern. Mit dem Herabdrücken des Säuregrads durch Zusatz von Alkali soll man sehr vorsichtig sein, da bei Zugabe von zuviel Alkali sehr leicht der Geschmack des Käses beeinflußt und laugig oder seifig wird.

Soll Milch mit niedrigem Säuregrad dickgelegt werden, so benötigt man dazu im allgemeinen mehr Lab. Dies trifft besonders in der kälteren Jahreszeit zu, da die durch die kalte Außentemperatur hervorgerufene rasche Abkühlung der Milch das Wachstum der Milchsäurebakterien und damit eine Säuerung der Milch stark hemmt. Milch von altmelken Kühen erfordert im Gegensatz zu neumelker Milch ebenfalls mehr Lab, da sie einen mehr alkalischen als sauren Charakter besitzt und auch außerdem noch an Kalkmangel leidet. Letzteren kann man allerdings durch Zugabe von Chlorkalcium zur Milch mehr oder weniger ersetzen und so die Labfähigkeit der Milch erhöhen.

Die Einlabungstemperatur wird man bei niedrigem Säuregrad im allgemeinen höher zu nehmen haben, um den Milchsäurebakterien eine möglichst günstige Temperatur für ihre Entwicklung zu verschaffen. Auf die künstliche Säuerung der Milch durch Zugabe von Milchsäurereinkulturen, was bei niedrigem Säuregrad ebenfalls zur Anwendung gebracht wird, sei hier nicht weiter eingegangen.

Da der Säuregrad der Milch für die Käserei eine sehr wichtige Rolle spielt und sich die ganze Arbeitsweise größtenteils danach richtet, sollte ein Apparat zur Ermittelung der Milchsäuregrade in keiner Käserei fehlen. Seine fleißige Benutzung trägt ohne Zweifel sehr viel zur Betriebssicherheit bei.

In ähnlichem Zusammenhange wie der Säuregrad steht die Einlabungstemperatur mit der Labwirkung. Je nach der herzustellenden Käsesorte und der Beschaffenheit der Käsereimilch ist auch die anzuwendende Einlabungstemperatur verschieden, sodaß sich auch hier nicht nach bestimmten Zahlen oder Angaben arbeiten läßt, sondern lediglich die gemachten Beobachtungen und Erfahrungen dafür bestimmend sind. Sollen Fettkäse hergestellt werden, so ist in der Regel die Milch wärmer einzulaben als bei Magerkäsen, da das Fett ja ohnehin schon dazu beiträgt, den Bruch weich zu erhalten und außerdem die Milch bei zu langer Gerinnungsdauer, die natürlicherweise die unmittelbare Folge einer zu niedrigen Einlabungstemperatur ist, zu stark aufrahmt und dadurch einerseits die Verteilung des Fettes im Käse ungleichmäßig wird, andererseits aber auch viel Fett in die Molken gearbeitet wird. Letzteres kann dann unangenehme Folgen haben, wenn dadurch der Fettgehalt in der Käsetrockenmasse nicht erreicht wird. Um ein zu starkes Aufrahmen der Milch zu verhindern, ist es zweckmäßig, die Kesselmilch etwa 10—15 Minuten nach dem Einlaben nochmals durchzurühren. Ohne eine vorzeitige Gerinnung der Milch befürchten zu müssen, ist es unbedingt notwendig, sehr genau zu arbeiten, d. h. den Zeitpunkt des Einlabens, die Labstärke, die Einlabungstemperatur, den Säuregrad der Milch genau zu kennen.

Ebenso wie man bei Herstellung von Fettkäsen es als selbstverständlich findet, sorgfältig zu arbeiten, so soll man auch bei Magerkäsen die gleiche Sorgfalt anwenden und nicht etwa denken: „Es werden ja bloß Magerkäse". Auch da soll man nicht eine beliebige Einlabungstemperatur nehmen oder gar, um schnell fertig zu werden, bei verhältnismäßig hoher Temperatur einlaben. Magermilch muß im Gegenteil kälter eingelabt werden, erfordert also eine längere Gerinnungszeit, damit der Bruch und infolgedessen auch der Käseteig geschmeidig bleibt. Nimmt man eine zu hohe Einlabungstemperatur, so wird man stets einen trockenen Bruch und somit einen lederartigen Käse erhalten.

Neben der Beschaffenheit der Milch ist auch die zu verkäsende Milchmenge hinsichtlich der Einlabungstemperatur zu berücksichtigen und zwar insofern, als im allgemeinen kleine Milchmengen wärmer einzulaben sind, als große, besonders dann, wenn sie in Wannen mit größerem Inhalt verkäst werden müssen. Der Grund hierfür liegt darin, daß eine kleine Milchmenge infolge ihrer verhältnismäßig großen Oberfläche rasch abkühlt, und dadurch die Wirkung des Labes geschwächt wird. Es ist von besonderer Wichtigkeit, daß der Kesselinhalt nach dem Einlaben möglichst lange die Einlabungstemperatur behält. In der kälteren Jahreszeit soll man daher den Kessel nach dem Einlaben zudecken.

Auf den Einfluß des Säuregrades auf die Einlabungstemperatur wurde bereits weiter oben hingewiesen.

Da nun die Einlabungstemperatur eine sehr große Rolle spielt, so ist es in allererster Linie notwendig, daß genau stimmende Thermometer zur Verfügung stehen. Leider ist dies nicht immer der Fall. So habe ich zwischen Thermometern, wie ich sie bisweilen in den Meiereien angetroffen habe, und einem Normalthermometer ganz erhebliche Unterschiede feststellen können. Ich möchte deshalb den Meiereien vorschlagen, sich nur geprüfte Thermometer zu kaufen und von den Firmen zu verlangen, daß entweder amtliche Prüfungsscheine mitgegeben werden oder die Thermometer selbst einen amtlichen Prüfungsvermerk tragen. Auch in dieser Angelegenheit könnten die bestehenden milchwirtschaftlichen Organisationen ihre Mitglieder unterstützen.

Was geht im Berliner Milchhandel vor?

Von G. Langheinrich, Berlin.

In letzer Zeit findet man sowohl in der Fachpresse wie in den Tageszeitungen Notizen über den Milchhandel in Berlin, welche den Produzenten, namentlich die Molkereien, die Berlin mit Milch versorgen, als auch den Konsumenten aufhorchen läßt. Ich stelle zunächst die Tatsachen fest. So liest man auf der einen Seite, daß die Firma C. Bolle A.-G. in Unterhandlungen mit einer südschwedischen Großmeierei steht, um Milch einzuführen, weil infolge der Hitzeperiode die Erzeugung an Milch um ein Drittel zurückgegangen ist, nachdem noch vor ungefähr vier Wochen eine Milchschwemme in Berlin herrschte. Eine Schädigung der einheimischen Landwirtschaft soll nicht in Frage kommen, weil diese augen-

bliklich nicht in der Lage sei, den Bedarf zu decken und der Preis der schwedischen Frischmilch wesentlich höher sein wird, als der hiesige Preis. Die Meierei C. Bolle erklärt für die Einfuhr qualitativ hervorragender schwedischer Meiereifrischmilch garantieren zu können und meint, daß selbst der höhere Preis immer noch das kleinere Uebel darstellt gegenüber ungenügender Belieferung. Die Milchlieferungs-Gesellschaft soll, wie ich höre, mit Einführung dänischer Milch liebäugeln. Mithin soll hiermit festgestellt werden, daß augenblicklich in Berlin ein Milchmangel herrscht. Diesem steht der Ausspruch eines Berliner Milchgroßhändlers gegenüber, der lautet: „Ist die Milch billiger, so herrscht eine Milchknappheit, wird dagegen die Milch teurer, so herrscht ein Milchüberfluß". Wenn dieser Ausspruch richtig ist, so stelle ich fest, daß augenblicklich in Berlin kein Milchmangel vorhanden ist, sondern ein Milchüberfluß, noch dazu da, wie ich höre, der jetzige Milchpreis von 35 Pfg. je Liter bei nächster Notierung um sage und schreibe 3 Pfg. erhöht werden soll. Auf der anderen Seite ließt man in der Berliner Tagepresse neben einem Angebot-Inserat über 20 000 Liter Frischmilch einer Berliner Großmeierei wörtlich in der Unterhaltungs-Beilage des Berliner Lokal-Anzeiger vom 9. August „Steigender Milchpreis". Während die eine Meierei den Preis erhöht, sucht die andere auf dem Wege des Inserats Absatz für täglich 20 000 Liter. Wie soll man sich diese Preispolitik erklären? Die amtlichen Stellen lässen leider in der Preisregulierung für Milch nicht erkennnen, daß es sich um das wichtigste Nahrungsmittel handelt, das auch die Aermsten für ihre Kleinen brauchen. Bei den heutigen teuren Milchpreisen wird der Verbrauch stark eingeschränkt. Als seinerzeit die städtische Milch-G. m. b. H. ins Leben gerufen wurde, ging der Milchpreis in die Höhe.

Soweit das Eingesandt, aus welchem zur Genüge hervorgehen dürfte, daß die Verbraucherkreise Berlins dieser sonderbaren Preispolitik bei der Milch mehr wie skeptisch gegenüber stehen, und daß meine Anfrage, die ich dem Artikel als Ueberschrift gab, „Was geht im Berliner Milchhandel vor", mehr wie berechtigt ist. Soweit ich unterrichtet bin, führt die Milchversorgung G. m. b. H. nur noch ein Schattendasein, sie hat keine behördliche Befugnisse mehr und hat sich mit der Milchlieferungs-Gesellschaft privatwirtschaftlich geeinigt, bis zum September, dem Zeitpunkt ihrer entgültigen Auflösung, die sogenannten Milchkontrollen vorzunehmen. Diese Uebereinkunft scheint darauf hinzuzielen, daß die M.L.G. im stillen erwartet, diese Milchkontrollen dauernd für sich beanspruchen zu können. Inwieweit dies zutreffen wird, muß die Zeit lehren, ich glaube aber kaum, daß dies Wirklichkeit werden wird. Es wird also von den Milch einführenden Parteien, die zum größten Teil in der Milchlieferungs-Gesellschaft vereinigt sind, meines Erachtens unter den Augen der Interessengemeinschaft, der berechtigten Vertreterin der Landwirtschaft, wie sie angibt, ein Milchmonopol angestrebt, wohlverstanden, kein behördliches, sondern ein privates Milchmonopol.

Es heißt also für alle übrigen Berlin mit Milch versorgenden Instanzen auf der Hut zu sein, um nicht von der Tatsache überrascht zu werden. Daß dieser Gedankengang nun richtig ist, dürfte aus der Tatsache hervorgehen, daß sich die unter dem Namen „Brandenburger Molkereien G. m. b. H." zusammengeschlossenen Molkereien, welche Berlin zum größten Teil mit Qualitätsmilch versorgen, den Vertrieb der eingeführten Milch an die Kleinhändler selbst in die Hand genommen haben. Wenn ich recht unterrichtet bin, haben sich alle Meiereien Groß-Berlins, welche bis dahin noch abseits der Milchlieferungs-Gesellschaft standen, dieser angeschlossen. Ein Ausnahme hiervon soll, wie ich höre, die Humboldt-Meierei machen, welche sich der M.L.G. meines Wissens nicht angeschlossen hat und somit ebenfalls gegen die Bestrebungen derselben Front zu machen scheint. Das hier ein Kampf entstehen wird, wenn er nicht schon entstanden ist, wenn diese Zeilen in Druck kommen, dürfte hervorgehen aus der Bezirksversammlung des Bezirks 13 „Oberspree", welche in Nr. 32 der Deutschen Milchhandels-Zeitung, Hamburg wörtlich lautet: „Betreff der Meierei Humboldt kann jedem Kollegen nur geraten werden, die Geschäftsbelieferung von dieser Meierei zu vermeiden und bestehende Verträge rückgängig zu machen." Auf welcher Seite das Milch kaufende Publikum zu stehen hat, dürfte nach diesen Ausführungen nicht schwer sein. Die Milchpreise werden erhöht, um die schwachen Belieferungen an die Kleinhändler zu decken. Hierdurch wird natürlich ein großer Rückgang im Milchverzehr eintreten, ohne eine Eingangssteigerung hervorzurufen. Es ist aber auch weiter zu bedenken, daß durch diese falsche Preispolitik ein dauernder Rückgang im Milchverbrauch eintreten dürfte, denn einmal ist die Kaufkraft der milchverbrauchenden Bevölkerung sehr gering, ein andermal liegt die Gefahr nahe, daß die Bevölkerung, die sich einmal der Milch entwöhnt hat, sich schwer zur Milch zurückfindet, was die Kriegs- und Nachkriegszeit gelehrt hat. Dies dürfte aber nicht im Interesse der deutschen Volksgesundheit liegen, da schon von verschiedenen maßgebenden Stellen des öfteren darauf hingewiesen worden ist, den Frischmilchverkauf nach Möglichkeit zu fördern, und der Dosenmilch, gleich welcher Art, besonders der ausländischen, entgegen zu steuern. Daß die Milcherzeugung in Deutschland infolge der übergroßen Hitze dieses abnormen Sommers zurückgegangen ist, soll nicht bestritten werden. Es soll auch weiter nicht bestritten werden, daß eine größere Menge Milch, welche ohne molkereimäßige Behandlung und Tiefkühlung, also roh und nur vermittelst Wasserkühlung in Berlin eingeführt wird, dicksauer eintrifft und zwar dürfte hierfür 10 Prozent nicht zu hoch gegriffen sein. Infolgedessen kann diese Milch nicht als Frischmilch Verwendung finden, sondern muß der Verarbeitung anheim fallen, was auch nur im beschränkten Maße erfolgen kann. Denn eine dicksaure Milch kann nicht mehr entrahmt werden, muß also sofort dem Butterfaß zugeführt werden. Hierbei gehen Werte verloren, die enorm sein können, da Ausbeute und Beschaffenheit des Erzeugnisses Butter nicht als erste Qualität anzusprechen sein dürften. Während das Nebenerzeugnis, die Buttermilch, nicht in dieser Menge dem Frischverzehr zugeführt werden kann, mithin als Schweinefutter verwandt werden muß. Es dürfte deshalb einleuchtend sein, daß sowohl dem Volkswohl wie dem Volksvermögen besser gedient wäre, wenn diese Milch nicht roh versandt würde, sondern an der Produktionsstelle von den Landmolkereien entweder rationell verarbeitet, oder durch molkereimäßige Behandlung dem Berliner Konsum als Frischmilch zugeführt würde, auf diese Weise dem Konsum nicht verloren ginge und dadurch keine Milchknappheit hervorgerufen würde. Unbedingt aber muß bestritten werden, daß der Milchrückgang in Berlin so stark in Erscheinung tritt, um die Preise in derartig schwindelhafte Höhe zu treiben, noch dazu, da durch diese Erhöhung, wie schon erwähnt, eine Steigerung der Einfuhr von Milch nicht zu erwarten sein dürfte. Weshalb kürzte man seinerzeit den Molkereien die sogenannte Molkereispanne? Doch meines Wissens nur deshalb, um dieselben zu zwingen, die Milchlieferungen nach Berlin zu kürzen resp. ganz einzustellen, um dadurch die Berliner Meiereibetriebe der M.L.G. rentabeler zu gestalten. Dies war doch seinerzeit der ganze Zweck der Uebung, weil die Berliner Molkereien infolge der falschen Preispolitik nicht wußten, wo sie mit der Milch bleiben sollten, ohne Schaden zu nehmen. Wenn nun die Meierei C. Bolle glaubt, wegen des Rückgangs der deutschen Milcherzeugung Frischmilch aus Schweden einführen zu müssen, so ist dies meines Erachtens eine Verdrehung der Tatsachen. Noch interessanter allerdings wirkt dies unter der Begründung einer Nichtschädigung der heimischen Landwirtschaft, weil die Schwedenmilch bedeutend teurer sei. Wer soll denn diesen teuren Preis zahlen? Doch nur der Berliner Abnehmer, der heute schon infolge seiner geringen Kaufkraft nicht in der Lage ist, den hohen deutschen Preis zu zahlen. Ich bin der Ansicht, daß die Meierei C. Bolle genug Milch in Deutschland erhalten würde, wenn sie den deutschen Molkereien die Preise und vor allem eine Molkereispanne zahlte, welche unbedingt notwendig ist, um einen Frischmilchversand aufzunehmen und zu rechtfertigen. Es gibt heute noch in den nächst Brandenburg gelegenen Provinzen Molkereien, welche über genügende Milchmengen verfügen und auch mit Hochpasteurisier-, Dauererhitzungs- ev. Degermaanlage und Kühlanlage eingerichtet sind, um einen Milchversand auf große Entfernungen aufnehmen zu können. Mir will scheinen, als wenn dieser Schweden-Bezug ein Bluff sein soll, um drückend auf die deutschen Preise zu wirken.

Und was wird zu der Einfuhr von Frischmilch in Berlin aus Schweden ev. Dänemark der Herr Professor Dr. Bongert sagen, der noch vor kurzem in der Tagespresse den Berlinern die deutsche Molkereimilch dadurch zu verekeln suchte, daß er es hinstellte, als ob eine Dauererhitzung der Milch in den Molkereien nur den Zweck habe, eine unsauber gewonnene und unsachgemäß behandelte Milch haltbar zu machen, bis sie in die Hände des Konsumenten gelangt. Dieser Herr, der anscheinend ein eingefleischter Gegner der Molkereien ist, weil die Veterinäre nicht die Oberaufsicht über dieselben haben, dürfte nicht sehr entzückt sein, nun auch schwedische Meiereimilch in Berlin auftauchen zu sehen, oder sollte er annehmen, daß einmal die schwedischen Landwirte die Milch besser gewinnen und behandeln als die deutschen Landwirte, und daß ein andermal die schwedischen Meiereien die Milch besser oder nach seiner Ansicht vorschriftsmäßiger behandeln als die deutschen Meiereien? Ich bin der Ansicht, daß die deutschen Molkereien auf gleicher Höhe wie die schwedischen Meiereien stehen, und daß sich die Leiter derselben die Wage halten dürften. Sehr zu bedauern ist, daß den schweren Verdächtigungen und Beleidigungen, die Herr Dr. Bongert sich gegen die Molkereien geleistet hat, noch keine Stimme aus dem praktischen Molkereifach entgegengetreten ist. Es ist dies umso auffallender, da es doch schon lange bekannt sein muß, daß die Veterinäre danach streben, Stimmung für die tierärztliche Kontrolle der Milch zu machen und die Oberaufsicht über die Molkereien zu bekommen. Sollten sich hier nicht alle Molkereileiter bereit finden, diesem Streben mit allen Mitteln entgegenzutreten? Es liegt nun nicht im Rahmen dieses Artikels, den Ausführungen des Herrn Professors Dr. Bongert so entgegenzutreten, wie es sich eigentlich gehörte, denn ich bin der Ansicht, Wort für Wort ließe sich widerlegen, und den von Herrn Dr. Bongert herangezogenen Hinweisen auf Lehrbücher usw. lassen sich andere von demselben verschwiegene, gegenüberstellen. Zu meiner Freude ist auch bereits Herr Professor Dr. Weigmann-Kiel den Ausführungen des Herrn Professors Dr. Bongert in gebührender Weise entgegengetreten. Nur noch eins darf ich anführen: Wenn ich nicht irre, gehört auch Herr Dr. Priewe, Tierarzt in Bremen, zu den Herren, welche der Dauerhitzung das Grab reden. Aber warum in aller Welt, Herr Dr. Priewe, haben Sie denn vor einigen Jahren die, wenn ich nicht irre, Ihnen gehörende Molkerei in Seebad Ahlbeck b. Usedom mit einer Dauererhitzungsanlage nach dem Degermaverfahren eingerichtet? Bekehrten Sie sich später zum Gegenteil und verpachteten deshalb schleunigst die Molkereianlage?

Nach dieser kleinen Abschweifung komme ich auf das eigentliche Thema „Was geht im Berliner Milchhandel vor" zurück. Da ist zunächst festzustellen, daß bei der letzten Milchpreisfestsetzung doch der Gedanke durchgedrungen ist, den Bogen nicht zu überspannen, denn der Preis wurde um 1 Pfennig, also auf 36 Pfennig, erhöht. Ueberall kommt nun in Deutschland der Gedanke zum Durchbruch, daß es Pflicht der Milchproduzenten, Molkereien und milchwirtschaftlichen Betriebe sei, sich zu rühren und eine geschlossene Front gegenüber den Auslandsprodukten anzunehmen. Dazu gehört aber in erster Linie Herstellung eines guten Produktes aller Erzeugnisse, wie Butter, Käse, Quarg aus gutem Rohprodukt „Milch„. Es ist in erster Linie Pflicht des Milchproduzenten, dafür Sorge zu tragen, daß die Milch von gesunden Kühen in gut ermolkenem Zustande, gut geseiht und gelüftet sowie gut gekühlt, den Molkereien und milchwirtschaftlichen Betrieben zugeführt wird. Es ist aber auch zweckmäßig, wenn die milchwirtschaftlichen Betriebe die Kühlung der Milch an der Produktionsstätte vertraglich übernehmen, so daß die Milch in gutem Zustande in den Verkehr gelangt.

Wird diese Vorsichtsmaßregel versäumt und die Milch trifft sauer und sogar dicksauer im Verbraucherort ein, so fehlt dieselbe an dem Tage dem direkten Verzehr als Frischmilch und verfällt, wie schon erwähnt, der Verarbeitung. Die Milchknappheit setzt ein und es erfolgt dann leider eine Verteuerung der Milch, die nicht zu rechtfertigen ist und nur Beunruhigung hervorrufen muß. Die Milchknappheit der letzten Zeit ist, soweit ich unterrichtet bin, doch in der Hauptsache darauf zurückzuführen, daß die in Berlin unbehandelte, also roh eintreffende Milch dicksauer angekomen ist und mithin aus dem Frischmilchverbrauch ausscheiden mußte. Wie ich von einem Berliner Milchgroßhändler höre, würden die an der Berliner Milchversorgung beteiligten Stellen dem Publikum bedeutend bessere Milch liefern können, wenn sämtliche Milch wieder zweimal täglich nach Berlin befördert würde, wie es bis zum Kriegsjahr 1916 geschehen ist. Deshalb, weil die zweimalige Milch-Beförderung nach Berlin aufgehoben wurde, mußte die unbearbeitet, also roh in Berlin eintreffende Milch von den Großmeiereien verspätet molkereimäßig bearbeitet werden. Es ist dies aber nicht Schuld der Meiereien, sondern der falsche Standpunkt der Eisenbahnverwaltung, welche den Vorkriegs-Standpunkt der zweimaligen Versandmöglichkeit nicht einnehmen will oder die Milch mit Zügen befördert wissen will, die für den Milchhandel zu spät des Nachmittags in Berlin eintreffen. Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit der Milch wäre für die Berliner Kinder bedeutend besser, wenn die Milch bei zweimaliger Lieferung nicht konserviert werden brauchte, womit natürlich nicht gesagt sein soll, daß z. B. eine Dauerpasteurisation schädigend wirkt. Im Gegenteil, eine Milch, die nicht zu spät nach der Gewinnung vermittelst der Dauererhitzung 30 Minuten auf ungefähr 63 Grad Celsius behandelt wird, ver-

längert die Haltbarkeit, behält aber den Rohmilchcharakter in jeder Weise und verliert nur etwas an Aufrahmungsfähigkeit, weil die, die Fettkügelchen umgebende Colloidschicht, welche die Kügelchen zusammenballt und damit die schnellere Aufrahmung verursacht, bei der Dauerheißhaltung zum Teil zerstört wird. Weil die Fettkügelchen nicht mehr zusammenkleben, ist der Auftrieb verringert. Darum unterstütze ein jeder Fachmann, Hausfrau oder Volkswirtschaftler, die Bestrebungen der vereinigten Molkereien, daß die Milch am Erzeugungsort so behandelt wird, daß sie möglichst nach Eintreffen dem Konsum zugeführt werden kann, wodurch eine Verbilligung der Milch für den Konsumenten eintreten würde.

Rundschau

Molkerei-Instruktor Ernst Kleinschmidt, Hannover †. Am Donnerstag, den 21. d. Mts., ist der Molkereiinstruktor a. D. E. Kleinschmidt, Hannover, im Alter von bald 80 Jahren gestorben. Fast mitten aus seiner Tätigkeit hat ihn der Tod abgerufen; denn er versah, obwohl am 1. Mai d. Js. pensioniert, noch bis zu seiner Erkrankung seinen Dienst. Nun ist er nach einem Leben reich an Arbeit und Erfolgen zur ewigen Ruhe eingegangen.

E. Kleinschmidt wurde am 12. Januar 1846 geboren, und, nachdem er 5 Jahre am Molkereiverband Hamburg tätig gewesen, trat er am 1. Januar 1900 in den Dienst der Landwirtschaftskammer Hannover. Es ist nicht möglich, an dieser Stelle die Verdienste zu würdigen, die sich der Verstorbene in seiner mehr als 25jährigen Tätigkeit auf milchwirtschaftlichem Gebiete erworben hat. Überall, wo Kleinschmidt tätig war, z. B. an der früheren Molkereischule Hameln, auf Ausstellungen usw., rühmte man nicht nur seine großen Fachkenntnisse, sondern auch seinen edlen und lauteren Charakter. „Vater Kleinschmidt", so nannten ihn seine Schüler wohl scherzhaft, gewiß ein Beweis dafür, wie sehr man ihn verehrte und schätzte.

Aber auch über die Grenzen seines eigentlichen Tätigkeitsfeldes ist Kleinschmidt bekannt geworden. So war er lange Zeit Vorsitzender des Preisgerichtes für Butter auf den Ausstellungen der D. L. G. Und selbst noch in diesem Jahre hat er es sich nicht nehmen lassen, in Stuttgart seinen Dienst zu erfüllen. Die Landwirtschaftskammer hat ihm dadurch ihre Anerkennung gezollt, daß sie ihm anläßlich seines 25jährigen Dienstjubiläums, am 12. Januar d. J., die kleine silberne Medaille der Landwirtschaftsgesellschaft verlieh. Sein Andenken wird in milchwirtschaftlichen Kreisen, besonders der Provinz Hannover, in Dankbarkeit erhalten bleiben.

Änderung der Angestellten-Versicherung. Die bisherige Klasseneinteilung und die bisherigen Beitragsmarken der Angestelltenversicherung gelten nur noch bis Ende August d. J. Es empfiehlt sich deshalb, sofort die Versicherungskarten für August und für etwaige rückständige Monate in Ordnung zu bringen und sich die dafür benötigten Marken bei der Post zu beschaffen. Nach dem 10. September verkauft die Post die bisher geltenden Marken nicht mehr. Wer dann noch mit der Beschaffung und mit dem Einkleben der bisher geltenden Marken im Rückstande ist, muß die ab 1. September geltenden höheren Beitragsmarken einkleben.

Es gelten ab 1. September 1925 folgende

Gehaltsklassen	und	Monatsbeiträge
Klasse A bis zu 50 ℳ monatlich		2,— ℳ
Klasse B von mehr als 50 bis 100 ℳ monatlich		4,— ℳ
Klasse C von mehr als 100 bis 200 ℳ monatlich		8,— ℳ
Klasse D von mehr als 200 bis 300 ℳ monatlich		12,— ℳ
Klasse E von mehr als 300 bis 400 ℳ monatlich		16,— ℳ
Klasse F von mehr als 400 ℳ monatlich		20,— ℳ

Für Versicherte, deren monatliches Entgelt 50 ℳ nicht übersteigt, sowie für Lehrlinge, hat der Arbeitgeber mit Wirkung ab 1. Juli 1925 die vollen Beiträge allein zu zahlen; im übrigen bleibt es bei der bisherigen Bestimmung, wonach Arbeitgeber und Arbeitnehmer die Beiträge je zur Hälfte zu tragen haben.

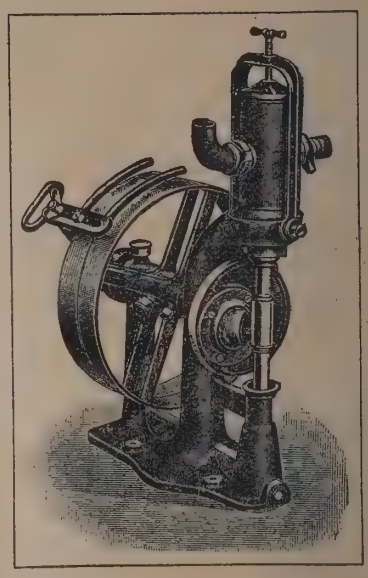
Die Versicherungsgrenze ist auf 6000 ℳ jährlich erhöht.

Bei der Invaliden-Versicherung bleiben die bisherigen Klassen und Beitragsmarken noch bis 28. September d. Js. in Kraft.

Aufwertung von Dienst-Kautionen. Die Berechtigung des Anspruchs auf Aufwertung von Dienst-Kautionen ist kürzlich auch vom Landgericht Fürth in Übereinstimmung mit der Vorinstanz anerkannt worden. Den Einwand der Beklagten (einer Brauerei), die Kaution sei auf Bankkonto geleistet und Bankguthaben würden nicht aufgewertet, halten die Urteilsgründe entgegen, daß das eingezahlte Geld sogleich nach der Einzahlung wiederholt umgesetzt oder in Sachwerte umgewandelt worden sei. Die Beklagte habe mit dem Gelde gearbeitet. Wenn sie schließlich ihr Bankguthaben verbraucht und durch die Inflation gleichfalls Verluste gebabt hat, so habe das Gericht diesem Umstande durch Abzug von 25 v. H. vom vollen Goldwert der geforderten Summe Rechnung getragen. Die zugebilligte Aufwertung beträgt also 75 v. H. des ursprünglichen Goldwertes der Kaution. Eine Verzinsung von 4 v. H. wurde dem Kläger mit Wirkung ab 1924 zugebilligt.

Die züchterische Verwertung der Ergebnisse der Milchleistungsprüfung. Auf der letzten Tagung der Oldenburgischen-Wesermarsch-Herdbuchgesellschaft unter dem Vorsitz des Ökonomierats Cornelius, hielt Zuchtdirektor Driehaus-Lüneburg, einen bemerkenswerten Vortrag über die züchterische Verwertung der Ergebnisse der Milchleistungsprüfung. Die Leistung sowohl in Milch, wie in Fett, so führte der Vortragende aus, interessiere ja jeden Züchter. Wir müssen heute die Leistungen von ganz anderm Gesichtspunkte aus betrachten, als vor dem Kriege. Wir finden heute, daß das ganze Kontrollwesen unter das Regieme der Zuchtorganisation gestellt ist. Den Ausgang des Kontrollwesens finden wir in Dänemark. Wir finden auch bei den dänischen Züchtern, daß das Kontroll-

Ahlborns ventillose
Kolbenpumpe Fortschritt



Viel tausendfach bewährt!
Viel tausendfach bewährt!

Keine schädlichen Erschütterungen der Milch
Keine Milch- od. Rahmverluste
Kein Verschmutzen der Milch
Gleichmäßig ruhiger Gang
Leichte Zerlegbarkeit und einfache Reinigung

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig / Lübeck / München.

Wieder lieferbar!
Autan
beseitigt gründlich üble Gerüche in
Molkereien, Käsereien
Kellern, Lagerräumen, Vorräumen von Eiskellern, Kühlhäusern usw.
Keine Apparate! Keine Feuersgefahr!
Durch einfachen Wasserzusatz intensive Formaldehyd- und Wasserdampfentwicklung.
In Apotheken, Drogerien erhältlich!
BAYER
Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.
Pharmaceutische Abteilung, Leverkusen b. Köln a. Rh.

Käsewannen
Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's"
Weichkäserei
Milchbassins
Milchständer
Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte durch:
Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: G. Strickrodt.
Isolierbehälter

wesen wesentlich weiter ausgestaltet ist, als bei uns. Wir werden der fütterungstechnischen Frage näher treten müssen, die bei uns mehr und mehr vernachlässigt wurde. Wir müssen intensiver mit der Praxis arbeiten, sowohl auf dem Gebiete der Leistungsfähigkeit, wie der Fütterung. Auf der Ausstellung der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft haben wir ein Prämiierungssystem, dessen Revision sich die Züchterverbände angelegen sein lassen müssen. Wir müssen uns heute vor die Frage stellen, ob wir dieses System beibehalten sollen, oder ändern. Redner unterzog hierauf das Prämiierungssystem der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft einer Kritik. Was die Leistungskonkurrenz angeht, so wäre es das idealste, wenn wir uns auf die relative Leistung einstellen würden. An Hand von Statistiken gab der Vortragende Aufschluß über den Stärkewert und die Verdaulichkeit des Eiweiß von Heuproben verschiedener Bodenarten. — Wir stehen in Deutschland auf dem Standpunkt, daß allgemein ein bestimmter Typ auch die Leistung bedingt. Es wird hier zu untersuchen sei, ob unser Typ als der Leistungstyp angesehen werden kann. An einer Reihe von Bildern zeigte der Vortragende Rinder aus Dänemark und Holland und besprach deren Formenbildung. Auffallend bei der westfriesischen Zucht ist der geringe Knochenbau. — Die Erhöhung des Fettgehaltes ist für Deutschland eine reine wirtschaftliche Frage. Man wird wissenschaftlich das Problem behandeln müssen, wie der Fettgehalt beeinflußt werden kann. Die Erhöhung des Fettgehalts ist zu erzielen durch Ausmerzung nicht befriedigender Tiere, durch besondere Fütterung und durch Züchtung. Das System der Leistungsprüfungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft wird geändert werden müssen, da der Milchertrag mit dem Fettgehalt einer Kuh nicht in Zusammenhang zu bringen ist. Auch das Ahnensystem muß einer Revision unterzogen werden. Ein großer Fehler bei der Leistungszucht ist das Wettfüttern der Kühe. Bei der Zucht im allgemeinen muß Formen- und Leistungszucht zusammen gehen. — Der Vorsitzende dankte dem Vortragenden für die gründliche Bearbeitung des oben bezeichneten Themas, er besprach im einzelnen die Darlegung des Redners und erläuterte eingehend, die Zuchtziele der verschiedenen Zuchtgebiete in den letzten 30 Jahren. Zuchtdirektor Freyschmidt-Oldenburg unterstrich die Forderung nach Erhöhung der Leistungsfähigkeit. Notwendig sei die Zucht eines gesunden, derben und stämmigen Schlages. Der Wesermarsch-Typ hat sich als solcher bestens bewährt. — Zum Thema Säuchenbekämpfung und Tierseuchen-Institut machte der Vorsitzende die Versammlung mit der Errichtung des Instituts in Oldenburg vertraut und betonte die Notwendigkeit dieses Instituts. Die Vorarbeiten seien soweit gediehen, daß man im Herbst damit rechnen könne, daß das Institut unter Dach sei. Zuchtdirektor Freyschmidt hob die Wichtigkeit des Tuberkulose-Tilgungsverfahrens hervor. Erschreckend sei, daß ein großer Prozentsatz der tuberkulosen Kindererkrankungen ihren Ursprung an tuberkulosen Rindern haben. Ein Hand in Hand-Arbeiten des Tierarztes mit den Züchtern sei erforderlich. H.

Die neuen Schutzzölle für Milch und Molkereierzeugnisse. Nachdem nunmehr die neuen Schutzzölle in dritter Lesung vom Reichstag angenommen, also Gesetz geworden sind, geben wir die Sätze, soweit sie für das Molkereigewerbe von Interesse sind, bekannt. Sie betragen je Doppel-Zentner für:

Milch, frisch, Buttermilch, Molken	frei
Milch, entkeimt (sterilisiert) oder peptonisiert	5,— ℳ
Rahm	20,— ℳ
Butter, frisch gesalzen oder eingeschmolzen	22,50 ℳ
Käse, Tafelkäse in Einzelpackungen von 2½ Kg. Rohgewicht und darunter	40,— ℳ
Anderer Käse	30,— ℳ
Quarg	6,— ℳ

Die bekanntgegebenen Zollsätze werden laut Bestimmung des Reichsfinanzministers vom 19. August 1925 (Reichsgesetzblatt Nr. 40 vom 20. August 1925, S. 90), am 1. Oktober 1925 in Kraft treten.

Bestrafungen wegen Verkaufs schmutziger Milch. Das Schöffengericht in Münster verhandelte vor einigen Tagen gegen einen Landwirt und seine Ehefrau. Die von diesem Ehepaar gelieferte Milch kam nach Recklinghausen. Auf die vielen Klagen der Milchabnehmer, die bei dem Händler einliefen, hatte dieser den Milchlieferanten wiederholt aufmerksam gemacht und betont, daß er infolge von Lieferung schmutziger Milch seine Kundschaft verliere. Die wiederholte Untersuchung der Milch ergab, daß sie außerordentlich stark mit Kot verschmutzt war, es wurden auch Haare, Strohhalme, die aus dem Dünger stammten, vorgefunden. Der Rest in den großen Milchkannen wurde ebenfalls untersucht und es stellte sich nun heraus, daß dieser Rest einen sichtbaren Schmutzsatz von 6½ Zentimeter Höhe hatte. Wiederholt wurde die Milch untersucht und immer wieder stellte es sich heraus, daß sie einen großen Schmutzgehalt hatte. Der Sachverständige, Medizinalrat Dr. Schlautmann, betonte, daß derartige Milch als unbedingt gesundheitsschädlich anzusprechen sei. Er führte aus, daß die meisten Krankheiten der Säuglinge von derartiger schmutziger Milch kommen, selbst erwachsenen Menschen könne derartige Milch gefährlich werden. Der Landwirt glaubte, den Gerichtshof davon überzeugen zu können, daß eine völlige Reinhaltung geradezu unmöglich sei. Das Gericht war jedoch anderer Ansicht und erachtete als vorliegend, daß die Landwirtseheleute ihre Pflichten in grober Weise verletzt hätten. Es bestrafte beide wegen Nahrungsmittelfälschung zu je 2 Monaten Gefängnis. Ms.

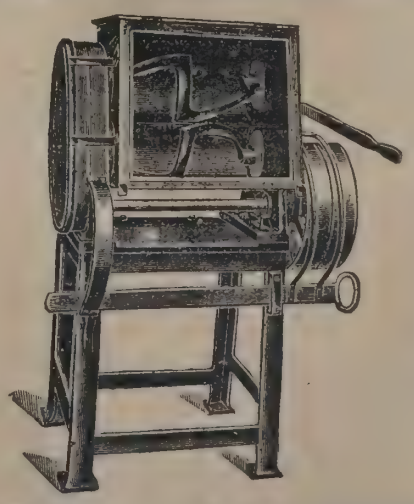
1000 ℳ Geldstrafe für einen Butterfälscher. Wegen Nahrungsmittelfälschung stand der Molkereiverwalter Humbert Reymann aus Eilenstedt vor dem Amtsrichter. Der Angeklagte war bereits viermal wegen derselben Vergehen vorbestraft. Es wurden ihm jetzt wieder 5 Fälle vorgeworfen, in denen er Butter mit zu hohem Wassergehalt in den Handel gebracht hatte. Der Sachverständige teilte mit, daß Butter höchstens 16 v. H. Wasser enthalten dürfe. Durchschnittlich enthielten aber die entnommenen Proben 24 v. H. Wasser und zu wenig Fett. Bei einem Wassergehalt von über 20 v. H. werde von grober Fälschung gesprochen. Solche grobe Fälschungen lägen hier vor. Da es angebracht ist, die Allgemeinheit vor derartigen Fälschungen und Übervorteilungen zu schützen, beantragte der Staatsanwalt einen Monat Gefängnis und 400 ℳ Geldstrafe, anstelle von einem Monat Gefängnis, außerdem noch zu 400 ℳ Strafe, zusammen also 1000 ℳ Geldstrafe und zur Tragung der Kosten des Verfahrens.

Molkereiprodukte-Verkaufswagen
in allen gewünschten Ausführungen, gediegen. Wagenbauarbeit liefert als langjährige Spezialität in hochmodernen Typen.
Friedr. Jäger, Halle a. S., Merseburgerstraße Nr. 164
Tel. 2001 und 6589.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Allen voran
sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei **sehr preiswert,** was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.
Es kann nur **Ihr Vorteil** sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.
Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Butter-Doppelformtisch „Zwilling“
D. R. G. M.
mit herausnehmbarer Form, Hand- und Fußtritthebel.
Enorme Zeitersparnis. Kein Nachwiegen der einzelnen Butterstücke.
Auch mit quadratischen Formen für Margarine sofort lieferbar.
Butterknet- und Mischmaschinen



Mit herausnehmbaren Knethebeln Deutsches Reichspatent
Mit herausnehmbaren Knethebeln Deutsches Reichspatent
sowie **Tellerkneter** in jeder Größe sofort lieferbar.
Verlangen Sie ausführliche Offerte von:
Hermann Jordan, Molkerei-Maschinenfabrik
Berlin SO 16 b, Michaelkirchstraße 21.
Telephon: Moritzplatz 1388.

Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Juli 1925. Nach Veröffentlichungen im Deutschen Reichsanzeiger sind im Juli 1925 insgesamt 208 Genossenschaften, darunter 133 landwirtschaftliche neu gegründet worden. Aufgelöst wurden 132 landwirtschaftliche Genossenschaften, so daß ein Zuwachs von einer landwirtschaftlichen Genossenschaft verbleibt.

Es wurden	neugegründet	aufgelöst	Zuwachs
Zentralgenossenschaften	—	—	—
Spar- und Darlehnskassen	53	26	27
Bezugs- und Absatzgenossenschaften	5	25	— 19
Molkereigenossenschaften	22	7	15
Sonstige Genossenschaften	53	75	— 22

Nach der Statistik des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften waren am 1. August 1925 vorhanden:

104 Zentralgenossenschaften
20 752 Spar- und Darlehnskassen
4 852 Bezugs- und Absatzgenossenschaften
3 672 Molkereigenossenschaften
10 697 sonstige Genossenschaften
zusammen: 40 077 landwirtschaftliche Genossenschaften.

Unrichtige Angaben in dem Kaufvertrage betreffend Verkauf eines gewerblichen Grundstückes. In dem Kaufvertrage über ein gewerbliches Grundstück war beurkundet worden, ein Teil des vorhandenen Inventars sei mitverkauft. Die Vorinstanz hatte festgestellt, daß — entgegen dieser Angabe — das Inventar vom Verkauf ausgenommen gewesen sei, und infolgedessen war der Kaufvertrag gemäß § 313 B. G. B. für nichtig erklärt worden.

Das Reichsgericht hat dieses Erkenntnis aufgehoben. Allerdings ist es richtig, so meinte der höchste Gerichtshof, daß eine unrichtige Beurkundung der Vertragsleistungen des Verkäufers in der Regel die Unwirksamkeit des Grundstückskaufvertrages zur Folge hat. Es kann auch nicht darauf ankommen, ob es sich bei den unrichtigerweise als mitverkauft beurkundeten Sachen um solche von besonderem Werte handelt. Dagegen erscheint eine derartige Unrichtigkeit der Beurkundung dann als unschädlich, wenn es sich um Sachen handelt, die entweder überhaupt keinen oder doch nur einen so geringen Vermögenswert darstellen, daß sie bei verständiger Würdigung des Falles für die Entschließung der Vertragsteile weder hinsichtlich des Abschlusses überhaupt, noch für die Bemessung des beurkundeten und vereinbarten Preises von irgend welcher Bedeutung sein können, daß also das Geschäft im übrigen zu dem festgesetzten Preise auch dann abgeschlossen worden wäre, wenn die Verkaufsabrede sich, wie beurkundet, auf die betreffende Sache miterstreckt haben würde. — Daß eine solche Unrichtigkeit der Beurkundung die Nichtigkeit des gesamten Geschäftes zur Folge haben müßte, läßt sich nach dem Zweck des § 313 B. G. B. nicht als vom Gesetz gewollt ansehen. (Reichsgericht V. 823, 23).

Ausland.

Bestrebungen zur Hebung der Molkerei-Industrie in Irland. Trotz der Nähe des englischen Marktes spielen irische Molkereierzeugnisse, wie Butter, Käse usw., auf diesem noch immer eine verhältnismäßig untergeordnete Rolle, und die Regierung Nordirlands wie des Freistaats ist daher bemüht, nicht allein die heimische Produktion, sondern vor allem die Ausfuhr nach England nach Möglichkeit zu fördern. Zu diesem Zweck hat man verschiedene gesetzliche Maßnahmen entworfen, die teilweise erst zu Beginn des nächsten Jahres in Kraft treten werden, teilweise aber bereits unmittelbar durchgeführt werden sollen. So z. B. hat der irische Freistaat eine sehr strenge Kontrolle der sogenannten „Creameries" eingeführt, die darauf hinauszielt, die Qualität der für den Export bestimmten Butter zu verbessern, damit diese mit dänischem und kolonialem Produkt konkurrieren kann. Sodann hat das Landwirtschaftsamt von Nordirland eine Reihe von Inspektionsbesuchen veranstaltet, die darin bestehen, daß es seine Vertreter nach den wichtigeren Verbrauchsmittelpunkten des Vereinigten Königreichs, wie London, Manchester, Liverpool, Glasgow usw. entsendet, die daselbst Probekisten irischen Produkts einer sorgfältigen Prüfung unterwerfen, und die Ware entweder als „Premium" (feinste Qualität), als „Standard" oder „Below Standard" (geringer als Standard) klassifizieren.

Auch von privater Seite ist man in Irland eifrig bemüht, dem Beispiel der dänischen Butterexporteure zu folgen. So z. B. besuchen gegenwärtig einige leitende Mitglieder des irischen Farmer-Verbandes die englischen Märkte, um sich mit den Verhältnissen vertraut zu machen. Bekanntlich statten die dänischen Exporteure ebenfalls England regelmäßige Besuche ab, um etwaige Wünsche der Kundschaft in Erfahrung zu bringen und überhaupt in persönlicher Fühlung mit derselben zu bleiben.

Tms.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Milch- und Molkerei-Zentral-Genossenschaft Donaueschingen, e. G. m. b. H., Donaueschingen. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Gemeinsamer Einkauf von Verbrauchsstoffen, Bedarfs- und Gebrauchsgegenständen des land- und milchwirtschaftlichen Betriebes. Statut vom 29. Oktober 1924.

Butter- und Käse-Erzeuger- und Versand-Genossenschaft Kempten im Allgäu, e. G. m. b. H., in **Kempten.** Die Firma lautet nun: **Butter- und Käse-Erzeuger- und Versand-Genossenschaft, Peiting, Obb. e. G. m. b. H.,** Sitz **Peiting** i. Obb.

Vizower Milchverwertungs-Genossenschaft, e. G. m. b. H., Vizow, A.-G. Stolp. Gegenstand des Unternehmens ist die vorteilhafte Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch.

Milchlieferungs-Genossenschaft m. b. H. in **Stakendorf, A.-G. Schönberg** (Holstein). Gegenstand des Unternehmens ist die gemeinschaftliche Milchverwertung durch Lieferung an die Genossenschafts-Meierei

Schweriner Zentral-Molkerei, Natur- und Kondensmilch-Export, e. G. m. u. H., Schwerin. Die Firma der Genossenschaft ist geändert in **Schweriner Zentral-Molkerei und Dauermilchfabrik, e. G. m. u. H., Schwerin.**

Milchverwertungs-Genossenschaft Schivelbein, G. m. b. H., Schivelbein. Gegenstand des Unternehmens ist gemeinsame Milchverwertung. Die Haftsumme für jeden Geschäftsanteil beträgt 10 R.-M.

Dr. eHinrich Beermann, Milchzentrale Birten, in **Birten, A.-G., Xanten.** Die Prokura des Ernst Becker ist erloschen. Dem Molkereiverwalter Ernst zur Lage in Birten ist Prokura erteilt.

Echt Pergamentpapier für Butterpackung

liefern in erstklassiger Qualität als langjährige Hauptspezialität, mit und ohne Druck

Neuhaus & Co., Frankfurt a. Main

Gegr. 1880 **Papierverarbeitung.** Gegr. 1880

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Ltr. Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. Gewünschter Ton ist vorzuschreiben.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. **Hunderte Zeugn. beweisen den Erfolg.**

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt

Blähen, Treiben, Gären, Fließen d. Käse verhind. mit best. Erfolg **„CARWE"**

„CARWE" bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hat sich bei allen Labkäsen, besonders bei Holländer, Edamer, Holsteiner, Tilsiter, Camembert, Brie, Gervais usw. glänzend bewährt. à Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

K. Molkerei 1. A. schreibt am 11. Okt. 24: **Carwe hat sich sehr gut bewährt, sodaß wir zur ständig. Anwendung desselb. schreiten.**

O. P. 1. Kl. S. schreibt am 26. Okt. 24: **„Bin mit Ihrem Carwe sehr zufrieden", senden Sie bitte an meine 2. Molkerei in K. 1 Zentner Carwe.**

Kali-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Molkerei Borghorst, G. m. b. H., Borghorst. Das Stammkapital ist 36 000 R.-M. umgestellt.

de Geus & Adolphs, m. b. H. Düsseldorf. Die Firma ist geändert in **je-Import de Noordsche Balk, G. m. b. H., Düsseldorf.** Wilhelm Adolphs , hat sein Amt als Geschäftsführer niedergelegt.

Molkerei und Lehranstalt G m. b. H. Güstrow. Durch Beschluß der neralversamlung vom 11. Juli 1925 ist die Gesellschaft auf Goldmark gestellt. Das Stammkapital beträgt 70 000 Gm.

Sahne-Handels-Gesellschaft m. b. H. Kaiserdamm, Berlin. Gegen- nd des Unternehmens: Großhandel mit Sahne, Milch und sonstigen olkerei-Produkten. Stammkapital 7000 R.-M. Geschäftsführer Mol- eibesitzer Paul Dambeck in Havelberg und Molkereibetriebsleiter Hugo ttschalk in Charlottenburg.

Dittmann & Stadler, Passau. Gesellschafter: Kaufleute Hans Ditt- nn und Fritz Stadler in Passau. Gegenstand des Unternehmens: oß- und Klein-Handel mit Lebensmitteln, Betrieb von Molkereien und ereien, Beteiligung an ähnlichen Unternehmungen, Ein- und Ausfuhr Lebensmitteln, insbesondere von milchwirtschaftlichen Erzeugnissen. Vertretung ist jeder Gesellschafter allein befugt.

Konkurse und Geschäftsaufsichten. In dem Konkursverfahren über Vermögen des Meiereipächters Ernst Reimers aus Horst b. Hennstedt, Zt. in Hollingstedt, ist zur Abnahme der Schlußrechnung der Schlußter- auf den 2. September 1925, vormittags 11 Uhr, vor dem Amtsgericht de (Holstein), Zimmer 13/14, anberaumt.

Auf Antrag des Fabrikanten Alfred Schuster in Salzwedel, allei- en Inhabers der handelsgerichtlich eingetragenen Firma Dampfkäse- rik und Käse-Großhandlung Alfred Schuster wurde über das Vermögen Schuster die Geschäftsaufsicht zur Abwendung des Konkurses ange- net. Zur Aufsichtsperson wurde der Bureauvorsteher Leiß in Salz- el bestellt.

Sprechsaal

Soll es in Berlin wieder Butter-Auktionen geben? Die etwas ge- ndene Erklärung des Herrn G. F. betr. die Hamburger Auktion kann von hier aus nicht beurteilen, da ich der Hamburger Auktion fremd enüberstehe und bei meinen Besuchen daselbst immer den Eindruck te, ein nicht gern gesehener Gast zu sein, einen Fremdkörper zu bilden dem Kreis der Interessenten, die die Auktion, das Angebot in dersel- , als ihr alleiniges Besitztum ansehen. Dies ist natürlich keine Auktion Sinne des Wortes, sondern nichts weiter als ein versteckter Butter- ßhandel, der unter verdeckter Flagge segelt.

Ob unter diesen Umständen von einer freien Preisbildung gesprochen den kann, erscheint mir mehr als fraglich. Herr G. F. stellt einen ev. uferstreik in Rechnung. Nach meinen Erfahrungen dürfte ein solcher t kommen, denn in dem Moment, wo Ware verlangt wird, muß sie n da gegriffen werden, wo sie zu finden ist.

Was die Wiedereinrichtung einer Auktion in Berlin anbetrifft, so fte dies ein Fiasko für die Landwirtschaft bringen, welches dasjenige bei weitem übersteigen würde, welches die Auktion kurz nach der angswirtschaft gezeitigt hat. Die Verhältnisse liegen denn doch in elin ganz anders, als in Hamburg. Der Preis wird gebildet vom Welt- rkt. Die Zentrale des Weltmarktes für Butter lag bisher in Kopen- gen. Diese Zentrale hat sich aber während des letzten Jahres nach ndon verschoben, da in London der Sitz der großen australischen Ver- de von Australien und Neuseeland sich befindet. Vom 1. 7. 26 ab d in London der sogen. „controll board of trade" in Kraft treten. Die schiebung des Schwergewichtes von Kopenhagen nach London ist ledig- zu erklären durch die enormen Mengen australischer und Neuseeland- tter, welche schätzungsweise die dänische Produktion um ein vier- bis ffaches übersteigen.

Jetzt stelle man sich vor, daß in Hamburg oder in Berlin eine Auk- stattfindet, von Butter aus so und so vielen deutschen Provinzen mit nso vielen verschiedenen Qualitäten. Meint Herr G. F. wirklich, daß Weltmarkt von dieser Auktion Kenntnis nimmt? Glaubt Herr G. F. tlich, daß die kolossale Anzahl von 446 Drittel in Hamburg auf den ltmarkt einen Einfluß hat? Lediglich der Interessent, der auf der ktion mit bietet, um ein paar Tönnchen event. billig zu erwerben, hat Hamburg noch ein Interesse an der Auktion

In Berlin würde sich das Bild m. A. nach wesentlich ungünstiger alten. Die Besucher würden sich fragen, ob der Besuch der Auktion sich t. Die vielen ungleichmäßigen Qualitäten erregen ein minderes eresse. Zu kaufen sind sie doch nur zu den Preisen, welche der Welt- ktpreis bedingt, da kein Berliner Grossist oder Detaillist aus purer be für die Auktion in dem Auktionslokal mehr anlegt, als die Import- r von Zusendungen aus der ganzen Welt fordern.

Der Butterhandel in Deutschland hat die Kinderschuhe nach dem ege abgestreift. Die Landwirtschaft hat auch dies schon längst bemerkt ist von der Butterherstellung längst zum Milchhandel übergegangen, Entwicklung, wie sie England schon vor 20 Jahren hatte und die be- zt ist durch die große deutsche Industrie-Bevölkerung.

H. Engels Nachfolger.

Zur Warnung. Ein Joh. Stratmann in Dortmund, Ewin- traße 4, bestellt im Februar ds. Js. bei der Molkerei T. in Thür. ein Quarg, welches ihm unter Nachnahme zugesandt wird. Darauf eine tkarte:

„Soeben erhielt ich ein Avis von der Bahn über 1 Faß Quarg nter Nachnahme von 40,40 ℳ. Ich nehme unter Nachnahme prinzipiell ine Lebensmittel mehr an, da ich Ware auf Kredit genug bekomme.

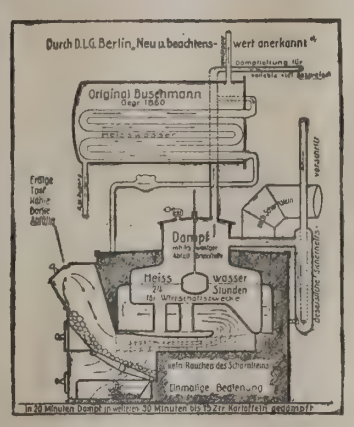
Achtungsvoll J. Stratmann."

Um die Rückfracht zu sparen und den Quarg vor dem Verderben zu tzen, wird die Nachnahme zurückgezogen und die Sendung ohne Nach- me ausgeliefert. Darauf mehrfache Mahnungen, Zahlungsbefehl, htlose Pfändung. Im Pfändungsprotokoll vom 19. August heißt es: Schuldner betreibt ein Marktgeschäft mit anderen gemeinschaftlich".

Sollten auch noch andere Molkereien geschädigt sein, so dürfte es ckmäßig sein, die vorhandenen Unterlagen an uns einzusenden.

Zu hoher Fettgehalt in der Buttermilch. (Weitere Antwort auf die rage in Nr. 79.) Aus der Anfrage des Fragestellers geht nicht her- ob der fragliche Butterfertiger neu aufgestellt worden ist: doch ist anzunehmen. Auch vermißt man Angaben, ob der Rahm pasteurisiert de. Im nachstehenden führe ich einige Angaben an, nach deren Be- sichtigung sich der Fehler bestimmt beseitigen lassen wird. Es ist und

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen **Nachahmungen** sind nicht gleichwertig meiner **Original-Erfindung.**

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Die zweckmäßigsten und dauerhaftesten

Molkerei-Schürzen

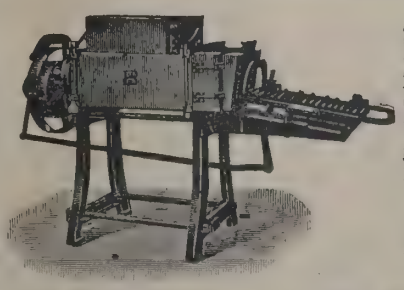
sind unsere Marken „Ohneleichen" aus reinem Gummi.

Nr. 1	Prima Qualität mit Metallösen, Rotgummi, dicke Platte,	Mk. 8.25
Nr. 2	dieselbe Qualität, ohne Ösen, kleinere Form	Mk. 5.75
Nr. 3	Beste Qualit. aus Weißgummi, dünnerer Platte, ohne Ösen	Mk. 6.60

Versand erfolgt franko gegen Nachnahme.

A. Piekenbrock & Co., Godesberg a. Rhein.

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.

Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— **13 jährige Erfahrung!** — **Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert!** — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

dürfte bekannt sein, daß manchmal derartige Fehler nicht innerhalb, sondern manchmal auch außerhalb des Betriebes liegen können. Ich glaube nicht, daß der Fehler durch Fütterungsunterschiede hervorgerufen wird. Machen wir einmal einen Gang mit der angelieferten Milch vom Moment des Aufladens der Milch bis zur endgültigen Verarbeitung der Sahne zu Butter. Man muß sich manchmal wundern, auf was für Wagen die Milch angefahren wird, teilweise sind sie ungefedert und die Wege in sehr schlechtem Zustande.. Daß hierbei schon eine teilweise Homogenisierung der Milch stattfindet, steht außer Zweifel. Eine Probe. entnommen an der Zentrifuge, dürfte schon Aufschluß geben.

Da nun Ihre Milch wohl zum größten Teile verkäft wird, wäre nachzuprüfen, ob die Milch auf dem Wege zu der Käserei nicht durch zu schnell laufende Pumpen und gebogene Rohrleitungen befördert wird. Auch hierbei liegt die Gefahr nahe, daß die Fettkügelchen zertrümmert werden und in die Molke übergehen. Ebenso wäre der Weg der Molke zur Zentrifuge nachzuprüfen. In den meisten Fällen dürfte jedoch der Pasteur die Schuld tragen, der im Verhältnis zu der kleinen Rahmmenge, viel zu schnell läuft. Mir ist ein Fall aus der Praxis bekannt, wo nach einem Umbau des Betriebes die Magermilch einer neu aufgestellten Zentrifuge einen Fettgehalt bis zu 1 Prozent hatte. Ein Monteur der liefernden Firma konnte den Fehler nicht beseitigen. Doch bald wurde herausgefunden, daß der Vorwärmer die Schuld hatte, da er zu schnell lief. Nach Beseitigung dieses Fehlers war auch die fette Magermilch verschwunden. Auch bei Ihnen wären Rahmpasteur und Rahmpumpe genau nachzuprüfen.

Die Rahmbehandlung dürfte richtig sein. Nun der Butterfertiger. Zu große oder zu kleine Füllung, zu hohe Tourenzahl, unsachgemäße Anbringung der Schlagleisten können auch ein ganz Teil Schuld tragen. Um dies festzustellen, würde ich Ihnen anraten, wenn nicht die Unkosten zu hoch sind, den fertig behandelten Rahm in Ihrer Zweigmolkerei zu verbuttern, und umgekehrt, Rahm aus Ihrer Zweigmolkerei in Ihrem Butterfertiger. Sofort könnten Sie das Urteil über Ihren Fertiger sprechen, ob schuldig oder unschuldig. In den allermeisten Fällen ist jedoch eine teilweise Zertrümmerung der Fettkügelchen (sei es durch Pumpen, Pasteur usw.), die nun infolge Ihrer Kleinheit von der Schlagwirkung im Fasse nicht mehr getroffen werden, Schuld an dem hohem Fettgehalt der Buttermilch. M. Schmidt.

Rotlauf der Schweine. In den letzten Ausgaben der Molkerei-Zeitung wurden verschiedentlich Aufsätze über die Bekämpfung des Rotlaufs bei Schweinen veröffentlicht. Auch ich möchte deshalb meine Erfahrungen in dieser Sache bekannt geben. Ich persönlich halte von der Schutzimpfung gegen Rotlauf nicht viel. Ich habe in 12 Jahren noch kein einziges Schwein an Rotlauf verloren, trotzdem diese Krankheit in hies. Orte regelmäßig in den Sommer- und Frühherbstmonaten eine wahre Plage ist. Es gibt Gehöfte hier, welche schon seit Jahren regelmäßig 3—4 Schweine an Rotlauf verlieren. Die Desinfektion der Ställe, Futtertröge usw. hilft nichts dabei, die Krankheit kehrt immer wieder. Es ist kein Landwirt hier, welcher nicht schon Schweine durch Rotlauf verloren hat. Doch nun kommt die Hauptsache, sämtliche Landwirte lassen ihre Tiere durch den Tierarzt regelmäßig impfen. Derselbe gesteht aber jetzt schon ein, daß die Schutzimpfung durchaus kein sicheres Mittel gegen Rotlauf ist. Vielfach wurden die bisher gesunden Schweine nach der Impfung krank, fingen an zu kümmern und gingen ein. Man wundert sich deswegen allgemein, daß ich meine Tiere niemals impfen lasse und trotzdem niemals Verluste durch Rotlauf habe. Nach meiner Meinung sind helle, trockene und gut gelüftete (keine Zugluft) Stallungen das beste Abwehrmittel gegen Rotlauf. Die Schweine erhalten hier Sauermolken und Roggen- und Gerstenschrot je zur Hälfte, bezw. zu gleichen Teilen, ferner erhält jedes Tier in den Sommermonaten, auch die Ferkel, sobald sie allein fressen können, jeden Abend eine Hand voll Klee oder Gras, welches dieselben mit großer Gier aufnehmen. Vielleicht könnte es auch mitsprechen, daß ich außerhalb des Dorfes wohne, jedoch ausschlaggebend kann dieser Punkt auch nicht sein. Die Schweineställe der Landwirte sind vielfach in einem unbeschreiblichen Zustande, dunkel und von jeder frischen Luftzufuhr abgeschlossen, dazu alle mit einem Bohlenbelag versehen, welcher oftmals auf dem ungepflasterten Fußboden angebracht ist. Zwischen diesem und dem Bohlenbelag häuft sich dann mehr oder weniger dickflüssiger Dünger an, welcher, nur äußerst selten entfernt, eine Brutstätte vieler Krankheitskeime ist, während mein Stall mit in Zement verlegten Ziegelsteinen am Boden versehen ist. Ein solcher Fußbodenbelag läßt sich stets rein und sauber halten. Nach meiner Ansicht sind deshalb gesundes Futter, saubere, helle und gut gelüftete Stallungen das beste Abwehrmittel gegen Rotlauf. In solchen Räumen bleiben die Tiere gesund und sind gegen Krankheiten äußerst wenig empfänglich. H.

Vollmilchwagen. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 82.) Leider teilt der anfragende Herr M. L. nicht mit, was für eine Vollmilchwage sich in dem von ihm geleiteten Betriebe befindet. Ich darf aber wohl annehmen, daß der Molkerei eine sogenannte Laufgewichtswage zur Verfügung steht, an welcher die Schneiden und Schalen durch Rost sehr stark angegriffen sind und deshalb nicht mehr richtig anzeigt.

Ich kann dem Herrn M. L. eine Wage empfehlen, welche für Molkereien sehr geeignet ist und schon in vielen Exemplaren zur Aufstellung gelangte. Die Wage hat sich in allen Molkereien, wo sie Eingang gefunden, ausgezeichnet bewährt und hat Reklamationen mit den Milchlieferanten infolge ihrer Genauigkeit des Wiegens und der Gewichtsanzeige beseitigt. Die Wage ist ganz besonders für Molkereien mit großer Genossen- resp. Lieferantenzahl geeignet, da sie das Gewicht der eingegossenen Milch sofort anzeigt, so daß ein Irrtum beim Wiegen vollkommen ausgeschlossen ist und deshalb zur schnelleren Abwickelung der Milchannahme sowie dadurch bedingter Verkürzung des Betriebes beiträgt. Neben diesen Eigenschaften verbindet sie, wie schon erwähnt, eine äußerste Genauigkeit der Feststellung der eingegossenen Milch und zeigt das Gewicht selbständig an der sogenannten Anzeigeplatte an. Es ist dies die „Selbsttätige Neigungswage Im Nu". Die Wage ist von der hiesigen Eichungsbehörde, nachdem sie nach deren Angaben verschiedentlich umgeändert wurde, zur Eichung zugelassen und wird von der Firma Andreas Hollender, Berlin N 4, hergestellt und vertrieben.

Diese geeichte Anzeigewage wurde meines Wissens im Jahre 1912 in nicht geeichtem Zustande in einer brandenburgischen Genossenschafts-Molkerei mit großer Lieferantenzahl aufgestellt. Nach Veröffentlichung des Gesetzes, daß nicht geeichte Wagen in Molkereien nicht verwandt werden dürften, verlangte die Eichbehörde die Entfernung dieser Wage, trotzdem der Direktor dieser Molkerei angab, daß ohne diese Wage der

Zur bevorstehenden Saison!
LAB PRÄPARATE
Marke Dr. Moritz Blumenthal
Das erste nach patentiertem Verfahren auf wissenschaftlicher Grundlage hergestellte
LAB
Besitzt: Stets gleiche Stärke
Ergibt: Die besten und wohlschmeckendsten Käse
Bewirkt: Die größte Käseausbeute
Hat: Die bequemste Anwendungsart
und ist daher:
Das billigste im Gebrauch!
BYK-GULDENWERKE BERLIN N.W.7

Ata
Henke's Scheuerpulver
ist das gegebene Putzmittel für Ihren Betrieb!
Ata sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden blitzblank und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.
Ueberall erhältlich!

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Unser Name ist unsere Reklame!
Engelmann'sche Quargknet- u. Mischmaschinen
Engelmann'sche Käseformmaschinen
gehen seit Jahrzehnten in alle Welt!
Maschinenfabrik Engelmann, Lützon.

Betrieb nicht bewältigt werden könne, weil die Milch bei 600 Lieferanten in zwei Stunden gewogen werden und das Gewicht der eingelieferten Posten genau stimmen müsse, um Differenzen zu vermeiden, was mit einer Laufgewichtswage nicht bewerkstelligt werden könne. Auch habe die Molkerei den Nachteil eines größeren Kohlenverbrauchs, da der Betrieb durch Verminderung der Milchanahme länger in Gang gehalten werden müsse, auch müßten die Gespanne länger auf die mitzunehmende Magermilch warten und würden dadurch unverhältnismäßig lange der Landwirtschaft entzogen. Auf Grund dieser Mitteilung setzte sich die Eichbehörde mit der genannten Firma in Verbindung, welche die Umänderung nach den Anregungen der Eichbehörde an der Wage in der betreffenden Molkerei selbst vornahm. Nach der von der Eichbehörde gewünschten Aenderung wurde die Wage, welche 12 Jahre täglich gebraucht war, von der Eichbehörde anstandslos geeicht. Aus diesen Ausführungen dürfte hervorgehen, daß nicht allein das Material der Wage gut ist, sondern daß dieselbe ihren Zweck voll erfüllt und Differenzen mit den Milchlieferanten bei Benutzung der Wage vermieden werden.

Die ganze Einrichtung der Wage ist seh r einfach, da der Zeiger nur von einem Zahnsegment und einem kleinen Zahnrad betrieben wird, wodurch ein Verschluß ganz ausgeschlossen ist. Die Aufhängung des Wiegebehälters erfolgte auf Anordnung der Eichbehörde durch Stahlbänder aus Kruppschen kaltgewalztem, blankpoliertem, nicht rostendem Sonderstahl wodurch auch hier eine unbegrenzte Lebensdauer gewährleistet ist. Die Zeigerplatte ist in halbe Kilogramm eingeteilt und haben die einzelnen Striche eine Entfernung von 10 Millimeter, sodaß eine falsche Ablesung ausgeschlossen ist.

Diese „selbsttätige Neigungswage Im Nu“ ist meines Wissens die einzigste Schnellwage, welche in Deutschland mit Kugellager ausgerüstet sein darf. Es bedeutet dies eine Ausnahme im Eichgesetz, und kann als ein Entgegenkommen der Eichbehörde gewertet werden um der Milchwirtschaft eine wirklich genau wiegende Schnellwage zu geben. Gleichzeitig bedeutet dies eine längere Haltbarkeit gegenüber den Wagen mit Schneiden und Schalen, welche bei nicht genauer Behandlung sehr leicht durch Rost angegriffen werden. Ein Vorteil dieser Wage gegenüber der Laufgewichtswagen ist auch, daß bei Benutzung derselben die Betriebszeit abgekürzt wird, was ganz besonders bei Molkereien mit großer Lieferantenzahl ins Gewicht fällt, wodurch auch eine Ersparnis von Kohlen und Oel eintritt. Ein weiterer Vorteil dürfte darin liegen, daß durch die verkürzte Betriebszeit das Personal für weitere Arbeiten in der Molkerei frei wird. Wie ich höre, ist bei der „selbsttätigen Neigungswage Im Nu“ dadurch ein weiterer Vorteil geschaffen, daß das Milchsieb eine eigene Aufhängung hat, sodaß mit dem Sieb, welches zur Beruhigung der Wage nötig ist, der sich hierin ansammelnde Schmutz nicht mit gewogen wird. Diese Wagen werden, soweit ich unterrichtet bin, vorläufig in zwei Größen und zwar mit einer Tragkraft von 250 Kg. und 500 Kg. gebaut. Zum Ablassen der Milch dient ein großes Ventil, sodaß das Ablassen der Milch aus der Wage sehr rasch erfolgt und auch dadurch eine schnelle Arbeitsweise gewährleistet ist. Die Wage macht einen soliden, dauerhaften Eindruck und kann allen Molkereien, welche auf eine reibungslose Abrechnung mit ihren Genossen resp. Milchlieferanten Wert legen, nur empfohlen werden. Ueber die Preise bin ich nicht unterrichtet und wäre eine Anfrage bei der Firma Andreas Hollender, Berlin N 4, nötig.

Die Wage ist meines Wissens in folgenden Molkereien aufgestellt: Molkerei-Genossenschaften Treuenbrietzen i. Mark, Niemegk, Bez. Potsdam — Kusey i. Altmark — Uelzen i. Hannover — Buxtehude i. Hannover — Grimmen i. Pommern— Bismarck i. Altmark und in der Molkerei-Lehranstalt der Provinz Brandenburg in Oranienburg.

G. Langheinrich, Berlin.

Heizbare Zuchtschweineställe. (Weitere Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 85.)

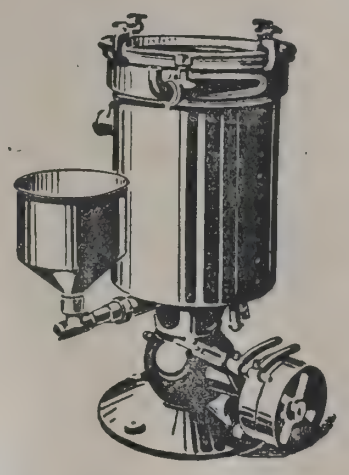
I.

In der Anfrage ist unterlassen worden, die Größe und Lage des Stalles anzugeben, so daß eine erschöpfende Antwort so ohne weiteres nicht erfolgen kann. Eine gleichmäßige Heizung des Stalles ist ohne Zweifel für diesen Zweck vorteilhaft. Das Aufstellen eines Ofens ist nicht zu empfehlen. In der Regel nutzen Oefen das Brennmaterial schlecht aus, zumal, wenn auf die Feuerung wenig Wert gelegt werden kann. Die neueren Ofenkonstruktionen gewähren viele Vorteile, stellen aber auch an die Beschaffenheit des Brennmaterials, und namentlich an die Bedienung sehr viel höhere Anforderungen, als z. B. eine Warmwasserheizung. Regelungsfähigkeit bieten bei Lokalheizungen nur die Füllöfen, während bei Kachelöfen die Menge des Brennmaterials der Außentemperatur und dem herrschenden Wind angepaßt werden muß, was von der gewöhnlichen Bedienung kaum verlangt werden kann. Die nachstehend geschilderte Anlage besteht in besserer Ausnutzung des billigen Brennmaterials, in minderer Abhängigkeit von dessen Beschaffenheit, in großer Vereinfachung und Zusammenfassung des Betriebes sowie in Gleichmäßigkeit und Nachhaltigkeit der Wärme. Es handelt sich um eine Warmwasserheizung, die zugleich zum Kochen von Schweinefutter sowie zur Warmhaltung der Futterküche benutzt werden kann und sich infolgedessen dreifach bewährt. Die Wasserheizung besteht aus einem geschlossenen und völlig mit Wasser gefülltem System aus Feuerung, Leitung und Heizkörpern. Wird die Feuerung geheizt, so steigt das heiße Wasser in dem an der oberen Wand der Feuerung entspringeden Rohr auf und führt in ein entsprechend großes, möglichst geschlossenes Bassin, welches mit einem Wasserzuflußrohr mit Schwimmer versehen ist, um bei Bedarf Wasser zuführen zu können. Durch entsprechende Einrichtung kann aus dem Bassin ständig Warmwasser für andere Zwecke entnommen werden. Das Bassin stellt man etwas höher, als den Heizkörper. Vom Bassin läuft nun das heiße Wasser durch den Heizkörper, kühlt sich in demselben ab und strömt in den absteigenden Röhren zu der Feuerung zurück. Letztere soll so gelegen ein, daß die Rohre nicht tiefer liegen, damit das Wasser ungehemmt zirkulieren kann.

Als Feuerung ist eine Grude vorgesehen, wie diese in Mitteldeutschland fast in jedem Haushalt zu finden ist. Die Grude ist ein viereckiges Mauerwerk in etwa 1—1½ Meter Höhe, in demselben befindet sich ein Rost. Durch die Anzündung mit heißer Asche wird mit Grudekoks ein mäßiges, anhaltendes Feuer erzeugt. Der Grudekoks bleibt beim Schwelen der Braunkohle für die Paraffin- und Mineralölfabrikation in der Retorte oder den Schwellöfen nach dem Abtreiben des Teers zurück. Grudekoks ist schwarz, pulverig, leicht entzündlich, brennt aber nur glimmend, nicht mit Flamme, und liefert eine milde, gleichmäßige Wärme, wobei eine Ausnutzung der Wärme erreicht wird. Der einmal entzündete

OPTIMUS

Vorwärmer und Erhitzer



Größte Leistungsfähigkeit und Lebensdauer infolge konstruktiver Vollendung, Verwendung erstkl. Materials und sauberster Ausführung.

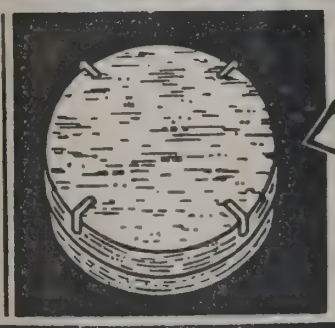
N. Jepsen Sohn
Flensburg.

Sämtliche
Futtermittel
aus eig. Importen konkurrenzlos
Delfia-Erdnußmehl 56/59 %
„ **Erdnußkuchen** 56/59 %
fast 100 % verdaulich. Schneeweiße Ware, gegen Leinkuchengehalt pro Ztr. 1.50 billiger.

Sämtliche
Düngemittel
Kalk
zu Syndikatspreisen m. Rabbatten
Zahlungserleichterungen laufend
prompt lieferbar

Verlangen Sie Muster und Offerten.

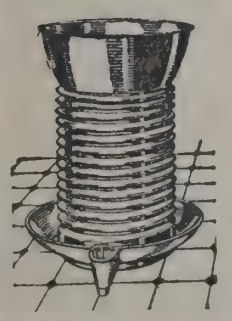
Landwirtschaftl. Ein- u. Verkaufszentrale
Xanten (Rh.), Tel. 63.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Milchkühler



Wärme-austauscher Milchleitungs-teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

Grudekoks glimmt sehr lange unter der Asche fort und die Feuerung bedarf daher nur einer geringen Beaufsichtigung. Ein- bis zweimaliges Nachschütten genügt an einem Tage. Grudeherde erfordern, wie jede andere Feuerungsanlage, Anschluß an ein Rauchrohr, da sich aus dem glimmenden Brennmaterial auch Kohleoxyd entwickelt. Das von dem Heizkörper kommende Wasserrohr wird schlangenförmig auf den Rost der Grude gelegt. Um die Grude vollständig auszunutzen, werden beim Bau derselben entsprechende Eisenschienen direkt über dem Feuer eingemauert, worauf die Töpfe mit Schweinefutter gestellt werden. Das Futter, welches möglichst mit heißem oder kochendem Wasser angemengt wird, kocht langsam aber sicher.

Alle Rohrteile, die nicht zur Wärmeabgabe bestimmt sind, lasse man isolieren. Als Heizkörper würde ich glatte guß- oder schmiedeeiserne Schlangen, welche durch den ganzen Stall gelegt werden, empfehlen, so daß die Temperatur Tag und Nacht die gleiche bleibt. Ein besonderer Temperaturregler ist nicht unbedingt notwendig, da schon an sich durch die gegebene Feuerung im Moment keine übergroße Hitze erzeugt werden kann und man schnell heraus hat, wieviel und wie oft Koks nachzuschütten ist. Ich würde die Anlage so ausführen, daß die Grude und das Warmwasserbassin in die Futterküche gebaut wird, um letztere warm zu halten, vorausgesetzt, daß dieselbe neben dem Schweinestall liegt. H. D. in A.

II.

Einen Stall, sei es für Schweine oder andere Tiere, zu heizen, halte ich nicht für richtig.

Ställe sollen so gebaut sein, daß sie auch im Winter genügend Wärme halten. Es ist zu empfehlen, unter der Decke, einander gegenüberliegend, verschließbare Luftklappen einzumauern, auch in der Decke Luftschächte einzubauen, welche ca. 20 bis 25 Zentimeter lichte Weite haben und ebenfalls verschließbar sind und über das Dach hinausragen, um die schlechte Luft abzusaugen. Wenn ein Stall richtig angelegt ist, wird die Temperatur im Winter nicht wesentlich unter 12 Gr. C. Wärme heruntergehen, diese Temperatur ist genügend, auch für kleine Schweine, nur muß Zugluft vermieden werden. Hält man die Tiere bei höherer Temperatur, werden dieselben zu sehr verweichlicht und sind dann viel leichter für Krankheiten empfänglich, besonders für Erkältung.

Als Einstreu ist gesundes, nicht muffiges oder schimmliges Roggenstroh, welches für die Ferkel ca. 20—30 Zentimeter kurz geschnitten wird, am meisten zu empfehlen. Stroh soll so reichlich gegeben werden, daß sich die Tiere darin verkriechen können.

Massiver Stall, trockenes, warmes Lager, gesunde, frische Luft und Sauberkeit garantieren gesunde Tiere; geräumiger Auslauf, wobei den Tieren Gras oder Klee zur Verfügung steht, ist sehr zu empfehlen.

A. Weigang, Albungen, Bez. Cassel.

Eigenartige Erscheinung bei dauererhitzter Milch. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 88.)

I.

Die von dem Herrn Fragesteller aufgeworfene Frage ist so ohne weiteres schwer zu beantworten. Es können viele Umstände in Erwägung gezogen werden, aber mit Sicherheit kann eine derartige Frage, ohne durchgreifende Untersuchung am Platze, nicht beantwortet werden.

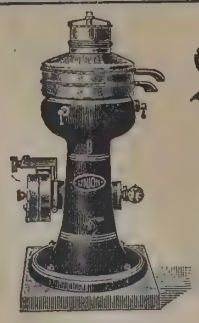
Einesteils ist es klar, daß pasteurisierte und tiefgekühlte Milch, falls dieselbe möglichst auf kalter Temperatur gehalten wird, sich länger hält wie Milch, welche beim Verteilen an die Kundschaft den Sonnenstrahlen ausgesetzt ist und deshalb schnell eine höhere Temperatur annimmt. Es ist zu prüfen, ob die von den anderen Molkereien gelieferte Milch eine andere Behandlung in Bezug auf den Bahntransport erfährt. An den heißen Tagen soll immer Gewicht darauf gelegt werden, daß die Milch seitens der Molkerei möglichst mit dem zuletzt zur Verfügung stehenden Abendzug verschickt wird. Tiefgekühlte Sammelmilch im isolierten Bassin nimmt auch an den heißesten Tagen nur eine kleine Temperaturerhöhung an, dagegen dürfte beim Abschicken der Milch in den Mittags- oder Nachmittagsstunden schnell eine derartige Temperaturerhöhung stattfinden, daß die Haltbarkeit derselben stark vermindert oder in Frage gestellt ist. Die schlechte Qualität der Milch kann auch daher kommen, daß beim Umschütten in unsaubere Kannen oder durch ungeeignete schlechte Luft Milchsäurebakterien in die zuvor keimarme Milch hinein geraten, sich bei günstiger Temperatur schnell vermehren, und nun den bitteren Geschmack der Milch erzeugen. In vielen Fällen läßt auch die Behandlung der Milch in den Haushaltungen viel zu wünschen übrig und es ist immer zweckmäßig, daß durch geeignete Artikel in den Lokalzeitungen Belehrungen und Anweisungen in der Behandlung und Aufbewahrung der Milch, namentlich in den heißen Monaten, stattfindet.

Seifiger, fauliger oder bitterer Geschmack der Milch sind fast ausnahmslos auf Bakterien oder ungeeignetes Futter zurückzuführen. Durch letzteres, wie Baumlaub, Kastanien, Eicheln, Lupinen, Wicken und Bohnenschrot, gehen Bitterstoffe in die Milch über, so daß der dort auftretende bittere Geschmack auch hiervon hervorgerufen sein kann.

Während der Zwangswirtschaft hatte ich eine ähnliche Periode durchzumachen. Von ca. 30 000 Liter von Landwirten und Molkereien angelieferter Milch war der größte Teil nicht mehr kochfähig, so daß derselbe neutralisiert werden mußte. Die Milch wurde danach pasteurisiert und tiefgekühlt und am nächsten Tag an die Kundschaft abgefahren. An den heißen Tagen bekam ich dann sehr viele Klagen über bitterschmeckende und unangenehm riechende Milch, diese Klagen verschwanden bei Rückgang der Temperatur. Wenn auch nicht anzunehmen ist, daß die in Betracht kommende Milch neutralisiert ist, denn es dürfte jedem Fachmann bekannt sein, daß dieses verboten ist, so wäre diese Frage trotzdem zu prüfen. In der Not wird auch manchmal zu unerlaubten Mitteln gegriffen. In der Regel werden diese Handlungen auch noch von unkundigen Personen vorgenommen, welche die Zusätze nicht nach dem Säuregrad der Milch, sondern nach Belieben vornehmen. Es ist m. E. nicht anzunehmen, daß die Erscheinungen durch das Dauerpasteurisieren der Milch hervorgerufen sind, wenn letzteres vorschriftsmäßig erfolgt ist. H. D. in A.

II.

Wenn die Ihnen von der genannten Molkerei gelieferte Milch noch nach 24 Stunden die Alkoholprobe aushält, so ist dieses doch ein Zeichen dafür, daß dieselbe durch die Dauererhitzung und nachträgliche Kühlung einer einwandfreien Bearbeitung unterzogen worden ist, vorausgesetzt, daß der Milch keine chemischen Mittel zur Haltbarmachung hinzugesetzt wurden. Hiergegen spricht wiederum der Umstand, daß der Fehler, so lange die Molkerei hochpasteurisierte Milch lieferte, nicht in Erscheinung trat.



Jotak G.m.b.H. Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen Molkerei- und Käserei-Geräte

Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager: Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

MAWA-Milchpumpen

D. R. P. angem. D. R. G. M.

Keine Ventile. — Keine Störungen. — Fördern stoß- u. schaumfrei. — Enorme Leistungen. — Geringer Kraftverbrauch. — Einfache Handhabung. — ca. 95 % Nutzeffekt.

Maschinenfabrik Waldau G. m. b. H.

Köln-Schwerthof-Neumarkt 8

Herbstmesse Leipzig vom 30. 8. bis 9. 9. 25
Messehans Halle 1 Stand 41—42
Herbstmesse Köln vom 23. 9. bis 2. 10. 25
Osthalle Gang D Stand 405
Vertreter gesucht!

Ich habe die Großfabrikation der

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

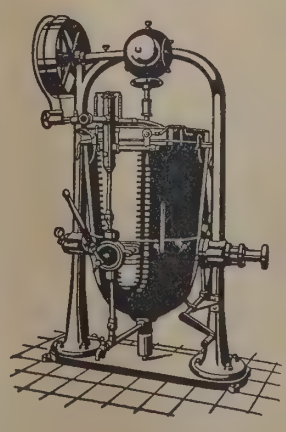
Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Radach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach

Ingenieurbüro

Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.

Schöningen (Brschwg.)

Daß die Milch nach 12—20 Stunden nach dem Aufkochen durch die Hausfrauen dick wurde, will bei den heißen Tagen, die wir gehabt haben, wenig sagen. Schätzungsweise ist die Milch seit ihrer Gerinnung dann ca. 10 Stunden im Verkehr und wenn sie danach dick wird, so ist dieses trotz Dauererhitzer und Tiefkühlung an heißen Tagen durchaus nichts Unnormales.

Etwas anderes ist es mit dem bitteren Geschmack. Hieran könnte event. der geschlossene Kühler nach der Dauererhitzung schuld sein, da die erhitzte Milch nicht auslüftet und stickig wird. Vielleicht veranlassen Sie die liefernde Molkerei, die Milch nach dem Erhitzen über einen offenen Flächenkühler zu leiten. Rostige, unsaubere Transportkannen, verdorbenes Futter können ebenso den bitteren Geschmack in der Milch hervorrufen. P. W.

Herstellung von Schokoladenmilch. Die Ausführungen des Herrn Langheinrich-Berlin, in Nr. 88 ds. Ztg. zu meinem kurzen Hinweis ohne nähere Begründung in Nr. 79 der Molkerei-Zeitung, können nicht unwidersprochen bleiben, da sie geeignet sind, Verwirrungen in denjenigen Kreisen anzurichten, welche durch meinen Hinweis gewarnt werden sollen. Wenn Herr Langheinrich glaubt, Schokolade sei „zusammengepreßter Kakao und Zucker", so befindet er sich in einem gründlichen Irrtum, der aber vielleicht verzeihlich erscheint, da die Beurteilung, was Schokolade und dergleichen ist, wohl nicht in das Beurteilungsgebiet des Herrn Langheinrich fällt. Hätte sich aber Herr Langheinrich die kleine Mühe gemacht, etwa im Deutschen Nahrungsmitelbuche, herausgegeben vom Bunde deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und Händler, einmal nachzulesen, was Kakao und Schokolade ist, so wäre auch das Irrtümliche seiner oben mitgeteilten Behauptung ihm sofort selbst aufgefallen. Er würde dann ohne weiteres gemerkt haben, daß Kakao — in seinem Sinne und im Sinne derjenigen, die nach seinem Rezept arbeiten sollen — etwas ganz anderes ist als Kakaomasse, das Grundprodukt der Schokoladenherstellung. Er benutzt bei seiner Vorschrift also nicht die Grundsubstanz der Schokolade, sondern ein Präparat, das durch Auspressen von Fett aus der Grundsubstanz bereitet ist und aus welchem man ohne Hinzufügen von Kakaofett keine Schokolade herstellen kann. Damit entfällt ohne weiteres jeder Stützpunkt für die Behauptung des Herrn Langheinrich. Was Herr Langheinrich herstellt, ist und bleibt gezuckerte Kakaomilch. Ein Getränk darf in seiner Bezeichnung den Ausdruck „Schokolade" nur dann führen, wenn zu seiner Herstellung eine Schokolade, d. h., ein aus Kakaomasse und Zucker im Schokoladeverfahren hergestelltes Produkt gedient hat.

In dem Herstellen eines Getränkes aus Kakao mit Zucker und Milch und dem Verkauf dieses Getränkes als „Schokoladenmilch", kann daher ein Verstoß gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes (Nachahmung) und die Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln vom 26. Juni 1916 hergeleitet werden.

Wenn in meiner Notiz die Hausfrau herangezogen war, so geschah das mit voller Absicht und gutem Grunde. Die Hausfrau gehört nämlich wohl im besonderen zu denjenigen, welche man als Käufer eines Lebensmittels betrachten kann, und die Bezeichnung „Schokoladenmilch" ist für sie als Käufer der nach der betreffenden Vorschrift hergestellten Ware zur Irreführung durchaus geeignet.

Es ist ganz nebensächlich, daß man natürlich auch Magermilch zur Schokoladebereitung anwenden kann und anwendet. Das mag jede Hausfrau nach ihrem Geschmack und Geldbeutel tun. Der Händler darf aber nicht für sich beanspruchen, unter einer Bezeichnung „ . . . . . milch" oder Hausfrau einfach nur Magermilch ohne Kennzeichnung anzubieten, Das sollte eigentlich doch auch Herrn Langheinrich bekannt sein. Auch das ist mindestens zur Irreführung geeignet.

In diesem Zusammenhange auf den Vergleich mit magerem Camembert einzugehen, darf ich mir wohl schenken, denn einmal paßt er nicht und dann ist auffallend, daß Herr Langheinrich über die Gerichtsurteile betr. Camembert so wenig unterrichtet ist. Auf eine ausführlichere Auseinandersetzung in dieser Frage muß ich verzichten. Die vorstehenden Zeilen sollen nur kurz dartun, daß mein Hinweis in Nr. 79 der Molkerei-Zeitung durch die Ausführungen des Herrn Langheinrich nicht im geringsten berührt werden. Dr. Weber-Hannover

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Thermoskannen. Wer liefert Thermoskannen zum Transport heißer Milch? Molkerei B.

Briefkasten

Molkerei B. Durch Erhitzen der Milch auf 85—90 Grad C. geht allerdings der Säuregrad der Milch zurück, wahrscheinlich lediglich durch das Entweichen von Kohlensäure. Das Zurückgehen des Säuregrades der Milch durch das Kochen ist aber nur gering, fällt jedenfalls praktisch kaum ins Gewicht. — Wenn Sie nun in der Molkerei bei den einzelnen Genossen Säuregrade von 5,6—6,8 S.-H. feststellen, so ist damit schon der Beweis erbracht, daß irgend etwas mit der Milch los sein muß. Sie schreiben ja auch selbst, daß in der Gemeinde sehr viel altmelkende Kühe sind. Altmelkende Kühe aber geben Milch mit einem niedrigen Säuregrad. Es ist ja ferner auch möglich, daß Sie Milch von euterkranken Kühen angeliefert bekommen, die ebenfalls Milch mit einem niedrigen Säuregrad erzeugen. Die hohe Differenz zwischen den von Ihnen und den in der Stadt festgestellten Resultaten kann ja ganz gut auf nicht ganz sorgfältige Prüfung zurückzuführen sein. Um dies festzustellen, brauchen Sie ja nur einmal auch in der Stadt eine Prüfung Ihrer Milch auf Säuregrade vorzunehmen.

Es besteht ferner die Möglichkeit, daß einige „schlaue" Lieferanten der Milch Soda zusetzen, um eben keine saure Milch zu liefern. Auf gutes Ausspülen der Kannen oder überhaupt aller Geräte, die mit Soda gewaschen werden, ist natürlich besonders zu achten. — Es liegt nun an Ihnen, festzustellen, ob dieser oder jener angeführte Punkt oder mehrere zusammen den niedrigen Säuregrad der Milch bewirken. Insbesondere auch wird nur an Ort und Stelle festgestellt werden können, wodurch die Differenzen zwischen den von Ihnen und den von den Kontrollbeamten in der Stadt ermittelten Resultaten entstehen.

Stehende
Quersiederkessel
in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.
sofort ab Lager lieferbar
Bester Kessel für Molkerei-Betriebe
RODBERG 1868
Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

Aluminium-Milchtransportkannen
nahtlos, mit Gummidichtung und Bügelverschluß
nur für 20 Ltr. 25.— Mk.
Milchtransportkannen aus bestem Stahlblech, ff. verzinnt
ganz gestanzt, nahtlos
mit Steckdeckel

5	10	15	20	25	30	40	50
6.—	8.50	10.25	12.—	15.—	16.75	21.—	24.—

mit Bügelverschluß
8.50 10.— 11.50 13.75 16.50 19.— 23.— 27.—
Die Kannen von 25 Ltr. an werden mit Oberreifen u. Seitengriffen geliefert. Lieferung erfolgt nur gegen Nachnahme des Betrages ab Werklager.
Filtersiebe zur Erzielung absolut reiner Milch.
Wattescheiben in allen Größen.
Sahnenschlagmaschinen für Hand- u. Kraftbetrieb.
Kühlapparate, Alfa-Separatoren u. Tauschtrommeln, Ersatzteile, Käselab, Käsefarbe, Butterfarbe, sowie sämtl. Molkerei-Hilfsstoffe.
Hermann Th. Jordan, Molkerei-Geräte
Berlin-Charlottenburg
Kant-Str 106. II. Etg., Tel. Wilh. 2662

Oskar Kary & Co., G. m. b. H.
gegr. 1907 **Bremen** gegr. 1907
Langenstr. 118
Enteisenungs-Apparate bester Güte
unter Garantie sicherster Wirkung.
Fordert Prospekte!
Langjährige Erfahrungen! Vielseitige Anerkennungen!
Enteisenetes Wasser verbessert den Geschmack der Molkerei-Produkte.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt
Gegr. 1867 **Max Westphal, Eutin** Fernspr. 168
bei Lübeck
liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit
verschließbare Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.
Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau** i. Sachsen

Molkerei T. Ihre Ansicht ist nur bedingt richtig. Sie könnten evtl. auf die Anwendung von Reinkulturen verzichten, wenn Ihnen im allgemeinen gute Milch und zum Ansäuern speziell gute Magermilch zur Verfügung steht. Es ist aber zur Genüge bekannt, daß die Qualität der angelieferten Milch oft sehr zu wünschen übrig läßt, wie auch, daß man sich in der Praxis im großen und ganzen garnicht die Mühe macht, die Milch auf ihre Tauglichkeit (Schmutzprobe, Gär- und Labgärprobe, Reduktaseprobe u. a.) zu prüfen. — Wir können Ihnen daher nur den Rat geben, Ihr gewiß nicht berechtigtes Vorurteil gegen Reinkulturen fallen zu lassen und ebenfalls solche von einwandfreier Beschaffenheit zu verwenden. Der Erfolg hängt in erster Linie von Ihnen selbst ab, und zwar davon, wie Sie den Rahm behandeln. Doch davon soll hier nicht die Rede sein, da eine ausführliche Gebrauchsanweisung jeder Reinkultur beigegeben ist.

H. in B. Sie haben zugekaufte Butter in Packungen mit Aufdruck Ihrer Firma wieder verkauft und sind dafür mit einer Geldstrafe bestraft. Ihre Ansicht, daß Sie sich nicht strafbar gemacht hätten, trifft nicht zu; denn jeder, wer Butter in dieser Packung kauft, kann nur annehmen, daß es sich um Butter handelt, die in Ihrer Molkerei hergestellt wurde. Da Sie Ihre Kundschaft stets darauf aufmerksam gemacht haben, daß es sich um Auslandsbutter handelt, dürfte die Strafe ganz sicher herabgesetzt werden. Freisprechung dürfte unseres Erachtens jedoch kaum erfolgen. Wir können Ihnen und allen Molkereien, die Butter zukaufen, nur raten, die Butter vielleicht in Papier mit der Aufschrift „feinste Tafelbutter" oder dergleichen zu verkaufen. Sofern sie jedoch die Butter in Packungen mit dem eigenen Firmenaufdruck verkaufen, laufen sie immer Gefahr, mit dem Strafrichter in Konflikt zu kommen.

H. in Z. Gesetzlich geregelt ist das Lehrlingswesen in Molkereien nicht. Von den verschiedenen Landwirtschaftskammern sind jedoch Bestimmungen erlassen, die das Lehrlingswesen regeln. So ist jetzt allgemein eine dreijährige Lehrzeit vorgeschrieben, nach deren Verlauf die Lehrlinge von einer von der Landwirtschaftskammer eingesetzten Prüfungskommission geprüft werden. Nach Bestehen der Prüfung erhalten die Lehrlinge dann ein Lehrzeugnis ausgestellt. — Sie wenden sich vielleicht an Ihre zuständige Landwirtschaftskammer, welche Ihnen die dortigen Bestimmungen über Molkereilehrlinge zugehen lassen wird.

Molkerei D. Die fehlerhafte Beschaffenheit Ihres Romadurkäses ist wahrscheinlich darauf zurückzuführen, daß Sie die Milch zu hoch einlaben. 36 Grad ist, auch wenn es sich um Vollfettkäse handelt, entschieden zu hoch. Hinzu kommt die jetzige warme Jahreszeit. Vielleicht haben Sie auch einen trockenen Keller, oder Sie öffnen, um etwas frische Luft zu bekommen, Türen und Fenster, sodaß Zugluft entsteht. Sie müssen diese Punkte einmal nachprüfen. — Laben Sie Ihre Milch jetzt bei einer Temperatur von etwa 30—32 Grad ein. Wichtig ist, auch den Säuregrad der Milch festzustellen; er darf nicht mehr als 9 S.-H. betragen. — Wenn Sie die örtlichen Verhältnisse berücksichtigen, muß es Ihnen gelingen, einen guten, geschmeidigen Romadur herzustellen — aber auch nur dann.

H. L. in H. Soweit aus Ihrem Schreiben zu entnehmen ist, scheint die Ansicht der Stadtbehörde dahin zu gehen, daß Sie in der betr. Stadt durch den von Ihnen angestellten Milchverkäufer „eine gewerbliche Niederlassung" begründet haben. Es fragt sich nun zunächst, ist der betr. Milchverkäufer ein selbständiger Gewerbetreibender, oder ist er Ihr Dienstangestellter. Im letzteren Falle müßten Sie für ihn Krankenversicherung, Unfallversicherung und Angestelltenversicherung bezahlen, ihn auch Lohnsteuer in Abzug bringen. Es ist anzunehmen, daß Sie keine Versicherungen für ihn bezahlen und auch keine Lohnsteuer abziehen. Er ist also selbständiger Unternehmer, der gegen Provision Ihre Produkte in der Stadt vom Wagen aus, also im Umherziehen vertreibt. Der Milchverkäufer muß also selbst dies Gewerbe bei der Stadtbehörde anmelden. Sie wären zur Anmeldung nur verpflichtet, wenn Sie in der Stadt eine „gewerbliche Niederlassung" hätten. Nach Landmann, 5. Auflage, Seite 489, ist das Vorhandensein einer gewerblichen Niederlassung in der Regel dann anzunehmen, wenn ein Gewerbetreibender am betr. Orte ein zu dauerndem Gebrauch eingerichtetes, beständig oder doch in regelmäßiger Wiederkehr von ihm benutztes Lokal für den Betrieb seines Gewerbes besitzt. Ein solches Lokal besitzen Sie doch nicht, haben also nichts anzumelden.

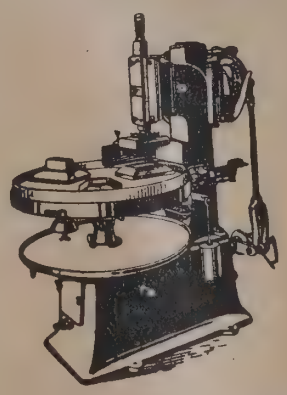
C. in C. Wir nehmen mit Bestimmtheit an, daß der zur Herstellung der Käse verwendete Quarg stark eisenhaltig ist; denn nur so läßt sich die schmutzige Farbe des fertigen Käses erklären. Es wäre allerdings zweckmäßig gewesen, wenn Sie einmal eine Quargprobe an unser Laboratorium gesandt hätten. Daß der Käse eine schmutzige Farbe annimmt, bezw. zuweilen ganz schwarz wird und gewöhnlich dann auch abläuft, braucht nicht weiter zu verwundern. Denn es ist doch gewöhnlich so, daß Molkereien, die eisenhaltigen Quarg herstellen, auch sonst nicht sehr peinlich sauber arbeiten, ganz abgesehen davon, daß es auch garnicht möglich ist, angerostete Geräte so sauber zu halten, wie gut verzinnte. Aus diesem Grunde erklärt sich das Zusammentreffen der beiden Fehler, obwohl der eine doch ein chemischer, der andere ein bakteriologischer ist. Ob Sie die Desinfektion sorgfältig ausgeführt haben, können wir von hier aus nicht feststellen, wir möchten Ihnen jedoch den Rat geben, die Desinfektion noch einmal gründlich vorzunehmen. Dann müssen Sie vor allen Dingen erst einmal anderen Quarg verarbeiten und zwar von Molkereien, von denen Sie genau wissen, daß sie einwandfreien Quarg herstellen, wovon Sie sich ja übrigens durch leicht auszuführende Prüfungen überzeugen können. Ein anderer Weg bleibt Ihnen nicht, wenn Sie wirklich wieder normalen Käse herstellen wollen.

Geradezu verblüffend! Geradezu verblüfend sind die interessanten Vergleiche mit anderen Farben, welche in unserer heutigen Anzeige der Branth's Schutzfarben erscheinen. Wenn man diese erstaunlichen Vergleiche liest, welche maßgebende Fachleute zwischen anderen Farben und den echten Branth's Schutzfarben angestellt haben, so kommt man unwillkürlich zu der Ueberzeugnug: **„Echte Branth's Schutzfarben oder garkeine!"**, und da in diesem Herbst mit einer besonders großen Auftrags-Ueberhäufung in den echten Branth's Schutzfarben zu rechnen ist, so ist ein baldiger Einkauf ratsam, damit man die Farben noch rechtzeitig erhält. Ausführliche Prospekte und Gratisdosen werden von dem alleinigen Lieferanten **A. V. Branth, Hamburg 8,** jederzeit bereitwilligst auf Wunsch übersandt.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager
Pappscheiben offeriert

C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

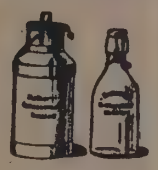
Stahlblech-
Sicherheitsplomben!

Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.

Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5981 Kurfürst 98,2

Für Post- und Wertpakete!

Für Milchkannen und -Flaschen!



MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Carl Mann, Hildesheim

das gutempfohlene, erste und größte Spezial-Geschäft, liefert rasch und preiswert sämtliche

Molkerei- und Käserei-Bedarfsartikel

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 25. August. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 2,06 ℳ, 2. Qualität 1,95—2,00 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 28. August. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Molkerei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

38	Drittel	1. Kl.	zu	206,50*Mk.	13	Drittel	1. Kl.	zu	201,70 Mk.
19	„	1. „	„	206,40* „	16	„	1. „	„	201,60 „
26	„	1. „	„	206,30* „	15	„	1. „	„	201,— „
5	„	1. „	„	206,10* „	1	„	1. „	„	200,50 „
51	„	1. „	„	206,—* „	51	„	1. „	„	200,— „
73	„	1. „	„	202,30 „	4	„	1. „	„	199,— „
3	„	1. „	„	202,20 „	6	„	1. „	„	198,— „
29	„	1. „	„	202,10 „	8	„	1. „	„	197,— „
50	„	1. „	„	202,— „	11	„	1. „	„	196,— „
40	„	1. „	„	201,90 „					

1. Klasse 459 Drittel zu . . . . . 202,74 Mk. im Durchschnitt
1. Klasse 14 Drittel zu . . . . . 190,— Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.
*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 26. August. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft ist auch in dieser Woche recht ruhig da aber die Eingänge in deutscher Butter keine Zunahme aufweisen, so lassen sich diese zu unveränderten Preisen räumen. — Schmalz. Bei ziemlich unveränderten Preisen bleibt der Absatz recht schwach.

Hamburg, 26. August. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die bereits im vorigen Mittwochsbericht gemeldeten Absatzstockungen treten im Laufe der diesmaligen Berichtswoche noch krasser in die Erscheinung. Es ist bedauerlich, daß die deutschen Märkte keine einheitliche Konsequenz aus der unleugbaren Tatsache gezogen haben, daß die deutsche Produktion pro Saldo eine deutliche Zunahme infolge des feuchtwarmen Wetters aufzuweisen hat. Ebenso unverkennbar ist ein Rückgang im Verbrauch, nachdem die Reisezeit eine ungesunde Steigerung in den Bäderbezirken bewirkte, in einem Ausmaße, die unsere verarmte und von einer Krise in die andere verfallende Wirtschaft sich nicht leisten darf. Die Theoretiker, welche befürchten, daß Notierungsermäßigungen die Käufer beirren und eine noch größere Verflauung bewirken könnten, vergessen, daß es gegen Absatzstockungen nur ein einziges Mittel gibt, nämlich Preisabbau. Falls man sich hierzu nicht entschließen kann, darf man sich nicht wundern, wenn die nächsten Wochen noch keinerlei Aussicht für eine Belebung versprechen. Während Kopenhagen, gestützt durch englische Nachfrage, nach der letzten Ermäßigung relativ fest zu liegen und — abgesehen von der Kronenkursveränderung — seine Preise zu behaupten scheint, werden aus dem Baltikum rapide Preisabstriche gemeldet. Auch in sibirischer Butter liegt der Handel vernachlässigt, während kanadische Butter wegen der einheitlichen Qualität noch leidlich gefragt ist. Die heutige Hamburger Auktion dürfte — soweit sich bis zur Stunde überblicken läßt — eine Ermäßigung von 3 Mark im Durchschnitt erleiden. — Amerikanisches Schmalz. Während zu Begin der Berichtswoche die Preise noch sehr fest waren, ist in den letzten Tagen eine kleine Abschwächung zu verzeichnen. Ware im Freihafen stellt sich gegenwärtig auf ca 45 Dollar, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 198 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Durch die Ungunst des dänischen Wechselkurses stellen sich die Preise für dänisches Schmalz höher als für amerikanisches Schmalz, so daß das Geschäft natürlich in diesem Artikel still liegt. Dänisches Blasenschmalz notiert heute ca. 210 ℳ, Kistenschmalz ca. 204 ℳ, Tierces ca. 196 ℳ je 100 Kg.

Hamburg, 26. August. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Auch in der neuen Berichtswoche hielt die ruhige Stimmung des Marktes an, weil die Nachfrage von England, als auch vom übrigen Kontinent keineswegs stürmisch gewesen ist. Da aber die Produktion zur Deckung der Nachfrage ausreichte und andererseits auch kein dringendes Angebot vorhanden war, konnten die Preise auf der vorwöchigen Basis von ca. 210—212 Sh. gehalten werden. Im Handel mit England blieben die Notierungen ziemlich die gleichen wie in der Vorwoche. Im Handel mit Deutschland ist durch die neuerliche Aufwärtsbewegung der Krone eine gewisse Unsicherheit eingetreten, weil die Kalkulation dadurch erheblich erschwert wird. Importeure, welche auf Notierungsbasis kaufen und gleichzeitig ihre Verpflichtungen in Kronen abdecken, sind vor Verlusten geschützt geblieben. Andere dagegen haben einen immerhin sehr ärgerlichen Verlust, der bei größeren Summen erheblich ist, einstecken müssen. — Die Notierung wird morgen in Kopenhagen unter Berücksichtigung des Kurses herabgesetzt werden. In Mark umgerechnet dürfte sich aber keine große Veränderung ergeben. — Für gute Sachen in sibirischer Butter besteht erhöhte Nachfrage und auch für gute Qualitäten in Kanadischer und Australischer Butter ist infolge der niedriger liegenden Preise zufriedenstellender Absatz vorhanden.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 27. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: unverändert.

Hamburg, 27. August. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 194 G.-M. d. Ztr.

Hildesheim, 27. August. Bericht von Mann & Friedeborn. Zu herabgesetzten Preisen ist die Nachfrage recht lebhaft, kann durch reichliches Angebot vom Auslande schlank befriedigt werden. Ob für einige im Markte liegende Angstverkäufe genügende Gründe vorhanden sind, kann erst die weitere Entwickelung zeigen. Die Haltung des Auslandes ist recht verschieden; während einige Stellen mit sich reden lassen, sind andere fest. Jedenfalls neigt man hier, der Unsicherheit Rechnung tragend, zur Nachgiebigkeit, trotz lebhafter Nachfrage.

Leipzig, 25. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Marktlage des Buttergeschäftes ist sehr undefinierbar, weil die Kurssteigerung der dänischen Krone die Stimmung sehr beunruhigt. Ob Dänemark die Notierung so viel zurücksetzen wird, wie die Kurssteigerung der letzten Tage ausmacht, ist fraglich. Natürlich würde sich das Geschäft mit dänischer Butter dadurch abschwächen, weil günstigere Offerten von anderen Provenienzen vorliegen. — Die Zufuhren von inländischer Butter sind allerdings immer noch sehr klein und es wird allgemein über starke Milchknappheit geklagt, so daß eigentlich die deutsche Butter auf die Preisgestaltung fast garnicht einwirken kann. Man erwartet zunächst also keine Preisveränderung für deutsche Butter.

Dresden, 25. August. Bericht der Firma Georg Münch. Der bevorstehende Ultimo macht sich schon heute sehr stark bemerkbar. Der Absatz ist bedeutend ruhiger geworden. Auch die übrigen Märkte melden flauere Tendenz, so daß von Seiten der Käufer eine abwartende Haltung angenommen wird. Um den Konsum zu beleben, wird sich eine Reduzierung nötig machen. — Schmalz. Infolge der unveränderten Chicagoer Preisnotierungen bleibt das Geschäft weiter ruhig; es wird nur das Dringendste gekauft. — Margarine. Der Absatz ist weiter befriedigend.

Käse.

Köln, 25. August. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45 prozentig, 2,60—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,40—2,50 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90—2,00 ℳ je 1 Kg.

Hamburg, 26. August. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Auch in dieser Woche hielt die feste Stimmung auf dem Käsemarkte an. Trotzdem über die hohen Preise, besonders für Auslandskäse, recht geklagt wird, decken sich die Kleinhändler nach Möglichkeit ein, da nach Inkrafttreten des Zollgesetzes höhere Preise erwartet werden. Der eigentliche Käsekonsum müßte viel besser sein. Die große Masse des kaufenden Publikums ist aber nicht in der Lage, die hohen Preise anzulegen. — Tilsiter-Käse. Auch in der verflossenen Woche konnte Tilsiter-Käse gut abgesetzt werden. Das Angebot aus Ostpreußen ist groß. Die jetzt an den Markt kommenden Partien fallen zum Teil recht gut aus. Da Tilsiterkäse sich im Preise günstiger stellt als Holländer- oder Dänen-Käse, wird sich, vorausgesetzt, daß die Qualität der Käse prima ist, der Absatz weiter bessern. Die Preise lauten unverändert. Abfallende Käse sind nur unverändert unterzubringen. — Holländer-Käse. Die Nachrichten aus Holland klingen wenig erfreulich. Fester Markt erhöhte Preise und verhältnismäßig kleine Bestände. Es ist sehr wahrscheinlich daß diese feste Stimmung auch in den nächsten Wochen noch anhalten wird. Nach Inkrafttreten des Zollgesetzes wird unbedingt eine sehr ruhige Stimmung herrschen und erhebliche Preisermäßigungen nicht ausbleiben. Daß diese Preisermäßigungen den Zoll voll ausgleichen, ist kaum anzunehmen. — Dänen-Käse. Das Geschäft in Dänen-Käse war besser. Die dänische Krone, welche in den letzten Tagen wieder eine starke Besserung aufweist, beeinträchtigt den Handel. — Schweizer-Käse. Die Nachfrage nach Schweizerkäse aller Provenienzen war gut. In echtem Emmentaler werden recht große Bestände hereingenommen. Die ankommenden Partien sind recht frisch und ohne Saft. — Weich-Käse. Das Weichkäsegeschäft setzt allmählich stärker ein. Verschiedene Spezialmarken waren recht knapp. Allerdings ist diese Knappheit weniger auf den stärkeren Konsum, als auf die stark reduzierte Produktion zurückzuführen. — Es wurden bezahlt für100 Pfund in G.-M.: pa. Tilsiterkäse, vollfett 120—128, do., zweite Qualität 105—115, do., Halbfettkäse 68—75, dänische Goudakäse, 20 proz. 72—75, do., 30 proz. 98—102, do., 45 proz. 128—132, holländische Goudakäse, 30 proz. —, do.. 40 proz. 124—128, do., 45 proz., frische Käse 143 bis 152, do., 45 prozenti, Sommer- und Septemberkäse 1924 175—190, holländische Edamerkäse 20 proz. 98—103, do., 30 proz. 112—116, do., 40 proz. 125 bis 129, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 25. August. Bericht der Naamloze Vennootschap v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Preise sind etwas höher. Prima Ware 65—70 Gulden. Höchstpreis 72 Gulden, 2. Qualität 54—63 Gulden; Anfuhr 351 Partien. Tendenz: mäßig. Molkereiware: Verkauf ist diese Woche etwas ruhiger; frische Goudakäse 20 proz. 44,50—45 Gulden, do., 30 proz. 53—54 Gulden, do., 40 proz. 60 Gulden, do., gelagerte, 40 proz. 65 Gulden; frische Edamer, 20 proz. 46—46,50 Gulden, do., 30 proz. 54—55 Gulden, do., 40 proz. 60 Gulden; Tendenz: mäßig. Nordholländische Ware: Preis bleibt 62—63 Gulden für prima Ware.

Eier.

Köln, 25. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 16, do., über 55 Gr. 14—15; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 17—18, do., über 55 Gr. 15—16, unter 55 Gr. 13—14.

Vieh.

Berlin, 26. August. Amtl. Bericht über den Berliner Schlachtviehmarkt. Der Auftrieb betrug 2064 Rinder, darunter 564 Bullen, 641 Ochsen, 85 9Kühe und Färsen, 1000 Kälber, 8496 Schweine, 597 Auslandsschweine. Der Verlauf des Marktes war überall ruhig. Die Preise lauten in Rmk.: Ochsen: 1. —, 2. 47—52, 3. 41—44, 4. 33—38; Bullen: 1. 52—56, 2. 46 bis 50, 3. 40—44; Kühe und Färsen: 1. 54—58, 2. 44—50, 3. 32—40, 4. 25 bis 28, 5. 18—22; Fresser: 34—40; Kälber: 1. —, 2. 80—88, 3. 70—78, 4. 60—68; 5. 52—58; Schweine: 1. —, 2. 89—90, 3. 87—89, 4. 83—87, 5. 80 bis 82; Sauen: 80—84.

Berlin, 26. August. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in [illegible] Verkehrsmarkt. Der Auftrieb betrug 196 Schweine und 643 Ferkel. Ferkel wurden lebhafter gekauft, der Markt für Läufer lag dagegen ruhig. Es wurden gezahlt im Großhandel für das Stück und in Rmk.: Läuferschweine, 7—8 Monate alt 79—80, 5 bis 6 Monate alt 60—70; Pölke 3—4 Monate alt 40—55; Ferkel 9—13 Wochen alt 30—40, 6—8 Wochen alt 25—30.

Hannover-Langenhagen, 22. August 1925. Auftrieb: 103 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 22—28 ℳ, 8—12 Wochen alte Ferkel 28—35 ℳ, 3—4 Wochen alte Läufer 35—50 ℳ. Marktverlauf: Mittelmäßig.

Bremen, 24. August. Schweine markt. Auftrieb 1139 Stück. Preise für ½ Kg. Lebendgewicht in Reichspfennigen: a) 90—91 verkauft 449 Stück; b) 88—89 verkauft 260 Stück; c) 85—87 verkauft 221 Stück, d) 80—84 verkauft 70 Stück. Handel mittelmäßig.

Hannover, 26 August. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission. Auftrieb auf dem Schlachthof: 99 Ochsen, 84 Bullen, 369 Kühe und Färsen, 420 Kälber, 1397 Schweine. Handel mit sämtlichem Vieh langsam. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfennigen: Ochsen: 1. 62, 2. 50—55, 3. 40 bis 45, 4. 35; Bullen: 1. 60, 2. 50, 3. 40—42, 4. 35; Färsen und Kühe: 1. vollfleischige ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes 62, 2. vollfleischige ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 50 bis 58, 3. 34—43, 4. 22—30, 5. 15—20; Kälber: 2. 85, 3. 65—80, 4. 35—55; Schweine: 1. 90, 2. 89, 3. 87—88, 4. 80—85, 5. 70—75. Ausgesuchte Tiere aller Gattungen, außer Schweinen, wurden über Notiz bezahlt. Vor dem Markt waren aufgetrieben und verkauft: 83 Großvieh, 53 Kälber, 952 Schweine. Eingebrachtes Fleisch: 108 Viertel hiesiger geschlachteter Rinder, 0,35—1,00 ℳ, 34 geschlachtete Kälber 0,40—1,00 ℳ, 67 halbe geschlachtete Schweine 0,60—1,10 ℳ. Die hier notierten Marktpreise enthalten die Frachten, Gewichtsverluste und sämtliche Spesen nebst Händlergewinn und liegen bei Großvieh 20 Proz., bei Kälbern 18 Proz. und bei Schweinen 16 Prozent über den Stallpreisen. Dies ist bei der Forderung zu berücksichtigen.

Hannover-Lehrte, 25. August. Bericht der Viehverkaufshalle. Auftrieb: 813 Stück Ferkel und 75 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität) 6—8 Wochen alt 22—30 ℳ, 8—12 Wochen alt, 30—42 ℳ, Läuferschweine, 3—4 Monate alt 42—50 ℳ, 4—6 Monate alt, 55—75 ℳ. Marktverlauf: Handel bei Ferkeln lebhaft, bei Läufern sehr langsam.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 26. August. Der Getreidemarkt war stetiger. Von Polen fehlte weiteres Angebot. In Weizen sind seit gestern noch größere Mengen in- und ausländischen Materials fob Küste gehandelt und im handelsrechtlichen Lieferungsgeschäft war manche Nachfrage, welche über dem gestrigen Schluß anlegte. Roggen ist vom Inlande sehr mäßig angeboten. größere Mengen aus der Provinz gehandelt worden. Die Haltung war auch für diesen Artikel befestigt. Gerste hatte wieder in mittlerer und geringerer Ware viel Angebot, allerdings in gutem Material nur wenig. Die Preise bleiben über Weltmarktsparität, so daß besonders Mälzereien andauernd zurückhalten. In Hafer haben sich die Offerten etwas zurückgezogen. Die Nachfrage ist wieder stärker, die Tendenz leicht befestigt. Futtermittel sind ruhig. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 217 bis 228, do., mecklenburgischer 213—215, September 235,50—239, Oktober 246, Dezember 256, Roggen, märkischer 165—172, do., westpreußischer 160 bis 165, September 184, Oktober 195, Dezember 205—202, Sommergerste 230—258, Braugerste—= Wintergerste 180—185, Hafer, märkischer 167—175, September 176, Oktober 183—184, Dezember 189—190, Mais (loko Berlin) 214—218, Weizenmehl 30,75—33,75, Roggenmehl 24,25—25,75, Weizenkleie 13,00, Roggenkleie 12,60, Raps 345—360, Viktoriaerbsen 26,0—33,00, kleine Speiseerbsen 26,0—27,00, Futtererbsen 21,0—23,00, Peluschken 23,00—25,00, Wicken 26,00—29,00, Lupinen, blau 12,50—14,00, do., gelb 15,0—16,50, Rapskuchen 16,10—16,30, Leinkuchen 22,80—23,00, Trockenschnitzel 12,00 bis 12,30, Soyaschrot 21,80, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 21,00.

Hamburg, 26. August. Getreide: Abgeschwächt bei ruhigem Geschäft. Weizen 220—225, Roggen 160—175, Inlandshafer 185—195, Inlandsgerste 188—195, Auslandsgerste 200—210, Mais 185—195, Leinsaat 22—23 holländische Gulden.

Magdeburg, 24. August. Weizen flau 11,40—11,60, Sommergerste still, 14,50—15, Hafer schwächer, 10,75—11, Roggen flau, 9,20—9,40, Wintergerste ruhig, 10,20—10,30.

Mannheim, 24. August. Weizen, neuer mit Sack 24,50—25, ausländischer 29,25—31, Roggen, neuer mit Sack 19,50—20, ausländischer, neuer mit Sack 22,50, Hafer, neuer, mit Sack 19,50—20, ausländischer 20—22, Braugerste mit Sack 25—28, Futtergerste mit Sack 21—22,50, Mais mit Sack 22,50, Trockentreber 17,50—18,50, Weizenkleie 12,25—12,50, Raps 41 bis 42, Weizenmehl 0, mit Sack. Dezember 39—40,50, Weizenbrotmehl mit Sack, September 39—40,50, do., Dezember 30—31,50, Roggenmehl mit Sack September 29—30. Tendenz: ruhig.

Bremen, 26. August. Weizen. Manitoba 4 8—14, Manitoba Futter- 8,95, Chile 13,80, Azuna 77/78 Kg. 13,30; Roggen: amerikanischer 10,90, russischer 8/9 10,20, deutscher 8/9 9,80; Gerste: amerikanische Malz- 10,20, Donau 9,60, do. schwimmend 9,50, Marokko 9,20; Hafer: white clipped 38 Ibs 2 9,20; Mais: La Plata 10,40. Tendenz: schwach.

Emden, 25. August. Bericht der Internationalen Import- u. Export-Handels-Gesellschaft m. b. H. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,20—10,30, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80—5,20, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,10—3,50, Getrocknetes Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,70—1,85, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,70—1,90, inländischer Hafer 10,10—10,50, inländischer Weizen 12,10—12,60, inländischer Roggen 10,50—10,60, inländische Sommergerste 10,75—10,85, inländische Wintergerste 10,30—10,40, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 10,00—10,50, inländische graue Speiseerbsen gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00

Nach Schluß eingegangen:

Gesunde brave Meierin, m. etw. Verm., evgl., 31 Jahre alt, große jugendl. Erscheinung, dunkel, sehr wirtschaftlich, wünscht Herrenbekanntschaft zwecks Heirat. Witw. mit Kind angenehm. Ernstgemeinte Off. u. F. B. 3622 a. diese Ztg. erb.

Suche Molkerei zu pacht. od. zu kauf., wo 3—4000 ℳ genüg. Brdb., Hannover od. Altmark bevorzugt. Ausführl. Angeb. erb. (3597
Karl Abel, Magdeburg-S.,
Siemensstraße 11.

Öffentl. Ausbieten einer Forderung!

Lt. Urteil v. 13. 3. 25 d. A.-Gr. Celle, Aktz. 4. B. 1225/25 haben wir von Herrn **F. Willerding,** Käserei, **Garßen** b. Celle, einen Betrag von R.-M.: **58,25** nebst Zinsen u. Kosten zu fordern. Diese Forderung bieten wir hiermit öffentl. zum Kauf an, da Pfändung fruchtlos u. Offb.-Eid geleistet. (3621
Sothmann & Co., G. m. b. H.,
Hamburg 30.

Erfahrener, rechtschaffener (3574

Fachmann sucht sof. Existenz

durch Kauf, Pacht, Beteiligung od. Einrichtung. Anzahl. bis 6000 ℳ. Ausführl. reelle Angeb. an
Seiffert, Berlin-Gr.-Lichterfelde
Gelienstraße 2 III.

Für bestehende Schmelzkäsefabrik Nordeutschlands wird kaufm., gut durchgebildeter

Käsefachmann

mit mind. Mk 15—20 000 Einlage gesucht. Angebote m. näheren Angaben, Referenzen usw. unter 3608 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei

Nähe Berlins, 1500 Liter täglich u. darüber, in Provinzstadt m. sämtl. Schulen, da Nichtfachmann, **sofort zu verkaufen.** 7 Wohnz. m. Bad, elektr. Licht, vorh. Betrieb ist ausdehnungsfähig für tüchtigen Fachmann. Fester Preis 80 000 Mark bei halber Anzahlung. Angebote unter 3577 an diese Zeitung.

Suche Molkerei

mit größerem Milchquantum, Mk. 8—10 000 Anzahlung, und **neuer Tiefkühlanlage** für sofort oder spät. zu kaufen, oder Ort, wo Molkerei gewünscht wird. Angebote unter 3600 an diese Zeitung.

Erstklass. Molkerei

in Mecklenburg nähe Lübeck, mit Dampf- und elektr. Betrieb und Schrotmüllerei ist umständehalber zu verkaufen. Neue Gebäude, schöner Garten, geräumige Wohnung mit Badezimmer usw. vorhanden. Milch z. Zt. 900 Liter. Sämtliche Milch wird frei Molkerei angelief. Preis 32 000 ℳ. Anzahlung ca. 15 000 ℳ. Es mögen sich nur ernsthafte Reflektanten melden, die sof. übernehmen können. Angeb. mit Angabe der Vermög.-Verhältn. u. Nr. 3617 an diese Zeitung.

Eilt! Suche als Selbstkäufer zu sofort oder spätestens bis 1. Oktbr. eine rentable (3604

Molkerei

zu kaufen oder zu pachten, auch in Pachträumen, wo 5000 ℳ in bar genügen. Um schnelle, ausführl. Angebote bittet
G. Kortekamp
Duderstadt am Harz.

Molkerei

in der Nähe des Industriegebietes mit ca. 1 200 000 Ltr. Jahresanlieferung, gute Gebäude u. Maschin., sofort zu verpachten, am liebst. an Milchhändlerverein oder städtische Milchversorgung. Angeb. erb. unt. 3626 an diese Zeitung.

Verkaufe zum beliebigen Antritt meine (3601

Molkerei

mit Schrotmühle und Käsefabrik, Zirka 6—700 Liter Wintermilch, große gute Gebäude. Preis nach Anzahlung. Anzahlung nicht unter 10 000 ℳ.
Sjauken
Dannenbüttel bei Gifhorn.

Dampfmolkerei

zur baldigen Uebernahme zu kaufen gesucht. 20 000 ℳ Barkapital und 1.stelligen Hypothekenbrief vorhand. Offerten unter 3630 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei oder Spezialgeschäft

der Molk.-Branche zu kaufen oder pachten gesucht. Mitteldeutschland. Wohnung von 4 Zimmern nebst Küche muß vorhanden sein. Angebote mit näheren Angaben u. Prs. unter 3609 an diese Ztg.

Molkerei u. Mühlen-Verkauf!

Kompl. Mühle mit 2 Walzenstühlen, Plansichter, Getreidesilo m. autom. Wage, ganz neue moderne Einrichtung, Antriebskraft 18 PS., Diesel-Rohölmotor neu, auch 12,5 PS. Elektromotor, oder Dampfmaschine. Mühle in unmittelbarer Verbindung mit einer Molkerei u. Käserei, nebst schöner Schweinezucht und -Mastanlage für 50 Schweine, evtl. mit 4 Zuchtsauen. Mühle u. Molkerei mit allem Zubehör und schöner Wohnung, in best. Zustande u. neuen Gebäuden, groß. Hofreitegelände, sowie Schweineauslauf u. Grabgärten. Eigene elektr. Lichtanlage. Weite Umgegend ist rein Landwirtschaft treibend. Die ganze Anlage ist besond. Umstände halb. preiswert zu verkaufen. Nähere Auskunft erteilt (3628
H. Faulbrath, Ober-Gleen
Kreis Alsfeld, Oberhessen.

Welche Firma in Westfalen oder angrenzendem Gebiet leiht tüchtig. Molkereifachmann zirka

5000.— Mark

zur Uebernahme einer Molkerei? Zahle hohe Zinsen, auch verpflichte ich mich, dauernd Milch od. sonstig. Molkereiprodukte zu liefern. Angebote unter Nr. 3624 an diese Ztg.

Meierei mit Milchkurgarten

im beliebten Ausflugsort Königsberg i. Ostpr. abzugeben. Z. Pachtübernahme 6—7000 ℳ erforderl. Bei Kauf Anzahlung nach Übereinkunft. Anfragen unter **L. M. 3587** an diese Zeitung.

Kohlensäure-, Eis- u. Kühlmaschinen-Anlage

10500 Kalorien, Erzeugung in 8 Stunden 450 kg, Syst. Ahlborn, Hildesheim, neuwertig, 8 Tage gebraucht, **billig zu verkaufen.** Anfr. unt. **E. D. 22193** an **Rudolf Mosse, Hannover.**

Angebot!

Gebe ab wegen Einschränkung d. Betriebes (3588
200 Stück Käsehorden
mit Holzleisten, 60 mal 100. Die Horden sind wie neu, da wenig gebraucht.
Konrad Wulf, Käserei
Borsum i. Hann.

Wenig gebrauchter (3582

Tubalia-Niederdruckkessel

½ Atm., 3,3 qm. Heizfläche, für 300 Mk. sofort zu verkaufen.
Heinr. Brinkmann
Molkerei Lüneburg.

200 St. 40 Lt. Milchtransportkannen

mit Bügelverschluß, nur ½ Jahr im Betrieb gewesen, sofort spottbillig, auch geteilt, abzugeben.
Ebenfalls eine

Tiefkühlanlage

mit Kühler für Wasser u. direkter Verdampfung, ca. 800 Ltr. stündl. Leistung, umständehalber sof. sehr billig abzugeben. Eilangebote u. 3613 an diese Zeitung.

Billig abzugeben:

100 Käsekisten, 75×60×13
100 Käsekisten, 50×48×13.
Ernst Neiber, Wondieten
b. Thierenberg, Ostpr. (3500

Gebrauchte, guterhaltene, station

Lokomobile

zu kaufen gesucht, ca. 4—6 PS. Angebote mit Preis erbittet (3517
Molkerei Balje a. Elbe.

.05 ag.

THE LIBRARY OF THE

OCT 8 1925

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 95 — Hildesheim, den 29. August 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 25. August. 203 Mark je Zentner.
Donnerstag, 27. August. 203 Mark je Zentner.
Sonnabend, 29. August. 203 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 27. August. 197,75 ℳ je Zentner.
Auktion am 26. August. Höchstpreis 206,50 ℳ, Durchschnitt 202,75 ℳ.

Köln. Dienstag, 25. August. Höchstpreis 206 Mark je Zentner.
Freitag, 28. August. Höchstpreis 206 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 27. August. 396 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 421 Kronen).

Höchstnotierungen für Monat August 1925.

Berlin. 192.—, 192.—, 197.—, 197.—, 200.—, 203.—, 203.—, 203.—, 203.—, 203.—, 203.—, 203.— ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 200,15 ℳ** gegen 176.— ℳ im Juli.
1. Halbmonatsdurchschnitt 197.71 ℳ je Zentner.
2. Halbmonatsdurchschnitt 203.— ℳ je Zentner.

Hamburg: 197.—, 202.—, 198.—, 194.— ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 197,75 ℳ** gegen 176,60 ℳ im Juli.

Hamburger Auktion: 198.57, 204.78, 204.93, 202.74 ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 202,75 ℳ** gegen 181,83 im Juli.

Köln: 205.—, 210.—, 210.—, 215.—, 215.—, 210.—, 206.—, 206.— ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 209.62 ℳ** gegen 193.55 ℳ im Juli.

Berlin, 29. August. Amtliche Preisfestellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 25. August. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 2,06 ℳ, 2. Qualität 1,95—2,00 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 26. August. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 188.— Mark, 2. Qualität 173 Mark. Tendenz: Nachfrage kann befriedigt werden.

Leeuwarden (Holland), 28. Aug. Bericht der Fa. S. S. Seenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 230 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 238—242 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 27. August. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Situation auf dem Buttermarkt ist augenblicklich nicht zu übersehen. Einerseits ist der Markt vor Ultimo ruhig, andererseits sind die Forderungen von Dänemark wieder höher, da England stärker als Käufer auftritt. Es bleibt daher abzuwarten, ob die hohen Preise nicht den Konsum eindämmen. — Die Kopenhagener Notierung wurde heute auf 396 Kronen herabgesetzt, entsprechend dem höheren Kronenkurs. Die Berliner Notierung blieb unverändert 203 Mark.

Hamburg, 28. August. Bericht von A. F. C. Fick. Die gedrücktere Stimmung, die sich gegen Schluß der Vorwoche am hiesigen Platz bemerkbar machte und auch Veranlassung zu einer Ermäßigung der Großhandelsnotierung von 4 ℳ auf 198 ℳ gab, war in ihrer Auswirkung nicht so hervorstechend, wie vorerst vielfach angenommen wurde. Gewiß bewegte sich auch der neue Handel in ruhigen Bahnen und die Klagen über einen schlechteren Platzkonsum sind durchaus berechtigt, aber dennoch zeigten die meisten inländischen Abnehmer bei kleinen Preiskonzessionen weiterhin einen recht bemerkenswerten Bedarf. Selbstverständlich war man in Bezug auf Qualität äußerst penibel und auf diesem Gebiet ergeben sich auch die größten Schwierigkeiten Bei der wechselreichen, teils sehr feuchten, teils sehr heißen Witterung weisen die Qualitäten gerade im Monat August so viele Mängel auf, daß ein Absatz hierfür selbst bei flottem Markt nicht immer möglich ist. Auch viele dänische Meiereien lassen qualitativ in der jetzigen Zeit zu wünschen übrig, im allgemeinen aber ist dieses Produkt, abgesehen von den wirklich feinen schleswig-holsteinischen Marken„ doch zuverlässiger. — Trotz der weitaus reichlicheren Zufuhren deutscher Butter wurden auch in dieser Woche wieder größere Quanten von Dänmark bezogen, Die vorwöchige Herabsetzung der Kopenhagener Notierung hat die Nachfrage in England wieder gesteigert so daß der dänische Markt im Verlauf der neuen Woche eine wesentlich festere Tendenz zeigte. Die heutige abermalige Ermäßigung der Notierung von 25 Kronen auf 396 Kronen bedeutet in Anbetracht der Kurssteigerung relativ eine Erhöhung der Preise von ca. 3 ℳ je 100 Kilo. — Auch die hiesige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein hatte gestern bei größeren Eingängen einen flotten Absatz, da die Qualitäten recht gut ausfielen. Bezahlt wurde bis 202,30 ℳ — für Markenbutter 206,50 ℳ — im Durchschnitt 202,74 ℳ gegen 204,93 ℳ in der Vorwoche. Dagegen wurde die heutige Börsennotierung nochmals um 4 ℳ auf 194 ℳ ermäßigt. — Da Berlin die Preise heute wiederum unverändert auf 203 ℳ beließ, besteht nunmehr zwischen beiden Großhandelsnotierungen eine Differenz von 9 ℳ, gewiß eine Erscheinung, die zu den Seltenheiten gehört. — Für australische und kanadische Butter, die schon heute in Qualität äußerst gleichmäßig und zufriedenstellend fallen, nimmt das Interesse ständig zu, namentlich für erstere wird sich mit fortschreitender Zeit und kühlerer Witterung ein flotter Handel entwickeln. — In sibirischer Butter krankt der Markt weiterhin an den viel zu hohen Forderungen seitens der Importeure, obgleich die Vorräte ständig größer werden. In London standen Anfang der Woche ca. 69 000 Tonnen zur Verfügung und in Deutschland sind die Bestände ebenfalls gewiß nicht klein. Daß man trotzdem auf Preise von 186/187 Sh. cif Hamburg besteht, muß um so unverständlicher erscheinen, da in London genügend wirklich schöne Qualitäten mit 178 Sh. fob zu kaufen sind. Bei passenden und marktgemäßen Preisen wäre sibirische Butter heute in größeren Quantitäten abzusetzen, so aber bleibt der Konsum ständig auf ein Minimum beschränkt.

Leipzig, 27. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Auch die letzten Tage brachten durch die andauernde Kurssteigerung der dänischen Krone große Beunruhigung in das Geschäft auf der ganzen Linie. Die Offerten vom Auslande waren ungleichmäßig und nervös. — Von den deutschen Molkereien sind die Einlieferungen nach wie vor unbedeutend und haben daher keinen Einfluß auf die Preis-Entwickelung. — Dänemark hat seine Notierung zwar sehr stark ermäßigt, jedoch wird die Differenz durch die Kronensteigerung vollständig ausgeglichen. Ein Preisrückgang ist darin jedenfalls nicht zu erblicken, zumal man befürchtet, daß die dänische Krone dem Vorkriegsstande weiter zustrebt. — Das Geschäft ist flott und man erwartet keinesfalls Preisrückgänge.

Breslau, 27. August. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Es mag sein, daß ein kleiner Rückgang der Notierung den Butterabsatz kaum merklich gehoben hätte. Insoweit ist es verständlich, daß man in Berlin die Notierung unverändert ließ, obgleich nach den Auslandsberichten ein Rückgang gerechtfertigt war. Der deutsche Markt kann nach unserem Dafürhalten aber nicht aufnahmefähiger geworden sein, denn die Nachfrage hat sich in den letzten Tagen, soweit unser Gebiet in Frage kommt, noch mehr verlangsamt. Das ist ja auch nicht weiter verwunderlich, wenn man bedenkt, daß wir unmittelbar vor dem Monatsschluß stehen. Es drängt sich nun die Frage auf, wie sich das Geschäft nach dem Monatsersten entwickeln dürfte. Es wird u. E. wohl richtig sein, wenn man bei den jetzigen hohen Preisen kaum eine Besserung erwartet. Die Anlieferungen inländischer Ware dürften in der nächsten Zeit zunehmen. Auch die Lohnbewegung im Baugewerbe kann ihre Schatten auf den Butterhandel werfen. Das Eine möchten wir heute aber bereits sagen, daß die andauernden hohen Preise ein schlechter Schrittmacher sind für die kommende Rübenperiode. Alles in allem betrachtet sehen wir wenig guten Tagen entgegen.

Kopenhagen, 27. August. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt für dänische Butter ist in der Berichtswoche hier immer steigend gewesen, und schloß mit Schillingpreis, der ca. 6 Sh. höher lag, wie in der Vorwoche. Da die Krone abere in dieser Woche immer steigend gewesen und seit Festsetzung der vorigen Notierung um 8 Prozent gestiegen ist, so mußte die Notierung dennoch heute ermäßigt werden und wurde um 25 Kr. auf 396 Kr. herabgesetzt. — Von Deutschland hat sich ein guter Begehr geltend gemacht, und da England sicher nicht seinen Bedarf gedeckt bekommen hat, so kann man mit einer guten Marktlage für nächste Woche rechnen. Es ist auch zu erwarten, daß die Produktion jetzt etwas abnehmen wird. — Der Markt für sibirische Butter war in dieser Woche kaum so lebhaft, wie in der Vorwoche. Die prima Qualitäten waren aber gut gefragt.

Käse.

Köln, 28. August. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 *M*, Holländer Gouda, 45 prozentig, 2,60—3,60 *M*, Holländer Edamer, 40 proz. 2,40—2,50 *M*, Emmentalerkäse 3,40—3,60 *M*, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90 *M* je 1 Kg.

Berlin, 28. August. In der abgelaufenen Woche bestand wieder eine sehr rege Nachfrage nach pa. Tilsiter, der nur ein sehr schwaches Angebot gegenüberstand, während mit Fabrikations- und Lagerfehlern behaftete Ware reichlicher vorhanden war, ohne Käufer zu finden. Alle ausländischen Käse sind, seitdem die Einführung der neuen Zollsätze auf den 1. Oktober festgesetzt ist, noch begehrter als bisher. Schweizerkäse beginnt am hiesigen Markte bereits sehr knapp zu werden. Holländer Käse ist stark gefragt und von den Produzenten nicht in den Mengen zu liefern, wie sie der Markt z. Zt. aufnehmen würde. Das Geschäft in Limburger war zufriedenstellend und auch Sauermilchkäse fand wieder etwas mehr Beachtung. Als Durchschnitts-Einkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus werden uns genannt in Mark je Zentner: Tilsiter vollfett pa. 115—130, do., zweite Qualität 100—110, holländischer Edamer, 40 proz. 130—135, do., 30 proz. 115 bis 120, do., 20 proz. 100—105, holländischer Gouda, 45 proz. 150—155, do., 40 proz. 127—132, echte Emmentaler 175—180, finnländische Emmentaler, großelocht 163—168, do., mittelgelocht 153—158, bayrischer Emmentaler 160—165, bayrischer Schweizer 135—145, vollfetter Camembert, 350 Gramm 1,30—1.35, do., 140 Gr. 0,45—0,48, □-Käse, bessere Ware 45—50, do., geringere Ware 35—40, bayrischer Limburger, 20 proz. 90—93, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 92—95, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 120—130, vollfetter Steinbuscher 140—145, Harzer, je nach Qualität 30—40, Parmesan 160—165, bayrischer Kräuterkäse —, Glarner Kräuterkäse 95—100, italienischer Fettkäse in Schachteln 125—130, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 100, do., 6 teilig 120.

Kempten, 26. August. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 64—67 Mark. Tendenz: abwartend. Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 *M*. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 28. Aug. Bericht der Fa. S. S. Seenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 94—98 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 110—114 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 124 bis 128 holl. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Von den holländischen Käsemärkten. Der Handel blieb äußerst lebhaft, vor allem in den frischen Sorten, wofür die Preise aufs neue anzogen. Insbesondere waren Gouda und Edamer, 20 proz., gesucht und konnten bis 48 Gulden durchholen. Die Bestände der Exporteure sind sehr klein, so daß die Käse in sehr jungem Zustande an die deutschen Käufer zum Versand gelangen, die allerdings Wert darauf legen, noch möglichst viel Ware vor dem Inkrafttreten des Zolles über die Grenze zu kriegen. Auf den holländischen Märkten war der Verkehr auch rege, so daß die Preise auch hier höher gingen. Es sind noch viel zweite Qualitäten im Handel. Prima vollfette Goudas notierten 65—70 Gulden, Edamer 61 Gulden.

Milch.

Berlin, 28. August. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 28. August bis 3. September festgesetzt in:

Berlin: 25 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 24 ₰ je Liter frei Hambrg;
Breslau: 21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 27. August. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel in Berlin. Preise in Pfennige je Stück: Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 15,5, frische über 55 Gr. 13,5, frische unter 55 Gr. 12; Auslandseier: extra große 16—17, große 14—14,5, normale 10—11, abweichende 8—9, kleine und Schmutzeier 9—9,5.

Köln, 28. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 16, do., über 55 Gr. 15; Auslandseier: Frische über 60 Gramm 16½—17½, do., über 55 Gr. 15—16, unter 55 Gr. 13—14.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Aug.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	26	8496	90–87	84—80	Lebendgew.	ziemlich glatt
Bremen	25	1270	91—85	84–80	„	mittelm.
Breslau	26	2660	91—87	85—75	„	gut
Chemnitz	24	2034	92—84	82—78	„	langsam
Danzig	25	1770	88—73	68—62	„	nicht geräumt
Dortmund	24	5451	92—84	83—80	„	sehr langsam
Dresden	27	438	94—82	80—70	„	langsam
Düsseldorf	24	1525	93—85	84—80	„	schleppend
Elberfeld	24	2302	95—85	82—75	„	langsam
Essen	24	3029	92—82	78—74	„	langsam
Frankfurt a. M.	27	551	93—90	89—82	„	ruhig
Hamburg	28	3431	89—85	83—73	„	rege
Hannover	26	1397	90—80	75—70	„	langsam
Karlsruhe	24	880	95—87	83—80	„	langsam
Köln	24	3918	97—90	90—82	„	lebhaft
Leipzig	27	1154	93—87	86—83	„	mittel
Magdeburg	25	2836	91—85	83–65	„	mittel
Mannheim	24	2419	93—87	80—76	„	ruhig
München	28	773	95–83	80—70	„	ruhig
Nürnberg	26	2535	100—92	90–80	„	ruhig
Stettin	28	660	88–84	82—75	„	ruhig
Stuttgart	27	485	96–86	80—70	„	mäßig
Wiesbaden	24	376	94—92	78–73	„	gedrückt

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 28. August. Die Beratung der neuen Anträge über die E fuhrscheine ist vom Reichsrat durch die Rückverweisung an die Komm sionen zunächst wieder auf acht Tage hinausgeschoben und das hat auch Tendenz des Getreidemarktes etwas gedrückt. Indessen ist das inländi Angebot und zwar für Brotgetreide sowohl wie für Hafer ziemlich zuri haltend geblieben und zu den niedrigeren Angeboten der Käufer kan nur wenig Umsätze zustande. Hinzu trat, daß für Mehl, von dem a gestern Nachmittag ziemlich viel umgesetzt wurde, heute etwas weni Nachfrage bestand. Immerhin haben sich im handelsrechtlichen Li rungsgeschäft die Preise für Weizen nur unbedeutend abgeschwächt, Roggen aber ein wenig mehr für spätere Lieferung nachgelassen. Ha ist gering, Inlandsofferten ruhig und kaum nachgiebiger. Gerste hat infolge der billigeren tschechoslowakischen Malzangebote wenig gebes Futterartikel ruhig. Am Frühmarkt wurden frei Wagen oder ex Wagg je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, guter 200—209, mittlerer 190—1 Gerste 255—266, Wintergerste 216—226, Futterweizen 250—260, La Pl Mais 222—225, Roggenkleie 126—134. — Es wurden notiert: Weiz märkischer 220—225, do., mecklenburgischer 213—215, September 239—2 Oktober 239—248, Dezember 257,50—265, Roggen, märkischer 168—175, westpreußischer 160—165, September 187—186,50, Oktober 197,50—1 Dezember 203—202, Sommergerste 225—254, Braugerste—, Winterge 180—185, Hafer, märkischer 173—181, September 174, Oktober 183—1 Dezember 189—190, Mais (loko Berlin) 214—218, Weizenmehl 31,25 34,25, Roggenmehl 24,50—26,25, Weizenkleie 12,70, Roggenkleie 12, Raps 355—360, Viktoriaerbsen 26,00—32,00, kleine Speiseerbsen 26,00 27,00, Futtererbsen 21,0—23,00, Peluschken 23,0—25,00, Wicken 26,00 29,00, Lupinen blau 12,50—14,00, Lupinen gelb 15,00—16,50, Rapskuch 16,00—16,20, Leinkuchen 22,60—22,80, Trockenschnitzel 12,00—12,10, So Schrot 21,80, Torfmelasse 9,00—9,20, Kartoffelflocken 20,00—20,25.

Hamburg, 28. August. Getreide: Weizen 220—225, neuer Rogg 170—175, Hafer 185—190, inländische Gerste 188—195, ausländische Ge 200—210, Mais 185—195 Rm. für je 1900 Kg., Raps 20—21 Rm. für 50 Kg., Hirse 11,50—11,75 Gulden, Leinsaat 22— 23 Gulden für je 100 K

Magdeburg, 28. August. Weizen stetig, 11—11,25, Roggen stet 9,20—9,50, Sommergerste ruhig, 13,50—14,50, Wintergerste ruhig, 10 bis 10,40, Hafer stetig, 10,25—10,50.

Bremen ,28. August. Weizen, Manitoba 4 , August 14, Manito Futter- 9,70, Chile 13,80, Azima 77/78 Kg. September 13,30, Roggen, a rikanischer 10,80, Deutscher August 9,80, do., September 10, russischer, Au September 10,20, Gerste, amerikanische Malz- 10, Marokko 9,20, Don- Russen, schwimmend 9,5, do., August 9,40, Hafer, white clipped 38 Lb 9,00, Mais, La Plata 10,40. Tendenz: befestigt.

Emden, 27. August. Bericht der Internationalen Import- u. Expo Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. La Plata Mais frei Hambu oder Bremer Kai 9,90—9,95, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,80—5, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,10—3,50, Getreide-Preßballenstr ab norddeutscher Station 1,70—1,85, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab O friesland 1,70—1,90, inländischer Hafer 10,10—10,50, inländischer Weiz 12,10—12,60, inländischer Roggen 9,50—9,60, inländische Wintergerste 10 bis 10,40, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigt 10,00—10.50, inlä dische graue Speiserbsen gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohn 9,50—10,00.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Suche per sofort jungen (3692

Gehilfen

der sich vor keiner Arbeit scheut in kleine Landmolkerei, mögl. etwas erfahren in Weichkäserei. Gehalt 50—60 Mk. und freie Station.
O. Riedel, Molkerei und Käserei, Radibor i. Sa., Amtsh. Bautzen.

Suche für sofort jungen (3672

Gehilfen

demselben ist Gelegenheit geboten, sich in der Käserei gründlich auszubilden. Gehalt n. Uebereinkunft und Leistungen. Gefl. Angeb. erb.
Molkerei Blesen,
Kreis Schwerin a. W.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, soliden, zuverlässigen (3643

Gehilfen

für unsere Butterei. Derselbe muß jedoch auch mit den anderen Betriebsarbeiten vertraut sein. Angebote mit Altersangabe u. Zeugnisabschriften erbeten an die
Genossenschafts-Molkerei Chemnitz
Forststr. 16.

Suche zum 15. September einen tüchtigen (3646

Gehilfen

der gute Butter herstellen kann u. auch tüchtig im Käsereifach ist, besonders in Limburgerkäserei. Stellung dauernd. Zeugnisabschriften mit Gehaltsangabe erbeten.
P. Lafrenz, Meierei Dänschendorf
Insel Fehmarn.

Suche zum 15. 9. eventl. ein Tage früher einen tüchtigen u. verlässigen, jungen (37

Gehilfen

19—22 Jahre, für alle vorkomme den Molk.-Arbeiten. Zuschrift. Zeugnisabschriften an
Walter Heinrich
Dampfmolkerei Osternienburg
bei Cöthen in Anhalt.

Junger Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeit. sucht. Selbiger muß auch ein Milchfuhren machen. Gehalt n Uebereinkunft. Gute Kost und handlung werden zugesichert. tritt zum 15. September. (36
Dampfmolkerei **Rittmitz**
b. Döbeln i. Sa.

Käsemeister oder Gehilfe

gesucht, der Käse alleine herstell kann nach Lassenschem Verfo ren. Dauerstellung. Bewerbung unter 3638 an diese Zeitung erb.

Suche zum 1. September einen verlässigen (36

Chauffeur,

der auch kleine Reparaturen sell ausführt. Derselbe muß auch Molkereibetriebe tätig sein, Ahlbornsche Eismaschine kennen guten Speisequarg herstellen.
L. Schäding, Dortmund,
Bergmannstr. 18.

7.05 Ag.

OCT 6 1925

UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

ter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. nspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

96 — Hildesheim, den 1. September 1925. — 39. Jahrgang.

u sollst Deine Fachpresse sorgfältig lesen!

Einer wahren Begebenheit nacherzählt.

Die Kältemaschine nahm sich sehr hübsch und ansprechend im Molkereibetriebe X. aus, aber es gelang ihr trotz stundenlanger, eifriger Bemühungen nicht, ihrer Aufgabe gerecht zu werden. Es war nicht zu bezweifeln, daß ihre Anstrengungen durchaus ehrlich waren, das bewiesen schon die großen Schweißtropfen, die sich an den Leitungen sammelten. Daß aber von einer ernsthaften Pflichterfüllung konnte keine Rede sein, das sah selbst der Betriebsleiter zu seinem Bedauern mit dem Thermometer in der vom Kühler ablaufenden Milch fest. "10 Gr. plus", rief er dem Maschinisten zu, der es aber vorzog, sich nicht in der unter solchen Umständen wenig angenehmen Nähe seines Vorgesetzten aufzuhalten und schon längst im Kesselhause verschwunden war, wo er im Schweiße seines Angesichts Kohle auf den Rost schaufelte, eine Arbeit, die ihm zweifellos besser zusagte, als eine, passiven Widerstand leistende Kältemaschine zur Erfüllungspolitik anzuhalten. Daß es lediglich böser Wille war, wenn die Maschine ihre Aufgaben so mangelhaft erledigte, war für den Betriebsleiter wie für den Maschinisten eine abgemachte Sache.

So lagen die Verhältnisse, als Monteur X. den Maschinenraum in nicht gerade rosiger Laune betrat. Zwar war die sechsstündige Eisenbahnfahrt in der tropischen Hitze nicht so sehr der Grund seiner Mißstimmung, wenn etwas brachte sein Beruf mit sich. Mehr ärgerte ihn schon der Umstand, daß er seine Heimreise, die seine mehrmonatige Reisetätigkeit angenehm unterbrechen sollte, aufgeben mußte. Seine Stimmung wurde keineswegs gebessert, als er nach kurzer Untersuchung der Kältemaschine und durch die Erklärungen des Betriebsleiters die Ursache der krankhaften Erscheinungen feststellte. Dieser, der Schwiegersohn des Besitzers, hatte wohl seine in einem vierteljährigen Kursus erworbenen milchwirtschaftlichen Kenntnisse mit 10 multipliziert und glaubte sich auf Grund dieser Tatsache berechtigt, dem Monteur einen maschinentechnischen Vortrag über den Bau und von Kältemaschinen zu halten.

Der Patient hatte indessen emsig, aber vollkommen erfolglos seine Bemühungen fortgesetzt, um die Zufriedenheit des Betriebsleiters zu erringen, bis der Monteur, das Nutzlose dieser Anstrengungen einsehend, den Kompressor und die Solepumpe ausrückte und das Kühlwasser für den Kondensator abstellte. Er mochte hierzu auch wohl durch die Erklärung des Betriebsleiters veranlaßt sein, daß er wegen zu hohen Druckes die Kohlensäure aus der Maschine abgeblasen hatte, um mit normalem Druck zu arbeiten. Bei der Verkündung dieser weisen Tat machte der Monteur ein Gesicht, wie der Hypothekengläubiger bei der Bekanntgabe des Aufwertungsgesetzes, so daß der herbeigerufene Maschinist die Richtigkeit dieser Ursachen bestätigen mußte. Er fügte noch hinzu, daß der Kraftbedarf wegen des hohen Druckes manchmal so hoch gewesen sei, daß der Riemen knirschte. Stillschweigend nahm der Monteur die Untersuchung wieder auf und fand in der Tat seinen Patienten in Bezug auf die Kohlensäurefüllung in einem hoffnungslosen Zustande. Er stellte nun bei stillstehendem Kompressor das Kühlwasser an und fand die Temperatur des Wassers mit + 24 Gr. C. als viel zu hoch, um mit normalen Betriebsdrucken rechnen zu können. Der Monteur überlegte! Er gehörte wohl nicht zu denen, deren Hauptstärke in inhaltlosen technischen Schwätzereien liegt, er hatte in harter Schule den praktischen Maschinenbetrieb kennen gelernt und wußte, was er wollte. Hier hatten Fabeln aus der Vergangenheit keinen Wert. Nirgends war wohl ein technischer Vortrag aus der lebendigen Praxis besser angebracht als hier.

Er wies also zunächst darauf hin, daß der Betriebsdruck einer Kältemaschine lediglich von den Temperaturen abhängt, bei denen die Maschine arbeitet. Tiefe Temperatur im Verdampfer entspricht auch einem niedrigen Saugdruck, wie umgekehrt eine hohe Kühlwassertemperatur auch einem hohen Druck im Kondensator entspricht. Der Einfall, die Kohlensäure abzulassen, wäre allein die Ursache, daß die Kältemaschine den Dienst versagt hätte. Es müßten unbedingt zunächst einige Flaschen Kohlensäure nachbestellt werden.

Damit schien der Betriebsleiter noch gar nicht so recht einverstanden. Man müßte mit mindestens 3 Tage Wartezeit rechnen, und in dieser Zeit könnten noch einige 1000 Liter Milch verderben, ganz abgesehen von dem Aerger mit der Kundschaft. Daran ließ sich nun allerdings nichts ändern, der Monteur bestand auf Beschaffung der Kohlensäure, wozu sich der Betriebsleiter schließlich auch bequemte, weil er wohl eingesehen hatte, daß der Monteur auf dem Gebiete des Kältemaschinen-Betriebes besser zu Hause sei als er selbst. Dem Monteur war die unfreiwillige Pause, die nun einmal infolge der Beschaffung der Kohlensäure nicht zu umgehen war, sehr recht, er gedachte sie zweckdienlich mit der maschinellen Anleitung für den Betriebsleiter und den Maschinisten auszufüllen. Auch der Kältemaschine war die kurze Atempause nach den ziel- und zwecklosen Anstrengungen der letzten Tage wohl zu gönnen.

Der Unterricht wurde also planmäßig aufgenommen, und stellte es sich heraus, daß bereits bei der Aufstellung der Kältemaschine der Monteur, der ebenfalls ein erfahrener Mann war, schon damals riet, eine eigene Brunnenanlage herstellen zu lassen, als er die hohe Temperatur des Kondensator-Kühlwassers bemerkte. Diese Absicht scheiterte aber daran, daß kein geeignetes Wasser auf dem Molkereigrundstücke vorhanden war. Das Wasser war sehr eisenhaltig und hätte in ganz kurzer Zeit die Rohre verstopft und die Kühlflächen des Kondensators mit einer so starken Schlammschicht belegt, daß höchstwahrscheinlich ebenfalls starke Betriebsschwierigkeiten entstanden wären. Der Monteur meinte, daß wir wohl noch vier Wochen mit einer gleich hohen Wassertemperatur im städtischen Leitungsnetz rechnen könnten, denn erfahrungsgemäß sei in den beiden Monaten Juli und August die Temperatur des Leitungswassers am höchsten und erst Mitte September könnte man mit einem geringen Rückgange der Temperatur rechnen. Bedenklicher sei aber der Rückgang in der Leistung. Wenn die Kühlwassertemperatur + 24 Gr. beträgt, so sei die Temperatur im Innern der Rohrschlange vielleicht um noch 5 Gr. höher und die Kälteleistung der Kohlensäure sei um rund die Hälfte zurückgegangen, eine Eigenschaft, die dem Ammoniak nicht anhafte. Bei Ammoniak ginge die Leistung ganz wenig zurück.

Unser Professor konnte jedenfalls bald die Feststellung machen, daß seine Hörer sehr befriedigende Fortschritte machten und selbst nachzudenken begannen. Der Betriebsleiter äußerte die allerdings sehr naheliegende Meinung, daß die Aufstellung der Kohlensäure-Maschine wohl dann ein Fehler sei, wenn man, wie in seinem Falle, mit hohen Kühlwassertemperaturen zu rechnen habe. Zwar sei der höhere Kraftbedarf von untergeordneter Bedeutung, bedenklicher sei aber, gerade der Rückgang der Leistung in der Zeit, wo man die Kältemaschine am nötigsten brauche und der Kältebedarf am größten sei.

Der Monteur meinte, daß diese Auffassung an sich wohl richtig sei, aber ein erfahrener Fachmann rechne mit diesen Verhältnissen und veranschlage die Maschine von vornherein nach Maßgabe der höchsten Kühlwassertemperatur. Die Anlage würde dann allerdings entsprechend teurer. Oder man müßte eine Ammoniakmaschine aufstellen, deren Leistung ganz erheblich weniger durch hohe Kühlwassertemperatur beeinträchtigt wird. Selbst in Konditoreien, Hotels und anderen Nahrungsmittelbetrieben stellt man jetzt ohne Bedenken Ammoniakmaschinen auf.

Als am nächsten Vormittag nach Betriebsschluß der Molkerei der Unterricht wieder aufgenommen wurde, war es der Betriebsleiter, der zunächst die Produkte seines Nachdenkens zum besten gab. Er beabsichtigte die Leistung seiner Kältemaschine dadurch zu steigern, daß er eine größere Riemenscheibe auf die Transmission setzen wollte, damit der Kompressor schneller liefe. Das Experiment hätte er bei verschiedenen Pumpen mit Erfolg ausgeführt.

Aber der Monteur war doch etwas anderer Meinung. Zwar sei es richtig, daß der Kompressor mehr Gas fördere, wenn die Erhöhung der Umdrehungszahl innerhalb vernünftiger Grenzen erfolge, aber von Wirtschaftlichkeit könne keine Rede sein. Dadurch würden die Flächen des Kondensators und des Verdampfers mehr angestrengt und es müsse mit größerem Temperaturunterschied zwischen dem Manometer und dem Thermometer gearbeitet werden. Damit vergrößerte man aber das Druckgefälle vor und hinter dem Kolben und damit ganz erheblich den Kraftverbrauch. Ohne Frage konnte unser Professor mit dem Ergebnis des Unterrichts zufrieden sein. Die lebhafte Aussprache bewies, daß seine Schüler nicht nur zu selbständigem Denken angeregt wurden, sondern der Betriebsleiter sah auch ein, daß ihm viel Geld, Arger und Verdruß erspart geblieben wäre, wenn er sich schon früher so eingehend mit der Kältemaschine befaßt hätte. Allerdings ließ der Monteur die übliche Ausrede von fehlender Gelegenheit nicht gelten, indem er auf die Molk.-Ztg. hinwies, die schon sehr häufig wertvolle Aufsätze über den praktischen Maschinenbetrieb veröffentlichte. In der Tat fand er beim Nachschlagen der in Sammelmappen aufbewahrten Hildesheimer eine ganze Reihe belehrender Aufsätze, die im wesentlichen dasselbe enthielten, was unser Professor vorgetragen hatte. Es erschien ihm auch der Hinweis sehr angebracht, daß die Firmen selbst ein Interesse daran hätten, daß mit den Maschinen richtig gearbeitet würde, zu welchem Zwecke eingehende Betriebsanweisungen den Maschinen beigegeben würden, z. B. der Leitfaden für den Betrieb von Astra-Kältemaschinen. Bei diesen Worten wies der Betriebsleiter auf ein wohlgefülltes Bücherregal, dem der Monteur einige Bücher entnahm, die untrügliche Spuren starker Benutzung aufwiesen. Ihr Inhalt stand aber in keinerlei Beziehung zum praktischen Maschinen- oder Molkerei-Betrieb. Erst ganz hinten entdeckte er den Astra-Leitfaden in tadelloser Verfassung, unbenutzt. Dem Monteur waren nun die kostspieligen Mißerfolge im Kältemaschinenbetrieb vollständig erklärlich.

Nun wurde an Hand des Leitfadens der ganze Betrieb nochmals durchgesprochen und auch für den Maschinisten ein weiteres Buch durch den Monteur bestellt. In erster Linie machte der Monteur auf einige Ab-

bildungen aufmerksam, die sehr instruktiv für die Einstellung des Regulierventils seien. Es waren zwei Manometer und zwei Thermometer, deren Temperaturangaben so dargestellt waren, daß die Manometer in der Wärmeangabe einige Grade den Wärmeangaben der Thermometer voraneilten. So müßte das Regulierventil eingestellt werden, dabei müßte das Druckrohr handwarm sein, zu große Voreilung wäre aber schädlich. Man könne wohl eine etwas größere Leistung erzielen, aber man erhöhe auch den Kraftbedarf der Kältemaschine.

Wir können uns kurz fassen. Am nächsten Tage wurde die inzwischen eingetroffene Kohlensäure aufgefüllt und die Kältemaschine erbrachte nun den überzeugenden Beweis, daß sie aus gutem Hause stammte und nicht nur vom besten Willen beseelt, sondern sehr wohl von ihrer Wichtigkeit für den milchwirtschaftlichen Betrieb durchdrungen war.

Unser Monteur verließ befriedigt den Schauplatz seiner erfolgreichen Tätigkeit. Der Betriebsleiter aber, der den Monteur zum Bahnhof begleitet hatte, schlenderte entgegen seiner sonstigen Gewohnheit recht nachdenklich und langsam nach der Molkerei zurück. Er war sehr verlegen, in welcher Form er seiner vorgesetzten Behörde, seinem Schwiegervater, den er heute Abend von einer Reise zurückerwartete, die näheren Begleitumstände bei der Kältemaschinen-Panne berichten sollte. Jedenfalls stand für ihn fest, daß weitgehende Entschlüsse zu fassen wären, dem Lesen der Fachpresse, der Gebrauchsanweisungen und sonstiger technischer Bücher müßte ein weiterer Spielraum gewährt werden. Das ließe sich auch leicht bewerkstelligen, indem er die regelmäßigen Skatabende etwas verkürzte und auch den Radio-Genuß etwas einschränkte, die Sache hatte sowieso bereits an Interesse eingebüßt. Schließlich war es auch kein Nachteil, wenn er den Motorradsport etwas einschränkte, bei dem er ohnehin keine besonders gute Figur machte. Daß es ihm mit seinen Vorsätzen durchaus ernst war, bewiesen bereits die nächsten Tage, wo sie restlos verwirklicht wurden.

Die Leitung der Molkerei hat seitdem keine Ursache gehabt, sich über mangelnden guten Willen der Kältemaschine zu beklagen. Seitdem sie standesgemäß behandelt wird, hat sie die von ihr erwarteten Leistungen innerhalb der tariflich festgelegten Arbeitszeit gewissenhaft erledigt.

A. F.

Die Molkereidauerwaren auf der D. L. G. in Stuttgart.

Die Gruppe der Molkereiwaren war in diesem Jahre nur mit 32 Gegenständen beteiligt. Dies bedeutet gegen das Vorjahr eine Verringerung um rund 30 Prozent. Es wäre sehr zu bedauern, wenn hierin ein Zeichen dafür erblickt werden müßte, daß das Interesse an den jährlichen Ausstellungen der D. L. G., zum wenigsten auf dem Gebiet der Molkereidauerwaren, zurückgehe. Mit Befriedigung konnte aber festgestellt werden, daß sich auch in diesem Jahre unter den Ausstellern Firmen befanden, die bisher den Veranstaltungen der D. L. G. ferngeblieben waren. Die Ergebnisse der Prüfung sind leider etwas hinter denen der Vorjahre zurückgeblieben. Sehr wenig vom Glück begünstigt waren die Firmen, die Käse auf die Reise gebracht hatten. Die Käse waren trotz sorgfältiger und einwandfreier Verpackung fast durchgängig ungenießbar geworden. Dieser Mißerfolg mag vielleicht darauf zurückzuführen sein, daß die Waren bei ihrer Reise um Afrika diesmal für etwa 5 Wochen ununterbrochen Hitzegraden von 28 Grad und darüber ausgesetzt waren.

Nachdem bereits in den früheren Berichten mehrfach eingehend auf das Unzulässige einer das handelsübliche Maß überschreitenden seegemäßen Verpackung aufmerksam gemacht worden ist und Richtlinien dafür gegeben worden sind, in welchen Grenzen sich eine solche Verpackung halten müsse, um die Waren nicht übermäßig mit Kosten für die Verpackung zu belasten, sei diesmal nur festgestellt, daß die Aussteller teilweise wieder eigene Wege gegangen sind. Die Preisrichter sahen sich genötigt, in diesen Fällen bei der Beurteilung den für ordnungsmäßige, seegemäße Verpackung zulässigen einen Bewertungspunkt nicht zuzuerkennen. Die hiervon getroffenen Aussteller haben es sich selbst zuzuschreiben, wenn durch diese Maßnahme die Prüfungsergebnisse ungünstig beeinflußt worden sind.

Da die seegemäße Verpackung nach einheitlicher Auffassung des gesamten Preisrichterkollegiums auch in Zukunft bei der Bewertung der Prüfungsgegenstände nicht ausscheiden kann, wird es sich empfehlen, den Bewerbern die Art der Verpackung vorzuschreiben und von vornherein solche Gegenstände von der Mitnahme auf die Reise auszuschließen, deren Verpackung offensichtlich das Maß des Gebotenen und Handelsüblichen überschreitet.

Die Prüfung der Milchpulver gestaltet sich dadurch schwierig, daß das Lösungsverhältnis nicht angegeben ist. Es wird empfohlen, diese Angabe in Zukunft zu fordern. Die zur Prüfung gelangenden Gegenstände verteilen sich auf die Unterabschnitte der Gruppe Molkereiwaren wie folgt:

Klasse 1.	Milch auch eingedickt	8 Proben
Klasse 4.	Milchpulver und Milchtafeln	2 Proben
Klasse 5.	Magermilchpulver und -tafeln	1 Probe
Klasse 6.	Molkenpulver und Molkeneiweißpulver	1 Probe
Klasse 7.	Butter und Butterschmalz	8 Proben
Klasse 8.	Käse	9 Proben
	zusammen	29 Proben

1 Butterprobe und 2 Käseproben fielen aus.

Den Preisrichtern wurde weiterhin ein in die Klasse 48 fallendes Buttermilchpulver zur Begutachtung vorgeführt.

Es konnten zugesprochen werden:
2 erste Preise, silberne Preismünze,
3 zweite Preise, bronzene Preismünze,
7 dritte Preise, Aluminiumpreismünze,
und 4 Anerkennungen.

Der auch in diesem Jahre vom Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverband zur Verfügung gestellte Sonderpreis, „Martiny-Medaille", konnte leider nicht vergeben werden.

Die Prüfungsergebnisse waren folgende:

Klasse 1. Milch, auch eingedickt.

Trockenmilchfabrik und Dampfmolkerei Langendorf, Langendorf b, Eichen, Ostpreußen:

1. Reine Vollmilch in Dosen. Gezuckert. Fabrikat zeigt keinen Bodensatz, ist aber von rotbrauner Färbung und nachgedickt.

Natura-Milch-Exportgesellschaft Bosch & Co., Konservenfabrik, Waren, Mecklenburg-Schwerin:

2. Gezuckerte, kondensierte Vollmilch in Dosen. Zeigt gutes Aussehen, kein Bodensatz. 3. Preis.

3. Ungezuckerte kondensierte Vollmilch in Dosen. Zeigt geringe Spuren von Ausbutterung. Anerkennung.

4. Kaffeemilch in Dosen. Starker Koch- und Blechgeschmack. Aussehen und Zubereitung lassen zu wünschen übrig.

5. Naturamilch, homogenisiert und sterilisiert. Geschmack und Geruch sind gut, Aussehen und Zubereitung nicht ganz einwandfrei. 3. Preis.

Schweriner Zentral-Molkerei Natur- und Kondensmilch Export E. G. m. u. H., Schwerin, Mecklenburg:

6. Gezuckerte kondensierte Vollmilch. Sandig, Geschmack etwas abfallend.

7. Ungezuckerte kondensierte Vollmilch. Geschmack nicht ganz einwandfrei, sonst recht gut gelungen. Da Nr. 8 mit einem Preis ausgezeichnet werden konnte, kam für diese Nummer eine Preiszuteilung nicht in Betracht.

8. Ungezuckerte kondensierte Vollmilch. Es handelt sich um dasgleiche Produkt wie vor, nur in anderer Dosenpackung. Sehr gutes Erzeugnis, das einen 1. Preis erhält.

Klasse 4. Milchpulver und Milchtafeln.

Milchwerke Angeln, G. m. b. H., Kappeln a. d. Schlei, Schl.-Holst.

1. Vollmilchpulver in Dosen. Etwas körnig und von gelblicher Färbung. Geruch und Geschmack des ungelösten Pulvers leicht talgig. Das Pulver löst sich in lauwarmem Wasser leicht und restlos. Verpackung zu teuer. 3. Preis.

2. Sahnepulver in Dosen. Das Pulver ergibt bei einem Mischungsverhältnis von 1 Teil Pulver auf 4 Teile Wasser bei guter Löslichkeit eine Flüssigkeit von stark leimigem Geschmack und Geruch. Die Milchsalze treten zu stark hervor. Der zu beanstandende Geschmack macht sich auch bei Verwendung in Kaffee recht bemerkbar. Anerkennung. Verpackung wird beanstandet wie vor.

Klasse 5. Magermilchpulver.

Milchwerke Angeln, G. m. b. H., Kappeln a. d. Schlei, Schl.-Holst.

1. Magermilchpulver in Dosen. Geschmack und Geruch einwandfrei, löst sich leicht und restlos in lauwarmem Wasser. Verwendung als Trinkmilch (Magermilch) kommt wohl weniger in Betracht. Zu Kochzwecken und zum Backen sehr gut geeignet. Verpackung ist, wie unter 1 geschehen, zu beanstanden. 2. Preis.

Klasse 6. Molkenpulver.

Milchwerke Angeln, G. m. b. H., Kappeln a .d. Schlei, Schl.-Holst.

1. Molkenpulver in Dosen. Das Aussehen ist für Molkenpulver fast zu weiß, das Pulver riecht gut, löst sich leicht und restlos auf; ihm mangelt indessen der typische Molkengeschmack. 3. Preis.

Klasse 7. Butter und Butterschmalz.

Milchwerke Angeln, G. m. b. H., Kappeln a. d. Schlei:

1. Butter in Dosen. Die Butter sieht recht gut aus, hat aber einen leicht talgigen Geschmack und Geruch. Anerkennung.

2. Butterschmalz in Dosen. Es handelt sich bei dem Präparat nicht eigentlich um Butterschmalz, sondern um geschmolzene Butter. Auch diese Ware ist im Geschmack leicht talgig. Anerkennung.

Natura-Milch-Exportgesellschaft Bosch & Co., m. b. H., Waren:

3. Dauerbutter in Dosen. Recht gutes Erzeugnis. Geschmack etwas mehlig-talgig. 2. Preis.

Molkereigenossenschaft Friedeburg, e. G. m. u. H., Friedeburg, Hannover:

4. Dauerbutter in Dosen. Leicht abfallend im Geschmack und Geruch. Sonst recht gut und brauchbar. 3. Preis.

Meierei-Genossenschaft Hennstedt, e. G. m. u. H., Hennstedt, Dithmarschen, Schleswig-Holstein:

5. Dauerbutter in Dosen. Im Geschmack noch etwas ungünstiger zu beurteilen als Nr. 4. 3. Preis.

Gen.-Meierei Itzehoe, e. G. m. u. H., Itzehoe, Schl.-Holstein:

6. Dauerbutter in Dosen. Die Butter hat einen leicht mehligen Geschmack, ist aber sonst in jeder Beziehung einwandfrei. Sie wird mit einem 1. Preis ausgezeichnet.

Molkerei-Genossenschaft Großflöthe, Großflöthe, Hannover:

7. Butter in Dosen. Die Verpackung der Butter in der Dose mit Pergamentpapier hat die Ware nicht haltbarer gemacht. Sie ist talgig und ranzig. Die Dosen haben innen Rost angesetzt.

Molkerei und Lehranstalt, G. m. b. H. Güstrow, Güstrow, M.-Schwerin:

8. Butter, gesalzen, in Blechdosen. Nicht völlig einwandfrei im Geschmack und Geruch, trotzdem aber noch gut verwendbar. 3. Preis.

Klasse 8. Käse.

Genossenschafts-Meierei Itzehoe, e. G. m. u. H., Itzehoe:

1. Käse nach Tilsiter Art, vollfett. Trotz guter Verpackung hat sich der Käse nicht gehalten. Er ist bitter und ungenießbar, zum Teil faulig.

2. Käse nach Tilsiter Art, halbfett. Noch schlechter als Nr. 1.

3. Käse nach Goudaart, vollfett. Getrieben, von schlechtem Geruch und schwach bitterem Geschmack. Unverwendbar.

„Kolm"-Meierei Holzhausen, Holzhausen b. Leipzig i. Sa.:

4. Emmentaler Schachtelkäse ohne Rinde. Recht guter Käse, der mit einem 2. Preis ausgezeichnet werden kann.

Molkerei und Lehranstalt, G. m. b. H. Güstrow, Güstrow:

5.—8. Alle vier Sorten sind trotz guter und zweckmäßiger Verpackung ein Opfer der Wärme geworden. Sie sind verdorben und völlig ungenießbar.

Max Blanz, Käser, Arlach bei Tannheim, Württemberg:

9. Tannheimer Schloß-Delikateßkäse. Hohl, scharf, bitter. Nicht gelungen.

Klasse 48. Sonstige Dauerwaren.

Milchwerke Angeln, G. m. b. H., Kappeln a. d. Schlei, Schl.-Holstein:

1. Buttermilchpulver in Dosen. Das trockene Pulver ist von gutem Aussehen, hat kräftigen Buttermilchgeruch. Es löst sich in einem Verhältnis von 1 : 8 in lauwarmem Wasser leicht und restlos. Das gewon-

nene Getränk ist von reichlich saurem, etwas leimigem Geschmack. Es erscheint fraglich, ob sich die Herstellung eines solchen Pulvers lohnt.

Wie uns die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft noch mitteilt, ist beabsichtigt, für die nächstjährige Wanderausstellung, welche jedenfalls in Breslau stattfinden wird, den Preisbewerb zu wiederholen. Anmeldepapiere können schon jetzt bei derselben eingefordert werden, da der Anmeldetermin bereits am 20. Nov. d. J. geschlossen werden muß, weil sich die angemeldeten Erzeugnisse an einer Prüfungsreise mit zweimaligem Überfahren des Äquators beteiligen müssen.

Besonderer Glanz und lange Lebensdauer: „Ich habe mit den echten Branth's Schutzfarben die Wände sowie die hölzernen Türen usw. in meinem Betriebe gestrichen. Die Farben **zeichnen sich durch besonderen Glanz und lange Lebensdauer aus.** Bei weiterem Bedarf werde ich **nur Ihre** Farben benutzen." gez. Molkereibesitzer E. Sch, in B. (Brandenburg). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegr. 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Reklame-Kalender 1926

nach Künstler-Entwürfen

mit Tages-, Wochen- oder Umsteckblock vom Lager lieferbar. Sonder-Anfertigungen nach eigenen od. gegebenen Entwürfen

Förster & Borries, Graph. Großbetrieb, **Zwickau, Sa.**

Kalender-Abteilung.

Holzspanschachteln

und

Käsehorden

kaufen Sie am billigsten beim Hersteller.

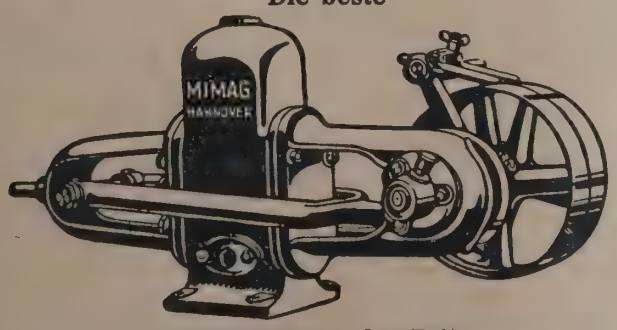
Heinrich Bauermeister, Clauen

b. Hohenhameln

Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.

MIMAG liefert als Spezialität:

Die beste



Wasserpumpe der Zeit!

Von 3000—16000 Liter Stundenleistung.

HANNOVER, LINDEN-DEISTERSTRASSE 39

Generalvertr. für Deutschland: **Hans Helms, Hannover,** Georgstr. 35.

Schäfflers

Flaschenreinigungsmaschinen

für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäfflers

Flaschenfüllmaschinen

für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäfflers

Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate

mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:

Dampfkessel „Autokratos"

für Hoch- und Niederdruck

Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!

Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4

Chausseestr. 45

Maschinenfabrik und Apparatebau

Verlangen Sie Kostenanschläge!

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.

Mannheim u. Berlin W. 9.

Achtung! Käsereien! Achtung!

Wollen Sie das Zerlaufen, sowie das Bilden von Maden im Käse verhindern, so verwenden Sie in Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Maden frei.

Aussehen sowie Geschmack des Käses werden durch Maden frei nicht im geringsten beeinflußt. Ein Versuch wird ihre vollste Zufriedenheit finden. **Probekolli brutto 10 Pfd. Goldmark 6.50.**

Ernst Maaß,

Fabrik chem. techn. Produkte, **Markneukirchen** in Sachsen

Fernsprecher 196. (2808

Eine für den vergrößerten Betrieb unzulänglich werdende

Kühlmaschine

(Kohlensäure-Kompressor) 12 000 Kalorien

ist billig zu verkaufen. Dieselbe kann während des Betriebes besichtigt werden. (3665

Meierei Heinrichsthal, Albert Linke, Radeberg i. Sa.

Schriften

zur Verteilung an die Milchlieferanten:

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lamprecht. 10 S. geheftet 30 ₰, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 13,— ℳ, 200 Stück 24,— ℳ, 300 Stück 30,— ℳ.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl. 8 S. im Umschlag geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl. 7 S. im Umschlag geheft. 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hansen 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ.

Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages porto- und verpackungsfrei.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Stellen-Gesuche.

Molkereifachmann,
27 Jahre alt, in ungek. Stellung, sucht Stell eals Heizer od. Maschin. wo Verheiratung gestattet ist. W. Angebote unter **Rheinland Nr. 3252** an diese Zeitung.

Auf all. Gebieten gründl. durchgebildet. **Molkereifachmann,** 30 J. alt, sucht in Deutsch-Österreich leitende Stellung. Werte Angebote unter **Arbeitsfreudig 2734** durch d. Zeitung.

Molkerei- und Käsereifachmann

ausgangs 20er, sich vor keiner Arbeit scheuend, perfekt in Camemb., Tils., Romad., Quadrat., Limburg., Brie, Neuschateller u. Quargfabrik., sucht, gestützt auf gute Zeugn., and. Wirkungskreis. Angebote unter Nr. **3420** an diese Zeitung.

Tücht., praktisch u. theoret. erf. **Fachmann,** verheirat., 41 J. alt, s. Stellung als Betriebsleiter, Obermeier oder sonstigen Vertr.-Posten. Gefällige Angebote unter **3341** an diese Zeitung erbeten.

Für Fachmannssohn

aus Milch- und Molkereiprodukten-großhandlung suche ich Stellung in größerem Molkereibetriebe, mögl. Stadt, wo denselben Gelegenheit geboten wird, sich ein halbes Jahr lang mit allen vorhandenen mod. Maschinen des Molkereiwesens sow. des Nachmittags in Kontorarbeiten (Abrechnungswesen, amerikanischer Buchführung) usw. weiter auszub. Gefl. Offerten an (3618)
Steinhauser, Verwalter,
Molkerei Steinheim in Westf.
eingetr. Gen. m. unbeschr. Haftpfl.

Strebs. tücht. Fachm.

24 J. alt, mit allen Facharbeiten bestens vertraut, besonders gute Kenntnisse in der Quadratkäsefabrikation, sucht Stellung zum 1. evtl. 15. September. Auf letzter Stellung 4 Jahre tätig. G. Zeugnisse vorhanden. W. Angeb. erb. **Walter Jacobs, Verchen,** Kr. Demmin in Pommern. (3599

Fachmann,

28 Jahre alt, mit den neuesten Maschinen, Kühlanlage, vertraut. Perfekter Weichkäser (Camemb.-, Brie-, Romad.-, Frühstückskäse) usw., gute Erfahr. in Harzkäserei m. Schwitzverfahren. Im Abrechnungswesen, Versand, Expedition sicher, flotter Rechner, sucht zum 15. Sept. oder später Stellung i. städt. Betriebe als Obermeier, 1. Gehilfe od. ähnlichen Vertrauensposten. Gefl. Angebote erbittet (3654
Otto Rose, Zentralmolkerei
Deutsch-Wette, Krs. Neiße.

Verheir. Fachmann,

vertraut mit allen Facharbeiten, Käserei, Butterei u. Maschinenwes. sowie Behandlung der Frischmilch nach dem Degermaverfahren, sucht, gestützt a. sehr gute Zeugnisse, Stellung als Betriebsleiter, Obermeier, Lagerhalter oder sonstigen Vertrauensposten wo besch. Wohn., Tauschwohnung in Berliner Umgegend vorhanden. Antritt sofort oder sp. Gefl. Angebote erbitte unter Nr. **3650** an diese Zeitung.

Molk.-Gehilfe, 21 J., s. z. 15. 9. Stellg. Geg. gl. Vertr. mit Kess., Maschin., Butterei u. Eismasch. W. Angeb. erb. **Fr. Höppner, Molkerei Borrentin** b. Metschow, Pommern.

Williger Gehilfe,

22 Jahre alt, mit Jahreszeugnissen, sucht Anf. September oder später Stellung. Selbiger war tätig in Land- sowie in modernen städtisch. Vollbetrieben. Angeb. erb. (3699
Molk.-Geh. Herm. Naujocks
Dampfmolkerei Berges
Barmen-Unterbarmen.

Suche Stellung zum beliebigen Antritt. Bin 23 Jahre alt, mit sämtl. ins Fach schlag. Arbeit. sehr gut vertr. u. flotter Butterformer. Bin in neuzeitlich. Klein- u. großstädt. Betrieben tätig gewesen und verfüge über einwandfreie Zeugn. Werte Angeb. erb. **Erich Jonischkeit, Genoss.-Molkerei Chemnitz** in Sachsen, Forststraße 16. (3698

Jg., fleiß. u. ehrlicher, 22½ jähr. **Gehilfe** sucht zum 15. Sept. Stellg. Selb. ist mit allen Facharbeit. vertraut, hat auch in der Käs. Erfahrung und Betriebe schon selbständ. geführt. Auf der jetzigen Stelle 1½ Jahre tätig. Gute Zeugnisse steh. zur Verfügung. Angeb. an (3697
W. Ehlers, Dampfmolk. Siedenbollentin, Vorpomm.

Äußerst solider, strebsamer (3714

Gehilfe

21 J. alt, mit Kessel, Masch., Kühlanlage, Butterei, Quadrat-, Stangen-, Frühstücks-, Romadur- u. Camembertkäs. aufs beste vertr., der auch kl. Reparat. u. Kontorarbeit. ausführt, in letzter Stellung zwei Jahre tätig war, sucht Stellg. Gegend gleich zum 15. September. W. Angebote erbittet
Herbert Vogel
Gehilfe der Molkerei Gr. Oesingen
Strecke Celle-Wittingen, Pr. Hann.

Achtung! Gehilfe

mit allen Arbeiten vertraut, 27 J. für Monat September noch frei zw.

Urlaubsvertretung.

Angebote unter **O. P. 3716** an diese Zeitung.

Tücht. Gehilfe, 25 Jahre alt, m. all. Facharb. ein. modern. Betrieb. vertr., s. z. baldig. Antr. Dauerstell. als Obermeier, Gutsmeier, 1. Geh. od. and. Vertr.-Post. Gefl. Ang. an **Oskar Parnitzke, Guhrau,** Bezirk **Breslau,** Alte Molkerei. (3715

Molkereigehilfe

26 Jahre alt, ev., led., i. 6. Jahre i. Fach, vertr. m. allen Molkerei- und Weichkäsereiarb., Spez.: Camemb., sucht zu sof. od. später Stellung. Gegend gl. Gute Zeugn. vorhanden. Angebote mit Gehaltsang. erbittet **Alfr. Schleppegrell, Ratibor, O.-S.,** Niederwallstr. 21, bei **Glatzel.**

Tüchtiger, strebsamer (3647

Gehilfe

23 Jahre alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Selbiger ist mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten, wie Kessel und Maschinen (Kühlanlage), Butterei sowie Versand, Milchann. u. Abrechnungsw. bestens vertraut u. kann dies durch gute Zeugnisse nachweisen. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe sind zu richten an
Alfred Wegner,
Schlieben, Bz. Halle, Bahnhofstr. 6.

Zwei 22 jähr. Gehilfen, m. allen Facharbeiten bestens vertr., s. zum 15. Septemb. bei mögl. Zusammenbleiben Stellg. Angeb. erb. **Hildebrandt, Dolgen,** Kr. Dramburg in Pommern. (3701

Das Urteil
der Kundschaft ist maßgebend!

Molkerei Gersdorf:
„Ich bemerke gleichzeitig, daß ich mit der Qualität der gelieferten Kannen zufrieden bin. Dieselben sind stabil und sauber gearbeitet."

Einkaufsgenossenschaft Düsseldorf:
„Nachdem unser Kannenabschluß mit Ihnen erledigt ist, teilen wir Ihnen mit, daß wir mit Ihrer Lieferweise, Konditionen uud vor allen Dingen mit der Qualität sehr zufrieden sind. Ganz besonders ist uns gegenüber anderen Fabrikaten die Schwere und die tadellose Verzinnung aufgefallen."

Molkerei Elberfeld:
„Die von Ihnen gelieferten „Vulkan"-Kannen sind sehr gut. Sie vereinigen alle Vorzüge in sich, die eine Transportkanne haben muß: Schwere Qualität, gute und saubere Verarbeitung, haltbare Verzinnuug. Ich werde Sie gern empfehlen."

Damit auch Sie einen Versuch machen können, verkaufen wir, solange Vorrat:

„Vulkan"-Steckdeckelkannen
20 Liter, zu Mk. **11,—**
„Vulkan"-Bügelverschlußkannen
20 Liter, zu Mk. **12,50.**

Sämtliche anderen Größen und Molkereigeräte entsprechend billig.

Engelhardt & Co., G. m. b. H., Düsseldorf 31
Industriestraße 4. Telephon 9184 und 1016.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit **Steckdeckel** Mk. 11.50, mit **Bügelverschluß** Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Warum
ist der Umsatz und die Nachfrage fortgesetzt so groß?

Weil
sie den Beweis der Überlegenheit in Qualität und Preis erbringen!

Einige Urteile von maßgebenden Fachleuten:

Molkerei Uebersee (Oberbayern):
„Ich habe vor einiger Zeit Milchkannen von Ihnen bezogen und bin damit sehr zufrieden. Ihr Fabrikat ist nur zu empfehlen." —

Dampfmolkerei Corbetha:
„Bin mit Ihren Kannen stets zufrieden; die Verzinnung ist besser als bei anderen Firmen."

Molkerei-Gen. Warmunthau:
„Ihre Kannen sind sehr stabil und in jeder Hinsicht tadellos; sie sind bedeutend billiger als die der Konkurrenz."

Molkerei Wiesau:
„Die mir gesandte Musterkanne hat mir in jeder Beziehung am besten gefallen und bestelle icht hiermit . . . . .
Ihre Kannen sind trotz der weiten Fracht die billigsten" —

Um meinen Kundenkreis noch zu erweitern, verkaufe ich bis auf weiteres:

Steckdeckelkannen, 20 Ltr. zu **Mk. 10.75**
Bügelverschlußkannen 20 Ltr. zu **Mk. 12.25**

Alle anderen Größen u. Molkereigeräte entsprechend billig.

H. Bockholt, Ahlen, Westf.
Fernruf 303.

Molkereifachmann

29 Jahre alt, verheiratet, praktisch, theoretisch und kaufmännisch vollständig durchgebildet, sucht zu sofort oder später Verwalterstelle oder Vertrauensposten in Butter- oder verwandtem Geschäfte. Angebote bitte unter **Nr. 3634** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Einflammrohr-Dampfkessel

15 qm. Heizfläche, 8 Atm. Überdruck, 1923 gebaut, noch nicht gebraucht, mit Speisevorrichtungen, zu verkaufen. Anfragen unter **3713** an diese Zeitung erbeten.

Größerer Posten frischer, trockener
Quarg
ohne Buttermilchzusatz, desgleichen einige Faß (3813

Labquarg
zu kaufen gesucht. Zahle höchste Preise, Dauerlieferung erwünscht.
A. Müller, Käserei, Wintersdorf Thür.

Kühlhausbutter
vom Monat August solange Vorrat **per Zentner 163,— Mk.** und Nachnahme gibt ab (3817
Emil Reh, Stallupönen.

Romadur
ca. 20 proz., abzugeben, Probekisten gegen Nachnahme, Pfund 80 Pfg.
Weykopf, Parkhausmolkerei, Celle. 3819

Vollmilch
gereinigt, dauererhitzt, wassergekühlt, nach Berlin abzugeben. Angebote unter 3818 an diese Ztg.

Vollmilch
tiefgekühlt abzugeben. (3820
Molkerei Breckerfeld i. Westfalen Kreis Hagen.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 1. September. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 29. August. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Wenn auch das Geschäft in dieser Woche ruhig verlief, so ließen sich doch die kleinen inländischen Eingänge, die noch immer keine Zunahme zeigen, räumen. Wirklich feinste, reinschmeckende Qualitäten sind knapp und wurden daher wieder größere Umsätze in Auslandsbutter getätigt. Während in Berlin sich die Preise behaupten konnten, scheint der Markt in Hamburg wesentlich flauer zu liegen, denn die Notierung erfuhr dort einen Abstrich von weiteren 4 Mk., auf 190.— Mk., obwohl die Auktion nur 2 Mk. niedriger (Durchschnitt 202.74) als in der Vorwoche lag. — Kopenhagen mußte eine Regulierung der Preise in Anbetracht des sehr stark gestiegenen Kronenkurses vornehmen und notierte 396 Kronen gegen 421 Kronen in der Vorwoche, dagegen erzielte Malmö höhere Preise und erhöhte von 339 Kronen auf 346 Kronen. Die Randstaaten bieten etwas billiger an, doch fallen die Qualitäten, besonders lettische Butter, nicht immer nach Wunsch aus. Von Finnland sind nur kleine Posten importiert worden, da von dort noch immer ziemlich hohe Forderungen vorlagen. Von sibirischer Butter war bei unveränderten Preisen in der Berichtswoche etwas mehr Ware zugeführt. — Schmalz. Die Unstetigkeit auf dem Schmalzmarkt hält an und bleibt das Geschäft still. — Die Forderungen der amerikanischen Packer sind für Steamlard 41,50 Dollar, Purelard 43,25 Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Dresden, 29. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Ein guter Bedarf in Butter ist in der Provinz immer noch vorhanden. doch wird in Erwartung billigerer Preise vorsichtig gekauft. Die Meinungen über die Preisentwicklung gehen auseinander, ebenso wie die Stimmung auf den einzelnen Großmärkten grundverschieden ist. Die deutschen Molkereien lieferten etwas mehr.

Leipzig, 29. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Zum Wochenschluß hat sich noch keine Klärung über die Weiterentwicklung des Buttermarktes herausgestellt. Von Holland lagen dringend und niedrigere Offerten vor, womit die festere Stimmung, welche von Dänemark und Holland gemeldet wird, nicht in Einklang zu bringen ist. — Es wird nun von England abhängen, wie sich die Preislage nächste Woche gestaltet, denn die Einlieferungen von den deutschen Molkereien sind nach wie vor sehr klein, so daß eigentlich der dieswöchige Rückgang der Hamburger Auktion und Hamburger Notierung hier nicht zu verstehen ist. Nach dem hiesigen Geschäfte zu urteilen, bleiben die Preise auch nächste Woche unverändert.

London, 30. August. Der hiesige Buttermarkt trug abermals eine stetige Haltung zur Schau, wiewohl der Verkehr nicht sonderlich lebhaft war. Die Hafeneingänge von dänischer Butter erreichten diesmal 3771 Faß gegen 3334 Faß in der vorhergegangenen Woche, doch war das Angebot von greifbarer Ware nicht übermäßig und die Notiz behauptete sich auf 212—214 Sh. Die Verkäufer holländischer Butter setzten ihre Forderungen für Rahmbutter um 4—6 Sh. herab und gaben solche bereitwillig zu 208—212 Sh. ab. Die Nachfrage für australische Butter ließ sich etwas ruhiger an als bisher, doch behaupteten sich die Preise auf 190—194 Sh. für feinste gesalzene und 192—196 Sh. für ungesalzene Qualität. Vier Dampfer, die in dieser Woche einliefen, enthielten bedeutende Ladungen australischer Butter, und einer derselben brachte nicht weniger als 9974 Kisten heran. Die gegenwärtig auf England schwimmende Menge neuseeländischer, australischer und argentnischer Butter beträgt 169 000 Kisten gegen 143 000 Kisten zur gleichen Zeit des vorigen Jahres. In neuseeländischer Butter fand diesmal ein bescheidenes Geschäft statt, doch erfuhren die Preise keine Veränderung. Auch argentinische Ware lag still aber stetig, während russische und sibirische Butter die Käufer begünstigten. In Manchester war bessere Nachfrage zu verzeichnen, die flotte Räumungen zur Folge hatte. In Liverpool wurde irische Rahmbutter reichlicher und zu 4 Sh. niedrigeren Sätzen offeriert, doch dänische hat sich daselbst nach vorübergehender Schwäche wieder befestigt.

Käse.

Dresden, 29. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Weichkäsegeschäft in Allgäuer Ware hat sich ein wenig gebessert, wenn auch die hohen Preise ungern angelegt werden. Pa. bayrischer Emmentaler bleibt weiterhin gut gefragt, ebenso ist holl. Edamer noch stark begehrt. Für die nächste Zeit stehen wir unter dem Zeichen der Zolleinführung und es wird zweifellos über Bedarf gekauft. Nach dieser Eindeckung wird man wohl mit einem merkbaren Rückschlag in der Nachfrage rechnen können, falls dies bei Weichkäse nicht durch den im Herbstgeschäft liegenden erhöhten Bedarf ausgeglichen wird. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett, 155—160, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 90—92, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 93—95, do, 40 proz. 130—135, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 112—115, pa. bayrischer Romadur, 40 proz., in Stanniol und Etikett 130—140, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 135—140, pa. holländischer Edamer, vollfett 133. pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 155, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., 0,25—0,35 je Stück, do., ca. 400 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig 0,95 bis 1.00 je Stück

London, 30. August. Die Verbrauchsnachfrage hat sich etwas belebt und der Grundton des Käsemarktes ist kräftig. Infolge bedeutender Eingänge von kanadischem Käse stellen sich die Läger in den Surrey-Docks jetzt auf 216 345 Kisten gegen 110 704 Kisten vor zwölf Monaten, und sogar nur 11 790 Kisten im vorvorigen Jahr. Das Geschäft in diesem Produkt hat sich jedoch gebessert und beste weiße wie farbige Sorten stiegen auf 107—108 Sh. Auch in neuseeländischem Käse machte sich infolge regeren Begehrs steigende Tendenz bemerklich. Von australischem Käse ist gegenwärtig nicht viel im Markt, und feinste Qualität wird flott zu 103—106 Schilling für weiße wie farbige Sorten geräumt. Einige Eigner fordern für Phantasie-Qualität 1—2 Sh. mehr. Die Eingänge dieser Woche von holländischem Käse betrugen 6931 Kolli und 965 lose Käse. Der Markt ist kräftig bei steigender Tendenz. 40 proz. Edamer erzielt 106—112 Sh., 30 proz. Qualität 96—99 Sh. und 45 proz. Gouda 116—119 Sh.. Dänischer Roquefortkäse ist knapp und fest im Preis. Feinste englische Farmerqualitäten neigen bei guter Nachfrage nach oben. Phantasiesorten von italienischem Gorgonzola finden bessere Beachtung, doch alle anderen liegen vernachlässigt und die Preise entwickeln Unregelmäßigkeit.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 31. August. Am heutigen Getreidemarkt war das Geschäft außerordentlich still. Nordamerika und Liverpool haben weitere Preisrückgänge gemeldet und die Cifforderungen lauteten niedriger. Inländisches Brotgetreide wurde stärker aber nicht erheblich niedriger und deshalb mit geringem Erfolg zum Verkauf gestellt, da die Mühlen greifbare Ware erwarben. Mehl hatte kleines Geschäft, sehr gering war die Beachtung für Futtermittel. Hafer, auch ganz feine Ware, fand schwer Abnehmer. Gerste sehr still, die Brauereien zeigten sich zu Neuanschaffungen nicht bereit. Mais und Hülsenfrüchte sehr ruhig, ebenso Melasse und Ersatzstoffe. Frühmarkt (amtlich): Hafer, guter 200—206, mittlerer 100—109, Gerste 256—264, Wintergerste 216—224, Futterweizen 250—260, gelber La Plata Mais 222—225, Roggenkleie 124—130 Rm., alles je 1000 Kg. ex Waggon oder frei Wagen. — Amtlich festgesetzte Preise (Getreide und Oelsaaten je 1000 Kg., sonst je 100 Kg.), alles in Reichsmark: Weizen, märk. 215—221, September 236—235,5, Oktober 243—242,5, Dezember 251—250, Roggen, märkischer 165—173. September 181, Oktober 190,50—191, Dezember 198—197, abgeflaut; Gerste, Sommer- 220—250, Winter- 180—195, matt; Hafer- märkischer 173—181, September 172—171, Oktober 181, Dezember 189—190, matt; Mais (loko Berlin) 214—218, still; Weizenmehl je 100 Kg., fr. Berlin, brutto inkl, Sack, feinste Marken über Notiz, 31,00—34,00, matt, Roggenmehl je 100 Kg. fr. Berlin, brutto mit Sack 24,00—26,00, matt, Weizenkleie fr. Berlin 12,50, matt, Roggenkleie fr. Berlin 12,20, matt, Raps stetig, 355—360, Viktoriaerbsen 25,00—31,00, Futtererbsen 21,00—23,00, Wicken 26,00—29,00, Lupinen, blaue 12,50 bis 14,00, Rapskuchen 15,80—16,00, Leinkuchen 22,60—22,80, Trockenschnitzel 12,00, Soya-Schrot 21,25—21,50, Torfmelasse 30/70 8,80—9,00, Kartoffelflocken 19,00.

Hamburg 31. August. Getreide. Weizen 220—225, Roggen 170—175, Hafer 175—185, inländische Gerste 188—195, ausländische Gerste 195—215, Mais 195—200 Rm., alles für 1000 Kg.; Raps 20—21 Rm. für 50 Kg., Hirse 11,50—11,75 Gulden für 100 Kg., Leinsaat 22—23 Gulden für 100 Kilagramm.

Bremen, 31. August. Weizen: Manitoba 4, Oktober-Abladung 13,50, desgl., schwimmend 13,80, Manitoba-Futter- 9,50, Azima 77/78 Kg. September-Dampfer 13,30; Roggen: amerikanischer 10,80, deutscher loko 9,90, deutscher, September-Abladung 10, russischer, September-Abladung 9,60, La Plata 10,80; Gerste, amerikanische Malz- 9,90, Donau, russische, schwimmend 9,30, Donau, russische, August-Abladung 9,30; Hafer: white clipped, 38 Ibs, 2 8,90; Mais: La Plata 10,40. Tendenz: ruhig.

Soeben erschien:

Die Molkerei-Dampf-Maschine und ihr Betrieb

Von **Albert Fischer** in **Bergedorf**

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeiten am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum.

129 Seiten mit vielen Abbildungen in 1/1 Leinen gebunden
gegen Einsendung von 3.— Mk. postfrei.

Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Dampfmolkerei in Pachträumen, 4 Z. u. K., Stallung für 15 Schweine, 1000 Liter, Sommer und Winter; Anzahlung 6000 Mk.;
Molkerei und Käserei, ca. 1000 Liter, Grundstück 9 Z. u. K., Stallung für 70 Schweine, 9 Morgen Acker, Milchmenge kann auf 5000 Liter gebracht werden; Milch ab Stall 13 Pfennige: Anzahlung 15 000 Mark;
Molkerei, Dampfbetrieb, Winter 900—1000 Liter, 6 Wohnräume, Anzahlung 15 000 Mk.
Käufer mit Baranzahlung erhalten Auskunft durch (3772
Kempf, Magdeburg, Johannisberg 7 b.

Verkauf oder Verpachtung
einer Molkerei in der Provinz Hannover. mit **Käserei und Schweinemast.** Das Objekt liegt an Bahnstation mit guter Verbindung nach Hamburg, Berlin und Bremen, große Räumlichkeiten, für jeden Zweig passend. Gebäude und Maschinen in bestem Zustande. Elektr. Betrieb. Milch z. Zt. ca. 500 Liter, kann aber leicht erhöht werden. Anzahlung bei Kauf 8000 Mark, bei Pachtung 5000 Mark erforderlich. Uebernahme am 1. Okt. event. früher. Gefl. Zuschriften unter **M. 3743** an diese Zeitung erbeten.

Suche als Selbstkäufer
Molkerei
zu kaufen oder zu pachten, wo ca. 5000 *M* in bar genügen. Angeb. unter **3720** an diese Zeitung.

Krankheitshalber verkaufe sofort meine rentable, in Ostpr. gelegene **Molkerei** mit Rahmstation, 10 Mg. Land, Milch z. Zt. 1800 Liter, acht Zimmerwohn., größ. Schweineställe vorhanden. Preis nach Vereinbarung. Angebote unter **3755** durch diese Zeitung.

Fachm. s. kleinere **Molkerei oder Milchgeschäft** zu kauf. od. zu pacht. Angebote unter **3752** an ds. Ztg.

Molkerei
mit kompletter Handbetriebs-Einrichtung, milchreiche Gegend, ist sofort zu verpachten. Angeb. an
Wwe. Fr. Gedamski
Kl.-Konopken
Bahnstation Gr.-Konopken
Krs. Lötzen, Ostpr.

Von **tüchtigem Fachmann**
Molkerei zu kaufen gesucht.
Städtische Molkerei oder ein Betr. in der Nähe der Stadt mit höheren Schulen wird bevorzugt. Größere Anzahlung kann geleistet werden. Angebote erbittet (3454
Ingenieur Martin Bade,
Finkenwalde bei Stettin.

Gutgehende, erweiterungsfähige
Molkerei
in Pachträumen, täglich 700 Liter, ist an tüchtigen Fachmann zu verkaufen. Erforderl. ca. 5000 Mark. Wohnung beschränkt, doch für unverheir. od. kl. Familie geeignet. (Nordwestdeutschl.) Angebote unt. **3662** durch ds. Zeitung.

Tücht. led. Fachmann
der an einfache ländl. Verhältnisse gewöhnt ist, kann sich mit 2000 *M* an **rentabler Molkerei**
tätig beteiligen.
Erfahrung in Käserei (Romadur u. Schichtkäse) erwünscht. Ausführl. Angeb. unt. **3663** durch ds. Zeitung.

Suche **Harzkäsefachmann mit 2000 bis 3000 Mark** als
Teilhaber
für Käsefabrik in Großstadt Norddeutschlands mit 350 000 Einwohn. Großer Kundenkreis in Stadt sowie in ganz Deutschland, besteht seit 15 Jahren. Schnellentschlossene Herren wollen sich melden unter **3706** durch diese Zeitung.

Kleine moderne (3688
Dampfmolkerei
in der Nähe Rostocks, die augenblicklich still gelegt, aber sofort in Betrieb zu setzen ist, kann an strebs. Fachmann sofort abgegeben werden zu äußerst billigem Preise. Für Uebernahme der Maschinen und Pachtung sind ca. 5000 *M* notwend. Butterabnahme garantiert. Meldungen an (3688
Erich Georgé, Rostock, Steinstr. 15.
Rechtsanwalt u. Notar a. D.

Suche gutgehende, alte, eingeführte
Harzkäsefabrik
15—30 Zentner wöchentliche Verarbeitung, mit Grundstück, Gegend Sachsen, Thüringen bevorzugt, bei hoher Anzahlung. Angeb. an diese Zeitung unter **3470.**

Wegen Ueberlastung suche f. meine zweite Molkerei in westf. Stadt v. etwa 100 000 Einwohnern
Teilhaber
mit 8—10 000.— *M* Einlage. Teilhaber muß die Leitung d. Betriebes übernehmen und bestrebt sein, d. Betrieb weiter auszubauen. Milch genügend zu haben, wird heute ca. 1000 Liter angefahren. Bei Abholen mit Fuhre weit. 1000 Liter zu haben. Verarbeitung auf Flaschenmilch, Sahne, Yoghurt-Milch, Speisequarg u. sonstige Molkereiprodukte. Für tüchtigen Fachmann, welcher selbst Hand m. anlegt, ob ledig oder verheir., glänzende Existenz. 3 bis 4-räumige Wohnung vorhand. Reflektanten, die über diese Summe i. bar verfügen, woll. sich melden unter Nr. **3509** an diese Zeitung. Horcher u. Vermittler i. Papierkorb.

Dampfmolkerei mit westf. Fleisch- und Wurstwarenfabrik
im Kreise Minden i. Westf., direkt a. Bahnhof belegen, güstig. Milchanlieferung, sehr entwicklungsfäh., Maschinen und Gebäude in bestem Zustande, ist umständehalber zu günst. Beding. sofort zu **verkaufen** oder zu **vermieten mit Vorkaufsrecht. Wohnung vorhanden.** Angebote unter **3498** an diese Zeitung

Achtung! Günstig!
In Stadt Mitteldeutschlands (sehr gutes Absatzgebiet), zentral zu all. größer. Städten gelegen, bietet sich schnellentschlossenem Fachmann mit mindestens Mk. 10 000.— Barvermögen Gelegenheit zur Errichtung einer **Käserei pp.** Ohne Konkurrenz. Große Wohnung vorhanden. Vermittler verbeten. Anfragen richte man unter **Nr. 3673** an ds. Zeitung.

Wegen dauernder Krankheit beabsichtige ich meine direkt an der Bahn gelegene, modern eingericht.
Käsefabrik
zu verpachten. Grundstück eignet sich auch zu jeder anderen Fabrikation, Konservenfabrik od. dergleich.
Centralkäs. Kühnhausen-Erfurt.

Spezialgeschäft
der Molk.-Branche, mit mögl. hoh. Frischmilchumsatz, zu kaufen oder pacht. gesucht. Geg. gl. Wohnung muß vorhanden sein. Angebote m. näheren Angaben und Preis unter
Molkerei in Magdala
Thüringen.

Suche Molkerei
von 800 Liter aufwärts sofort zu pachten. Angebote unter **3737** an diese Zeitung.

Molkereipacht
ca. 400 Liter, krankheitshalber abzutreten. Zur Uebernahme genüg. 2500 Mark. (3377
Molkerei Thiemendorf,
Kr. Crossen a. O.

Tilsiter Käserei
mit Schweinemast, 4 Morgen eingezäuntes Land, z. Zt. 700 Lt., ohne Rückgabe (mehr Milch zu haben), im bevorz. Kreise Ostpr., an Bahn Königsberg-Elbing, zu verkauf. Gebäude massiv, Wohnaus villenart., mit 7 Zimmern wird sofort frei, elektr. Licht u. Kraft, Wasserleitg., reichl. Inventar, Obst- u. Gemüsegärten. Preis nach Vereinbarung. Angebote unter **3282** an ds. Ztg.

Im Auftrage der Besitzer habe ich 2 erstklassige (3527
Molkereien
in Holstein, mit tägl. Anlieferung von je 4000 Liter, zu verkaufen. Der größte Teil der Milch kommt zum Versand nach 2 Städten. Beide Objekte sind gl. Existenzen. Nur Käufer, welche über mind. 20 bis 30 000 *M* verfügen, wollen sich melden. Rückporto erbeten.
H. Bünz, Neumünster, Linienstr. 10.

Für bestehende Schmelzkäsefabrik Nordeutschlands wird kaufm., gut durchgebildeter
Käsefachmann
mit mind. Mk 15—20 000 Einlage gesucht. Angebote m. näheren Angaben, Referenzen usw. unter **3608** an diese Zeitung erbeten.

Suche Molkerei
mit größerem Milchquantum, Mk. 8—10 000 Anzahlung, und neuer **Tiefkühlanlage** für sofort oder spät. zu kaufen, oder Ort, wo Molkerei gewünscht wird. Angebote unter **3600** an diese Zeitung.

Molkerei
in der Nähe des Industriegebietes mit ca. 1 200 000 Ltr. Jahresanlieferung, gute Gebäude u. Maschin., sofort zu verpachten, am liebst. an Milchhändlerverein oder städtische Milchversorgung. Angeb. erb. unt. **3626** an diese Zeitung.

Verkaufe zum beliebigen Antritt meine (3601
Molkerei
mit Schrotmühle und Käsefabrik, Zirka 6—700 Liter Wintermilch, große gute Gebäude. Preis nach Anzahlung. Anzahlung nicht unter 10 000 *M*.
Sjauken
Dannenbüttel bei Eisshorn.

Molkerei u. Mühlen-Verkauf!
Kompl. Mühle mit 2 Walzenstühlen, Planſichter, Getreidesilo m. autom. Wage, ganz neue moderne Einrichtung, Antriebskraft 18 PS., Diesel-Rohölmotor neu, auch 12,5 PS. Elektromotor, oder Dampfmaschine. Mühle in unmittelbarer Verbindung mit einer Molkerei u. Käserei, nebst schöner Schweinezucht und -Mastanlage für 50 Schweine, evtl. mit 4 Zuchtsauen. Mühle u. Molkerei mit allem Zubehör und schöner Wohnung, in best. Zustande u. neuen Gebäuden, groß. Hofreitegelände, sowie Schweineauslauf u Grabgärten. Eigene elektr. Lichtanlage. Weite Umgegend ist rein Landwirtschaft treibend. Die ganze Anlage ist besond. Umstände halb preiswert zu verkaufen. Nähere Auskunft erteilt (3628
H. Faulbrath, Ober-Gleen
Kreis Alsfeld, Oberhessen.

Welche Firma in Westfalen oder angrenzendem Gebiet leiht tüchtig. Molkereifachmann zirka
5000.— Mark
zur Uebernahme einer Molkerei? Zahle hohe Zinsen, auch verpflichte ich mich, dauernd Milch od. sonstig. Molkereiprodukte zu liefern. Angebote unter Nr. **3624** an diese Ztg.

Kauf-Gesuche.

Gebraucht., gut erhalt. (3695
Isolier-Bassin,
1000—1200 Ltr., zu kaufen gesucht.
Molkerei „Schweizerhof", Lübeck.

Kaufgesuch.
Suche zu sofort, gut erhalten:
Zentrifuge, 4—600 Liter
1 Butterfaß, 40 Liter Verbutterg.
1 klein. Kneter
3 Rahmständer, 60—80 Ltr., rund
Sämtliche Sachen müssen gut erhalten oder neu sein. Angebote m. Preis an (3767
W. Gehrke
Bremen, Süderstraße 23.

Ich suche zu sofort einen gebrauchten, aber gut erhaltenen (3705
Dampferzeuger und ein. kupf. Käsekessel
mit mindestens 1000 Liter Inhalt, bei barer Kasse zu kaufen.
Otto Gygax, Molkerei Steesow
bei Lenzen a. d. Elbe.

Kauf-Angebote.

Zu verkaufen ein (3660
Sturzbutterfaß,
80 Liter Verbutterung, ein
Kneter
beides neu, für Kraft- und Handbetrieb, ein
Holstein. Butterfaß,
gebraucht, sehr gut erhalt., f. Kraft- u. Handbetr. Preis im einzelnen 150.—, 130.—, 125.— *M*.
Dampfmolkerei Rentwertshausen in Grabfeld.

Dosenverschluß-Streifen!
(Banderolen), ein- und mehrf., auf Rollen in endlosen Längen fertigen
Wilkri-Werke, Urach (Württemb.).

Sofort zu verkaufen:
1 Alfa, 2000—3000 Leistung, mit direktem Antrieb, noch in Fabrikkiste verpackt,
1 Bergedorfer Wärmeaustauscher, 2000 Liter Leistung, ungebraucht, sofort zu verkaufen. (3675
Molkerei Bleckede,
Ludolf Stamer.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

e Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. n Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. rnspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 97 — Hildesheim, den 3. September 1925. — 39. Jahrgang.

OCT 6 1925 UNIVERSITY OF ILLINOIS

Inhalt.

räte-Neuerungen auf der D.-L.-G.-Ausstellung Stuttgart 1925. Von Professor Dr. Martiny-Halle.

ndschau. Die Milchwirtschaft und das genossenschaftliche Molkereiwesen in Pommern. — Der Stand des Kontrollvereinswesens im Deutschen Reich. — Große ostpreußische Butter- und Käseprüfung und -Schau. — Zu den Milchhofplänen in Solingen. — Um den Milchpreis. — Ein gemeingefährlicher Butterfälscher.

rechsaal. Wie kann der übermäßigen Einfuhr an Molkerei-Erzeugnissen aus dem Auslande Einhalt geboten werden? — Metallhaltiger Quarg. — Schwarzwerden des Tilsiter Käses. — Getreide-Mahlanlage als Nebenbetrieb einer Molkerei. — Eigenartige Erscheinung bei dauererhitzter Milch. — Bäckerei als Nebenbetrieb einer Molkerei

icherschau. Bakteriologie für die Molkereischule.

iefkasten. — Marktberichte.

Geräte-Neuerungen auf der D.-L.-G.-Ausstellung Stuttgart 1925.

Von Professor Dr. Martiny-Halle.

Wie in früheren Jahren, so hat auch diesmal wieder eine Besichtigung sämtlicher milchwirtschaftlicher Maschinen und Geräte der DLG.-Ausstellung durch den Geräte-Ausschuß des DMR. stattgefunden. Auf Grund dieser Besichtigung und der sich daran anschließenden Besprechung ist ein Vortrag in einer Versammlung des DMR. gehalten und eine Führung durch die betr. Teile der Ausstellung veranstaltet worden. Nachstehend wird der Vortrag in erweiterter Form wiedergegeben.

Die ausgestellten Neuerungen zeigten fast ausnahmslos ein zielbewußtes Streben nach Qualitätsverbesserung der Molkerei-Erzeugnisse und nach Leistungs-Steigerung der Molkereimaschinen. Diese Leistungs-Steigerung, die noch auf der vorigen D. L. G.-Asstellung hauptsächlich durch größere und größte Dimensionen zu erreichen versucht wurde, wird nach der diesjährigen Stuttgarter Ausstellung auf einem anderen Wege erstrebt, nämlich durch Zeitersparnis und Vergleichmäßigung der Arbeit durch weitgehende Selbsttätigkeit und Selbstregulierung und Erhöhung der Arbeitsfähigkeit durch Erhöhung der Zahl der gleichzeitig zu verrichtenden Arbeitsgänge.

Melkmaschinen.

Bezeichnend für die praktische Bedeutung der Melkmaschinen ist die Tatsache, daß in Dänemark, einem Lande intensivster Milchwirtschaft, seit Januar 1922 die Zahl der in Betrieb befindlichen Melkmaschinen-Anlagen von 400—500 auf 1000—1100 nach letzter Zählung in diesem Jahre zugenommen hat. Doppelt bedeutsam wird diese Zunahme um 100 Prcz. in 3 Jahren dadurch, daß gerade in Dänemark in früheren Jahren viel bittere Erfahrungen gemacht worden sind. Die gleiche Nachricht über eine starke Zunahme an Melkmaschinen-Anlagen kommt aus dem südlichen Schweden. Und nicht zuletzt erleben wir es ja in Deutschland selbst, wie die Verwendung von Melkmaschinen zwar langsam, aber doch stetig zunimmt.

Nach längerer Pause erschienen nun auch auf der diesjährigen Stuttgarter D. L. G.-Ausstellung wieder Melkmaschinen, und zwar:
die deutsche Melkmaschine „Melkreform“ von Eikemeyer, Berlin-Wilmersdorf;
die amerikanische Melkmaschine „Alfa“, vertrieben von der Alfa-Laval-Separator G. m. b. H. Berlin NW. 40 und
die amerikanische Melkmaschine „Pine Tree“, vertrieben durch die Maschinen-Handels-Gesellschaft m. b. H. Flensburg.

Alle 3 Maschinen arbeiten nach dem kombinierten Saug- und Druckverfahren, unterscheiden sich aber grundlegend durch die Bauart.

„Melkreform“, Abb. 1, ist eine an der Kuh hängende Einzelmaschine mit einstellbarem Melktempo, die für sich folgende Vorzüge in Anspruch nimmt:

Durch Vermeidung aller Milchleitungsschläuche leichteste und zeitsparendste Reinigung, durch hängende Anordnung Vermeidung des Abfallens bzw. Abstreifens der Saugbecher, leichter und handlicher Bau, Gewicht kpl. 6½ Kg.

Abbildung 1. Melkmaschine „Melkreform“

Die Melk-Maschine wird mit einem Gurt an die Kuh geschnallt, die Saugbecher werden über die Zitzen, der Leitungsschlauch wird über den Nippel der Vakuumleitung gestreift und durch Öffnen des Hahnes der Vakuumleitung der Melkvorgang eingeleitet.

Diese Melkmaschine wurde erstmalig auf der Magdeburger D.-L.-G.-Ausstellung im Jahre 1919 vorgeführt und eine Reihe von Zeugnissen aus der Praxis lauten recht günstig.

„Alfa“-Melkmaschine, Abb. 2 u. 3, ist eine neben der Kuh stehende Einzel-Maschine, die für sich folgende Vorzüge beansprucht:

Unter Aufgabe der praktisch kaum verwendeten Einstellbarkeit des Melktempos Erzielung eines dauernd gleichmäßigen Melkens;
dadurch eines erhöhten Milchertrages;
einfachster und betriebssicherer Pulsator;
günstige Wechselwirkung durch abwechselnde Bearbeitung der vorderen und hinteren Zitzen.

Die Melkmaschine wird neben die Kuh gestellt, die Saugbecher werden über die Zitzen gestreift, die beiden Zuleitungsschläuche für Vakuum und atmosphärischen Druck werden über die Anschlußnippel

der Leitungen gezogen und durch Oeffnen der beiden Hähne wird der Melkvorgang eingeleitet.

Abb. 2. Alfa-Laval-Melkanlage.

Die Zahl der bereits verkauften Melkmaschinen „Alfa" soll sich auf 35 000 Stück belaufen, wovon allerdings auf Deutschland nur ein verschwindend kleiner Teil fällt.

Abb. 3. Alfa-Laval-Melkeimer mit Saugbecher.

„Pine-Tree"-Melkmaschine, Abb. 4, ist eine neben der Kuh stehende Zwillingsmaschine, die mit Ausnahme des Pulsators, der hier einstellbar auf dem Deckel des Melkgefäßes angeschraubt ist, der „Alfa" ähnelt. Die Melkmaschine melkt zwei Kühe gleichzeitig, sie wird

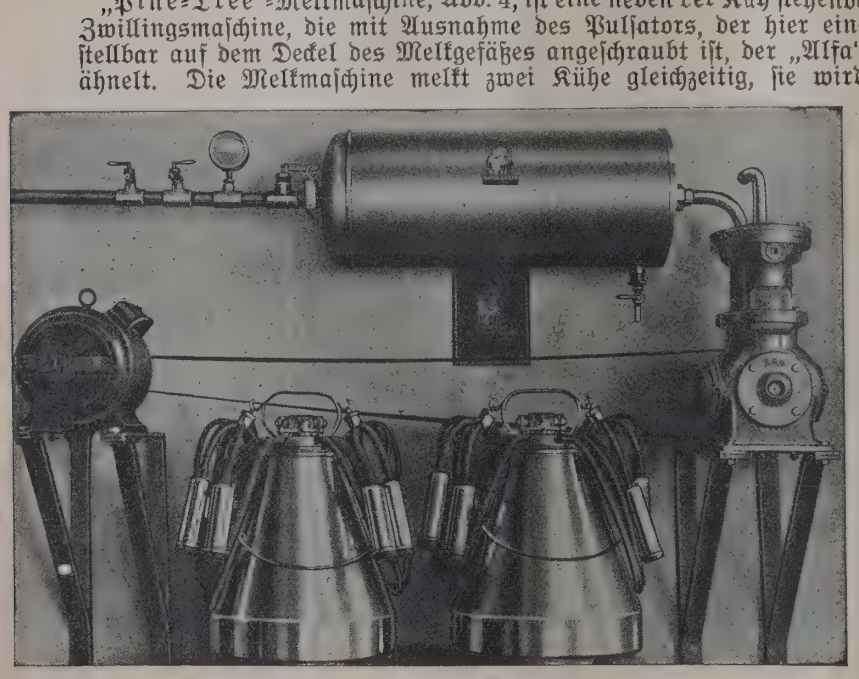


Abb. 4. Melkmaschine „Pine-Tree".

zwischen zwei Kühen aufgestellt, die Saugbecher werden über die Zitzen beider Kühe, der Vakuumschlauch wird über den Nippel der Vakuumleitung gestreift und durch Oeffnen des Hahnes der Melkvorgang eingeleitet.

Diese Melkmaschine ist nach Angabe der Firma in Amerika seit 1908 auf dem Markt. Bis Ende 1924 sollen 17 000 Maschinen geliefert worden sein. In Deutschland ist sie erst März 1925 eingefü worden, und weist schon eine Reihe von Verkäufen nach. Dem V nehmen nach soll sie zur nächsten D. L. G.-Ausstellung zur Vorp fung angemeldet werden, so daß ein eingehender Bericht über Maschine erfolgen wird.

Die Preise für diese drei verschiedenen Melkmaschinenanlag sind nur unwesentlich von einander verschieden. Eine betriebsfer montierte Anlage ohne Reisespesen kostet für eine Anlage für:
20 Kühe 2 Apparate ca. 1800 ℳ, dazu El.-Motor 1,5 PS ca. 150
40 Kühe 3 Apparate ca. 2300 ℳ, dazu El.-Motor 2 PS ca. 200
60 Kühe 5 Apparate ca. 3200 ℳ, dazu El.-Motor 2 PS ca. 200

Dr. R. Gerber's G. m. b. H., Leipzig.

Elektrisches Trockenheizbad (D. R. G. M.) mit Registrierwiderst System Kooper (Abb. 5).

Die bei der Milchfettbestimmung nach dem Zentrifugieren Butyrometer notwendige Erwärmung der Milch auf 65—70 Gr.

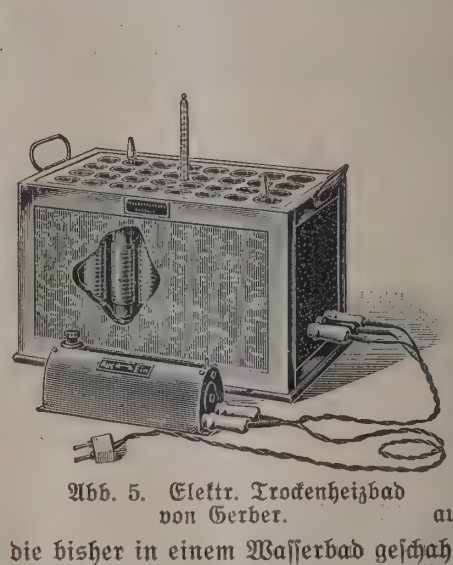


Abb. 5. Elektr. Trockenheizbad von Gerber.

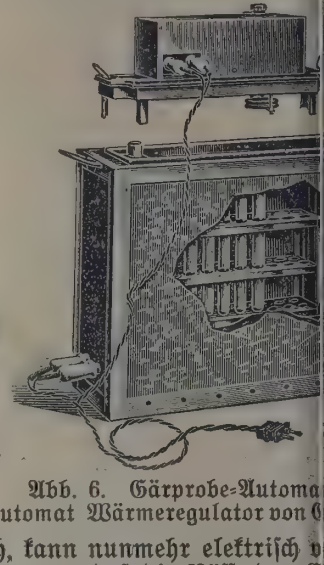


Abb. 6. Gärprobe-Automa automat Wärmeregulator von

die bisher in einem Wasserbad geschah, kann nunmehr elektrisch genommen werden. Dadurch vermeidet man, daß die Nässe das E stellen der Fettsäule an den Butyrometern erschwert, die Hände Untersuchenden, besonders bei Massenuntersuchungen, angreift die Eintragebücher verdirbt. Der Apparat wird von der Firma sonders für Massenuntersuchungen empfohlen.

Anzahl der Proben:	24	32	36	48
Preis:	200	246	278	350 ℳ

Dr. R. Gerber's G. m. b. H., Leipzig.

Elektrischer Gärprobe-Apparat mit automatischer Wärmeregulier (System Kooper). Abb. 6.

Dieser Apparat ersetzt einmal das übliche Wasserbad und m außerdem durch den automatischen, elektrischen Wärmeregulator Ueberwachung und Nachregulierung der Temperatur überflü Eine verschlossene Membran wirkt durch ihre Ausdehnung Wärmezufuhr auf einen ungleicharmigen Hebel, der als Stromun brecher die Heizung reguliert. Die gewöhnliche Membran ist den Temperaturbereich 30—40 Gr. C. bestimmt. Durch Einse anderer Membranen läßt sich der Apparat auch zum Konstanthal höherer und niederer Temperaturen verwenden. Nach Angabe Firma soll dieser Wärmeregulator ebenso fein und genau wie bereits bekannten, dabei aber im Preise wesentlich billiger sein.

Anzahl der Proben:	20	49	60	80	100
Preis:	200	226	254	290	325

Milchannahme, Milchförderung.

Milchwage „Im Nu", von Hollender, Berlin N. 4, Chausseestr. 1

Das in Abb. 7 sichtbare Pendelgewicht schlägt unter dem Zufluß der in den Behälter gelassenen Milch seitlich aus und betä dadurch den Zeiger (oben in der Abbildung), welcher das Gewicht der aufgenommenen Milch angibt. Diese seit 12 Jahren bekannte Wage, bei welcher der Gehilfe kein Gewicht zu verschieben braucht, ist jetzt so verbessert worden, daß sie den Eichungsvorschriften entspricht. Die zur Bewegungsübertragung dienenden Bänder sind aus Kruppschen nichtrostenden Stahl „Nirosta" hergestellt. Links vom Schreibpult (welches rechts in der Abbildung sichtbar ist) befindet sich ein kleiner Handhebel, mittels dessen der Gehilfe die Wage bremsen kann, so daß der Zeiger nicht weiter hin und her schwingt. Durch kleine Tariergewichte kann der Gehilfe das Gewicht der an der Wanne haftenden Milch ausgleichen, sodaß dem Lieferanten nicht zu viel Milch

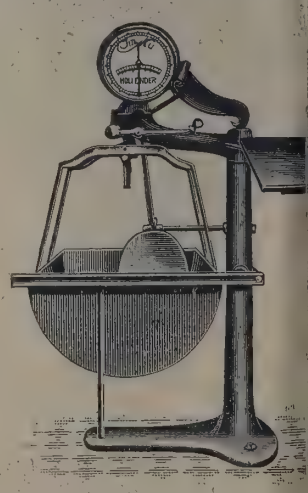


Abb. 7. Selbsttätige Neigu wage „Im Nu".

angerechnet wird. Bei einer Tragkraft von 250 bezw. 500 Kg. kostet die Wage 1210.— bezw. 1530.— Mark.

Kannen-Spül-Automat „Hejko". Abb. 8.

Die Firma Heinrich Jacobi & Co., Roßbach v. d. Höhe (Hessen), bringt einen Kannen-Spül-Automaten „Hejko", der gleichzeitig 4 Arbeitsgänge vornimmt: 1) Milchreste entleeren, 2) Innenausspritzen der Kannen mit warmem Wasser, 3) Außenbespritzen der Kannen und Reinigen des Deckels, 4) Sterilisieren mit Dampf.

Abb. 8. Kannen-Spül-Automat „Hejco".

Auf einer vertikal stehenden Achse ist ein drehbares Gestell, welches durch Riemen- oder Motorantrieb in Drehung versetzt wird, angeordnet, das in seinen 7 Abteilungen die mit den Mündungen nach unten aufgestellten Kannen beliebiger Größe aufnimmt. Beim Aufstellen entleeren sich die Kannen von noch vorhandenen Milchresten, die in der auf dem Bild links sichtbaren Schale aufgefangen werden. Die Rotation des Drehgestelles mit den aufgestellten Kannen geschieht mit Unterbrechung. Sobald die Kanne über dem Spritzrohr angelangt ist, bleibt sie stehen, die Spritzrohre heben sich, treten in das Innere der Kanne ein und spritzen Wasser und Dampf in die Kannen. Vor Ablauf der Pause hören die Rohre auf zu spritzen und gehen wieder in ihre ursprüngliche Stellung zurück. Bleibt eine Abteilung ohne Kannen, so schaltet sich die Spritzvorrichtung von selber aus. Die Bedienung hat nur Kannen aufzustellen und abzunehmen.

Leistung: 500 Kannen je Stunde.

Preis für Transmissionsantrieb:	1120 Mark
Preis mit eingebautem Elektro-Motor:	1240 Mark

Bei Besichtigung durch die Mitglieder des Geräteausschusses des D. M. R. wurde von diesen auf einen Fehler in der Reihenfolge der Arbeitsgänge aufmerksam gemacht. Der letzte Arbeitsgang, Sterilisieren mit Dampf, würde bewirken, daß nach aufgesetztem Deckel dieser bald nicht mehr abzunehmen ginge, da durch die Abkühlung im Innern der Kanne ein Unterdruck entsteht, der den Deckel fest auf die Kanne saugt. Die Firma stellte Abänderung in Aussicht, indem Operation 3, Außenbespritzung der Kannen und Reinigen des Deckels, mit Operation 4, Sterilisieren mit Dampf, vertauscht wird, so daß die Kanne beim Schließen des Deckels abgekühlt ist.

Milchpumpe „Mawa". D. R. P. Nr. 413 807.

Die Milchpumpe der Maschinenfabrik Waldau in Köln, die bereits im vorigen Jahre gezeigt wurde *), hat inzwischen durch einige Verbesserungen an Güte gewonnen.

Der Windkessel ist zwecks leichterer Reinigung mit einem abnehmbaren Deckel versehen worden. Ferner ist die Kolbensteinführung auf dem Zapfen verbessert worden. Früher waren Kolbenstein und Kolbensteinbüchse durch 4 Stifte miteinander verbunden, diese Stifte lösten sich gelegentlich und gaben Ursache zu unangenehmen Betriebsstörungen. Die Neukonstruktion vermeidet diese Stifte und ist wesentlich einfacher.

Die Pumpe kann außerordentlich leicht auseinander genommen und wieder zusammengesetzt werden; sie hat im Verhältnis zur Leistung einen sehr geringen Platzbedarf und ist ziemlich billig. Die Vorprüfung der D. L. G. dürfte demnächst abgeschlossen werden.

Milchpumpe von Ahlborn.

Entsprechend den höheren Drücken, welche heute vielfach infolge größerer Höhenunterschiede in den Molkereien und weitergehender Behandlung der Milch, von den Pumpen verlangt werden, versieht Ahlborn in Hildesheim seine Fortschrittpumpe mit einer Säule, welche die bisher offene Seite des U-förmigen Gestelles schließt, um diese zu versteifen. Um zu vermeiden, daß der Arbeiter beim An- oder Abschrauben der Leitung mit dem Finger in das Innere der Pumpe faßt und sich den Finger durch den Kolben abquescht, ist sowohl an der Saugseite wie an der Druckseite ein Gitter angebracht.

Milchschleuder Elektro-Polar.

Gebr. Steimel zeigten eine Milchschleuder von 175 Liter Stundenleistung, deren wesentliche Neuheit in dem direkten Antrieb der hängenden Trommel durch einen vertikal darüber gesetzten Motor besteht. Motorwelle und Spindel der hängenden Trommel sind direkt miteinander gekuppelt, sodaß der zehntausendtourige Motor ohne jedes Zwischenglied auf die Trommel wirkt. Sollte an dem Elektro-Motor eine Störung eintreten, so kann diese durch Einsetzen eines Tauschmotors behoben werden.

Die Stromkosten sollen sich auf etwa ½ Pfennig pro Entrahmung von 10 Minuten Dauer belaufen.

Da der Preis dieser Milchschleuder noch nicht feststeht, ist auch eine Beurteilung derselben nicht möglich.

Trinkmilchverkauf.

Die Dauer-Pasteurisierung, bei welcher die Milch auf 60 bis 63 Grad Cels. erhitzt, in dieser Temperatur etwa ½ Stunde gehalten und dann rasch gekühlt wird, gewinnt immer mehr an Boden; einmal bevorzugt der Kunde eine solche niemals ansaure, ja sogar noch einige Zeit im Hause haltbare Milch ohne Kochgeschmack, namentlich wenn sie in Flaschen geliefert wird; zum anderen hat die Molkerei in der zeitlichen Anordnung des Milchverkaufes freiere Hand. Außerdem gilt eine solche Behandlung der Trinkmilch (wenn auch die Gelehrten noch nicht einig sind und zum Teil eine wesentlich kürzere Heißhaltung auf 72 Grad in Erwägung ziehen) als zweckmäßig, um Krankheitsübertragungen zu verhüten, ohne die wertvollen Rohmilcheigenschaften zu zerstören.

Dasjenige Verfahren, welches am verbreitetsten ist und sich als zuverlässig und wirtschaftlich erwiesen hat, besteht darin, die Milch aus dem Erhitzer abwechselnd in eine von 3 oder 4 Standwannen zu leiten, in welchen sie ½ Stunde steht, um dann auf einen Kühler zu gelangen. Bei der Heißhaltungs-Standwanne weiß man genau, daß die Milch die vorgeschriebene Zeit heißgehalten wird. Voraussetzung hierfür ist natürlich, daß die Wanne richtig gebaut ist und beispielsweise mit Sicherheit ein Hängenbleiben des Ausflußventils vermeidet, welches zu einem sofortigen Auslaufen der Wanne und damit zu einem Aussetzen der Heißhaltung führen würde; Voraussetzung ist ferner, daß kein Schaum auf dem Milchspiegel steht, weil dieser geringere Temperatur hat. Falls die Milch infolge ungenauer Betätigung des Auslaufventils nicht gleichförmig aus dem Heißhalter ausfließt und infolgedessen hinter dem Kühler wechselnde Temperaturen zeigt, kann man durch Einschaltung eines Ausgleichgefäßes zwischen Standwanne und Kühler abhelfen.

Neben der Standwanne hat aber auch immer eine Neigung zur Durchflußwanne bestanden. Durch diese soll die Milch langsam durchfließen, sodaß für jedes Milchteilchen zwischen Eintritt in die Wanne

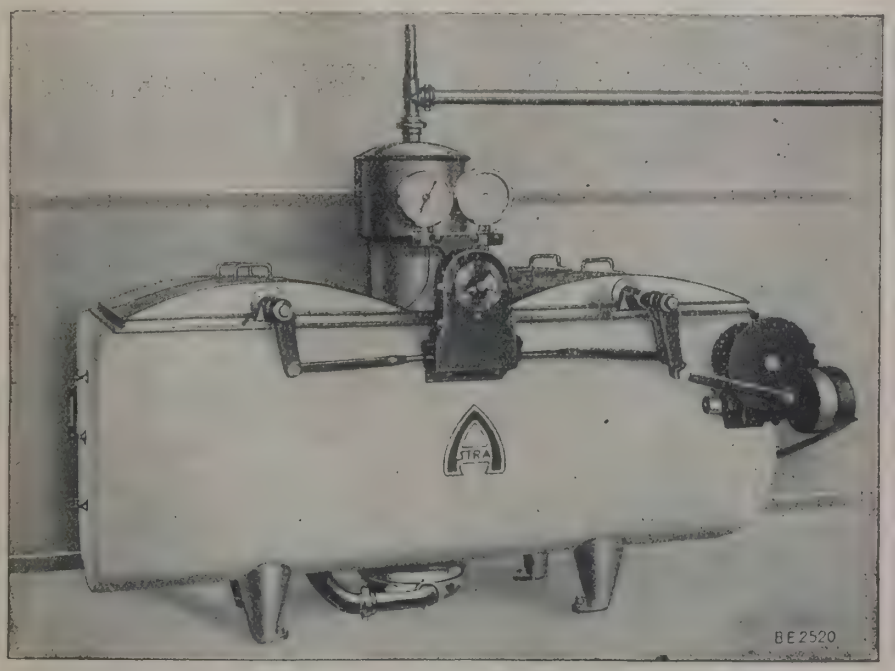


Abb. 9. Vierzellen-Dauerheißhalter „Astra".

und Austritt aus der Wanne etwa eine halbe Stunde liegt. Ob ein solches gleichförmiges Vorrücken der Milch in der Durchflußwanne erreicht wird, muß für jede Bauart besonders nachgewiesen werden. Der Vorteil der Durchflußwanne ist, daß der Betrieb gleichförmig, kontinuierlich, ohne Umschaltung von einer Wanne auf eine andere Wanne ist.

Ein drittes Verfahren der Dauerpasteurisierung ist das Degerma-Verfahren, bei welchem die in einem Erhitzer auf 63 Grad C.

*) Molkerei-Zeitung 1924, Nr. 65, Seite 1407—1410.

gebrachte Milch in Kannen oder Flaschen gefüllt und in diesen verschlossen zunächst in einem Heißwasserbad von etwa 65 Gr. eine halbe Stunde lang heißgehalten, dann in einem Kaltwasserbad auf die gewünschte Tieftemperatur heruntergekühlt wird. Dies Verfahren ist grundsätzlich als das edelste, aber teuerste anzusehen.

Vierzellen-Astra-Standwanne. Abb. 9, siehe vorstehende Seite.

Der Mechanismus für die Schaltung der Milchausläße ist jetzt eingekapselt, was zur Unfallverhütung vorteilhaft ist. Um den Schaum unschädlich zu machen, sind die durchlöcherten Rührflügel so angeordnet, daß sie bei ihrer pendelnden Bewegung über den Milchspiegel hinaustreten, sodaß sie auf dem Rückwege auf den Schaum heraufschlagen und ihn in Strudeln in die Milch hinabziehen.

Schreibthermometer und Fernanzeigethermometer erleichtern die Betriebsüberwachung. Die Nachwärmung der Milch während der Heißhaltung geschieht nicht durch die Außenwände, sondern durch die Zwischenwände, in welchen eine Dampfschlange liegt.

Bei selbsttätigem Betrieb und 2000 Liter Stundenleistung Preis 4 580,— *M*.

Vierzellen-Standwanne von Ahlborn. Abbildung 10.

Zur Vernichtung des Schaumes ist ein rotierender Schwimmerflügel verschiebbar auf der senkrechten Welle angebracht, sodaß er

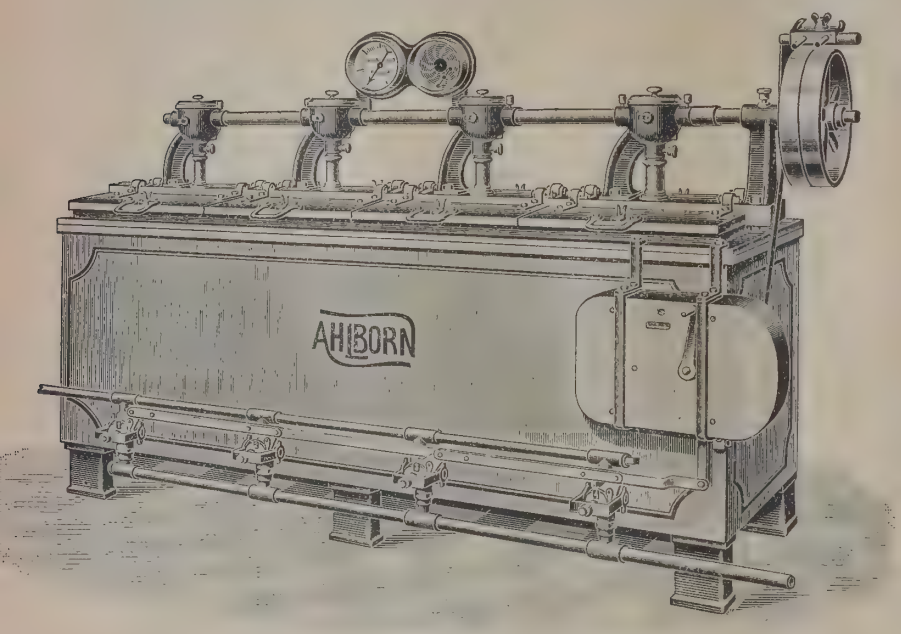


Abb. 10. Vierzellen-Dauerheißhalter „Fortschritt".

stets auf dem Milchspiegel entlang streicht. Durch den bequem herausnehmbaren Hahn wird die Milch nur in fallendem Richtungssinn eingeführt, sodaß am Schluß des Pasteurisierbetriebes kein Milchrest im Hahn bleibt, auch wenn dieser nicht auseinander genommen wird. Bei selbsttätigem Betrieb und 2000 Liter Stundenleistung ist der Preis 4585,— *M*.

Einzel-Standwanne von Ahlborn. Abbildung 11.

Um auch Gütern und kleinen Molkereien die Pasteurisierung von 200 bis 1000 Litern zu ermöglichen, bringt Ahlborn eine Ein-

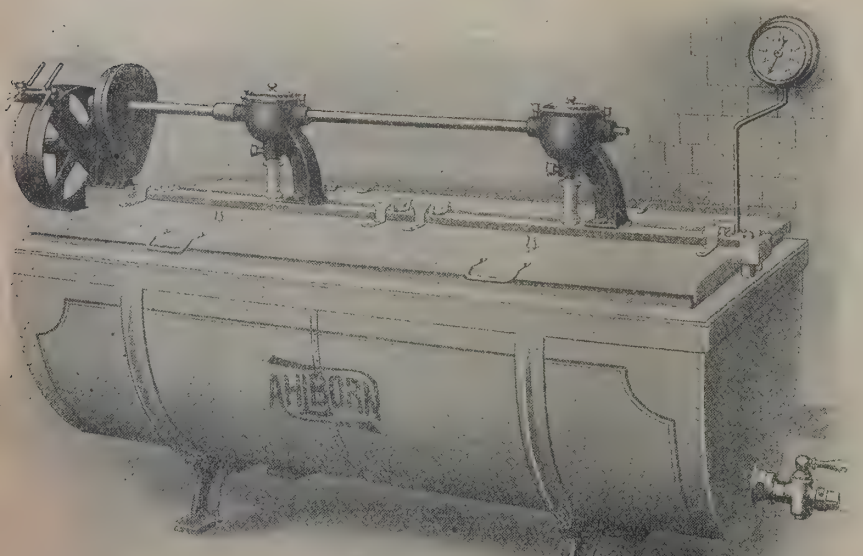


Abb. 11. Ahlborn's Einzel-Standwanne.

zelwanne in der Größe von 200 bis 1000 Liter Fassung, versehen mit einem oder zwei Rührflügeln, je nach Größe, zum Preise von 925 *M* bis 2250 *M*. Diese Wanne benötigt keinen Erhitzer. Die Milch wird kalt eingeführt, dann in etwa 20 Minuten von den mit heißem Wasser durchflossenen Seitenwänden auf 60—63 Grad Cels. gebracht, dann ½ Stunde heiß gehalten, und dann auf den Kühler geleitet. Mit dieser Wanne kann man in ähnlicher Weise die Pasteurisierung vornehmen, wie man es gelegentlich schon mit Rahmreifungswannen getan hat.

Dauerheißhalter „Optimus". Abbildung 12 und 13.

Die von Rüters entworfene und von Jepsen in Flensburg gebaute Durchflußwanne „Optimus" enthält 8 Schächte, welche derart miteinander verbunden sind, daß die Milch im ersten von oben nach unten, im zweiten von unten nach oben, im dritten von oben nach unten usw. fließt. Die Schächte sind oben mit abnehmbaren Deckeln

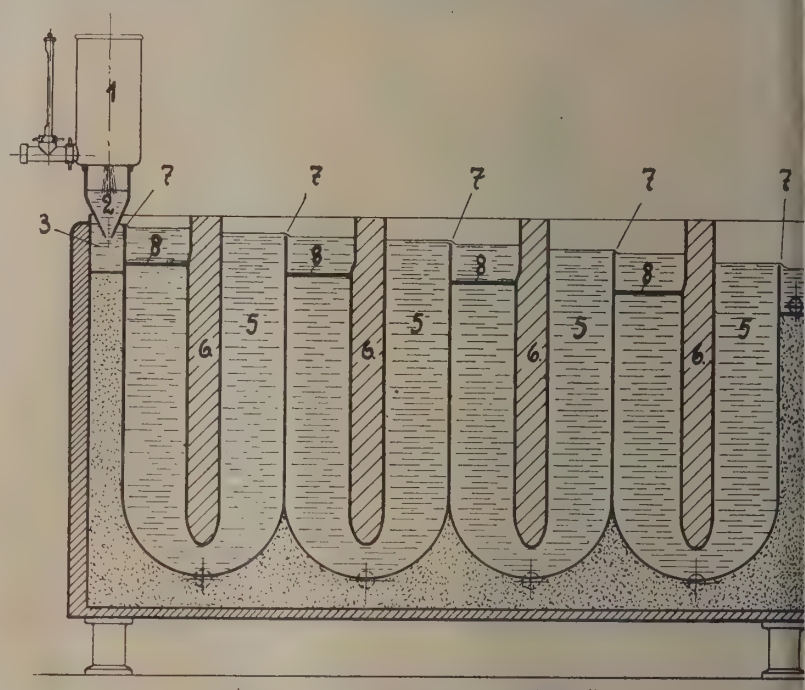


Abb. 12. Dauerheißhalter „Optimus".
Schematische Darstellung:

1) Einlaufgefäß
2) Einlaufrinne
3) Ueberlaufrinne
4) Auslaufrinne
5) Durchflußwannen
6) Scheidewände
7) Ueberlauf
8) Siebe

verschlossen, welche in Abbildung 13 sichtbar sind. Am Einlauf (in Abbildung 12 und 13 links oben) befindet sich ein Ausgleichgefäß, welches ein Zuviel an zulaufender Milch aufnehmen und ein Zuwenig an zulaufender Milch ergänzen kann, sodaß immer gleich viel in den Heißhalter einläuft. Aus dem Ausgleichgefäß gelangt die Milch in eine querliegende Überlaufrinne, durch welche sie gleichmäßig in der Breitenrichtung verteilt wird. Nach dem Ueberlaufen

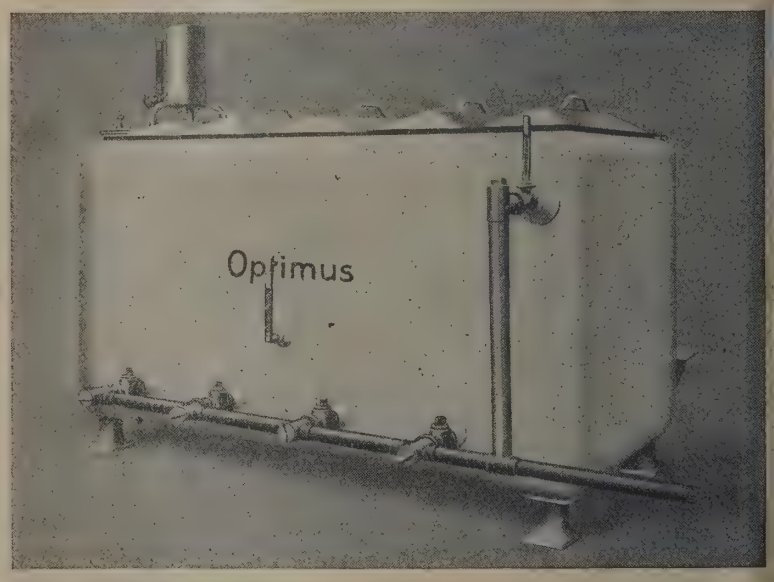


Abb. 13. Dauerheißhalter „Optimus".

kommt sie auf ein über dem ersten Schacht liegendes Sieb; dieses nimmt auch in der anderen Richtung eine Verteilung vor, indem es durch die Feinheit seiner Maschen eine Stauung der Milch bewirkt, und soll außerdem schaumzerstörend wirken. Ein gleiches Sieb ist über dem dritten, fünften und siebenten Schacht angebracht. Aus dem achten Schacht läuft die Milch in ein Rohr über, welches zum Kühler führt. Um am Schluß des Pasteurisierungsbetriebes die Wanne entleeren zu können, sind 4 Hähne (jeder für 2 Schächte) angebracht. Eine Aufrahmung der Milch wird dadurch vermieden, daß die Geschwindigkeit der abwärtsfließenden Milch im ersten, dritten usw. Schacht größer genommen ist, als die Geschwindigkeit der auf-

eigenden Fettkügelchen. Diese Anordnung erscheint zweckmäßiger ls ein Rührwerk, da ein Rühren der Milch in einer Durchfluß- anne zu einem vorzeitigen Austritt einzelner Milchteilchen aus er Wanne führt. Durch Versuche wird noch festzustellen sein, in- ieweit der Durchfluß der Milch gleichförmig über die ganze Breite folgt, inwieweit die Pasteurisierung erreicht wird, ob die Ansatz- ellen der Siebe an ihre Rahmenleisten gut gereinigt werden kön- en, ob die beträchtliche Dicke der Zwischenwände erforderlich ist, b die ziemlich große Höhe des Durchtrittsraumes vom ersten zum weiten Schacht, vom dritten zum vierten usw. zweckmäßig ist. Lei- ung 1400—2000 Liter p. Stunde. Preis etwa 2650 M. Gewicht 500 Kg.

(Schluß folgt.)

Rundschau

Die Milchwirtschaft und das genossenschaftliche Molkereiwesen in ommern. (Aus dem Jahresbericht des Verbandsdirektors des Molkerei- rbandes der Provinz Pommern e. V. zu Stettin für das Jahr 1924.)

Die Gesamtziffer der Molkerei- und Milchverwertungs-Genossen- jaften und -Gesellschaften in der Provinz Pommern ist von 221 Ende 923 auf 223 Ende 1924 angewachsen. Es sind 2 Milchverwertungs- nossenschaften e. G. m. b. H. hinzugekommen.

Auf die einzelnen Verbände verteilen sich die Genossenschaften und esellschaften wie folgt:

a) Molkereiverband der Provinz Pommern	150
b) Molkereirevisionsverband in Prenzlau	25
c) Verband der Raiffeisengenossenschaften in Pommern	28
d) Revisionsverband des Reichslandbundes	14
e) keinem Verband angeschlossen	6

Milchwirtschaft und Molkereiwesen haben sich im Rahmen der Ge- mtwirtschaft dank der Wertbeständigkeit des Geldes und der relativ ten Preise im Jahre 1924 verhältnismäßig günstig entwickelt Die ilcheinlieferungen in Pommern waren im Jahre 1924 um etwa 5 Proz. größer als im Jahre vorher. Die günstigeren Fut- ererernten in 1923 und 1924 gegenüber unzureichenden der Vorjahre ie auch die vermehrte Anwendung von Kraftfutter- itteln waren der Entwicklung förderlich. Freilich konnte sich das uttermittelgeschäft durch Geld- und Kreditnot auch wieder nicht so ent- ickeln, wie es im Interesse der Produktionssteigerung und der Wirt- jaftlichkeit erwünscht gewesen wäre. Aber das Vorhandensein von wirt- jaftseigenem Futter in ausreichender Menge bedeutete doch schon viel genüber den unzulänglichen Futterverhältnissen der Kriegs- und Nach- iegszeitjahre. Wurde doch vor zwei Jahren angesichts der damals herr- jenden Futterknappheit besonders hervorgehoben, daß wir nicht nur ein, ndern zwei und mehrere gute Futterjahre brauchen würden, um aus m Tiefstande herauszukommen. Die Verbesserung der Wiesen und eiden, die Vermehrung der Grünlandflächen, überhaupt vermehrte uttererzeugung und verbesserte Futtererntemethoden haben die Milch- zeuguna günstig beeinflußt und werden sie auch in Zukunft in gestei- rtem Maße fördern können. Die verhältnismäßig günstigen Futter- hre 1923 und 1924 waren der Auffüllung der Viehbestände instig. Und schließlich haben wir auch den Kontrollvereinen el zu danken, die das Interesse für die Milchwirtschaft weiter geweckt und rch ihre Tätigkeit in züchterischer und fütterungstechnischer Hinsicht die ilchleistungen bedeutend gehoben haben.

Zur Anfuhr der Milch ist bemerkenswert, daß da, wo gute Straßen rhanden sind, der Beförderung der Milch mit Lastkraftwagen dann nteresse begegnet, wenn etwa 1000 Liter Milch und mehr je Wagen rladen werden können.

Im Jahre 1923 war die Nachfrage nach Käse groß, und auch Käse hlerhafter Qualität fand damals schlanken Absatz. Das Jahr 1924 da- gen stand im Zeichen der Qualitätsnachfrage.

Die Molkereien, insbesondere die Molkerei-Genossenschaften haben n der örtlichenn Milchversorgung von jeher den größten An- il gehabt. Sie werden auch in Zukunft diesen direkten Absatz in ein- andfreier Weise pflegen. Die volkswirtschaftlichen Interessen werden bei Berücksichtigung finden, ohne die privatwirtschaftlichen zu vernach- issigen.

Um die Güte der Molkerei-Erzeugnisse zu heben, nd in der Provinz Pommern in der Zeit vom 1. 3. 1924 bis zum 2. 1. 925 insgesamt 16 Butterprüfungen und 5 Käseprüfungen mit folgendem urchschnittsergebnis abgehalten worden:

Butterprüfungen:

Urteil	Probenzahl	%		
hochfein	74	16,93		
fein bis hochfein	91	20,82	83,06%	
fein	33	7,55		
gut	165	37,76		
fehlerhaft	67	15,34	16,94%	
schlecht	7	1,60		
Sa.:	437	100,–		

Käseprüfungen:

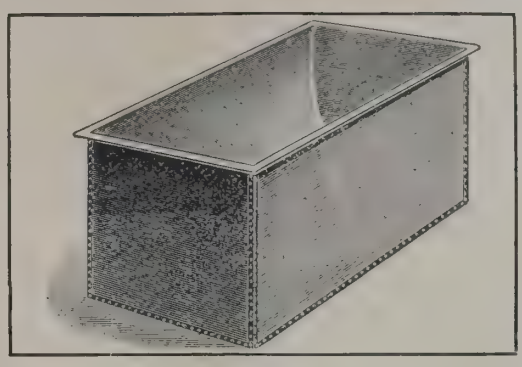
Urteil	Probenzahl	%		
hochfein	19	14,96		
fein bis hochfein	—	—	66,93 %	
fein	32	25,20		
gut	34	26,77		
fehlerhaft	42	33,07	33,07 %	
schlecht	—	—		
Sa.:	127	100		

Von den 437 geprüften Butterproben sind also 83,06 Prozent hoch- in, fein und gut, dagegen 16,94 Prozent fehlerhaft bezw. schlecht, und on den 127 Käseproben sind 66,93 Prozent hochfein, fein und gut, da- egen 33,07 Prozent fehlerhaft ausgefallen.

Schwer auf das gesamte Wirtschaftsleben wirken die ungeheuer ge- iegenen Eisenbahnfrachten. Ferner die Steuern und hohen Zinssätze. s ist für die Molkereien ein dringendes Bedürfnis, durch angemessene ücklage wieder eigenes Kapital zu bilden, das es ermöglicht, die Be- riebe technisch und wirtschaftlich auf der Höhe zu halten.

Der Sonderausschuß des Reichsverbandes der deutschen landwirt- haftlichen Genossenschaften hat auf Antrag des Molkereiverbandes der Provinz Pommern am 12. November 1924 beschlossen, den Reichsverband u bitten, in Verbindung mit der Preußischen Versuchs- und Forschungs- nstalt in Kiel dafür einzutreten, daß die schonende Dauerpasteurisierung ls ausreichend im Sinne des Viehseuchengesetzes anerkannt wird. Ein- ehende Versuche mit der schonenden Dauererhitzung sind beim Gesund- eitsamt der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern im Gange.

Doppelwandige
Käsewannen
für Quargbereitung.



Einsatz aus verzinntem Stahlblech, Bimetall, Kupfer oder Aluminium / Außenbehälter beiderseitig verzinkt mit Winkeleisenrahmen.

Bestens bewährt.

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig / Lübeck / München.

Aluminium-Milchtransportkannen
nahtlos, mit Gummidichtung und Bügelverschluß
nur für 20 Ltr. 25.— Mk.

Milchtransportkannen aus bestem Stahlblech, ff. verzinnt
ganz gestanzt, nahtlos
mit Steckdeckel

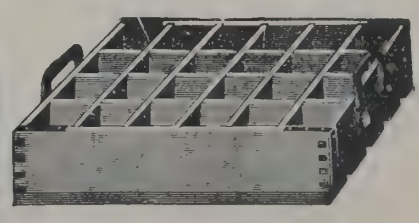
5	10	15	20	25	30	40	50
6.—	8.50	10.25	12.—	15.—	16.75	21.—	24.—

mit Bügelverschluß

8.50	10.—	11.50	13.75	16.50	19.—	23.—	27.—

Die Kannen von 25 Ltr. an werden mit Oberreifen u. Seitengriffen geliefert. Lieferung erfolgt nur gegen Nachnahme des Betrages ab Werklager.
Filtersiebe zur Erzielung absolut reiner Milch.
Watteschelben in allen Größen.
Sahnenschlagmaschinen für Hand- u. Kraftbetrieb.

Kühlapparate, Alfa-Separatoren u. Tauschtrommeln, Ersatzteile, Käselab, Käsefarbe, Butterfarbe, sowie sämtl. Molkerei-Hilfsstoffe.
Hermann Th. Jordan, Molkerei-Geräte
Berlin-Charlottenburg
Kant-Str. 106, II. Etg., Tel. Wilh. 2662



Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500
3

Butter- und Käseschau für die Provinz Hannover.

Am 22. und 23. September 1925 findet im Parkhaus Hannover, Nienburgerstraße 17, eine Butter- und Käseschau für die Provinz Hannover statt. Zum Wettbewerb werden alle Genossenschafts- und Privat-Molkereien und -Käsereien aus der Provinz Hannover und aus dem Grenzgebiet, soweit dort hannoversche Rohstoffe zur Verarbeitung kommen oder soweit sie hannoverschen Verbänden angeschlossen sind, mit eigenen Erzeugnisse zugelassen. **Anmeldeschluß 5. September 1925.** Die Anmeldungen sind an die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover, Hannover, Leopoldstraße 11—13, zu richten, während die Butter- und Käse-Proben an die Central-Molkerei Hannover, Hildesheimerstr. 217/19, zu senden sind. Fragebogen und Verpackungsmaterial für die Butterproben wird den Ausstellern zugesandt. Für die Verpackung der Käseproben hat der Aussteller selbst zu sorgen.

Absendetermin für die Butterproben 15. September. Probemenge 3 Pfund.

Absendetermin für die Käseproben 17. September. Probemenge mindestens 2 Pfund. Angeschnittene oder angebohrte Käse werden vom Wettbewerb ausgeschlossen, ebenso alle verspätet abgesandten Butter- und Käseproben.

Einlieferungstag für Sahnenschichtkäse und für Kochkäse 21. Septbr. Die Käse werden nach Sorte und innerhalb der Sorte nach Fettgehalt klassifiziert. Bei unrichtigen Angaben über den Fettgehalt werden die Käse vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Zum Preisrichten am 22. September haben nur die Preisrichter Zutritt.

Am 23. September, vormittags 11 Uhr, Eröffnung der Ausstellung. Eintrittsgeld 1,00 Mark.

Nachmittags 2 Uhr Versammlung. Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses und Fachvorträge. Anschließend gemeinsames Mittagessen und gemütliches Beisammensein.

J. A.: Groß.

Große ostpreußische Butter- und Käseprüfung und -Schau während der Herbsttagung der D. L. G. und der Feier des 40 jährigen Bestehens der D. L. G. zu Königsberg i. Pr. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen veranstaltete vor dem Kriege regelmäßig Butter- und Käseschauen, welche von wesentlichem Einfluß auf die Förderung der ostpreußischen Milchwirtschaft gewesen sind. Im Kriege ist die gesamte Ausstellungseinrichtung der Landwirtschaftskammer abhanden gekommen. Der Vorstand der Landwirtschaftskammer hat nunmehr die Mittel bereitgestellt, um diese Ausstellungseinrichtung neu zu beschaffen und die erste große Ausstellung durchzuführen. Sie wird am 23. und 24. September d. Js. in Königsberg in Pr. in den Ausstellungshallen der deutschen Ostmesse, Hansaring, stattfinden und dürfte zum ersten Mal nach dem Kriege ein umfassendes Bild von dem heutigen Stande der ostpreußischen Milchwirtschaft bieten. Interessenten seien daher auf den Besuch dieser Ausstellung besonders hingewiesen.

Der Stand des Kontrollvereinswesens im Deutschen Reich. Nach einer Uebersicht in Heft 29 der „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft" von Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Hansen, bestanden am 1. Januar 1925 in Deutschland einschließlich Danzig 1610 Kontrollvereine mit 27 838 Betriebe und 581 691 kontrollierten Kühen. Wie aus folgenden Zahlen hervorgeht, hat sich das Kontrollvereinswesen nach dem Kriege sehr stark entwickelt. Es bestanden in Deutschland:

Ende	1908	207 Kontrollvereine
„	1911	491 „
„	1912	545 „
Mai	1914	792 „
Ende	1922	1 058 „
1. Januar	1925	1 610 „

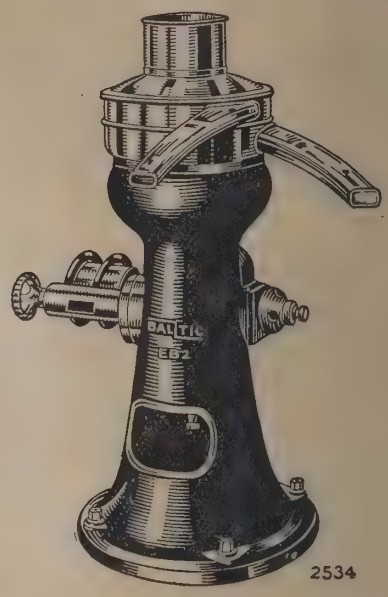
Die Neugründung von Vereinen nimmt weiter einen raschen Fortgang. Professor Hansen schätzt die Zahl Ende Juni auf 1650 bis 1700 Vereine. Von den 1610 Kontrollvereinen in Deutschland entfallen allein auf Preußen 1316 mit 21 692 Betrieben und 475 867 kontrollierten Kühen. An der Spitze steht hier die Provinz Hannover mit 345 Vereinen, es folgen Ostpreußen mit 274, in weitem Abstande dann Pommern und Schleswig-Holstein mit je 133 und Provinz Sachsen mit 117. Brandenburg 110, Schlesien 98, Westfalen 53 Betrieben. Die übriaen bleiben noch weiter darunter. Von den übrigen Ländern hat nur Oldenburg mit 129 Kontrollvereinen eine größere Ausdehnung des Kontrollvereinswesens, es folgt der Freistaat Sachsen mit 47, die beiden Mecklenburg mit 27 Vereinen. Die übrigen bleiben unter 10. In Bayern bestehen nur 6 eigentliche Kontrollvereine mit 67 angeschlossenen Betrieben und 2206 kontrollierten Kühen. Auch in Norddeutschland gibt es Kontrollbezirke. Sie arbeiten aber genau so wie die Kontrollvereine, während in den bayerischen Kontrollbezirken die Erhebungen in der Hauptsache von den Besitzern selbst vorgenommen werden und nur eine Ueberwachung durch die Zuchtwarte der Zuchtverbände stattfindet. Württemberg und Hessen führen eine andere Art der Kontrolle durch. Ersteres auf staatlichem Wege mit Hilfe der Landwirtschaftslehrer, Hessen durch die Zuchtverbände. In diesen Gebieten sind eigentliche Kontrollvereine nicht vorhanden. Keine Kontrolle findet sich in Hohenzollern, Hamburg und Lübeck.

Wie sehr trotz der ständigen Vermehrung der Kontrollvereine noch an deren Weiterverbreitung gearbeitet werden muß, geht daraus hervor, daß in Preußen erst 9,8, im Reiche sogar erst 6,5 Prozent aller vorhandenen Kühe unter Kontrolle stehen. Es kann daher garnicht genug auf die Bedeutung der Kontrollvereine hingewiesen und an deren Verbreitung gearbeitet werden; denn die Kontrollvereine sind eines der besten Mittel, die Rentabilität der Viehzucht zu steigern.

Zu den Milchhofplänen in Solingen. In der letzten Sitzung der Städtischen Gesundheitskommission wurde die Frage der Hygienisierung des Milchhandels lebhaft besprochen. Professor Dr. Manteufel wurde beauftragt, Vorschläge hierfür auszuarbeiten, über die dann mit den Erzeugern und Milchhändlern sowie mit den Nachbargemeinden verhandelt werden soll, die man zu einem Zusammengehen in dieser Frage gewinnen will. Ob ein Milchhof geschaffen werden soll, wird nach Eingang der Vorschläge entschieden werden. Unverzüglich soll indessen eine neue Milchpolizeiverordnung erlassen werden. Geprüft werden soll ferner die Frage der Notwendigkeit eines ständigen bakteriologischen Instituts. Ms.

Um den Milchpreis. In Remscheid ist gegen einige Milchhändler wegen übermäßiger Preisforderung ein Strafverfahren eingeleitet worden. Die Konsumenten erblicken in der Spanne zwischen dem Einkaufspreise der Milch von 22 bis 24 Pfg. das Liter und dem Verkaufspreise

BALTIC



Baltic-Kugellager-Kraftseparatoren

1000—3000 Liter Stundenleistg., erstklassig in der Bauart, hervorragend in der Entrahmung, preiswürdig zu günst. Zahlungsbedingungen!

Baltic-Separator G. m. b. H. Berlin-Waidmannslust.

BALTIC

ROSTSTÄBE

hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt

Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Jotak G.m.b.H.
Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte

Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

der Milchhändler von 34 bis 36 Pfg. einen übermäßigen Gewinn. Der Remscheider Milchhändlerverein sucht indessen die Höhe der Verkaufspreise zu rechtfertigen und begründet seine Forderungen insbesondere mit den höheren Unkosten bei der Zustellung der Milch, die im bergischen Lande sich ohne Fuhrwerk nicht durchführen lasse. Man wird also die Gutachten der in dem Strafverfahren zu hörenden Sachverständigen abwarten müssen. Ms.

Ein gemeingefährlicher Butterfälscher verurteilt. Der jetzt 26 Jahre alte Kaufmann Georg Hoffmann aus Brieg betrieb schon seit dem Jahre 1921 einen recht schwunghaften Handel mit „Molkereibutter". Er bereiste insbesondere die besetzten Gebiete und die Provinz Schlesien, die er mit seiner Ware beglückte. Sein Treiben war ein gemeingefährliches, denn die „Molkereibutter", die er vertrieb, war von ihm zusammengepanschtes Zeug. Es handelte sich um völlig minderwertige Ware. Im allgemeinen bestand die von H. angepriesene Molkereibutter aus Butter, vermengt mit schlechter Margarine. In einzelnen Fällen war der Hauptgehalt der Butter Salz, umgeben von einer dünnen Schicht Butter oder Margarine.

In Düsseldorf hatte ihn endlich Ende 1921 das Schicksal erreicht, er wurde verhaftet, vor das Wuchergericht gestellt und wegen Verfälschung von Nahrungsmitteln in Tateinheit mit Betrug und unerlaubten Großhandels mit Lebensmitteln zu einem Jahr Gefängnis verurteilt. Da das Treiben des Angeklagten vom Wuchergericht als eine Gefährdung der Allgemeinheit angesehen wurde, hatte das Gericht in den Urteilsgründen ausdrücklich das dauernde Verbot des Großhandels mit Lebensmitteln ausgesprochen. Aber der Herr „Großhändler" ließ sich durch das ergangene Urteil nicht beirren. Im Jahre 1924 begann er von neuem in Breslau mit Butter zu handeln. Er kaufte je einen Zentner Molkerei- und alte dänische Butter sowie 40 Pfund minderwertige Margarine, mischte alles durcheinander und hatte auf diese Weise eine „Auslandsmolkereibutter" hergestellt. 50 Pfund hatte er von diesem Gemisch an zwei Händlerinnen in der Markthalle verkauft, der Rest wurde von der Polizei beschlagnahmt. Von dem städtischen chemischen Untersuchungsamt untersuchte Proben der Butter ergaben, daß diese in Geruch und Geschmack ranzig schmeckte. Sie war stark verwässert und mit 20 Prozent Margarine vermengt. Das Produkt mußte als gröblich verfälscht angesehen werden.

Nunmehr hatte er sich wegen fortgesetzter Nahrungsmittelverfälschung in Tateinheit mit Betrug und unerlaubten Großhandels mit Lebensmitteln zu verantworten. Da der Angeklagte schon einschlägig vorbestraft ist und sein Treiben eine Schädigung des Gemeininteresses bedeutet, brachte der Staatsanwalt eine Gefängnisstrafe von fünf Monaten in Antrag. Der Angeklagte bat um eine milde Strafe, weil er sich zu jener Zeit infolge mißlicher Familienverhältnisse in großer Notlage befunden habe. Das Gericht erkannte auf eine Gefängnisstrafe von vier Monaten unter Anrechnung von zwei Wochen auf die erlittene Untersuchungshaft. Der Erlös für die beschlagnahmte Butter wird eingezogen.

Sprechsaal

Wie kann der übermäßigen Einfuhr an Molkerei-Erzeugnissen aus dem Auslande Einhalt geboten werden?

Die Schutzzölle für Molkereierzeugnisse sind nunmehr vom Reichstag angenommen und dadurch zum Gesetz erhoben. Während vor dem Krieg auf Rahm kein Zoll erhoben wurde, ist dies nunmehr der Fall. Vor dem Kriege hatte die zollfreie Einfuhr von Rahm dazu geführt, daß der auf Butter ruhende Zoll dadurch erheblich umgangen wurde, daß große Mengen an ausländischem Rahm in Deutschland auf Butter verarbeitet wurden. Diese Verarbeitung von ausländischem Rahm erfolgte sowohl durch deutsche Unternehmer als auch durch die ausländischen Molkereien selbst. Diese Verarbeitung hatte vor dem Kriege einen sehr großen Umfang angenommen, und es ist nur zu begrüßen, daß man hier einen Riegel vorgeschoben hat. Ganz besonders wertvoll ist, daß auch auf Milchkonserven ein Zoll gelegt ist. Dieser Zoll beträgt für je 100 Kilo 40 *M*. Nach den monatlichen Nachweisen über den auswärtigen Handel Deutschlands betrug die Einfuhr von Milch, frisch, auch entkeimt und peptonisiert, im ersten Vierteljahr des Jahres 1913 rund 76 000 Doppelzentner, im gleichen Zeitraum 1924 rund 90 000 Doppelzentner, dagegen im gleichen Zeitraum 1925 rund 243 000 Doppelzentner. An dieser Steigerung der Einfuhr ist Holland mit rund 179 000 Doppelzentner am meisten beteiligt, während in zweiter Linie die Schweiz mit rund 47 000 Dopelzentner steht. Da ist natürlich kein Wunder, daß unsere deutschen Milchkonserven-Anlagen mit Schwierigkeiten zu kämpfen hatten, umsomehr, da der für die deutschen Milchkonserven-Anlagen in erster Linie in Frage kommende Absatz an die Handels-Schiffahrtsgesellschaften, an die Marine und an die Kolonien fast gänzlich aufgehört hatte. Leider mußten aus diesem Grunde einige größere Milchkonservenanlagen ihren Betrieb umstellen, resp. ganz einstellen. Bei der Einfuhr von kondensierter Milch kam weiter hinzu, daß die Qualitätsangaben zum Teil so gehalten waren, daß der Laie in seiner Beurteilung über den Wert dieser Waren unbedingt im Zweifel gelassen wurde. Zum Teil waren diese ausländischen Milchkonserven als Rahm bezeichnet, obgleich der Fettgehalt dieser Dosenmilch nicht den Begriffen entsprach, die wir in Deutschland an den Fettgehalt von Rahm zu stellen gewohnt sind. Zum andern war der Fettgehalt nach dem prozentualen Butterfett angegeben, was wiederum für den Laien ein vollständig unbekannter Begriff war. Im letzteren Falle konnte eine Täuschung des kaufenden Publikums dadurch entstehen, daß der als Butterfett angegebene Fettgehalt der Dosenmilch zahlenmäßig ein höherer ist, als der prozentuale Fettgehalt, der in dieser Dosenmilch tatsächlich enthalten war. Es waren wieder die Dänen, welche beim Fettgehalt der Dosenmilch den prozentualen Fettgehalt an Butterfett angaben.

Auch bei Käse hatten die Dänen in gleicher Weise Fettgehaltsangaben gemacht, die ebenfalls dazu geignet waren, über den wirklichen Fettgehalt des Käses Zweifel zu lassen. Während wir in Deutschland gewohnt sind, einen Käse als vollfett, dreiviertelfett, halbfett, viertelfett und mager zu bezeichnen, hatten die Dänen bei der Fettgehaltsdeklaration für Käse nicht den wirklichen Fettgehalt des Käses angegeben, sondern es waren die Käse in der Weise bezeichnet, daß der Zusatz an Vollmilch in Prozenten angegeben war. So wurde zum Beispiel gesagt, daß ein Käse 20 Prozent an Vollmilch enthielt. Das kaufende Publikum wird selbstverständlich nicht gewußt haben, welcher Unterschied besteht zwischen einem Käse, der 20 Prozent Vollmilch enthält und zwischen einem Käse, der 20 Prozent Fett in der Trockenmasse hat. Man wird auch annehmen können, daß die überwiegende Mehrheit der Detaillisten und auch der

Henko

Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda

unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsachen werden tadellos weiß und Metallsachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.

Ueberall erhältlich!

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Rauperiverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.

Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

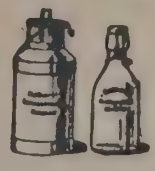
Stahlblech-Sicherheitsplomben!

Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.

Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2258 Lützow 5981 Kurfürst 98/2

Für Post- und Wertpakete!

Für Milchkannen und -Flaschen!



sonstigen Käsehändler nicht über die notwendigen technischen Kenntnisse verfügten, um beurteilen zu können, wieviel Vollmilch prozentual erforderlich ist, um einen Käse mit 20 Prozent Fett in der Trockenmasse zu erhalten. Noch schlimmer lagen die Verhältnisse, wenn bei einem ausländischen Käse zum Beispiel angegeben war, daß derselbe 50 Prozent Vollmilch enthielt. Hier glaubte der Laie sicherlich, daß er einen vollfetten Käse kaufte, der aus reiner Vollmilch mit einem Fettgehalt hergestellt sei, der über dem Durchschnitt einer normalen Vollmilch liegt (!!). Hier müßten für die Folge unbedingt Maßnahmen getroffen werden, damit nicht ein derartiges Vorkommnis bei der Neueinführung der Schutzzölle sich wieder einschleichen kann. Ein Schutzzoll für Frischmilch ist leider nicht vorgesehen. Man wird dabei von der Erwägung ausgegangen sein, daß nicht für alle Teile Deutschlands die Einfuhr von Frischmilch größeren Umfang annehmen kann. Wenn auch die technischen Einrichtungen heute soweit vorgeschritten sind, daß es möglich ist, eine einwandfreie Milch länger haltbar zu machen, wie dies in früheren Jahren der Fall war, so werden die nicht außer acht zu lassenden längeren Transportwege derjenigen Länder, die in erster Linie für eine Einfuhr von Frischmilch in Frage kommen, nicht zulassen, daß Frischmilch nach Deutschland eingeführt wird. Selbstverständlich werden ganz bestimmte Gebiete in Deutschland bei Inkrafttreten der Schutzzölle wahrscheinlich mit größeren Mengen an Frischmilch überschwemmt werden. Das bezieht sich namentlich auf Schleswig-Holstein. Der schleswig-holsteinische Bauernverein hat bereits darauf hingewiesen, daß der schleswig-holsteinischen Landwirtschaft durch die Nichterhebung eines Zolles auf Frischmilch schwere Gefahren drohen. Das rheinische Industriegebiet als größter Verbraucher und bester Zahler für Frischmilch wird von Holland mit so großen Mengen an Frischmilch versorgt, daß nicht allein die im Industriegebiet wohnenden Milchhändler in ihrer Lebensfähigkeit stark bedroht werden, sondern auch die für den Milchversand nach dem rheinischen Industriegebiet in Frage kommenden Molkereien der Konkurrenz der von Holland eingeführten Milch unterlagen. Für das Rheinland und für Schleswig-Holstein würde deshalb ein Zoll auf Frischmilch durchaus angebracht sein. Da aber diese beiden Landesteile und noch sonstige kleinere Gebiete nur einen geringen Teil von Deutschland darstellen, wird der Gesetzgeber bei der Nichterhebung eines Zolles für Frischmilch diese Verhältnisse berücksichtigt haben.

Vom Standpunkt der deutschen Molkereien soll man nunmehr nicht annehmen, daß durch die Erhebung eines Schutzzolles, namentlich auf Butter und Käse, alle Maßnahmen zur Erzeugung nur feinster Qualitäten weniger erforderlich sind. Gerade Butter und Käse sind Konsumartikel, deren Wert und Absatz durch ihre Qualität und Aufmachung bestimmt wird. Minderwertige deutsche Qualitäten an Butter und Käse werden auch durch die neuen Schutzzölle keinen erhöhten Absatz finden. Aus diesem Grunde kann man nur unterstreichen, was Dr. Lauterwald in Nr. 88 dieser Zeitung zur Hebung der deutschen Molkereiprodukte als unumstößliche Forderung aufstellt.

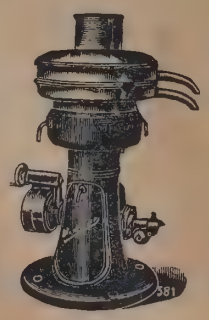
Der oberste Grundsatz für die Herstellung feinster Molkereiprodukte: Saubere Milch, saubere Behandlung derselben und gutes Futter werden bereits Maßnahmen erfordern, die uns in Deutschland nicht unbekannt sind, aber weniger streng durchgeführt werden, weil die in unseren deutschen Molkereien hergestellten Produkte zum größten Teil im eigenen Lande verzehrt werden und deshalb ein wirksamer Konkurrenzkampf in Bezug auf Qualität der verschiedenen Molkereiprodukte zwischen den einzelnen Molkereien wenig oder garnicht in Erscheinung tritt. Die aus dänischen Verhältnissen von uns übernommenen sogenannten Kontrollvereine, die nicht allein den Zweck haben, die Leistungsfähigkeit der einzelnen Kühe einer Kontrolle zu unterstellen, sondern zugleich dazu dienen sollen, Anregungen für die einwandfreie Behandlung der Milch bis zur Ablieferung in die Molkerei zu geben, haben bei uns in Deutschland auch nicht diejenige Beachtung gefunden, wie dies im Interesse unserer deutschen Milchwirtschaft durchaus wünschenswert wäre. Die geringe Verbreitung dieser Kontrollvereine wird darin zu suchen sein, daß bei sehr vielen deutschen Molkereien Lieferanten mit sehr geringem Viehstapel in Frage kommen, wodurch der Einrichtung der Kontrollvereine, selbst bei Zusammenschluß mehrerer Dörfer, von vornherein Schwierigkeiten entgegentreten. Wenn dann die Vorteile dieser Kontrollvereine sich nur auf die Interessen der Landwirte erstrecken, und die Leistungsfähigkeit der betreffenden Molkerei in zweiter Linie kommt, wird der Nutzen dieser Kontrollvereine für die Hebung der Qualität der deutschen Molkereierzeugnisse nicht in dem Maße in Erscheinung treten, wie bei außerdeutschen Ländern, wo die Leistungsfähigkeit der Molkerei zugleich den Gradmesser für die Rentabilität der Viehwirtschaft der angeschlossenen Molkereien darstellt. Es wird nur wenige deutsche Molkereien geben, die nicht ihren Lieferanten eingehende Vorschriften für die Fütterung der Kühe gegeben haben. Dazu kommen Melkregeln und Anweisungen über die Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkereien. Die Betriebsleiter unserer deutschen Molkereien werden diese, sozusagen von den beteiligten Landwirten selbst geschaffenen Maßnahmen, gewiß gern zur Durchführung bringen, wenn ihnen genügend Machtmittel zur Durchführung zur Seite stehen. In allen Fällen muß die Mitwirkung des Vorstandes und Aufsichtsrates vorhanden sein, wenn derartige Bestimmungen ohne Ansehen der Person durchgeführt werden sollen.

Da durchaus nicht anzunehmen ist, daß gerade diejenigen Mitglieder einer Molkerei, welche dem Vorstande oder Aufsichtsrate angehören, ohne weiteres eine durch gute Fütterung und saubere Behandlung einwandfreie Milch liefern, werden sich für die Stellung des Betriebsleiters unter Umständen Schwierigkeiten ergeben, die er aus Selbsterhaltungstrieb vermeiden muß. Die auch von Dr. Lauterwald erwähnten Schmutzprüfungen können in gleicher Weise zu einem zweischneidigen Schwert für den Betriebsleiter werden. Von dieser Erwägung ausgehend, hat man längst versucht, eine Verbesserung der Milch anstatt durch Strafen durch Belohnung zu ererichen. Da diese Belohnungen bei den Molkereien in allen Fällen eine direkte oder indirekte höhere Bezahlung der Milch darstellen, werden namentlich die kleineren Landwirte sich nicht davon überzeugen lassen, daß der Nachbar, lediglich wegen der sauberen Milch, einen höheren Preis erzielen soll. Melkprämien dagegen werden nur dort zweckmäßig sein, wo größere Viehstapel in den einzelnen Viehwirtschaften vorhanden sind. Für Molkereibesitzer ist es darum besonders schwierig. diesbezüglich etwas zu unternehmen. Das Vertragsverhältnis hängt meistens an einem sehr losen Faden. Und selbst bei lang fristigen Verträgen wird es schließlich schwierig sein, den Landwirt rechtlich zur Milchlieferung zu zwingen, wenn derselbe aus irgend

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen

sowie Betriebsänderung

übernimmt



Ewald vom Stein

Düsseldorf

Kaiser-Wilhelmstraße **13**

Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".

Fachmännische Beratung unverbindlich.

Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.

„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Ausnahme-Angebot!

Infolge günstigen Abschlusses liefern wir, trotz allgemeiner Erhöhung der Gummipreise, **jedoch nur solange der Vorrat reicht** unsere zweckmäßigen, dauerhaften und wasserdichten

Molkerei-Schürzen

aus reinem Gummi, bester Qualität.

Nr. 1, Rotgummi, mit Metallösen (100 × 100) . Mk. **7.30**
Nr. 2, „ ohne Oesen, etwas kleinere Form „ **4.80**
Nr. 3, Weißgummi, ohne Oesen (100 cm) „ **5,75**

Versand erfolgt franko gegen Nachnahme.

A. Piekenbrock & Co., Godesberg a. Rhein

Milch-Flaschenkästen

Besonders starke Ausführung — Unbegrenzte Haltbarkeit

Rostsichere Feuerverzinkung — Leichte Reinigung

Große Raumersparnis.

Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, **Chemnitz-Mo.**

Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinnt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 8.

welchen Gründen die Lieferung eingestellt hat. Die deutsche Erzeugung an Molkereiprodukten liegt aber ebenso gut bei unseren Molkereibesitzern. Qualitätsverbesserungen, die doch in allen Fällen als wirksames Gegenmittel für die Einfuhr fremder Molkereiprodukte zu gelten haben, müssen also von beiden Seiten erfolgen, wenn ein durchschlagender Erfolg erzielt werden soll. Gewiß werden die technischen Einrichtungen unserer Molkereien nicht durchweg so beschaffen sein, daß damit eine Qualitätsverbesserung einer minderwertigen Milch ohne weiteres erreicht werden kann. Andererseits muß man sich auf den Standpunkt stellen, daß erstklassige Molkereiprodukte nicht allein das ausschließliche Produkt einer maschinellen Anlage sind, sondern daß man auch mit den einfachsten technischen Einrichtungen erstklassige Molkereiprodukte herstellen kann, wenn das Rohmaterial einwandfrei ist, und die Bearbeitung desselben in sachgemäßer Weise erfolgt.

Ich stimme mit Dr. Lauterwald darin überein, daß mit „unzeitgemäßer Arbeitsweise" unbedingt gebrochen werden muß. Darunter verstehe ich in erster Linie, daß die wichtigsten technischen Arbeiten in einer jeden Molkerei nicht von wenig erfahrenem Personal oder gar dem Lehrling ausgeführt werden. Dieses bezieht sich namentlich auf die Rahmbehandlung und die eigentliche Butterbereitung. Aus Bequemlichkeit und Sorglosigkeit wird in dieser Beziehung noch viel gesündigt, und sehr viele Klagen über minderwertige deutsche Butter würden nicht auftreten, wenn der Leiter einer Molkerei bei der Rahmbehandlung und der Butterbereitung sich nicht allein auf sein Personal verlassen würde.

Wenn man die Währung verschiedener ausländischer Länder mit der deutschen Währung vergleicht, kann man sehr leicht zu dem Trugschluß kommen, daß wir in Deutschland zur Zeit die beste Währung haben. Leider sind diejenigen Länder, die, verglichen mit unserer Währung, einen bedeutend niedrigeren Währungsstand haben, hiervon durchaus nicht überzeugt. Ich denke hierbei namentlich an Italien. Der deutsche Kurs für hundert Lire beträgt rund 15 ℳ, das sind ungefähr der fünfte Teil des Friedensbetrages. Dieses scheinbar ungünstige Verhältnis haben die Italiener sich in der Weise zu nutze gemacht, daß in den großen Städten Süddeutschlands, unter anderen namentlich in München, italienische Kommissionsläger errichtet wurden. Von diesen Hauptlägern wird das ganze übrige Deutschland mit weiteren Kommissionslägern bedacht. Nebenbei sei gesagt, daß ausländische Kommissionsläger umsatzsteuerfrei waren. Berücksichtigt man, daß der italienische Lire in Italien mit 80 Pfennige bewertet wird, so muß für den italienischen Unternehmer ein sehr gutes Geschäft herauskommen, wenn er größere Mengen an Molkereiprodukten in Deutschland unterbringen kann. Dänemark, Schweden, Norwegen und Finnland haben in gleicher Weise in Hamburg große Kommissionsläger errichtet. Der Hamburgische Staat hat diese Kommissionsläger allerdings durch die Umsatzsteuer erfaßt. Immerhin ergeben sich auch hier durch die Valutaunterschiede sehr hübsche Gewinne für die betreffenden Länder. Ich bin deshalb auch der Ansicht, daß die vermehrte Einfuhr aller Arten von Molkereiprodukten hierin mit ihre Ursache hat, und daß die immer wieder betonte angebliche Vorliebe des Deutschen für fremde Erzeugnisse wenig oder garnicht bei der Einfuhr fremder Molkereiprodukte ins Gewicht fällt. Die gleichbleibende gute Qualität der fremden Molkereiprodukte — deren Einfuhr durch die Valutaunterschiede für die betr. Länder ein besonders gutes Geschäft ist — wird ihre bestimmende Einwirkung nicht verfehlen.

X.

Metallhaltiger Quarg. Das wohl am meisten gefürchtete Übel in der Quargkäserei ist die Verfärbung des reifenden Käseproduktes. Mit zunehmendem Alter nimmt der Käse dann eine graue bis schwarzgraue Färbung an. Hervorgerufen wird dieses Übel durch Eisen- und Kupferoxyde, welche auf irgend eine Weise in die Milch gelangen; es kann dieses beim Erzeuger, auf dem Transport oder bei und auch nach der Verarbeitung bezw. Entrahmung geschehen.

In einer mir bekannten Molkerei, welche den größten Teil ihrer Magermilch zu Quarg verarbeitet, waren schon seit längerer Zeit Klagen der Quargabnehmer an der Tagesordnung. Man beklagte sich darüber, daß der aus dem Quarg hergestellte Käse bei fortschreitender Reifung eine Schwarzfärbung zeige. Man konnte sich dieses in der Molkerei nicht erklären, da Milchkannen, Maschinen und Käsewanne sich in bester Ordnung befanden. Eine Quargprobe, welche mir zugestellt wurde, zeigte im frischen Zustande keinerlei Fehler, sondern war als gute Handelsware anzusprechen. Einige daraus hergestellte Käse zeigten nach 8 Tagen eine leichte Graufärbung, welche sich bei zunehmendem Alter noch bedeutend verschärfte. Man wußte nicht, worin der Fehler zu suchen sei, und wie man ihn abstellen sollte. Ich war jedoch zu der Überzeugung gelangt, daß der Fehler in der Magermilchpumpe und deren Rohrleitungen (Kupferrohre) zu suchen sei. Ein kleines Quantum Magermilch, welches an die Lieferanten zurückging, floß vom Erhitzer in eine Räderpumpe und wurde von dieser auf die Milchannahme in einen Behälter befördert. Wenn nun genügend Milch in demselben war, so daß sie zur Rückgabe ausreichte, wurde sie vom Separator unter Umgehung des Erhitzers direkt in die Pumpe geleitet. Auf der Milchannahme wurde das Endrohr der Magermilchleitung in einen Trichter gedrückt, sodaß die Magermilch nun in die im Keller sich befindliche Käsewanne floß.

Auf meine Veranlassung wurde nun die Wand des Separatorenraumes durchbrochen und eine direkte Rohrleitung vom Separator nach der Käsewanne angebracht, so daß nunmehr die Magermilch die Pumpe und die Rohrleitungen derselben nicht mehr zu passieren brauchte. Der Erfolg war überraschend. Der nun aus dem Quarg hergestellte Käse war in jeder Beziehung gut, die Verfärbung desselben war verschwunden. Bemerkt soll noch werden, daß die Pumpe (eine Räderpumpe), schon fünf Jahre im Gebrauch war, die Kupferrohre derselben hingegen schon 17 Jahre benutzt wurden. Die Verzinnung derselben war an der Innenseite schon sehr schadhaft, die Pumpe zeigte Anfressungen.

Nach meiner Überzeugung sollte deshalb, wo es irgend angängig ist, und wo die örtlichen Verhältnisse es gestatten, Magermilch, welche für Sauermilchkäserei verwendet werden soll, nur unter Umgehung von Pumpen und geschlossenen Leitungen in die Käsewanne befördert werden.

H. in M.

Schwarzwerden des Tilsiter-Käses. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nummer 91.)

I.

Es ist immer sehr schwierig, aus einer kurzen Anfrage festzustellen, wo dieser oder jener Fehler seine Ursache haben mag. Wenn es sich, wie

Astra-Milchbehälter

Aus verzinntem Kupfer- oder Stahlblech. Völlig geschweißte gesetzlich geschützte Ausführung.

STRA **BERGEDORFER-EISENWERK A-G** STRA

Ich habe die Großfabrikation der

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Sämtliche **Futtermittel** aus eig. Importen konkurrenzlos
Delfia-Erdnußmehl 56/59 %
„ **Erdnußkuchen** 56/59 %
fast 100 % verdaulich. Schneeweiße Ware, gegen Leinkuchengehalt pro Ztr. 1.50 billiger.

Sämtliche **Düngemittel**
Kalk
zu Syndikatspreisen m. Rabbatten
Zahlungserleichterungen laufend
prompt lieferbar

Verlangen Sie Muster und Offerten.

Landwirtschaftl. Ein- u. Verkaufszentrale
Xanten (Rh.), Tel. 63.

Bis zu
½ Jahr Kredit
geben wir an
Milchhändler u. Molkereien
zur Anschaffung von Milchtransportkannen und Molkereigeräten. Ausführliche Angebote unter 587 an d. Ztg.

Fliesenarbeiten
Gebrüder Rabe, Magdeburg
Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 **Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".**
5

in Ihrem Falle, nur um Teilerscheinungen handelt, daß also ein Teil der Produktion schwarz geworden ist, während andere Käse sehr schön und normal gereift sind, so ist es höchst wahrscheinlich, daß der Fehler vom Lagern auf den Stellagen herrührt. Während meiner langjährigen Tätigkeit habe ich bei immerwährendem Gebrauch der Stellagen keine Farbfehler wahrgenommen; sobald aber dieselben längere Zeit leergestanden und dann wieder in Benutzung genommen wurden, trat, trotz gründlicher Reinigung sehr oft bei den Laiben eine schwarze, schwarzgraue bis rötliche Farbe auf. Und sonderbarer Weise nicht bei allen Käselaiben. Außen an den Käsen waren die Fehler nicht bemerkbar. Später habe ich die schon längere Zeit nicht mehr benutzten Bretter nur mit schon ziemlich reifen Käsen belegt, was zur Folge hatte, daß von da an sich keine Farbfehler mehr an den Käsen zeigten. Die Gefahr des Schwarzwerdens ist bei sehr feuchten Kellern erheblich größer als bei trockenen.

Grütz, Hohenheim, (Wg.).

II.

Das Schwarzwerden des Käses kann auf die mangelhafte Verzinnung des Kupferkessels am Boden sowie auf die angefressenen Käseformen zurückzuführen sein. Gerade in der heißen Jahreszeit, wo bekanntlich die Milch mit einem höheren Säuregrad angeliefert wird, ist dies sehr häufig der Fall. Da sich bei Ihnen nur fingerdicke schwarze Streifen bemerkbar machen, dürfte auch bei Ihnen der Fehler darauf zurückzuführen sein. Gleichzeitig ist das Kannenmaterial auf seine Beschaffenheit zu prüfen. Man findet häufig bei den Lieferanten noch eine Menge alte, eiserne, schlecht verzinnte Kannen aus der Kriegs- und Nachkriegszeit, welche man jetzt unbedingt ausmerzen sollte. Namentlich wo heute nur beste, einwandfreie Ware abzusetzen ist.

Es können auch recht alte und schlecht gereinigte Lagerstellen, wo vordem schwarzer Käse gelagert hat, schuld sein. Haben Sie einmal mit derartigen Mißständen zu kämpfen gehabt, so empfiehlt es sich, die Lagerbretter einer gründlichen Reinigung zu unterziehen und längere Zeit in der Sonne trocknen zu lassen. Am besten tut man daran, derartige Bretter ganz zu entfernen. H. D. in A.

Getreide-Mahlanlage als Nebenbetrieb einer Molkerei. (Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 85 dieser Zeitung).

I.

Ich gestatte mir, auf Ihre obige Frage mit nachstehender Antwort zu dienen, möchte jedoch vorher bemerken, daß ich mit meinen Ausführungen kein maßgebendes Urteil abgeben, sondern nur meine Ansicht zum Ausdruck bringen möchte.

Zu einer kleineren Mühlenanlage würde ein 15 PS. Elektromotor, wenn er nicht mehr anderweitig durch Molkereimaschinen belastet wird, meines Erachtens vollkommen genügen.

Ihre zur Verfügung stehenden Räume sind, auch für die kleinste Mühlenanlage, gänzlich unzureichend, höchstens, Sie können noch die erwähnte Milchannahme als Mühlenraum verwenden, sonst würden die Lokalitäten nur zum Aufstellen einer Schrotmühle, allenfalls zu einer Anlage mit einem Mühlstein ausreichend sein. Ein kleinerer Raum über der Annahme und der Keller genügen auf keinen Fall, abgesehen davon, das für eine Mühlenanlage wegen der immerhin feuchten Luft im Keller in demselben weder Mehl lagern, noch der Walzenstuhl Aufstellung finden kann.

Meine Ansicht geht dahin, daß Räume mit 3, wenn nicht vier übereinander liegenden Etagen zu einem Mühlenbetrieb notwendig sind, in denen im Keller die Transmission mit dem Antrieb, darüber der Raum für den Walzenstuhl nebst Getreideübernahme, Trichter für den Getreideelevator usw. angelegt sind. Das nächst höhere Stockwerk, also für Sie der Raum über der Annahme, wäre für die Mischkästen und Getreide-Reinigungsanlage herzurichten und auf dem Dachboden müßte der Sichter aufgestellt werden.

Die zu einem Mühlenbetrieb unbedingt notwendigen Maschinen sind zuerst die Getreide-Reinigungsanlage, bestehend aus Aspirateur, (Luftsauger), Trieur, (Ausleser), und Schälmaschine. Dann der Walzenstuhl. Bei der kleineren Type wäre der Durchmesser der Walze etwa 300 Millimeter und 50—60 Zentimeter Länge. Ferner ein einteiliger Plansichter, und die nötigen Elevatoren, ich rechne mit 3—4.

Die hier beschriebene Anlage wäre aber nur zur Vermahlung von Roggen; jede der angeführten Maschinen wäre aber notwendig, um ein gutes, den Anforderungen entsprechendes Mehl herstellen zu können.

Sollten Sie auch Weizen vermahlen wollen, müßte ein zweiter Walzenstuhl, eine Griesputzmaschine und ein zweiteiliger Sichter Aufstellung finden.

Auf die Frage der Rentabilität kommend, entspricht eine Kilowattstunde etwa 1¼ PS.-Stunden. Bei oben beschriebener Anlage könnten mit einer Kilowattstunde annähernd 30 Pfd. zur Vermahlung kommen. Für einen Doppelzentner würden also 7 Kilowattstunden erforderlich sein, mithin für 56 Pfg. Strom verbraucht werden.

Wie viel etwa diese Anlage, mit der sich in 24 Stunden gegen 30 Zentner Mehl erzeugen lassen, kostet, erfahren Sie am besten durch Anfrage bei den betr. Firmen selbst, schätzungsweise etwa 3000 ℳ, ohne Montage, Transmission, Riemen, Scheiben, Bretter usw., was sicher noch 1000 Mark kosten wird.

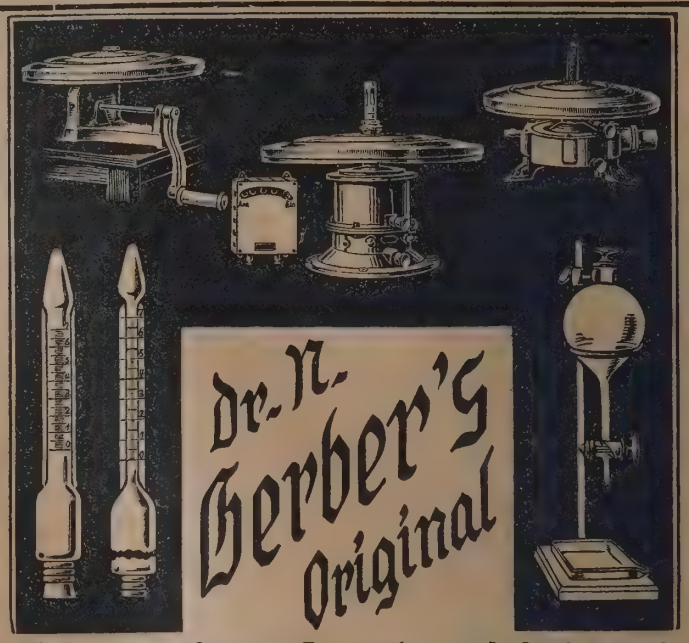
Ohne für eine Mühlenbauanstalt Reklame machen zu wollen, ist eine der größten Spezialfirmen: „Seck", Dresden, die meines Wissens auch in Breslau eine Generalvertretung hat, und dürften Sie von dort wohl kostenlosen Rat holen können.

Vorher möchte ich Ihnen jedoch dringend empfehlen, das Anschaffen und Lesen des Buches: „Müllerei und Mühlenbau", Verlag H. A. Ludwig Degener, Leipzig, worin gemeinverständlich die Anlage der Mühle, sowie die Arbeitsweise jeder Maschine geschildert wird.

Auch der Bezug einer Müller-Zeitung, etwa „Die Mühle", Verlag Moritz Schäfer, Leipzig, Salomonstraße 8, wäre für Sie von Vorteil, und könnten Sie aus derselben Mühlenbauanstalten ersehen, die Sie bei Anlage in Konkurrenz ziehen können. Rich. Knappe, Fulnek.

II.

Die von Ihnen angegebenen Raummaße sind nach meiner Ansicht für die Angliederung einer Mühle als Nebenbetrieb an Ihre Molkerei zu klein. Ihre Ansicht, daß dieselben groß genug für eine kleine Mühle seien, beweist, daß Sie im Müllereifach wohl keine eigene Erfahrung haben. Sie sind also auf den Rat von Fachleuten angewiesen, und da möchte ich



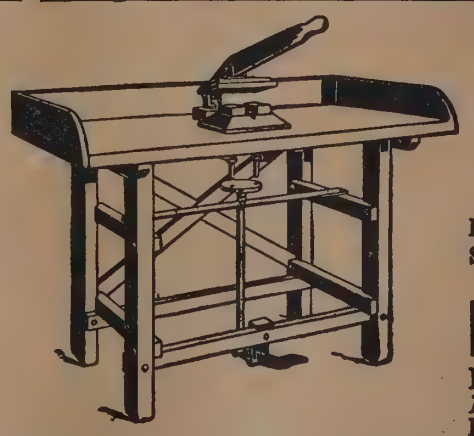
Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Allen voran
sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.
Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.
Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.
Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau i. Sachsen**

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Echt Pergamentpapier für Butterpackung
liefern in erstklassiger Qualität als langjährige Hauptspezialität, mit und ohne Druck
Neuhaus & Co., Frankfurt a. Main
Gegr. 1880 Papierverarbeitung. Gegr. 1880


Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Ihnen empfehlen, sich an einen tüchtigen Mühlenbauer in Ihrer Gegend zu wenden. Sie fahren nach meiner Ansicht besser dabei, als wenn Sie die einzelnen Maschinen von einer großen Firma beziehen. Bei einer großen Anlage mag es ja ratsamer sein, eine größere Firma zu Rate zu ziehen, bei kleineren Anlagen kommt man jedoch mit den in der Umgegend ansässigen Mühlenbauern besser zum Ziel.

Als unbedingt erforderlich halte ich zu einem Walzenstuhl als Reinigung eine gute Schälmaschine, da die Reinigung des eingelieferten Korns die Hauptsache ist. Am besten ist es, wenn Sie zu einem einfachen Walzenstuhl einen Ausmahlgang, sogenannten Franzosen, aufstellen. Wollen Sie das nicht, bezw. läßt das der Raum nicht zu, dann müßten Sie schon einen Doppeltwalzenstuhl nehmen, dazu kämen 2—4 Elevatoren und ein vierteiliger Behälter von mindestens 10 Zentner Korninhalt, damit nicht jeder Sack Korn gesondert aufgeschüttet werden muß. Weiter benötigen Sie 2 Sichter oder einen kleinen Plansichter, der aber nur bei genügenden Raumverhältnissen aufgestellt werden kann. Ferner eine Mehlmischmaschine, die jedoch nicht unbedingt erforderlich ist.

Mit den vorerwähnten Maschinen sind Sie imstande, ein gutes, Mehl herzustellen, und das ist die Hauptsache. Liefern Sie erstklassiges Mehl, dann kommt auch die Kundschaft. Hinzu kommt natürlich noch, daß die Anlage so groß ist, daß man auch imstande ist, die Kundschaft pünktlich zu bedienen. Ob der Keller als Verarbeitungsraum für Korn bezw. Mehl geeignet ist, richtet sich nach den dortigen Verhältnissen. Da das Mehl vom Walzenstuhl (falls derselbe nicht im ersten Stockwerk aufgestellt ist), durch einen Elevator wieder nach oben in den Trichter befördert werden muß, würde der Keller für die Aufnahme der Elevatoren geeignet sein. Es müßte aber auch dann noch ein Raum über dem Walzenstuhl für die Aufstellung der Sichter, der Reinigung usw. vorhanden sein; denn es hat keinen Zweck, eine Anlage einzurichten, über die man sich gleich ärgern muß. Ich habe in dieser Weise auch Lehrgeld bezahlen müssen, nachdem ich jedoch meine Maschine von einem tüchtigen Mühlenbauer aufstellen ließ, habe ich auch meine Freude daran. Ich möchte dringend davon abraten, Maschinen alten Systems zu kaufen, auch wenn dieselben, wie man sich so schön ausdrückt, vollständig neu überholt sind. Elevatoren oder Sichter kann man wohl gebraucht und gut erhalten kaufen, wenn man bei der Anlage Geld sparen will. Die Mühle muß möglichst völlig automatisch arbeiten und keine menschliche Arbeitskraft dauernd erfordern. Der Walzenstuhl darf nicht zu kurze Walzen haben. Ein Walzenstuhl von 3—400 Millimeter Walzenlänge leistet nicht genügend, um den Betrieb lohnend zu gestalten. Das Mindeste sollte 5—600 Millimeter Walzenlänge sein. Die Leistung können Sie von jedem Lieferanten bezw. Mühlenbauer erfahren. Am besten ist es, wenn Sie ungefähr wissen, wie viel Korn Sie pro Tag zu vermahlen haben werden und sich darnach die Maschine bestellen. Eine Leistung von 4—5 Zentner Korn die Stunde ist wohl das Mindeste, um überhaupt den Betrieb lohnend zu gestalten. Ein Kilowattpreis von 8 Pfg. ist als niedrig zu bezeichnen und wenn der Strompreis dauernd verhältnismäßig niedrig ist, würde dadurch die Rentabilität der Anlage natürlich günstig beeinflußt. Wieviel die Anlage kosten wird, können Sie am besten erfahren, wenn Sie sich von einem Mühlenbauer ein Projekt ausarbeiten lassen und dazu einen Kostenanschlag. Diese Preise sind dann ja auch verbindlich, während die Ihnen von anderer Seite genannten doch keinen sicheren Anhalt geben. Als gute Sichter möchte ich Ihnen noch die Askaniasichter empfehlen.

Der Nachsatz Ihrer Anfrage, welche Firmen für Schlesien in Frage kommen, erinnert mich an einen Sprechsaalartikel im deutschen Müller. Ueberschrift: „Billigmüllerei“, und stammt dieser Artikel aus Oberschlesien. Er beweist, daß auch in Schlesien die Mühlen keine sichere Goldgruben sind. Ein Müller hat nämlich ein Werbeblatt für seine Mühle an die Landwirte verteilt. Der Inhalt ist folgender:

„Werte Mahlkunden! Von der neuen Ernte mahle oder tausche für 50 Pfennige und 4 Pfund Schwund per Zentner und gebe 70 Pfund helles Mehl und 26 Pfund Kleie.“

Wenn auch in Ihrer Gegend derartige Verhältnisse bestehen, dann kann ich nur dringend raten, lassen Sie die Hände von der Müllerei Eine Vorbedingung für die Rentabilität sind nämlich auskömmliche Mahllöhne.

Eigenartige Erscheinung bei dauererhitzter Milch. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 88). Soweit die Sache auf Grund Ihrer Angaben aus der Ferne beurteilt werden kann, liegt meines Erachtens die Schuld an dem Bitterwerden an zu langer Dauer der Erhitzung, wodurch dann alle Milchsäurebakterien und auch die sogen. Enzyme abgetötet bezw. vernichtet werden.

Die Erreger des bitteren Geschmackes sind m. E. peptonisierende Bakterien, welche durch die Dauererhitzung nicht vernichtet werden. Das geht unter anderem schon daraus hervor, daß die eigenartige Erscheinung bei der hochpasteurisierten Milch nicht vorhanden war, indem dann wohl „alle“ Keime vernichtet wurden.

Meines Erachtens sollte dauererhitzte Milch nicht höher als 60 Grad Celsius erhitzt werden, die Erhitzung selbst nicht länger als 30 Minuten dauern. Nach dem Erhitzen ist die Milch sofort so tief wie möglich, mindestens aber auf 2 Gr. Celsius abzukühlen. Das beste Mittel aber, um Milch lange frisch und einwandfrei zu erhalten, ist und bleibt: saubere Gewinnung, sofortiges tiefes Abkühlen nach dem Melken und Aufbewahren derselben bei niedriger Temperatur bis zum Verbrauch, Es wäre zu prüfen, ob der Milch irgend ein Konservierungsmittel zugesetzt ist, welches unter Umständen auch den bitteren Geschmack der Milch beim nochmaligen Kochen verursachen kann. A. in G.

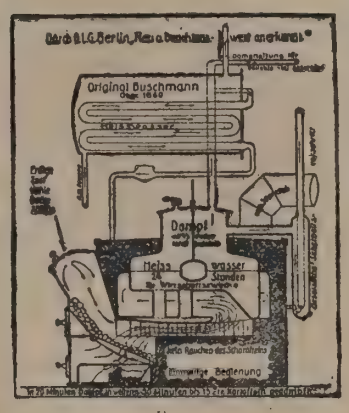
Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Bäckerei als Nebenbetrieb einer Molkerei. Da mein Betrieb vorerst wenig Milch hat, beabsichtige ich als Nebenbetrieb eine kleine Dampfbäckerei in einem ans Kesselhaus stoßenden Raum anzulegen. Kann man zum Backen direkten Dampf vom Kessel verwenden? Der Kessel hat 8 qm Heizfläche. Das Heizmaterial kostet fast nichts, denn ich heize mit Sägespähnen. Kann ich den Backofen vom Maurer herstellen lassen oder muß ich dazu Spezialarbeiter von einer Fabrik kommen lassen? Wie teuer würde sich der Ofen stellen und wie sind die Verdienstmöglichkeiten einer kleinen Dampfbäckerei? Im voraus meinen besten Dank.

Molkerei W.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

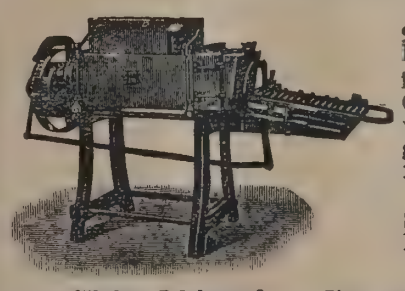
Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i.S. E.

Aelteste Spezialfirma.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.

Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäserei

Milchbassins **Milchständer**

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: **G. Strickrodt.**

Isolierbehälter

Milchkühler

Wärmeaustauscher Milchleitungsteile usw.

F. Stamp G. m. b. H.

Fabrik für Molk.-Geräte

Bergedorf 18 b. Hamburg.

Bücherschau.

Bakteriologie für die Molkereischule. Von Prof. Dr. W. Henneberg, Kiel. Verlag der Molkerei-Zeitung Hildesheim 1925. Mit 56 Druckseiten Text, 32 Abbildungen und einem übersichtlichen Inhaltsverzeichnis. Preis 1,20 *M*.

Unter obengenanntem Titel hat Herr Professor Dr. Henneberg, der Direktor des Bakteriologischen Instituts der Preußischen Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel eine kleine Broschüre herausgegeben, die im Wesentlichen das zusammenfaßt, was den Molkereischülern in der Kieler Forschungsanstalt in den halbjährlichen bakteriologischen Kursen geboten und zum größten Teil auch bei der Abschlußprüfung von ihnen verlangt wird.

Der Inhalt zerfällt in die Einleitung, die allgemeine und die spezielle Bakteriologie.

Was in der Einleitung über die Notwendigkeit und den Wert des bakteriologischen Unterrichts in den Molkereilehranstalten gesagt wird, kann garnicht genug unterstrichen werden. Wer die Welt der Kleinlebewesen nie aus eigener Anschauung kennen gelernt, nie mit Platinnadel und -Oese, Petrischalen, Nährböden und Mikroskop gearbeitet hat, kann sich schwer eine Vorstellung machen. Nicht auf das Auswendiglernen schwieriger Fremdwörter kommt es an, sondern auf die Anschauung, auf das Beobachten und auf das von selbst sich daraus ergebende bakteriologische Verständnis und Verantwortlichkeitsgefühl und deren Uebertragung auf den praktischen Molkereibetrieb. Beim Melken, Seihen und Kühlen, bei der Annahme der Milch, beim Erhitzen und Wiederabkühlen von Milch und Rahm, bei der Verwendung von Reinkulturen in der Butterei und in der Käserei, beim Reinigen der Gerätschaften, beim Betrachten der Molkereiwände, der Fußböden und Decken, der Käsestellagen und -Bretter, bei der Beseitigung der Oberwässer bei der Prüfung der Molkereihilfsstoffe, kurz, auf Schritt und Tritt begegnen wir im praktischen Molkereibetriebe der Notwendigkeit, bakteriologisch zu sehen, zu denken und zu empfinden und bessernd Hand anzulegen. —

Im Teil I: „Allgemeine Bakteriologie", setzt der Verfasser in kurzer aber interessanter Weise die Grundbegriffe der Bakteriologie auseinander, um in Teil II: „Spezielle Bakteriologie", auf die verschiedenen Hefearten, Schimmelpilze und Bakterien oder Spaltpilze und deren große Bedeutung für den Molkereibetrieb des Näheren einzugehen. — Die Broschüre ist kurz, bündig und für jedermann klar und verständlich geschrieben und enthält sehr viel positive, für die Molkereipraxis äußerst wertvolle Angaben. Ich habe mich in den Inhalt des denkenswerten Werkchens mit großem Interesse und Vergnügen vertieft und kann nur allen vorwärtsstrebenden Molkereifachleuten empfehlen, es auch zu tun.

Dr. Lauterwald.

Briefkasten

K. B. Dadurch, daß Ihnen der Vertrag Ihres Vorgängers bei Ihrem Engagement als Betriebsleiter zum Durchlesen vorgelegt wurde, und Sie sich mündlich mit dem Inhalte des Vertrages einverstanden erklärten, gilt auch für Sie die in dem alten Vertrage vorgesehene einmonatliche Kündigungsfrist. Ihr mündliches Einverständnis hat genau dieselbe Rechtskraft, als wenn mit Ihnen ein besonderer schriftlicher Vertrag aufgesetzt wäre.

M. K. Es ist ein Irrtum, zu glauben, der Betriebsleiter könne nur von der Generalversammlung gekündigt werden. Der Vorstand ist der gesetzliche Vertreter der Genossenschaft. Wenn der Vorstand Sie kündigt, trotzdem die General-Versammlung vorher einen entgegengesetzten Beschluß gefaßt hatte, so ist die Kündigung des Vorstandes durchaus rechtskräftig. Handelt der Vorstand anders, als die Generalversammlung vorher beschlossen hatte, so ist er nur der Genossenschaft gegenüber verantwortlich. Sie können dagegen keine Rechtsmittel anwenden.

W. H. Wir können Ihnen so ohne weiteres nicht sagen, wieviel Sie für ein Fettprozent auszahlen können; denn das richtet sich doch ganz nach der Verwertung Ihrer Erzeugnisse, und etwas müssen Sie sich auch nach der Konkurenz richten. Falls Sie uns nähere Angaben machen, sind wir gern bereit, eine Berechnung über die Höhe des Milchpreises anzufertigen.

K. in Z. Sie haben mit Ihrem ersten Gehilfen eine 6 wöchentliche Kündigung ausgemacht. Nun kann derselbe sofort eine Verwalterstelle annehmen und will schon in 14 Tagen gehen, indem er sich auf die Bestimmungen der Gewerbeordnung beruft. Bekanntlich haben diese aber nur dann Geltung, wenn nichts anderes vereinbart ist. Der Gehilfe kann also nicht, wie er meint, schon in 14 Tagen gehen, sondern muß die abgemachte Kündigungsfrist einhalten. — Wenn nun der Gehilfe auch im Unrecht ist, so dürfte es sich, vom menschlichen Standpunkte aus betrachtet, doch empfehlen, den Gehilfen rechtzeitig gehen zu lassen, so daß er die Verwalterstelle antreten kann, denn bekanntlich werden diese nicht alle Tage angeboten. Wir glauben, daß Sie dem auch gern nachkommen und daß es Ihnen nur darum zu tun ist, den Gehilfen von seinem Unrecht zu überzeugen. — Ein vorzügliches Lehrbuch über Käserei ist das Handbuch von Eugling/Weigmann, 3. Aufl. Sie können es von unserer Buchhandlung zum Preise von 10 *M* beziehen. — W. Fleischmann, Bereitung von Backsteinkäsen, ist vergriffen.

M. Z. in W. Sie verfüttern Molkeneiweiß am besten mit Kartoffeln, Schrot u. dergl. gemischt. Es ist dann ein sehr gutes Futtermittel und für Schweine jeden Alters und jeder Nutzungsrichtung gleich gut geeignet. Es jedoch allein zu verfüttern, davon möchten wir ganz entschieden abraten. — Getrocknete Biertreber haben irgend einen schädigenden Einfluß auf die Milch und deren Erzeugnisse nicht. Sie sind sogar ein ausgezeichnetes Milchfuttermittel. Auch Kartoffelflocken sind, selbst in größeren Mengen gefüttert, nicht schädlich. Selbstverständlich müssen diese Futtermittel von tadelloser Beschaffenheit sein.

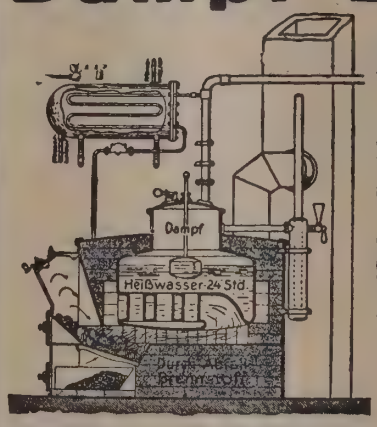
Molkerei P. Die Sahne läßt sich dann am besten schlagen, wenn sie 1—2 Tage tief gekühlt, etwa bei 4—6 Gr. C., aufbewahrt wird. Ein vorheriges Pasteurisieren ist natürlich sehr empfehlenswert, zumal wenn man weiß, daß die Milch nicht einwandfrei ist. Wenn Ihre Sahne 26 Proz. Fett hat, wie Sie schreiben, so muß sie sich unbedint schlagen lassen. — Sie können Ihren Gehilfen jeden Tag kündigen, also nicht etwa nur am 1. oder 15.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Dampf-Erzeuger



(Niederdruck) mit Schrägrostschüttfeuerung, System G. u. K. verwendbar für alle Zwecke

50—70 Proz. Brennstoffersparnis!

Verbrennen: Lohe, Torf, Sägespähne, Rohkohle und alle anderen Abfall-Brennstoffe.

24 Std. ohne Nachlegen Warmwasser

Viehfutterdämpfer und Wohnungs-Heizung kann angeschlossen werden.

Schnelle Amortisation der Anschaffungskosten.

Gotthardt & Kühne, Lommatzsch, Sa. 3.

Echt Pergamentpapier

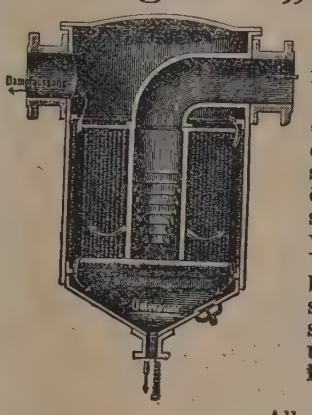
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

Schweinehaltern gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch" mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoff der den Wünschen des Großhandels in jeder Hinsicht entgegenkam. Auftrieb-Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 *M* zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Original-„BRUNSVIGA"-Abdampf-Entöler



D. R. P. und Ausl.-Pat. mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen

Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser usw. verwendet werden kann und ein Verschmutzen der mit Abdampf beschickten Rohrleitungen ausgeschlossen ist, sondern auch für eine stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.

Alleinfabrikant:

C. Dempewolf, Braunschweig

Maschinenfabrik und Apparatebau.

Unser Name ist unsere Reklame!

Engelmann'sche Quargknet- u. Mischmaschinen

Engelmann'sche Käseformmaschinen

gehen seit Jahrzehnten in alle Welt!

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 1. September. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 2,06 ℳ, 2. Qualität 1,95—2,00 ℳ je Pfund. Tendenz: stetig.

Hamburg, 2. Sept. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

37	Drittel	1. Kl.	zu	198,60* Mk.	5	Drittel	1. Kl.	zu	193,— Mk.
47	„	1. „	„	198,50* „	7	„	1. „	„	192,— „
37	„	1. „	„	198,—* „	21	„	1. „	„	191,— „
38	„	1. „	„	197,—* „	4	„	1. „	„	190,50 „
5	„	1. „	„	194,70 „	27	„	1. „	„	190,— „
72	„	1. „	„	194,60 „	12	„	1. „	„	189,— „
60	„	1. „	„	194,50 „	9	„	1. „	„	188,— „
1	„	1. „	„	194,40 „	11	„	1. „	„	187,— „
1	„	1. „	„	191,30 „	6	„	1. „	„	186,— „
43	„	1. „	„	194,— „					

1. Klasse 443 Drittel zu . . . . . 194,63 Mk. im Durchschnitt
1. Klasse 21 Drittel zu . . . . . 182,05 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 2. September. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Bessere Berichte mit Preiserhöhungen aus Dänemark und Holland wirkten auf den hiesigen Markt günstig ein und ließ sich daher das Geschäft in den ersten Tagen besser an. Die Nachfrage war reger und besonders allerfeinste Qualitäten gut gefragt. Die Eingänge, die keine Zunahme aufwiesen, bestehen zum Teil aus fehlerhaften, abschmeckenden Sorten, die wenig Beachtung finden. — Schmalz. Die Tendenz des amerikanischen Marktes ist fest und sind die Notierungen in Chicago stark erhöht worden. Hier folgen die Preise nur zögernd. Der Absatz ist bei dem kühlen Wetter besser geworden.

Hamburg, 2. September. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der Verlauf des letztwöchigen Marktes war für den Hamburger Platz als recht unerfreulich zu bezeichnen; speziell die deutsche Butter traf durchweg in mangelhafter Beschaffenheit ein und die feuchte, warme Witterung begünstigte eine rasche Qualitätsverschlechterung. Penible Käufer richteten deshalb ihre Aufmerksamkeit auf dänische Butter, wofür sie allerdings entsprechend höhere Preise bezahlen mußten; bei dieser Sachlage blieb deutsche Butter sehr vernachlässigt, und mußte mit Verlusten abgestoßen werden. Die Ermäßigung der Börsennotierung um 4 ℳ am letzten Donnerstag entsprach durchaus den herrschenden Verhältnissen. In der dieswöchigen Berichtswoche krankte das Geschäft unter denselben Faktoren. Viele Molkereien, welche sonst den Buttergroßhändler nicht kennen, kommen mit Angeboten heraus, ein Beweis, daß die Produktion einerseits zugenommen hat, und die Absatzmöglichkeiten sich andererseits verschlechtert haben. Eine durchgreifende Aenderung in dieser fatalen Lage dürfte in der ersten Hälfte dieses Monats kaum zu erwarten sein; wir haben deshalb auch weiterhin mit schleppendem Absatze zu rechnen. Das heutige Auktionsergebnis sank gegenüber der Vorwoche, soweit sich bis zur Stunde übersehen läßt, um ca. 8 ℳ. Auch in dänischer Butter hat die Nachfrage in dieser Woche nachgelassen und es erscheint noch fraglich, ob Kopenhagen in der Lage sein wird, die Absicht, die Notierng in dieser Woche, Goldparität gerechnet, zu erhöhen, wird durchsetzen können. In sibirischer Butter war das Geschäft ebenfalls sehr flau bei ermäßigten Preisen. Gute Nachfrage herrscht nach kanadischer Butter, da dieses in Gefrierdampfer eingetroffene Produkt in vorzüglicher Qualität herangekommen ist. — Amerikanisches Schmalz. Während der Berichtswoche waren die Preisschwankungen sehr unbedeutend und der Markt schließt zu ungefähr denselben Preisen wie vor ca. 8 Tagen. Ware im Freihafen stellt sich gegenwärtig auf ca. 46 Dollar, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 200 ℳ je 100 Ka. — Dänisches Schmalz. Der hohe Kronenkurs erschwerte das Geschäft. Die Dänen werden erst ihre Preise wesentlich herabsetzen müssen, ehe ein vernünftiges Preisverhältnis zum amerikanischen Schmalz hergestellt sein wird. Blasenschmalz stellt sich auf ca. 205 ℳ, Blockschmalz auf ca. 198 ℳ je 100 Kg.

Hamburg, 2. September. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die in der letzten Woche vorherrschende ruhige Marktlage des dänischen Buttermarktes hat einer festeren Stimmung Platz gemacht. Die Nachfrage nach feinster dänischer Butter war sowohl von England als auch vom Kontinent sehr gut und in Verbindung mit der abnehmenden Produktion konnten sich die Preise um ca. 6—8 Sh. bessern, während man in der vorigen Woche zu 212—214 Sh. handelte, schwankten die Preise dieser Woche zwischen 218—222 Sh. Es dürfte deshalb für morgen mit einer Erhöhung der Notierung von 10—15 Kronen zu rechnen sein. Maßgebend wird auch in dieser Woche der Kursstand der dänischen Krone sein, die nach der Aufwärtsbewegung der letzten Woche eine Abschwächung erfahren hat. — Deutsche Butter war in der letzten Zeit am Platze wenig begehrt, weil die Preise teilweise höher lagen, als für dänische Butter. Das heutige Auktionsergebnis liegt ca. 8 ℳ niedriger, als vorige Woche und dürfte auch wohl wieder eine Anregung geben, für ein gutes Geschäft in deutscher Butter. Für gute Qualitäten in australischer, kanadischer Butter sowie auch sibirischer Grasbutter besteht zufriedenstellende Nachfrage.

Hildesheim, 3. September. Bericht von Mann & Friedeborn. Der Begehr nach Butter ist infolge hoher Preiese und anderer Faktoren nicht mehr so lebhaft. Durch den Rückgang des Frischmilchkonsums bei der jetzigen kühlen Witterung hat sich die Butterproduktion etwas gesteigert und den Bedarf entsprechend beeinflußt. Im Auslande scheint man krampfhaft die hohen Preise aufrecht zu erhalten, verschiedentlich durch höhere Forderungen zum Kauf Anreiz geben zu wollen. Jedenfalls ist die Lage heute wenig erfreulich für die, welche auf Hausse spekuliert haben. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 1. September. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Lage auf dem Butetrmarkte ist nach wie vor ungeklärt. Während Dänemark und Holland fester gestimmt sind, liegen von anderen Provenienzen immer noch dringende und niedrige Angebote vor. — Der Absatz ist auch nicht so stark wie man erwartet hatte und der hiesige Platzbedarf ließ trotz der Messe zu wünschen übrig. Inländische Butter würde unter solchen Umständen wohl vernachlässigt sein, wenn die Einlieferungen größer wären. Ueber die Qualität der inländischen Butter wird vielfach noch recht geklagt, weil die Haltbarkeit derselben sehr mangelhaft ist. — Der Warnruf an die deutschen Molkereien, doch auf bessere Bearbeitung der Butter zu achten, sei daher in Rücksicht auf die Konkurenz der ausländischen Butter hiermit wiederholt. — Zunächst werden sich die Preise behaupten lassen.

Dresden, 1. September. Bericht der Firma Georg Münch. Wie schon zu erwarten war, hat der Monatswechsel eine Belebung des Marktes gebracht. Die Nachfrage in allen Qualitäten bleibt zufriedenstellend. Auch das Ausland meldet eine festere Tendenz, so daß mit unveränderten Preisen zu rechnen ist. Durch diese Stabilität der Preise wird sicherlich die Kauflust gefördert werden; denn bisher warteten die Abnehmer auf rückgängige Preise, was nunmehr ausgeschlossen ist, schon aus dem Grunde, weil die deutsche Produktion keine wesentliche Zunahme aufweist. Mit Eintritt der kühleren Witterung wird sicherlich die gewünschte Qualitätsverbesserung eintreten. — Schmalz. Die unveränderten Preismeldungen haben eine kleine Belebung gebracht; der Absatz ist in den letzten Tagen lebhafter. — Margarine. Die Nachfrage bleibt auch diese Woche besser und ist fernerhin ebenfalls eine Zunahme zu erwarten.

Käse.

Köln, 1. September. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45 prozentig, 2,60—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,40—2,50 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90 ℳ je Kg.

Bodegraven (Holland), 1. September. Bericht der Naamloze Vennootschap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Vergangene Woche sind die Preise bedeutend gestiegen und notiert man heute prima Ware mit 67—72 Gulden, Höchstpreis 75 Gulden, 2. Qualität 56 bis 65 Gulden, Anfuhr 365 Partien. Handel: mäßig. — Wo die Zollerhebung erst am 1. Oktober in Kraft treten wird, erwartet man für richtige Septemberware hohe Preise — Molkerei-Ware: Preise sind wieder gestiegen und es es ist nicht ausgeschlossen, daß diese Woche eine weitere Steigerung stattfinden wird. Frische Goudakäse, 20 proz. 47—48 Gulden, do., 30 proz. 54—55 Gulden, do., 40 proz. 62,50—63 Gulden, etwas gelagerte, 40 proz. 66—67 Gulden, gelagerte, 40 proz. 66—67 Gulden, Edamer (frische), 20 proz. 47—48 Gulden, do., 30 proz. 54—55 Gulden, do., 40 proz. 63—64 Gulden; Stimmung: flott; nordholländische Ware: Prima Ware wird flott zu 65—66 Gulden verkauft.

Eier.

Köln, 1. September. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 16, do. über 55 Gr. 15; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 16,5—17,5, do., über 55 Gr. 15—16, unter 55 Gr. 13—14.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 3. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg 3. Septbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meierei-Station, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 192 G.-M. d. Ztr.

Kaufe Stampfkäse
trockene Ware, mit Preisangabe. Angebote unter 3992 an diese Ztg.

Welche Firma evtl. Privatmann leiht tüchtigem Molk.-Fachm. zirka
5000—8000 Mark
zur Übernahme einer Molkerei? Besitze selbst 4000 ℳ. Zahle hohe Zinsen, auch verpflichte ich mich, dauernd Milch oder sonst. Molk.-Produkte zu liefern. Angeb. unter 3961 an diese Zeitung.

Welche Buttergroßhandlung gibt
5000 Mark
gegen Bankzinsen auf 1 Jahr, eingetragen als
1. Hypothek
auf Molkereigrundstück, n. Brandkassenpolice 30 000 ℳ wert, gegen festen Abschluß der Butterlieferung auf Grund einer Notierung, ca. 400 Faß? Zuschriften unter Nr. 3906 an diese Zeitung erbeten.

Vacuum
für Milchkondensierung, ca. 500 Lt. Inhalt, zu kaufen gesucht. (3928
Sollich G. m. b. H., Ratibor.

Gebrauchte, noch gut erhaltene
Quargmühle
zu kaufen gesucht. (3884
Molkerei Eydelstedt b. Barnstorf Bez. Bremen.

Suche einen
Dampferzeuger
zu kaufen. Genaue Beschreib. mit dem äußersten Preis unter 3965 an diese Zeitung.

Zu verkaufen:
1 **Alfa Pony** mit Vorgel. u. neuer Tauschtrommel, 700 Lt. Leistg., 200 Mark
1 **Holst. Butterfaß,** 100 Ltr. Verb., mit Gestell und Antrieb, 100 ℳ
1 **Milchvorwärmer,** Oberantrieb, 100 ℳ
1 **Untersuch.-Apparat** für 24 Prob., 50 Mark
1 **Käsewanne,** doppelw., 350 Liter, 80 ℳ
1 **Magermilchbassin,** ca. 600 Liter mit Eisengestell, 40 ℳ
1 **Kaltwasserbassin,** ca. 1000 Liter, 60 ℳ
1 **Saug- und Druckpumpe,** 50 ℳ
Sämtl. Sachen sind gut erhalten und betriebsfähig. (3972
Louis Grünewald
Niendorf bei Gartow.

Habe zirka 400 ungebrauchte, trockene
Holzhorden
und einen Posten
Standquarg
abzugeben. Anfragen unter 3934 an diese Zeitung.

Sturzbutterfaß
gut erhalten, 100 Liter Verbut- 80 Mark

Untersuch.-Apparat
wie neu, mit allem Zubehör, 2 Proben, 20 Mark, verkauft (3862
F. Sewald
Schweidnitz i. Schles.

Wegen Anschaffung eines größer. Lastwagens ist unser (3977
Ford-Lieferwagen
verkäuflich.
Milchanstalt Caritas

Flammrohrkessel
Bergedorfer Eisenwerk, so gut wie neu, 1906 gebaut, 15 qm Heizfläche, mit grober und feiner Armatur zum billigen Preise von 800 ℳ bahnverladen Oldenburg. (3881
Oldenburg-Osternburg.
Gebr. Plate.

Ich suche eine kleine
Käseformmaschine
für Thüringer Käse, lange, zu kauf. Angebote mit äußerstem Preis u. **K. K. 3965** durch ds. Ztg.

Stellen-Gesuche.

Strebs. Molkereifachmann
sucht, gestützt auf gute Kenntnisse u. Zeugnisse, Vertrauensstellung als Verwalter, Betriebsleiter, Oberm. oder sonstigen Posten. Suchender kann einige tausend Mark Kaution stellen und ist im Besitz d. Betriebsleiterzeugnisses. Antritt nach belieben. Molkereien, denen um eine fleißige, ehrl. Kraft gel. ist, wollen Angebote mit Gehaltsangab. unter 3825 an diese Zeitung senden.

Rheydt, Bez. Düsseldorf.
Molk.-Verwalter
47 J. alt, verh., mit guten Zeugnissen, sucht zum 1. Oktober od. sp. unter bescheidenen Ansprüchen Stellung als Verwalter od. Gutsmeier.
Carl Putzar, Malchow i. Meckl.

Molkereifachmann
28 Jahre alt, verh., 1 Kind, s. zum beliebig. Antritt Vertr.-Stellung. Kaution kann später gestellt werd. Gefällige Angebote unter **D. L. 3932** an diese Zeitung.

Jg., strebs. Fachmann. z. Z. praktischer Leiter eines städt. Betrieb., mit Frischmilchverk., aber noch in ungekünd. Stellg., sucht, um sich zu verändern, zum beliebig. Antritt Stellg. als Obermeier, 1. Gehilfe od. sonst. Vertr.-Posten. Selbig. ist mit all. ins Fach schlag. Arbeiten aufs beste vertr., firm in der Führ. sämtl. Molk.-Maschin., wie Dampf, elektr. Lichtanlage, Kühlmaschinen, (Kohlens. u. Ammoniak), sowie all. and. Maschin. u. Apparat., in Monatsabrechn. u. Milchuntersuch. sowie in der Herstellg. verschiedener Sorten Käs besitzt selb. gute Kenntnisse, auch werd. kl. Reparatur. u. Lötarbeit. selbst ausgeführt. Gefl. Angeb. mit Angabe des Anfangsgehalts erb. unter **3915** an ds. Ztg.

Suche für jungen, verh. (3916
Fachmann
Stellg. als Verwalter, Gutsmeier, Milchverkäufer od. sonstig. Vertr.-Posten. Gute Zeugnisse zu Diensten. Sicherheit kann gestellt werden. Eintritt nach Wunsch. Angebote erbittet
Molkerei Neuendorf
Post Gerdauen, Ostpreußen.

Molkerei- u. Käserei-Fachmann
32 J., d. d. Verk. s. Verw.-Stelle verlor, sucht sof. od. spät. Stelle a. **Verw., Betriebsl., Obermeier, Lagerhalter od. Reisender.** Stelle, wo Verheiratg. mögl., bevorz. Fachschule besucht. Beste Zeugnisse zu Dienst. Kaut. wird gest. Ang. an Verwalter d. Molk. **Mönchhagen** b. Rostock. (3856

Fachmann,
28 Jahre alt, mit den neuesten Maschinen, Kühlanlage, vertraut. Perfekter Weichkäser (Camemb.-, Brie-, Romad.-, Frühstückskäse) usw., gute Erfahr. in Harzkäserei m. Schwitzverfahren. Im Abrechnungswesen, Versand, Expedition sicher, flotter Rechner, sucht zum 15. Sept. oder später Stellung i. städt. Betriebe als Obermeier, 1. Gehilfe od. ähnlichen Vertrauensposten. Gefl. Angebote erbittet (3654
Otto Rose, Zentralmolkerei
Deutsch-Wette, Krs. Neiße.

Verheir. Fachmann,
vertraut mit allen Facharbeiten, Käserei, Butterei u. Maschinenwes., sowie Behandlung der Frischmilch nach dem Degermaverfahren, sucht, gestützt auf sehr gute Zeugn., Stellung als Betriebsleiter, Obermeier Lagerhalter od. sonstigen Vertr.-Posten, wo bescheid. Wohn., Tauschwohnung in Berliner Umgegend vorhanden. Antritt sof. oder spät. Gefl. Angebote erbitte unter **Nr. 3947** an diese Zeitung.

Ehrl. Fachmann sucht zu sof. oder spät. nur Dauerstellg. Selb. ist 28 Jahre alt, besitzt Beräh.-Nachw. u. gute Kenntnisse. Angeb. u. **3945** an diese Zeitung.

Arbeitsfreud. Fachm., Mitte 30, sucht Stellg. als **Filialleiter, Verwalter od. dergl.** Pa. Zeugn. und Kaut. vorh. Beteiligung oder Einheirat angenehm. Angeb. unt. **3929** an diese Zeitung.

Perfekter Harzkäsemeister,
34 Jahre alt, verheiratet, Leiter eines Großbetriebes, firm in der Herstellung haltbarer, goldgelber Qualitätsware, dem mod. Schwitzverfahren, der in der Lage ist, jed. Betrieb rentabel und gewissenhaft zu leiten, kein Augendiener, sondern selbst Hand anlegend, sucht wegen Umstellung hies. Betriebes anderw. bei bescheidenen Anspr. Dauerstellg. Zeugn., Ref. sow. jed. w. Auskunft d. jetz. Herrn Chefs gern z. Verfüg. Angebote erb. Käsemeister **Karl Plieth, Sagau, Schles., Weststr. 9.**

Molkerei- und Käsereifachmann,
verheiratet, 35 J. alt, der weitgehendste Kenntnisse i. Fach bes., gewissenhaft u. geschäftsgew., fester, ehrl. u. sol. Charakter, sucht Stellg. gl. welcher Art als Betriebsl, Obermeier, Filialleiter od. sonst. Vertr.-Posten, Betätigung der Frau angenehm. Zeugn. u. Empfehl. gern zu Diensten. Angebote u. **Schlesien Nr. 3951** an diese Zeitung.

21 jähriger (3953
Gehilfe
sucht zu sofort Stellung. Selbiger ist vertraut mit allen Facharbeiten. Gegend gleich. Angeb. erb.
Walter Schaudinn
Wittenberg, Kupferstr. 7.

Achtung Molkereien!
Ich suche zu bald oder 1. Oktober Vertrauensstelle als (3933
Betriebsleiter, Obermeier oder Vertreter.
Muß jetzige Stellung, welche ich 4 Jahre als Betriebsleiter inne habe wegen Betriebseinschränkung aufgeben. Bin 28 J. alt, verheiratet, 1 Kind, Auskunft bitte ich bei der Zentral-Molkerei und Käsefabrik Sagan. Tel. 234 einzuholen. Werte Angebote bitte zu senden an
Albert Schiedel, Sagan i. Schles., Weststraße 9.

Kräftiger, strebsamer Fachmann, 24 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zum belieb. Antritt Stellung als Verwalter, Betriebsleiter, Obermeier oder sonst. Vertrauensposten. Selbiger ist vertraut mit sämtl. Molkerei- sowie Käsereiarbeiten, energisch, zuverlässig und scheut keine Arbeit. Suchender ist imstande einen heruntergewirtsch. Betr. wieder in die Höhe zu bringen. Geg. gleich. Molk., die auf eine tücht., grundehrl., sol. Kraft reflekt., mögen Angebote senden an (3983
Paul Paß, Ratzebuhr i. Pom., Kreis Neustettin.

Für unseren (3907
1. Gehilfen,
23 Jahre alt, welcher 4 Jahre bei uns war und den ich bestens empfehlen kann, suche ich zu Mitte September d. J. geeignete Stell. i. neuzeitl., größer. Molkereibetriebe. Gefällige Angebote mit Gehaltsangabe erbeten.
J. Gärtner, Molkereidirektor
Görlitz.

Wir suchen für unsern **strebsamen** (3684
1. Gehilfen
zum beliebigen Antritt passende Stellung. Selbiger ist ein fixer Rechner mit guter Handschrift und führt alle Arbeiten gewissenhaft u. sauber aus, wir können ihn deshalb sehr empfehlen. Angebote mit Gehaltsanspr. sind zu richten an
Molk.-Genossensch. Scharfoldendorf,
e. G. m. u. H.,
bei Eschershausen i. Braunschweig.
Fernruf: Eschershausen 87.

Junger ehrlicher, 19 Jahre alter
Gehilfe
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen zu sofort oder später Stellung. Betriebe, wo weitere Ausbildung in Kontor- u. Käsereiarbeiten geboten wird, erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Gegend gl. Werte Angebote erbeten unter **Nr. 3655** an diese Zeitung.

Jung. tücht. Gehilfe,
23 Jahre alt, der wegen Einstellg. des Betrieb. die Stellg. aufgeben muß, sucht zum sofortigen Antritt Stellg. Werte Angeb. an **Rudolf Kalusa, Degerma-Molk. Hannover,** Hildesheimerstr. 173. (3910

Junger, tüchtiger
Molkereigehilfe
mit all. Facharb. best. vertr., w. sich am 15. Septbr., auch einige Tage früher, zu verändern, wenn mögl. nachm. Kontorarbeit, gute Handschrift, sicherer Rechner. Angeb. u. **3943** an diese Zeitung.

Suche für tüchtigen (3941
Gehilfen
für den Betrieb zum 20. d. Mts. Stellung. Hannover oder Hessen bevorzugt.
J. Frahm, Molk.-Gen. Langensalza e. G. m. b. H.

Suche für jungen, kräftigen, arbeitsfreudigen (3937
Gehilfen
Stellung in einer Käserei z. weit. Ausbildung bei mäßigem Gehalt.
Ollech, Molkereiverwalter
Sensburg, Ostpreußen.

Für einen sehr zuverlässigen
Gehilfen
21 Jahre alt, der seit 3½ Jahren bei mir ist, suche ich, da er sich verändern möchte, zum 15. September od. später passende Stellung. (3960
G. Peters, Molkerei Geestemünde,
e. G. m. u. H.

Molkereigehilfe
sucht sofort oder 15. September dauernde Stellung. Gefl. Angeb. erbeten an (3777
Joseph Muschner, Zirkwitz
Kreis Trebnitz, Schlesien.

Junger, strebsamer (3950
Gehilfe
19 Jahre alt, vertraut mit Kessel, Maschinen, Butterei und Käserei, sucht zum 15. 9. anderweitig Stellung. Um Angebote bittet
Paul Gallert
Molk. Patschkau in Schles.

Gehilfe, 26 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugn., z. 15. 9. oder 1. 10. Stellg. als Obermeier, 1. Geh. od. sonst. Vertr.-Posten. Bin auf allen Gebieten des Molk.-Faches aufs beste bewandert. Gefl. Zuschriften erbitte an (3944
Richard Zorn
Molkerei Osternienburg
bei Cöthen in Anhalt.

Strebsamer Gehilfe
mit sämtl. Facharbeit. vertr., sucht zu sof. od. später Stellg. W. Angebote an **Erich Kühl, Stolp i. Pom.,** Poststraße 8. (3911

Molkereigehilfe
21 Jahre alt, sucht zu sof. Stellung. Selbiger ist vertraut mit Kessel, Maschine u. Betrieb, hat auch Erfahrg. in Limburger nebst Romad. u. and. Sorten Käse und verrichtet auch jede andere vorkommende Arbeit mit. Angeb. erb. unter **3927** an diese Zeitung.

Jg., strebs. Molk.-Gehilfe, 24 J. alt, welch. mit sämtl. Maschin. vertraut ist, firm in d. Butt., Quarg-, Harz-, Camemb.-Käs., wie Milchuntersuchg., sucht zu sof. oder später Stellg., evtl. als Erster. Ders. besitzt auch gute Kenntn. in der technisch. sow. kaufm. Buchführg. Gute Zeugn. stehen zur Verfüg. Werte Angebote an **Adolf Kiesel, Ansbach** Mtfr., Oberer Markt 25. (3926

Suche für einen tüchtigen, zuverlässigen, evgl., 20jährigen (3925
Gehilfen
der mit sämtlichen Facharbeit. einschließlich Eismaschine bestens vertraut ist, Dauerstellung zur gründlichen Ausbildung in größ. Käserei. Kann denselben jedem Kollegen bestens empfehlen.
Max Bettermann
Koschütz b. Schneidemühl.

Molkereigehilfe
im 23. Lebensjahre, im 9. Fachj., vertr. mit Kessel, Maschine, Separatoren, Butterei, Käserei u. sämtl. Molk.-Arbeiten, sucht sofort Stellg., wo er sich in der Weichkäserei ausbilden kann. Gegend gleich. (3919
Molkereigehilfe Otto Müller
Königsberg i. Pr.
Artilleriestraße 34.

Kräftiger, ehrlicher **jung. Mann,** 21 J., welch. bereits 1½ J. gelernt hat, s. Stellg. zur weit. Ausbildg. in größ. Molk. Ausführl. Ang. erb. **Gerhard Holzheimer, Berlinchen,** Richnowerstr. 36. (3985

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2136. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 98 — Hildesheim, den 5. September 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 1. September	203 Mark je Zentner.
	Donnerstag, 3. September	203 Mark je Zentner.
	Sonnabend, 5. September	203 Mark je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 3. September	192 Mark je Zentner.
	Auktion am 2. Sept. Höchstpreis 198,60 ℳ, Durchschnitt 194,63 Mark.	
Köln.	Dienstag, 1. Sept.	Höchstpreis 206 Mark je Zentner.
	Freitag, 4. Sept.	Höchstpreis 215 Mark je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 3. Sept.	411 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 396 Kronen).

Berlin, 5. September. Amtl. Preisfeststellun der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 4. September. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 2,00—2,10 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Kempten, 2. September. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 185,— Mark, 2. Qualität 170 Mark. Tendenz: Nachfrage kann befriedigt werden.

Leeuwarden (Holland), 4. Sept. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 245 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 253—257 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 3. September. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umegend E. V. Nachdem um Ultimo herum das Geschäft im Berliner Einzelhandel ruhig war, zeigte sich in den letzten Tagen die um Monatsanfang übliche gewisse Belebung. Bei bis heute unveränderter amtlicher Notierung blieben auch die Preise im Groß- und Kleinhandel die gleichen. Die Eingänge an Inlandsbutter waren im ganzen etwas besser, die Angebote aus dem Ausland weiterhin reichlich. — Die Schmalz- und Margarinepreise blieben unverändert. Das Geschäft in Schmalz war ruhig, in Margarine stellenweise ein wenig besser.

Berlin, 3. September. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Sauregurkenzeit macht sich in diesem Jahr ganz besonders bemerkbar. Ein großer Teil der deutschen Einlieferungen zeigt einen abweichenden Geschmack und kommt jetzt schon wieder Uebwergangsware an den Markt. Unter diesen Umständen ist der Verkauf dieser Qualitäten mit Schwierigkeiten verknüpft und greift das Publikum auf die dänische Butter zurück. Der dänische Markt tendiert weiterhin sehr fest und sind die Preise, in Goldmark berechnet, um G.-M. 2.— je Ztr. höher, während der Kronen-Preis heute um 15 Kronen auf 411 Kronen erhöht wurde.

Leipzig, 3. September. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch die Erhöhung der Kopenhagener Notierung wurde man heute immerhin überrascht, obwohl man mit einer Steigerung gerechnet hatte. — Es ist wohl richtig, daß auch in Deutschland infolge der Milchknappheit und des hohen Milchpreises wegen höhere Butterpreise gerechtfertigt wären, jedoch scheut man sich mehr wie je vor einer Preissteigerung. Der von der Regierung gewünschte Preis-Abbau wird bei den Butterpreisen kläglich Fiasko machen, denn das Ausland, wovon wir bei dem Artikel Butter nun einmal abhängig sind, wird sich wenig um den Preisabbau kümmern. Letzten Endes wird daher der Butterhandel als Sündenbock von den breiten Bevölkerungsschichten angesehen werden. Die Regierung wird dadurch Mißstände hervorrufen, die in Rücksicht auf die um ihre Existenz schwer kämpfenden Privat-Molkereien besser unterbleiben sollten. — Hoffentlich werden die ausländischen Forderungen nicht weiter steigen, damit eine Heraufsetzung der Kleinhandelspreise aufzuhalten ist.

Hamburg, den 5. September. Bericht der Butterfirma A. F. C. Fick. Die Lage auf dem Buttermarkt, die schon in der Vorwoche hier und da geringeren Absatz zeigte, hat in der Berichtswoche eine überraschende Verschlechterung erfahren. Trotzdem die Kleinhandelspreise durchweg um 10 Pfennige je Pfund ermäßigt worden sind, ging der Konsum auf der ganzen Linie weiter zurück. Sowohl vom hiesigen Platz als auch vom Inlande war wenig Begehr vorhanden, man kauft in solchen Märkten eben nur von der Hand in den Mund und stellt in Bezug auf Qualität die höchsten Ansprüche. Leider aber weisen die Zufuhren nach wie vor so viel fehlerhafte saure, käsige und ölige Sachen auf, daß das Geschäft schon hierdurch äußerst erschwert wird. Selbst bei stärksten Preiskonzessionen sind für derartige Qualitäten heute keine Nehmer zu finden und wird den Inhabern nichts anderes übrig bleiben, als Einlagerungen vorzunehmen. — Unter den gegebenen Umständen und der allgemeinen Marktlage entsprechend mußte auch die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein sich gestern mit erheblich niedrigeren Preisen zufriedengeben. Bezahlt wurde bis 194,70 ℳ — für Markenbutter bis 198,60 —, im Durchschnitt 194,63 ℳ gegen 202,74 ℳ in der Vorwoche. Die Großhandels-Abrechnungsnotierung wurde heute um weitere 2 ℳ auf 192 ℳ herabgesetzt. —Der dänische Handel hat durch den guten Absatz nach England eine neuerliche Befestigung in der Berichtswoche erfahren. Die Notierung in Kopenhagen wurde um 15 Kronen auf 411 Kronen erhöht. Wie das Geschäft sich in der kommenden Woche entwickeln wird, bleibt abzuwarten; einstweilen liegt der Handel noch sehr ruhig bei dringendem Angebot. — Von kanadischer Butter trafen dieser Tage größere direkte Sendungen ein, die teilweise von ausgezeichneter Qualität sind und gern gekauft werden. — Sibirische Butter wurde in der Vorwoche noch um 3 Sh. ermäßigt, trotzdem bleibt der Absatz weiterhin schlepepnd, höchstens Extra-Qualitäten, die wenig vorhanden sind, finden stärkere Beachtung.

Breslau, 3. September. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Entwicklung im Auslandsmarkt läuft in entgegengesetzter Richtung als der deutsche Markt. Schon in unserem letzten Bericht haben wir die Vermutung ausgesprochen, daß diesmal der neue Markt kaum eine Belebung des Geschäftes mit sich bringen dürfte. Wir müssen sagen, leider haben wir nach unseren bisherigen Beobachtungen zu sehr Recht behalten. Gewiß bietet unser Gebiet nur einen kleinen Ausschnitt des ganzen deutschen Marktes. Immerhin kann man doch hieraus einen gewissen Schluß ziehen. Genau genommen kann man zwar nur von einer Erhöhung der Kopenhagener Forderung sprechen, doch können, wenn diese Aufbesserung sich über eine Woche hinauszieht, auch die anderen Auslandsplätze hiervon beeinflußt werden. Wir glauben aber, daß schon in der nächsten Woche die Kopenhagener Forderung wieder abschwächen wird, und deshalb die Auslandsmärkte mehr eine einheitliche Linie zeigen werden, vermutlich aber nach unten, denn unser Markt ist keineswegs aufnahmefähig, und es würde uns sehr wundern, wenn ein Abbröckeln der Preise in der nächsten Woche nicht einsetzen würde.

Bremen, 4. September. Bericht von Herm. Schwarz. Am Anfang dieser Berichtswoche lag das Gelchäft außerordentlich still und erst gegen Mitte der Woche, als Dänemark und Holland festere Preise meldeten, konnte eine geringe Belebung erfolgen. Berlin notierte wiederum unverändert 203 ℳ. Hamburg dagegen ermäßigte am Donnerstag die Notiz um 2 ℳ auf 192 ℳ. — Die Hamburger Butterauktionen erbrachten mit 194,63 ℳ einen Mindererlös von ca. 8 ℳ. Die Kopenhagener Notiz erfuhr eine Erhöhung um 15 Kr. auf 411 Kr., wobei die geringe Abschwächung des Kronenkurses kaum eine Rolle spielt. Auch Holland lag gegen Ende der Woche bedeutend fester. In feinster deutscher Butter konnten die Läger ziemlich geräumt werden, dagegen waren abfallende Sachen nur mit eVrlust unterzubringen. — In kanadischer Butter konnte Verschiedenes gehandelt werden, wogegen bei sibirischer Butter die Qualitäten nicht immer befriedigten. Für wirklich ausgesuchte Sachen fand man leicht Nehmer, während auch hierin geringere Qualitäten vergebens unter Preis angeboten wurden. Mit einer wesentlichen Veränderung der Marktlage dürfte vor der Hand kaum zu rechnen sein.

Kopenhagen, 4. September. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt verlief in dieser Woche unverändert wie in der Vorwoche mit fester Tendenz und steigenden rPeisen, die schnell von England bewilligt wurden, während Deutschland sich etwas abwartend verhielt. — Infolge der Kronensteigerung und der erzielten besseren Preise wurde die Notierung heute um 15 Kronen auf 411 Kronen erhöht und der Markt schließt geräumt. Für nächste Woche steht eine ähnliche Marktlage in Aussicht. Der Preis liegt um 219 Sh. herum. — Sibirische Butter. Die geringeren Sorten sind etwas evrnachlässigt gewesen, während wirklich gute Butter Preise bis ganz auf 192 ℳ frei Grenze erzielte. Marktlendenz: ruhig.

Käse.

Köln 4. September. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45 prozentia, 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—3,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90 ℳ je Kg.

Berlin, 4. September. Allmählich beginnt sich die Geldknappheit doch auch im Käsegeschäft recht fühlbar zu machen. Der Grossist bekommt einen recht schweren Stand, denn der Detaillist kann seine Verpflichtungen nicht immer prompt innehalten, vom Grossisten verlangt der Produzent aber pünktliche Bezahlung. Tilsiter ist wieder weiter gefragt in bester Ware, während für fehlerhafte kein Interesse vorhanden war, gerade diese Ware aber weiter reichlich auf den Markt gebracht wird. Die Nachfrage nach Holländer Käse ist nicht mehr so lebhaft, als in voriger Woche, während der Begehr nach Schweizer-Käse unvermindert groß ist. Auch Schachtelkäse ist sehr gut gefragt und in Limburger werden gute Umsätze erzielt. Das Geschäft in Harzer-Käse beginnt sich etwas zu heben. — Als Durchschnitts-Einkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus werden uns genannt in Mark je Zentner: pa. Tilsiter vollfett 115—130, do., zweite Sorte 100—110, echte Emmentaler 170—175, finnländische Emmentaler, großgelocht 163—168, do., mittelgelocht 153—158, bayrischer Emmentaler 160—165, bayrischer Schweizer 135—145, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 100, do., 6teil. 1,20, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 130—135, do., 30 proz. 115—120, do., 20 proz. 100—105, holländischer Gouda, 45 proz. 150—155, do., 40 proz. 127—132, Parmesan 160—165, Camembert, vollfett, 350 Gr. 1,30—1,35, do., 140 Gr., 0,45—0,48, □-Käse, bessere Ware 45—50, do., geringere Ware 35—40, bayrischer Limburger, 20 proz. 92—95, bayrischer Stangenkäse 20 proz. 94—97, Romadur, 20 proz., in Stanniol u. Etikett 120—130, Steinbuscher, vollfett 135—150, Glarner Kräuterkäse 95—100, Italienischer Fettkäse in Schachteln 130—140, Harzer, je nach Qualität 30—40.

Hamburg, 2. September. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die in den letzten Wochen recht feste Stimmung auf dem Käsemarkt hat sich im Laufe der verflossenen 8 Tage stark beruhigt. Das demnächst in Kraft tretende Zollgesetz hat sehr viele Spekulanten mobil gemacht, so daß die Preise außerordentlich gestiegen sind. Auch heute lauten die ausländischen Märkte fest, da alle auf diesen Märkten vorhandenen Zufuhren schnell und zu stetig steigenden Preisen geräumt werden. Es ist ganz ohne Zweifel weit über den Bedarf der nächsten Monate hinaus Käse in Deutschland eingeführt worden. Nach Inkrafttreten der Zollabgabe wird die Einfuhr auf Monate hinaus sehr minimal sein. Dadurch, daß der Termin des Inkrafttretens des Zollgesetzes Monate vorher bekannt war, hat die deutsche Regierung den ausländischen Käseproduzenten eine ganz außergewöhnliche Konjunktur geschaffen. Die Preise für Auslandskäse liegen ca. 20—30 Prozent über den für diese Jahreszeit normalen Preisen. Wäre das Zollgesetz sofort nach Bekanntgabe in Kraft getreten, wären diese sprunghaften Preissteigerungen und die große Anhäufung von Auslandskäse in Deutschland vermieden worden, sehr zum Vorteil unserer Volkswirtschaft. Die deutsche Eigenproduktion ist sehr viel größer, als erwartet war. Trotz der stark gestiegenen Preise für Auslandskäse sind die Preise für deutsche Käse bisher unverändert geblieben. — Tilsiter Käse. Das Angebot in Tilsiter-Käse ist groß. Trotzdem die Preise im Verhältnis zu Auslandskäse günstig liegen, war der Konsum nicht befriedigend. Tilsiter Halbfett-Käse, welche seit Jahren vollständig vernachlässigt werden, dürften, vorausgesetzt, daß die Qualität prima ist, nach Inkrafttreten des Zolles einen besseren Markt finden, da 20 proz. Dänen-Käse durch den Zoll so sehr verteuert werden, daß große Konsumkreise sich unbedingt einem billigeren deutschen Konsumkäse zuwenden werden. — Holländer-Käse. Die holländischen Märkte zeigen ein unverändertes Bild. Alle an den Markt komemnden Partien, selbst ganz frische Ware, ist schnell vergriffen. — Dänen-Käse. Das Geschäft in Dänenkäse ist immer noch recht schleppend. Die hohen Preise setzen sich nicht durch. Die Kundschaft ist noch sehr zurückhaltend, da in den letzten Monaten außerordentlich viel blähende u. splissige Käse am Markt waren. — Schweizer-Käse. Der Markt in Schweizerkäse liegt fest. Auch von der Schweiz werden unverhältnismäßig große Partien hereingenommen. — Weichkäse. Die Preise in Weichkäse haben etwas angezogen. Die Nachfrage war recht gut. — Es wurden bezahlt für 100 Pfd. in G.-M.: pa. Tilsiter-Käse, vollfett 120—128, do., zweite Qualität 105—115, do., Halbfettkäse 68—75, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 72—75, do., 30 proz. 98—102, do., 45 proz. 128—132, holländische Gouda-Käse, 30 proz. —, do, 40 proz. 124—128, do., 45 proz., frische Käse 143—152, do., 45 proz. Sommer- und September-Käse 1924 175—190, holländische Edamer-Käse, 20 proz. 98 bis 103, do., 30 proz. 112—116, do., 40 proz. 125—129, Schweizer-Käse, je nach Provenienz, prima Ware 140—175.

Breslau, 3. September. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Nachfrage war recht gut. Es wurden fast alle Sorten gefragt, und rechnen wir auch für die nächste Woche mit einer ähnlichen Lage. — Quarg. Es besteht immer noch ein fühlbarer Mangel an Ware, doch ist wohl anzunehmen, daß sich das Bild in den nächsten Tagen ändert, zumal die jetzigen höheren Preise die Molkereien anregen dürften, sich der Qargfabrikation mehr zuzuwenden.

Kempten, 2. September. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 64—67 Mark. Tendenz: unübersichtliche Marktlage. Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 Mark. Tendenz: gute Nachfrage für gute Ware.

Leeuwarden (Holland), 4. Sept. Bericht der Fa. S. S. Seven-ster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 94—98 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 110—116 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 126 bis 130 holl. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 4. Sept. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 4. bis 10. September festgesetzt in:

Berlin:	25 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg:	22 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau:	21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 3. September. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eier-Großhandel. Preis in Pfennige je Stück: Inlands-Eier: große, vollfrische, gestempelte 16,5, frische über 55 Gr. 14,5, frische unter 55 Gr. 13; Auslandseier: extra große 16,5—17,25, große 15, normale 9,75—12, abweichende 8,5—9,5, kleine und Schmutzeier 9—9,5. Tendenz: große Ware gefragt, normale vernachlässigt.

Köln, 4. September. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 16, do. über 5 Gr. 15; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 16,5—17,5, do., über 55 Gr. 15—16, unter 55 Gr. 13—14.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Aufgetrieben	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	2	9346	92—87	85—80	Lebendgew.	ziemlich glatt
Bremen	1	1639	86—80	79—75	„	langsam
Breslau	2	2599	92—85	85—76	„	mittel
Cassel	31	486	95—84	83—78	„	langsam
Chemnitz	31	1636	95—86	85—80	„	mittel
Danzig	1	1303	87—73	68—62	„	ruhig
Dortmund	31	2269	90—82	81—78	„	schleppend
Dresden	3	539	96—88	85—75	„	mittel
Düsseldorf	31	1248	95—87	86—82	„	mittelm.
Elberfeld	31	2332	94—88	85—75	„	langsam
Essen	31	2870	93—82	80—76	„	mittel
Frankfurt a. M.	3	587	92—90	93—82	„	langsam
Hamburg	4	3607	90—86	84—75	„	lebhaft
Hannover	2	1550	88—78	75—70	„	langsam
Köln	31	4309	92—83	82—74	„	ruhig
Leipzig	3	1214	94—82	81—75	„	langsam
Magdeburg	1	3312	90—82	81—73	„	langsam
Mannheim	31	2430	92—88	86—77	„	ruhig
München	2	2237	93—80	80—70	„	zurückhaltend
Nürnberg	1	2423	96—90	89—76	„	flau
Stettin	4	502	90—84	84—75	„	rege
Stuttgart	3	532	102—95	87—76	„	lebhaft

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 4. September. Das Bekanntwerden der Annahme der Einfuhrscheinvorlage veranlaßte schon Donnerstag nachmittag und auch noch Freitag früh besonders infolge der Gültigkeitsverlängerung der Scheine auf 9 Monate und ihre Audehnung auch auf Hülsenfrüchte eine starke Befestigung des Getreidemarktes, zumal gleichzeitig auch die plötzliche Hausse an den amereikanischen Märkten bekannt wurde. Die diesseitige Bewegung ließ aber bald nach. Nachdem am Morgen besonders Roggen per Dezember ziemlich lebhaft umgegangen war, waren schon vor der Börse die höchsten Preise bei weitem nicht mehr zu erzielen. Immerhin hielten sich die Notierungen für Roggen, Weizen und Hafer höher als gestern. Das Angebot des Inlandes war hier zurückhaltend, auch hatten die hiesigen Firmen, welche vielfach den Magdeburger Getreidetag besuchten, einen Teil der Muster mit nach dort genommen. Futterartikel sind befestigt. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 219—25, Weizen, mecklenburgischer, September 238, Oktober 247—246, Dezember 255,50 bis 254, Roggen, märkischer 168—176, do., westpr., Oktober 195—196, Dezember 197—196, Sommergerste 215—247, Wintergerste 180—185, Hafer, märkischer 187—185, September 171,50—171, Dezember 189—188,50, Mais (loko Berlin) 214—218, Weizenmehl 31,25—34,25, Roggenmehl 24,75 bis 26,75, Weizenkleie 12,40—12,50, Roggenkleie 11,80—12,00, Raps 355—360, Viktoriaerbsen 26,00—32,00, Futtererbsen 21,0—24,00, Wicken 25,00—28,00, Lupinen blau 12,75—14,00, Rapskuchen 16,10—16,30, Leinkuchen 22,60 bis 22,80, Trockenschnitzel 13,00, Torfmelasse 8,90, Kartoffelflocken 18,10 bis 18,00.

Hamburg, 4. September. Getreide: Fester. Weizen 220—225, Roggen 170—175, Hafer 185—195, inländische Gerste 188—195, ausländische Gerste 190—200, Mais 185—195 Rm., alles für 1000 Kg., Raps 20 bis 21 Rm. für 50 Kg., Hirse 11,50—11,75 Gulden für 100 Kg., Leinsaat 2—23 Gulden für 100 Kg. — Futtermittel: Die Marktlage ist flau. Geschäft gering, Preise unverändert. Hafer 13, Mischfutter 12, Häcksel 4,50, Wiesenheu 7,50, Preßstroh 4 Rm.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Firma **Paul Funke & Co., G. m. b. H. Berlin N. 4,** Chausseestr. 8, beigefügt.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Zum sofort. Antritt für e. große Molkerei ein tüchtiger

Betriebsleiter

gesucht. Kaution 6000 ℳ, davon mindestens 3000 ℳ in bar erforderlich. Milchquantum 2 bis 4000 Liter, 50 Proz. Vers. Wohn. sehr geräum. Gefl. Bewerb. mit Geh.-Ford. unt. **4012** an diese Zeitung.

Molk.-Verwalter

für unseren städtischen Betrieb gesucht, welcher nachweislich einen solchen schon geleitet hat und über eine Barkaution von Mk. 4—5000 verfügt. Angebote unter **4076** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort oder zum 15. 9. einen (4109

2. Gehilfen.

Gehalt Mk. 50.— pro Monat.
C Ramm, Dampfmolk. Haverlah, Station Ringelheim.

Wir suchen einen tüchtigen, soliden, angehenden (4434

Gehilfen

welcher auch für schriftliche Arbeiten Interesse hat, für alle vorkommenden Arbeiten. Betrieb elektr. Bewerbungen mit Gehaltsforder. und Antrittstermin erbittet
Molkerei-Genossenschaft Dorphagen b. Greifenberg i. Pomm.

Suche möglichst bald tüchtigen

Gehilfen

womöglich mit Führerschein. Anfangsgehalt 50 Mark. (4005
Zentral-Molkerei Kaltenbrunn, Oberfranken.

Junger, kräftiger (4046

Gehilfe

in Herstelluno von Camemb.-Käse bewandert, der gute Empfehl. aufzuweisen hat, wird bei gut. Bezahl. sofort oder per 15. 9. eingestellt. Offerten mit Zeugnisabschrift. an
Molkerei Bellmannsdorf, O.-L.

7.05 Ag.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

ter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. nspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

99 **Hildesheim, den 8. September 1925.** 39. Jahrgang.

OCT 8 1925
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Geräte-Neuerungen
uf der D.-L.-G.-Ausstellung Stuttgart 1925.

Von Professor Dr. Martiny-Halle.

(Schluß.)

Degerma-Pasteurisieranlage. Abb. 14, 15, 16 und 17.

Die Molkereimaschinenfabrik von Schulz in Oldenburg zeigte e vollständige Degerma-Anlage. Die zu pasteurisierende Milch ßt über einen Berieselungserhitzer, welcher wie ein Milchkühler aut ist, jedoch von heißem Wasser durchflossen wird. Mit einer mperatur von etwa 63 Grad Cels. wird sie in Flaschen gefüllt,

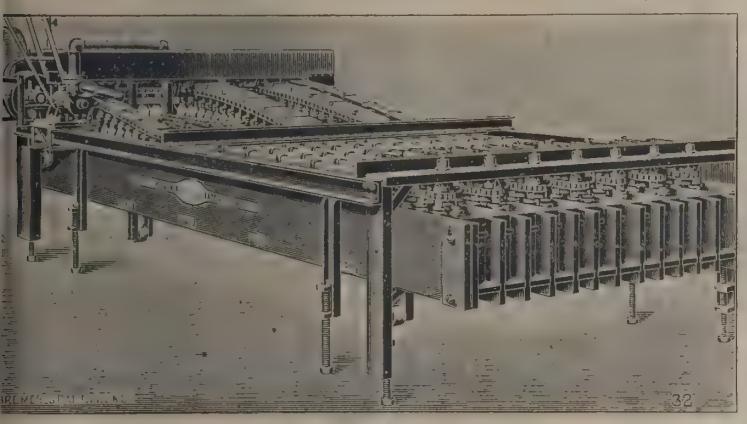


Abb. 14. Einreihen-Degermator von Schulz, Oldenburg.

elche sodann durch eine Verschließmaschine verschlossen werden. Nun erden sie dem Degermator zugeführt. (Abb. 14). Hier werden sie Drahtbecher eingesetzt, welche an einer endlosen Kette sitzen und e Flaschen zunächst durch ein Heißwasserbad von 64—69 Grad C., nn durch ein Brunnenwasserbad, endlich durch ein Eiswasserbad ehen; damit die Flaschen von einem Bad ins andere gelangen und bei die Trennungswände überschreiten können, ist die Kettenfüh- ng ähnlich wie eine „Berg- und Talbahn" angelegt. Die Kanäle r 3 Bäder sind zu enen, eng aneinander egenden Schlangen an- ordnet. Die Kette hrt die Flaschen im sten Kanal des Heiß- asserbades hin, kehrt, chdem sie durch eine olle um 180 Gr. um- legt worden ist, im eiten Kanal zurück, ht dann nach neuer nlenkung wieder hin d kehrt dann nach ermaliger Umlenkung ieder zurück u. s. w. egen Ende des sechsten anges steigt sie all- ählich an, um bei der an folgenden Umlen- ng die Zwischenwand

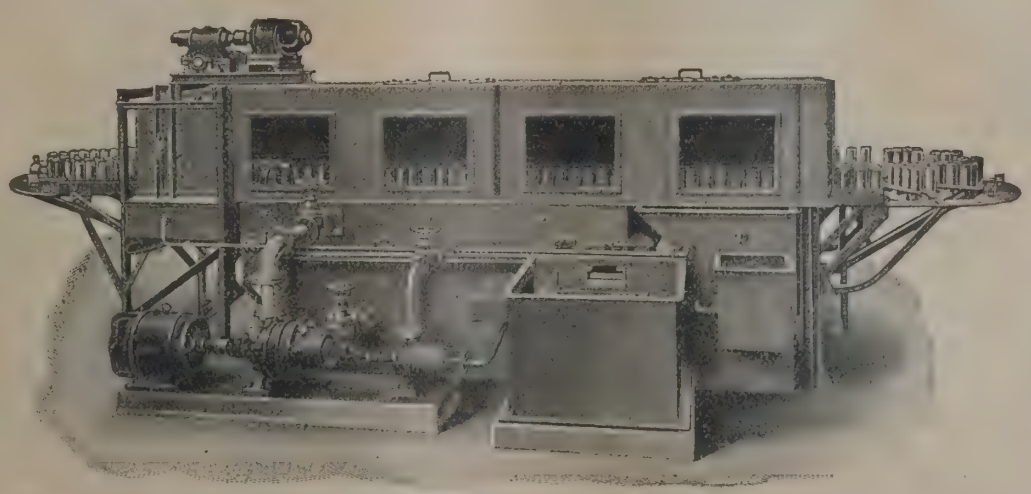


Abb. 15. Bürstenlose Flaschen-Spülmaschine „Groß-Wasch-Automat" von Schulz-Oldenburg.

ischen dem Heißwasserbad und dem Brunnenwasserbad zu über- reiten. In dem folgenden Kanal (dem ersten des Brunnenwasser- ades) steigt sie allmählich ab, damit die Flaschen in Wasser gelan- en können. Nachdem sie die 4 Kanäle des Brunnenwasserbades durch- ufen hat, also zweimal hin und zweimal zurückgegangen ist, über- reitet sie die Trennungswand zum Eiswasserbad, welches 2 Kanäle nt, also einmal hin und einmal zurück durchlaufen wird. Schließ- ch steigt sie wieder an, sodaß die Flaschen, bevor sie abgenommen werden, noch etwas abtropfen können. Im Bade tauchen die Flaschen soweit ins Wasser ein, daß nur der Kopf herausguckt. Die vorgeführte Maschine ist 7,5 Meter lang und 2,1 Meter breit, nimmt also 15 qm Grundfläche ein.

Die Flaschen stellte Schulz, als er vor einigen Jahren die Degerma-Anlage einzuführen begann, aus Stahlblech her. Stahlflaschen sind trotz höheren Anschaffungspreises billiger im Betrieb als Glasflaschen, weil sie nicht brechen. Sie werden aber von den Kunden gelegentlich zum Anwärmen auf den Herd gestellt, und dabei brennt manchmal die Milch fest. Um die feste Schicht zu entfernen, genügt die gewöhnliche, einmalige Flaschenreinigung nicht, sondern muß wiederholt werden. Das Mädchen, welches die Flaschen von der Reinigungsmaschine abnimmt, muß also sorgfältig in jede Flasche hineinsehen; und da man sich hierauf nicht verlassen kann, so muß der Betriebsleiter besondere Aufmerksamkeit anwenden, zumal er die Reinheit der Flaschen nicht beim Durchgehen durch den Betrieb von außen kontrollieren kann, sondern hierzu erst die Flasche in die Hand nehmen und durch das Loch besichtigen muß. Bleibt aber die feste Schicht auf dem Boden, so wird dieser bald rostig und der hygienische Wert der Pasteurisierung wird zweifelhaft. Trotz dieser Schwächen hat der Degerma-Metallflaschen-Betrieb dort, wo die Kunden an Kannenmilch gewöhnt waren, sich gut eingeführt und ist von der betreffenden Molkerei als ein wesentlicher Fortschritt empfunden worden. Kunden jedoch, die an Glasflaschen gewöhnt waren, haben sich gegenüber der Einführung der Metallflaschen ablehnend verhalten. Um nun auch solchen Molkereien, die bisher die Milch in Glasflaschen verkauft haben, die Einführung des Degerma-Verfahrens zu ermöglichen, hat Schulz jetzt auch einen Degerma-Betrieb mit Glasflaschen eingerichtet. Die Glasflaschen müssen, um die Temperatur des Degerma-Verfahrens auszuhalten, von besserer Beschaffenheit sein und kosten pro 1000 Stück 250,— ℳ (Halbliterflaschen); die Firma glaubt, daß solche Flaschen dem Mehrpreis entsprechend länger halten als gewöhnliche Flaschen im gewöhnlichen Pasteurisierbetrieb, eine Ansicht, die noch zu prüfen sein wird. Das Wasser im ersten und dritten Bad wird durch Pumpen in Umlauf gehalten. Das Wasser des Heißbades wird vor dem Eintritt in das Bad erhitzt, das Tiefkühlbad vor dem Eintritt gekühlt, das mittl. Brunnenwasserbad fließt durch. Das erstere läuft im Gleichstrom, die beiden letzteren im Gegenstrom zur Kette. Der Gleichstrom des ersteren soll bewirken, daß die Milch sofort auf die Pasteurisierungs-Temperatur kommt. Der Gegenstrom der beiden letzteren soll bewirken, daß 1) der Temperatursturz beim Übergang von einem Bad zum andern nicht zu groß für Glasflaschen wird, 2) die Kühlung d. Brunnenwassers möglichst ausgenutzt wird, 3) die Endtemperatur der Milch möglichst niedrig wird. Vor dem Füllen werden die Glasflaschen zur Verhütung des Bruches annähernd auf die Temperatur der erhitzten Milch gebracht, indem sie unmittelbar vorher heiß gespült werden. Hierzu dient bei kleineren Leistungen eine Karusselmaschine "Klein-Waschautomat", auf welcher 40 Flaschen in umgestülpter Lage auf einem wagerechten Kreise mit gleichförmiger Geschwindigkeit wandern. Dabei wird jede Flasche 2 Minuten lang mit Sodawasser von etwa 40 Gr. und 2 Minuten lang

mit reinem Wasser von etwa 75 Grad ausgespritzt. Die Leistung ist 600 Flaschen je Stunde. Da die Zeit der Reinigung etwas kurz ist, so wäre es gut, die Haushaltungen in geeigneter Weise zu zwingen, daß sie die Flaschen nicht länger als einen Tag behalten, am besten gleich nach d. Entleerung ausspülen. Der Preis dies. Spülmaschine, welche die im Betrieb teueren Bürsten vermeidet, beträgt 1.800 Mk.

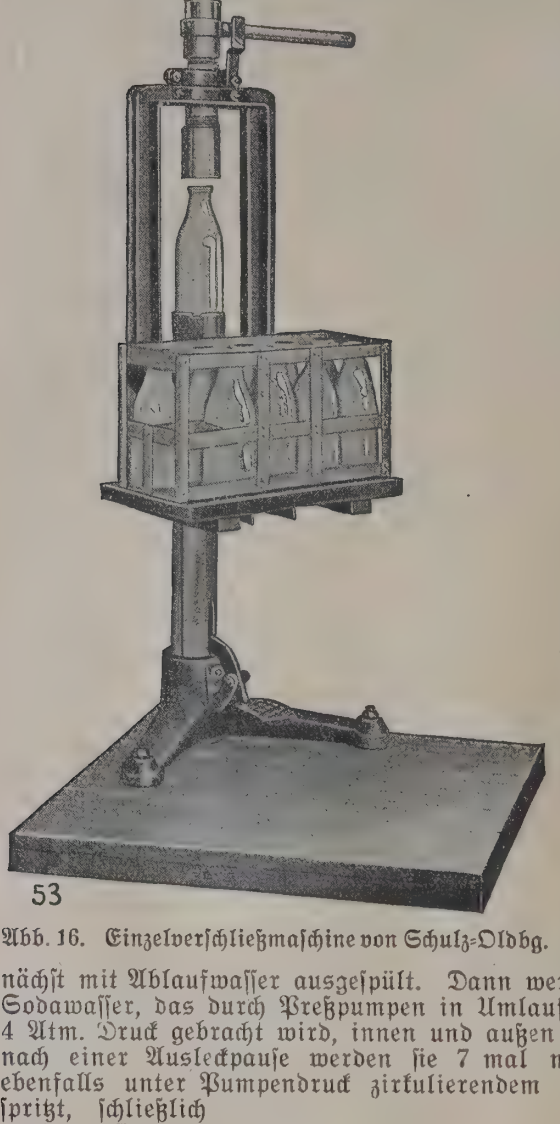


Abb. 16. Einzelverschließmaschine von Schulz-Oldbg.

Bei größeren Leistung. tritt eine o al gestaltete Flaschen-Spülmaschine „Großwaschautom." (Abb. 15) ein. Die Flaschen werden an der einen Langseite des Ovals zu vier nebeneinander in umgestülpter Lage auf eine horizontal laufende Kette aufgesteckt. Die Kette steht immer 3 Sek. still und rückt dann während $1\frac{1}{2}$ Sek. um eine Teilung (Abstand zweier Flaschen in der Längsrichtung) vor, sodaß eine Vorrückperiode $4\frac{1}{2}$ Sekund. dauert. Dabei beträgt die Leistung der vierreihigen Maschine in einer Stunde (3600 Sek.) 4 . 3600 : $4\frac{1}{2}$ = 3200 Flaschen. Die Flaschen werden zunächst mit Ablaufwasser ausgespült. Dann werden sie mit heißem Sodawasser, das durch Preßpumpen in Umlauf gehalten und auf 4 Atm. Druck gebracht wird, innen und außen 21 mal abgespritzt; nach einer Ausleckpause werden sie 7 mal mit noch heißerem, ebenfalls unter Pumpendruck zirkulierendem Reinwasser nachgespritzt, schließlich werden sie gedämpft. Für diese einzelnen Operationen sind 1+21 +7+1 = 30 Reih. zu 4 Flaschen = 120 Flaschen vorgesehen. Es werden also, solange die Kette steht, 120 Flaschen gleichzeitig von innen gespült; und jede Flasche erfährt die Spülung 30 . 3 = 90 Sekund. = $1\frac{1}{2}$ Minut. lang. Die zweite Seite des Ovals wird für die Reinigung nicht benutzt. Man kann daher das Aufsetzen und Abnehmen der Flaschen an beliebiger Stelle dieser Langseite vornehmen und kann die gedämpften Flaschen abtrocknen lassen. Die Maschine ist $6\frac{1}{2}$ m lang und $2\frac{1}{2}$ m breit, nimmt also eine Grundfläche von 15 qm ein.

Art der Maschine	Die Stundenleistung beträgt bei einer Dauer der Behandlung der einzelnen Flasche von: Flaschen		Preis Mk.	Preis f. 1 Anlage von 30 Flasche stdl. Lst Mk.
Milchflaschen-Füllmaschine	3000		1 400	1 400
"	3600		1 500	
Milchflaschen-Verschlußmaschine (Handbetrieb)				
1) Einzelverschluß	500		350	
2) Doppelverschluß	800		600	
3) Zehnfach-Verschluß	3000		2 200	
4) Zwölffach-Verschluß	3600		2 400	
Milchflaschen-Verschlußmaschine (hydr. Betrieb)	3000		2 750	2 750
Einreihen-Degermator I	1260	20 Minuten	6 000	
	840	30 Minuten		
" II	2250	20 Minuten	10 000	
	1500	30 Minuten		
" III	3000	20 Minuten	15 000	15 000
	2000	30 Minuten		
Bürstenlose aut. Flaschenwaschmaschine				
1. Klein-Waschautomat	600	4 Minuten	1 800	
2) Groß-Waschautomat	3200	$1\frac{1}{2}$ Minuten	16 000	16 000

rund Mk. 35.150.-

Als Verschluß verwendet Schulz Aluminiumkapseln „Alu-Verschluß". Diese bieten gegenüber den Pappscheiben 2 Vorteile. Einmal ist die Ausflußfläche der Flasche durch die Kapsel bedeckt, und kann nicht beschmutzt werden, während beim Pappscheibenverschluß die Fläche freiliegt und infolge des Zurückliegens der Pappscheibe nicht gut gereinigt werden kann. Zum andern kann laut Angabe der Firma der Kapselverschluß ohne Beschädiung nicht entfernt werden, eine Pappscheibe dagegen kann, wie man sich leicht überzeugen kan mit dem Taschenmesser unversehrt aus der Flasche herausgeholt w den, so daß die Möglichkeit einer nachträglichen Milchverfälschung steht. Der Alu-Verschluß scheint, ähnlich wie der Pappscheiben-V schluß, nicht immer dicht zu sein, die Angaben über die verhältni mäßige Zahl der undichten Verschlüsse gehen auseinander. Die Fl schen müssen eine besondere Form haben, nämlich außen mit ein Rille versehen sein, in welche die Aluminiumkappe sich einpre Die Aluminiumkapseln kosten 12,50 Mark je 1000 Stück, währe Pappscheiben 1,20—1,30 Mark je 1000 Stück kosten. Bei hochbezah ter Vorzugsmilch tritt dieser Preisunterschied an Bedeutung zurü so daß der Alu-Verschluß, falls er sich technisch bewährt, zweckmäß ist. Schulz zeigt 3 Verschlußmaschinen. Die erste Maschine ist z Aufnahme von 1 Flasche bestimmt (Ab. 16). Die Höhe der Flas kann beliebig sein. Nachdem man die zu verschließende Flasche m der losen Aluminiumkapsel bedeckt und an die Arbeitsstelle gebrac hat, gibt man durch Drehen eines Handhebels eine Feder frei, wel durch einen Gummiring die Kapsel fest auf den Flaschenhals aufpre Dann bewegt man den Hebel zurück, wodurch man die Feder wied spannt. Die Leistung beträgt laut Angabe der Firma bis 300 Schli ßungen je Stunde bei Dauerleistung. Schätzungsweise dürfte ein G hilfe die Arbe des Verschließen insbesondere de Bewegens des H bels, eine Stund lang aushalte Die 2. Maschin nimmt gleichzeiti 10 Flaschen au Durch eine Hebe betätigung we den 5 Flasche gleichzeitig ve schlossen. Die a gegebene Leistun beträgt bis zu 300 Flasch. je Stund Ob auch hier i Anbetracht de Kraftaufwandes ein Mann allei imstande ist, di Stundenleistung zu erreichen, wir der praktische Ver such lehren müsse Die 3. Maschin ist in Anbetrac der bei der 2. Ma schine erforderte Kraftanstrengun mit hydraulische Antriebe versehe (Abb. 17).

Abb. 17. Hydraulische Flaschen-Verschließmaschine mit Preßpumpe von Schulz-Oldenburg.

Die ganze Anlage wurde elektrisch ohne Dampfkessel betrieben, indem zur Erzeugung der benötigten Wärmemenge ein nicht konzessionspflichtiger Niederdruck-Warmwasserkessel dient

Selbsttätiger Temperatur-Regler mit Regelventil. (Bergedorfer Eisenwerk) Abb. 18.

Bei dem geringen Temperatur-Spielraum, welcher bei Pasteurisieren der Trinkmilch gegeben ist, wenn einerseit

die Rohmilcheigenschaften bewahrt, andererseits die Keime abgetötet werden sollen, ist es wichtig, daß die Unregelmäßigkeiten des Druckes im Dampfkessel, der Menge des Milchdurchflusses und der Temperatur der zufließenden Milch ausgeglichen werden. Hierfür zeigte das Bergedorfer Eisenwerk einen Temperaturregler, amerikanischer Bauart. Dieser regelt die Menge des Dampfes, welcher zur

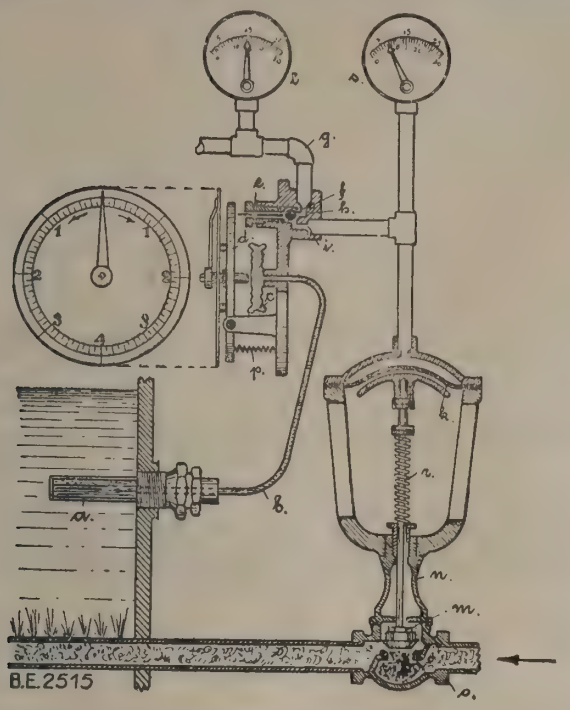


Abb. 18. Selbsttät. Temperaturregler mit Regelventil. (Berged. Eisenw.).

Bereitung des Heißwassers oder auch unmitelbar zur Erhitzung der Milch dient. Seine Wirkung beruht darauf, daß die Schwankungen der Temperatur der erhitzten Flüssigkeit durch Vermittlung einer Druckluftleitung auf ein Regelventil der Dampfleitung einwirken. Eine ausführliche Beschreibung dieses Temperatur-Reglers ist in Nr. 75 der Molkerei-Zeitung Hildesheim v. 14. Juli 1925 erschienen.

Milchkühler. Abb. 19.

Ein offener Kühler des Bergedorfer Eisenwerkes in Bergedorf bei Hamburg ist mit einem Blechmantel bekleidet. Dieser dient einerseits dazu, die Milch bei der Berieselung vor Verunreinigung zu schützen, wobei die von der Milch abgegebenen Dämpfe einen guten,

Abb. 19. Astra-Berieselungskühler.

natürlichen Schutz gegen Neuinfektion durch die Luft bilden, andererseits schlagen sich diese Dämpfe an dem Blechmantel nieder und dieses Niederschlagswasser wird wieder der Milch zugeführt, so daß kein Gewichtsverlust eintritt. Der Mantel hängt an Rollen, die auf Schienen laufen, sodaß er bequem abgerückt werden kann. Diese Einrichtung, welche einer sicheren Reinigung des Kühlers dient, wurde schon im vorigen Bericht[1]) erwähnt, aber noch etwas bemängelt. Nun ist sie vervollkommnet worden. Preis bei 1000 Liter Stundenleistung 1458 Mark.

Selbsttätige Flaschenfüll- und Verschließ-Maschine von Ahlborn.
Abb. 20.

Ahlborn zeigte eine Maschine, die geeignet ist, die ihr durch eine Fördereinrichtung zugeführten Flaschen selbsttätig in Empfang zu nehmen, zu füllen, zu verschließen und an eine Fördervorrichtung abzugeben. Die Maschine ist nach amerikanischem System gebaut und wird in 2 Größen geliefert, von denen die kleinere 1800, die größere 4000 Flaschen stündlich liefert. Der Antrieb erfolgt durch Transmission oder durch einen ½ PS Elektromotor, der unmittelbar unter der Tischplatte angebracht ist. Nach amerikanischer Preisstellung würde die kleinere Maschine etwa 5000 Mark, die größere etwa 10 000 Mark kosten. Die deutschen Preise stehen noch nicht fest.

Die selbsttätigen Flaschenfüll- und -Verschließ-Maschinen, die in großen städtischen Molkereien Amerikas eine ausgedehnte Verbreitung gefunden haben, dürften auch in Deutschland einem regen Interesse begegnen.

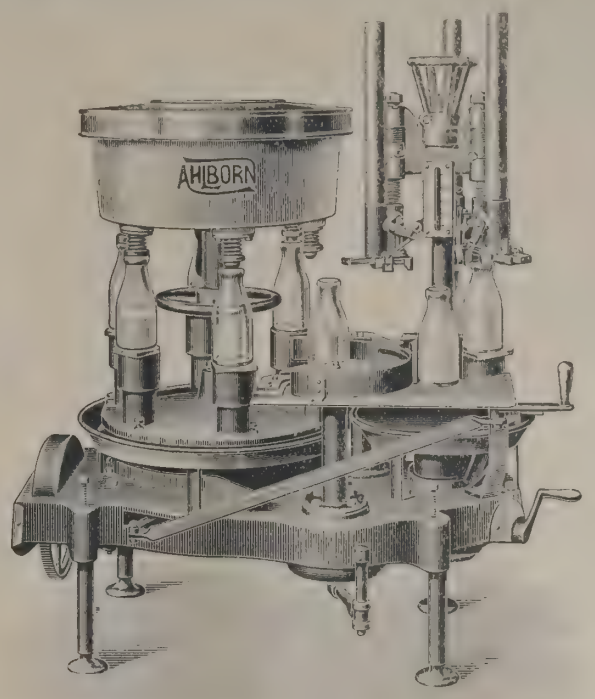


Abb. 20. Flaschen-Füll- und Verschließ-Maschine.

Der **Milchflaschenverschließer von Radbruch** in Lübeck, der im vorigen Jahre auf der Hamburger Ausstellung gezeigt wurde,[2]) ist inzwischen von der D. L. G. geprüft und mit der silbernen Denkmünze ausgezeichnet worden. Er ist für Klein- und Großbetrieb geeignet, leistet etwa 60 Flaschen in der Minute und kostet 90 Mark.

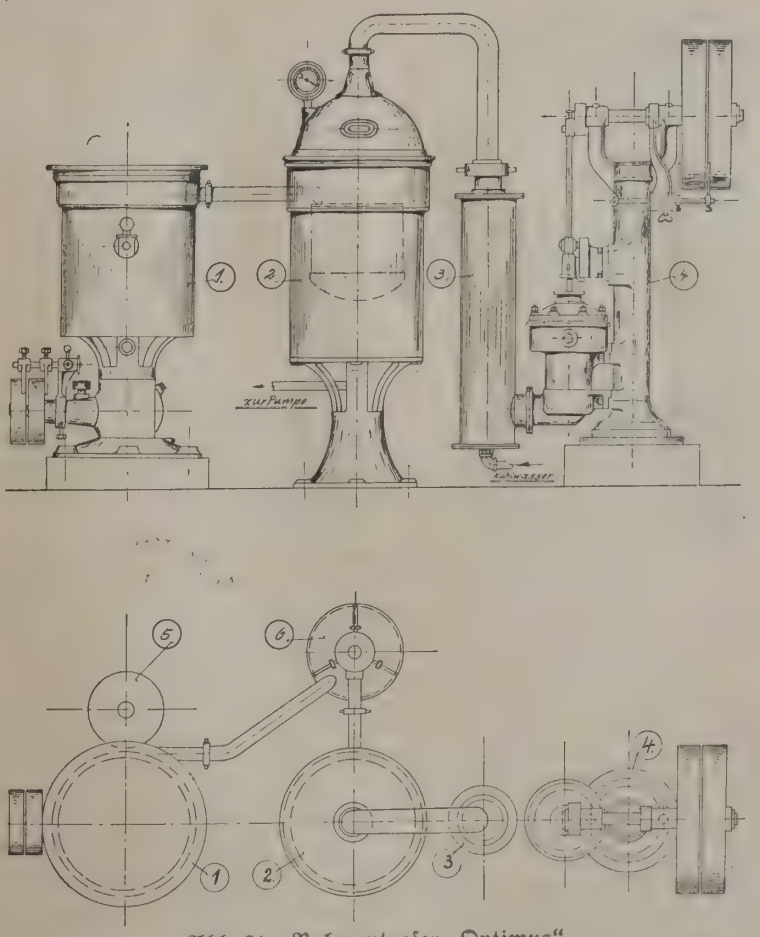


Abb. 21. Rahmentgaser „Optimus".

So groß auch der Vorteil der jetzigen Ausführung des Flaschenverschließers ist, so fällt dem Betrachter des Betriebes doch auf, daß der Arbeiter bei der Handhabung des Flaschenverschließers mit jeder Hand einen besonderen Handgriff auszuführen hat. Wenn er noch nicht geübt ist, so kommt es gelegentlich vor, daß er die Reihenfolge der beiden Handgriffe verwechselt, wodurch der Verschluß nicht zustande kommt. Hier bietet sich augenblicklich für den Konstrukteur eine dankbare Aufgabe, da es nicht schwer zu sein scheint, die Kolben-

[1]) Molkerei-Zeitung 1924, Nr. 65, Seite 1407—1410.

[2]) Molkerei-Zeitung 1924, Nr. 65, Seite 1407—10.

bewegung mit Schieberbewegung zu kuppeln, etwa in der Weise, daß der heraufgehende Kolben nach Art eines Drillbohrers die Drehbewegung des Schiebers hervorruft.

Rahmentgaser „Optimus". Abb. 21 (siehe vorige Seite).

Die Hebung der Güte der deutschen Butter ist für die Zukunft des deutschen Molkereigewerbes von größter Bedeutung, ja geradezu eine Lebensfrage. Ein Mittel hierzu besteht darin, der Milch oder dem Rahm den Stallgeschmack, der namentlich bei Fütterung von Rübenkraut auftritt, durch Entlüftung zu entziehen. Dieses bereits seit längerer Zeit bekannte Verfahren hat Rüters im Rahmentgaser von Jepsen in Flensburg weiter ausgebildet. Der in einem üblichen Erhitzer 1 auf etwa 70 Gr. C. erhitzte Rahm gelangt durch ein Vorschaltgefäß 6 mit Schwimmerregulierung in den Entgaser 2, wo ein Verteiler den Rahm fein verteilt, damit die Verdampfung und Entgasung schneller vor sich gehen kann; aus dem Boden des Entgasers (in der Abbildung nach links zu) gelangt er zur Pumpe. Durch den Deckel des Entgasers und durch den Kondensator 3 saugt die Pumpe die Luft und die Dämpfe ab. Der Rahm siedet infolge des stark verminderten Druckes und läßt infolgedessen die ihm anhaftenden Geruchsstoffe entweichen. Dieser Vorgang wird etwas geändert, indem durch das Vorschaltgefäß 6 periodisch Luft zugelassen wird. Der Rahm steht infolgedessen im Entgaser 2 abwechselnd unter gewöhnlichem Atmosphärendruck und unter Druckverminderung. Bezweckt wird dadurch eine stärkere Entziehung der Geruchsstoffe und eine Entlastung der Luftpumpe 4. Ob der periodische Luftzusatz diese Zwecke fördert, werden die Versuche lehren müssen.

Leistung: 300—500 Liter/Stde.
Preis des Entgasers, Kondensators und der Luftpumpe: 150 *M.*
Kraftbedarf: etwa ½ PS.
Gewicht: ca. 600 Kg.

Käserei.

Dr. Gerbers Luftfeuchtigkeitsmesser D. R. G. M. (System Kooper). Abb. 22.

Das Prinzip der Messung der Luftfeuchtigkeit mit 2 Thermometern ist seit langem bekannt. Neu ist an diesem Apparat, daß man nicht mehr besondere Tafeln und Tabellen gebraucht, sondern mittels eines verschiebbaren, auf den Thermometern geführten Lineals die Werte gleich ablesen kann. Somit dürfte dieser Luftfeuchtigkeitsmesser eine erwünschte Vereinfachung beim Gebrauch in Käsereifungskellern darstellen.

Preis 40 Mark.

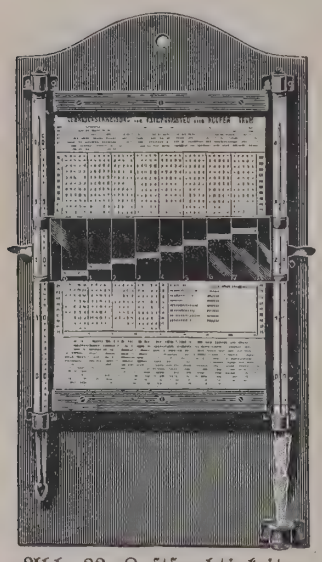


Abb. 22. Luftfeuchtigkeitsmesser von Gerber.

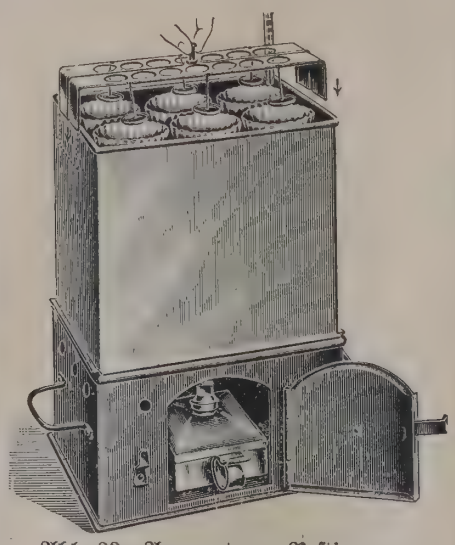


Abb. 23. Apparat zur Bestimmung der Labfähigkeit von Gerber.

Dr. N. Gerbers Apparat für die Labfähigkeits-Probe der Milch D. R. G. M. (System Dr. Roeder). Abb. 23.

Der Vorzug dieses Apparates soll hauptsächlich darin liegen, daß es mit ihm möglich ist, in kurzer Zeit 6 verschiedene Milchproben nebeneinander unter genau gleichen Bedingungen der Labgerinnung zu unterwerfen und damit Milchfehler sofort festzustellen, die sich sonst erst später bei der Käsebereitung bemerkbar machen. Außerdem läßt sich der Apparat natürlich auch zur Prüfung der Stärke eines Labpräparates verwenden. — Wie aus der Abbildung ersichtlich, füllt man in die an einer beweglichen Brücke fest aufgehängten Näpfchen die Lablösung und läßt die Brücke herunter, bis die Näpfchen in die darunter befindlichen 6 Milchschälchen tauchen und rührt durch Bewegen der Brücke die Milch mit den Näpfchen.

Preis 45 Mark.

Wie aus Vorstehendem ersichtlich ist, haben die Konstrukteure eine tüchtige Arbeit geleistet, die nicht verkannt werden kann. Aber auch der Kaufmann blieb nicht zurück. Seine Aufgabe, eine gesunde Produktionsbasis zu schaffen, strebt er auf zwei Wegen an: er setzt an die Stelle eines rücksichtslosen und wirtschaftlich ungesunden Konkurrenzkampfes eine mit erhöhter Produktion verbundene Verständigung mit der Konkurrenz, oder er sucht über Spezialisierung und Typisierung seiner Fabrikate die unwirtschaftliche und teure Einzelfabrikation durch die rationellere und billigere Serienfertigung zu ersetzen. Während die friedliche Verständigung von Konkurrenz unternehmen auf der Ausstellung schon sichtbar in Erscheinung trat zeigten sich für den zweiten Weg erst die Ansätze. Daß hier der Kaufmann nicht so schnell vorwärts kommt, wie er gern möchte, sollte eine eindringliche Mahnung an alle Molkereimaschinen-Verbraucher sein, nämlich die: auf die Erfüllung ihrer Sonderwünsche zugunsten billigerer und besserer Fabrikate zu verzichten. Wir wollen der Einsicht aller Verbraucher vertrauen und hoffen, daß sie recht bald auch der Molkereimaschinen-Industrie die Wege zu einer gesunden und für alle Teile gleich vorteilhaften Produktion ebnet, die in einigen Zweigen der Landmaschinenindustrie bereits mit sichtbarem Erfolg geschehen ist und aller Voraussicht nach ganz allgemein und durch die Entwicklung der Weltmarktverhältnisse erzwungen werden wird.

Willst Du streichen allerhand
Schreib' an Firma A. V. Branth
Hamburg 8.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:

Dampfkessel „Autokratos"
für Hoch- und Niederdruck

Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!

Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!

Achtung! Käsereien! Achtung!

Wollen Sie das Zerlaufen, sowie das Bilden von Maden im Käse verhindern, so verwenden Sie in Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Maden frei.

Aussehen sowie Geschmack des Käses werden durch Maden frei nicht im geringsten beeinflußt. Ein Versuch wird ihre vollste Zufriedenheit finden. **Probekolli brutto 10 Pfd. Goldmark 6.50.**

Ernst Maaß,
Fabrik chem. techn. Produkte, **Markneukirchen** in Sachsen
Fernsprecher 196. (2808

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 8. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 186 G.-M., abfallende je Zentner 166 G.-M. Tendenz: stetig.

Berlin, 7. September. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin: Weiße Kartoffeln 2, rote Kartoffeln 1,90, Odenwälder blaue 2, Nierenkartoffeln 3,50—4,00, andere gelbfleischige Kartoffeln 2,40.

Privat-Berichte.

Berlin, 5. September. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Hatte man noch vor acht Tagen mit einer Senkung der Preise gerechnet, so konnte mit Beginn dieser Woche an eine Ermäßigung nicht mehr gedacht werden, da die besseren Berichte mit Preiserhöhungen aus Dänemark und Holland auch auf den hiesigen Markt günstig einwirkten; das Geschäft ließ sich daher schon in den ersten Tagen der Woche besser an und war die Nachfrage reger und allerfeinste Qualitäten wurden recht gut gefragt. Leider bestehen die Zufuhren, die noch keine Zunahmen aufweisen, zum Teil aus fehlerhaften, abschmeckenden Sorten, die wenig Beachtung finden. — Unsere Notierung konnte an allen drei Notierungstagen unverändert bleiben. Im Gegensatz zu Berlin verlief der Hamburger Markt weiter in ruhigen Bahnen und ging die Notierung am Donnerstag nochmals um 2 ℳ auf 192 ℳ zurück, nachdem die Auktion am Mittwoch ein um etwas mehr als 8 ℳ niedrigeres Resultat als in der Vorwoche ergab. — Die Bezüge dänischer Butter brachten den Importeuren wieder größere Verluste, da anfangs noch zu wenig erhöhten Preisen verkauft wurde. Als am Donnerstag Kopenhagen eine Erhöhung der Notierung um 15 Kronen auf 411 Kronen meldete, wozu noch der gesteigerte Ueberpreis und der hohe Kronenkurs von über 1,05 kommt, ergab sich, daß die Einkaufspreise höher als die Verkaufspreise lagen. Wie lange will sich der deutsche Importeur noch diesen Zufällen der dänischen Preisbildung aussetzen? Deutschland sollte endlich dazu übergehen, seine dänischen Käufe nur in Festpreisen zu tätigen, wie es England seit langer Zeit tut. — Schmalz. Die Tendenz des amerikanischen Marktes ist fest und sind die Notierungen in Chicago stark erhöht worden; hier folgen die Preise nur zögernd. Der Absatz ist bei dem kühleren Wetter besser geworden. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 43 Dollar, Purelard 44,75 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 5. September. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem die Marktlage im Butterhandel anscheinend durch die eingetretene kühlere Witterung sich allgemein befestigt hat, unterliegt es kaum noch einem Zweifel, daß eine Periode steigender Preise bevorsteht. Die Nachfrage hat sich von allen Seiten und nach allen Buttersorten vergrößert, so daß die Einlieferungen glatt geräumt wurden. — Die Erhöhung der Kleinhandelspreise ist nunmehr unvermeidlich, und alle Regierungs-Maßnahmen werden dieselben nicht aufhalten können. Das Ausland beherrscht den deutschen Buttermarkt umso mehr, weil die deutsche Butterproduktion von Tag zu Tag weiter zurückgeht.

Dresden, 5. September. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Tendenz des Buttermarktes pendelt hin und her; im Durchschnitt ist der Konsum als mittel zu bezeichnen. Die Quantitäten der deutschen Molkereien nehmen etwas zu und damit Hand in Hand werden hoffentlich bei der jetzigen kühlen Witterung die Qualitäten verbessert. Die Einfuhr von dänischer Butter bringt dem Großhandel bei dem schwankenden Kronenkurs fast keinen Nutzen.

Käse.

Dresden, 5. September. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Witterungsverhältnisse sind dem Käsekonsum zuträglich, trotzdem will sich eine lebhaftere Nachfrage nach Allgäuer Weichkäse, welche um diese Zeit typisch ist, nicht einstellen. Dies will aber nicht sagen, daß man das Geschäft als ruhig bezeichnen müßte. Erstklassiger bayrischer Emmentaler findet weiterhin genügend Käufer. Ganz besonders sind wiederum Deckungskäufe in Edamer wegen der kommenden Zollerhöhung vorgenommen worden. Camembert geht gut. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170 bis 173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 155—160, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 90—92, pa. bayrischer Stangenkäse. 20 proz. 93—98, do., 40 proz. 130—135, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 112—115., do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 130—140, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 135—140, pa. holländischer Edamer, vollfett 133, pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 155, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., 0,25—0,35 je Stück, do., ca. 400 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig, 0,95—1,00 je Stück.

Vieh.

Hanover-Langenhagen, 5. September. Zuchtviehmarkt, Auftrieb: 146 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 25 bis 30 ℳ, 8—12 Wochen alte 30—38 ℳ, 3—4 Monate alte Läufer 38 bis 50 ℳ, 4—6 Monate alte 50—75 ℳ. Marktverlauf: langsam.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 7. September. Der Getreidemarkt steht unter dem Einfluß des sehr kleinen inländischen Angebotes, das besonders in Roggen fühlbar ist. Die nasse Witterung verzögert das Ausdreschen. Auch die Kartoffelernte spricht bei dem Rückgang des Angebotes mit, mehr aber noch die Erwartung der Landwirte, daß sich durch die Einfuhrscheine und die Zölle die Situation bessern wird. Bis jetzt sind allerdings die hiesigen Preise gegenüber der polnischen Konkurrenz zu hoch. Beim Weizen ist das Inlandsangebot auch nur mäßig, aber in den Forderungen fest. Die inländische Kauflust bleibt vorsichtig. Im Lieferungsverkehr waen die Preise sowohl für Weizen u. mehr noch für Roggen höher, der Umsatz gering. Gerste hat dauerndes Angebot bei vorsichtiger Kauflust. In Hafer fehlte Material in der hier gesuchten guten Ware, die anscheinend an der Küste eingelagert wird. Mehl blieb im allgemeinen still, aber behauptet. Futterartikel lustlos. — Am Frühmarkt notierten loko frei Wagen oder ex Waggon in Rentenmark je 1000 Kg. amtlich: Hafer, guter 205—210, mittlerer 200—204, Gerste 250—260, Wintergerste 215—230, Futetrweizen 245 bis 250, Roggenkleie 124—132, Weizenkleie 126—128. — Es wurde notiert: Weizen, märkischer 218—224, September 242,50, Oktober 247,50—248,50, Dezember 254,50, Roggen, märkischer 169—175, September 190, Oktober 195—194,50, Dezember 196, Sommergerste 243—245, Wintergerste 180 bis 185, Hafer, märkischer 180—185, September 175, Dezember 191 bis 188,50, Mais (loko Berlin) 214—218, Weizenmehl 31,0—34,25, Roggenmehl 24,75—26,75, Weizenkleie 12,40, Roggenkleie 11,80, Raps 355—360, Viktoriaerbsen 27,00—32,00, Futtererbsen 21,00—24,00, Wicken 25,00 bis 28,00, Lupinen blau 12,75—14,00, Rapskuchen 16,00—16,30, Leinkuchen 22,50—22,00, Trockenschnitzel 12,00, Torfmelasse 8,90, Kartoffelflocken 18,00—18,25.

Wir suchen einen jungen (3828

Gehilfen

als zweiten für Butterei und etwas Limburger Käserei. Gelegenheit z. Kontorarbeit. Angeb. mit Geh.-Forderungen usw. erb.

Molkerei-Genoss. Niemegk
Bezirk Potsdam.

Suche für hies. Betrieb zu sofort einen jüngeren (4284

Gehilfen

oder jungen Mann zur weit. Ausbildung. Es kommen nur peinlich saub. Menschen in Frage. Sehr gute Behandlung zugesichert, sowie gutes Gehalt. Gefl. Angeb. erb.
Meierei Blocksberg, Post Dagebüll
Kreis Tondern.

Wir suchen für sofort evtl. spät. einen jungen, tüchtigen (4282

Gehilfen

für Betrieb und Kontor.
Molk.Gen. Jameln, e. G. m. u. H.
Jameln, Krs. Dannenberg.

Suche zum 15. September einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten tüchtigen (3875

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Ferner ist gute Handschrift und sicheres Rechnen erwünscht, da nachmittags teilweise Kontorarbeiten erledigt werden müssen. Gehalt pro Monat 50 Mk. nebst freien Kassen. Gefl. Angebote unter Beifügung der Zeugnisabschriften erbittet
A. Hempel, Inspektor,
Molkerei Ziegenrück a. Saale.

Zum 15. 9. oder einige Tage sp. suchen wir einen an peinlichste Ordnung u. Sauberkeit gewöhnten jungen (3908

Gehilfen

nicht über 20 Jahre. Gefl. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung. sind z. richten an
Molkereigenossenschaft Bonese,
Altmark. Telefon Bonese 1.

Tüchtiger, solider (3724

Molkereigehilfe

für Käserei zum sofortigen Antritt gesucht. Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen an
Zentralmolkerei Lähn, G. m. b H.,
Lähn i. Riesengeb.

Suche zum 25. Septbr. für den Molkerei-Verein Neustettin, **zwei** ordnungsliebende, keine Arb. scheuende evgl. (3959

Gehilfen

Alter 20 bis 25 Jahre. Erster muß gute Erfahrung in Butterei besitzen, prima Tilsiter u. Romad.-Käse herstellen u. mit Abfertigung des Milchverkaufswagens vertraut sein; 2. zur selbständigen Leitung unserer Rahmstation Persanzig, derselbe hat auch den Betrieb saub. zu halten und die Sahne z. Stadt zu fahren. Kleine Kaution erw.
Gehaltsansprüche u. Zeugnisabschriften sind zu richten an
H. Mielke, Verw.,
Dallenthin-Persanziger Molkerei
in Gr.-Dallenthin, Kr. Neustettin
(Pommern).

Suche zum beliebigen Antritt einen kräftigen (3989

Lehrling

bei guter Behandlung u. Taschengeld. Am liebsten vom Lande, jedoch nicht Bedingung.
Ad. Riske, Molkereibesitzer
Rohlsdorf b. Perleberg.

Sohn achtbarer Eltern wird unt. günstigen Bedingungen zum 1. Okt 25 als (3852

Lehrling

gesucht. Bewerbungen erbittet
Central-Molkerei Niesky, O.-L.

Suche zum 1. Okt. 25 für meine Molkerei einen (3892

Lehrling.

Derselbe kann sich auch in Weichkäserei ausbilden. Mit voller Verpflegung und Taschengeld.
Molkerei Vörden, Krs. Höxter
in Westfalen.

Zum 15. oder sofort suche ich ein. ehrlichen, tüchtigen (4265

jungen Mann

oder Milchkutscher für eine Milchtour und Hilfe in der Molkerei. Kutscher vorhanden. Gute, freie Station usw. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Geh.-Ford. erbeten.
Zentralmolkerei Gommern
bei Magdeburg.

Suche zu sof. e. intell., kräft., bis zu 23 J. alten **Käsereigehilfen,** d. mit d. Harzkäsefabrikat. u. Butterverarb. eingeh. vertr. ist. Gehalt n. Uebereink. Angeb. mit Zeugn.-Abschr. erb. **Wittenbecher & Zeising, Merseburg.** (4141

Suche einen durchaus soliden, zuverlässigen und gewandten (4157

Milchverkäufer,

Derselbe muß guter Pferdepfleger sein, etwas vom Molkereifach verstehen und sich vor keiner Arbeit scheuen. Werte Bewerbungen sind zu richten an
M. Smodis, Osterfeld i. Westfl.

Suche für sofort junge (3940

Meierin

17—19 Jahre, für Haushalt und Meiereibetrieb. Anfangsgehalt 35 Mk. und freie Kassen. Zuschriften mit Zeugnisabschriften an
Fritz Stoll, Central-Meierei,
Hamburg 30, Falkenried 49.

Suche p. 15. Septbr. eine erfahr. saubere (3954

Meierin

(Ostpeußin) für meinen hiesigen Betrieb.
Königsberger Meierei,
Max Lettau, Königsberg i. Pr.

Erfahrene Meierin

für Betrieb und Haushalt sofort gesucht. Anf.-Gehalt 40 ℳ, freie Kassen. Angeb. nebst Zeugnisabschriften erb. (4106
Molkerei Gremersdorf
Post Vorland, Vorpomm.

Chauffeur

für 3 Tonnen Lastwagen und

Molkereigehilfen

verlangt sofort (4104
Meierei Brauer
Oberschöneweide b. Berlin.

Suche zum baldigen Antritt ev. auch 1. Oktober eine durchaus tüchtige, erfahrene, (4246

ältere Meierin

welche mit allen vorkomm. Molk.-Arbeiten, insbesond. Kessel, Maschinen u. Weichkäserei vertraut ist. Angeb. mit Gehaltsansprüchen erb.
W. Wilke, Molkerei Neuholland
b. Liebenwalde, Finowkanal.
Desgleichen findet auch ein zuverlässiger **Schweinefütterer** angenehme und dauernde Stellung.

Ein tüchtiger, lediger
Milchverkäufer
bei freier Station in der Molkerei gesucht. Angebote unter 3976 an diese Zeitung.

Aeltere (3757
tüchtige Meierin
z. Führung frauenlosen Haushalts, sowie eine **jüngere Hilfskraft** sucht **Molkerei Putgarten,** Insel Rügen.

Zuverl. Meierin,
erfahren in Butterei u. Tilsiter Käserei, sofort oder etwas später gesucht. Bewerbungen mit Zeugn. u. Gehaltsansprüchen an (3891
Dampfmolkerei Stallupönen.

Eine jüngere (3920
Meierin
findet sofort Stellung in der
Molk.-Gen. Schaaken
Post Liska-Schaaken
Krs. Königsberg i. Pr.
Meldungen m. Altersangabe Gehaltsforderg. und Zeugn.-Abschriften erbeten.

Zum 15. September resp. 1. Okt. suche ich ein häusliches, ehrliches u. arbeitsfreudiges (3847
Mädchen od. einfache Stütze
für alle Arbeiten in Dauerstellung. Gehalt nach Uebereinkunft. Meld. nebst Zeugnisabschrift erbittet
Molkerei-Genossensch. Rastenburg
Ostpreußen.

Tüchtige, ehrliche, selbständige
Meierin
für 15. September bezw. 1. Oktbr. gesucht. Bewerbungen u. Gehaltsansprüche an (4192
Gutsverwaltung Silginnen
Post Skandau, Ostpr.

Suche zu sofort od. 1. Oktober 25 eine tüchtige, gewissenhafte, ehrl.
Meierin
nicht unter 23 Jahren, für Stadtmilch-Versorgung. Familienanschl., Gehalt nach Uebereinkunft. Bewerbungen erbitte unter **K. S. 4150** durch diese Zeitung.

Meierin
(perfekte Butterausschlägerin), z. sofortigen Antritt gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen an (4162
Rudolf Barth, Gera, Reuß.

Suche zu sofort oder etw. später
tüchtige Meierin
für Butterei und etwas Hilfe im Haushalt. Gefl. Angeb. an (4221
W. Kalberlah, Betriebsleiter,
Jeseritz b. Calvörde (Braunschwg.).

Suche zu sofort zwecks Urlaubsvertretung für 14 Tage eine ältere, **selbständige Meierin.** Angeb. erb.
Gutsmolkerei Hohenfelde b. Löcknitz
Vor-Pommern. 4232

Gesucht für sofort auf Rittergut in Thüringen nicht zu junge
Meierin
Kühlen, Buttern, Pasteurisieren u. etwas Verkauf von täglich 400 Lt. Milch. Angebote mit Gehaltsansprüchen und Bild an (4088
Rittergut Tromlitz
Post Blankenhain i. Thür.

Zum 1. oder 15. 10. 25 kann ein ordentl., ev., **junges Mädchen** als
Lernmeierin
unter günstigen Bedingungen eintreten. Näheres durch Anfrage.
Willy Böse, Verwalter
Tempelburg in Pomm. 4032

Zum sofortigen Antritt suchen w. für den erkrankten, einen perfekten
Buttermeier.
Gehalt n. Uebereink., freie Kassen.
Molkerei-Genossenschaft
Deutsch-Eylau. (4007

Gehilfe hat bereits Stellg. angenommen. Für Angebote besten Dank. (4068
Hansa-Meierei Curau b. Lübeck.

Den Bewerbern hierdurch zur Mitteilung, daß die Gehilfenstelle bei uns besetzt ist. Vielen Dank f. die Bemühungen. (4187
Genossenschafts-Molkerei **Chemnitz** e. G. m. b. H.

Den zahlreichen Bewerbern best. Dank. **Stelle bereits besetzt.** (4254
Molk. Nehlitz b. Wallwitz, Saalkr.

Nach Schluß eingegangen:

Suche tücht. Fachmann mit ℳ 3000 Einlage. 1. Hypothekensicherheit. Angeb. mit Geh.-Ang. unter 4374 an diese Zeitung.

Suche **tücht. Gehilfen (in)** mit 1500 ℳ Interesseneinlage. Gehalt u. Gewinnanteil zugesich. Angeb. unter 4176 an diese Ztg.

Modern eingerichtete
Molkerei
am Niederrhein mit größer. Milchquantum zu kaufen gesucht. Ausführliche Angebote unter 4281 an diese Zeitung.

Suche Molkerei
mit größerem Milchquantum, wo 20 000 ℳ Anzahlung genügen. Es kommen nur reelle Objekte in Betracht. Uebernahme kann sofort erfolgen. Angebote unter Nr. 4278 durch diese Zeitung.

Zu verkaufen:
1 **rund. Magermilchkühler,** 1000 Lt. Leistung,
1 **Alfa-Zentrifuge,** 1200 Ltr. Lstg.,
1 **Rahmkühler,** 200 Liter Leistung,
1 **Magermilchpumpe,** 1000 Lt. Leist.,
1 **Magermilcherhitzer,** 1000 Lt. Leist.
1 **Dampfmaschine, 6 PS.,**
1 **stehend. Kessel,** 7 qm. Heizfläche, 7 Atm., Fabr. Scharrer & Groß, Nürnberg,
3 **Milchbehälter,** je 400 Liter Inh.,
1 **Milchuntersuchungsapparat** für 8 Proben,
2 **Meßeimer,**
1 **Käsewanne,** 1000 Liter,
1 **Käsetisch,**
1 **holstein. Butterfaß,** 500 Lit. Gesamtinhalt,
7 **Rahmständer,**
1 **Transmission,** 6,20 mtr. lang, 42 mm Durchmesser,
1 **Molkenbotich,** 600 Liter Inh.,
1 **Butterkneter,** Teller 1.20 mtr. Durchm.,
1000 **Pappschachteln,** 25×16×13½
Molkerei Döhren (Weser)

Flächenkühler
ca. 800—1000 Liter stündl., eventl. unterer Teil für Sole oder direkter Verdampfung, ferner
2 Milchbassins
a 600 bis 800 Liter,
Käsewanne
600 b. 800 Liter, alles gut erhalten, **sucht zu kaufen**
Molk.-Gen. Hohenreinkendorf e. G.,
Station Tantow, Pomm.

Wir haben ca. (4259
5000 Milchflaschen
aus weißem Glase, ¾ Liter Inh., für Pappscheibenverschluß 34 mm. Durchmesser, sowie einen zweirädr. geschlossenen
Milch-Karren
billigst abzugeben und erbitt. baldigste Angebote.
Städt. Milchhof Quedlinburg.

Eine 4269
Westf.-Zentrifuge
500 Liter, sehr gut erhalten, ein Jahr gebraucht, **300 Mark,** f. Hand- und Kraftbetrieb,,
ein Butterfaß,
80 Liter, **60 Mark,** Kraftbetrieb.
Horn, Molk. Doveren, Bez. Aachen,
Strecke Aachen-Düsseldorf.

1 Indianmotorrad,
7/9 PS., 2 Gänge Leerlauf, Kuppl.
Preis **Mk. 950.—.**
Witt, Siemensstadt,
Voltastr. 11. 4263

Sofort zu verkaufen:
1 **Alfa** mit Schnurantrieb, 2000 L., 200,— ℳ
1 **Schrotmühle** (Walzen) 4—6 Ztr. 250,— ℳ
1 **Räderpumpe,** ca. 4000 Liter, 100,— ℳ
1 **Buttermilchpumpe,** ca. 2000 Ltr. 75,— ℳ
Alle Sachen gut erhalten und betriebstüchtig. Ang. unter S. 4222 an diese Ztg. erb. (Pommern).

Ein fabrikneues (4189
Milchbassin
1500 Liter, aus Kupfer, verzinnt, Auslauftüll. Mitte Längsseite, umständehalber äußerst preisw. abzug.
Henjes & Co.,
Kommanditgesellschaft
Köslin in Pomm.

Vollst. Einrichtung
für Camembert mit 600 Ltr. **Käsewanne,** wenig gebraucht, weg. Aufgabe d. Käserei billig z. verkaufen.
Molkerei Beedenbostel, Kr. Celle.

Engelm. Quargknet- und Formmaschine
für Hand- und Kraftbetrieb, komplett, so gut wie neu, weit unter heutig. Fabrikpreis zu verkaufen. Daselbst auch kl. Handkäsereieinrichtung billig zu haben. Angeb. unter 4275 an diese Zeitung.

Butterkneter
für Handbetrieb, gebraucht, jedoch gut erhalten, kauft gegen Kasse. Angebote mit Preis sowie näherer Beschaffenheit an (4280
H. Oerding
Bremen, vor dem Steintor 28.

1 Butterfertiger
bis 250 Liter Verbutterung, Preis 550 Mark (4283

1 Milchwagen
mit Patentachsen, ca. 30 Kannen fassend, 200 Mark und **1 stehend. Rohrdampfkessel,** 5 qm., 7 Atm., zu verkaufen. Alles ist in bestem Zustande.
G. Vick, Hamburg 6
Bartelstraße 54.

Gesucht zum 1. Dezember 1925 oder 1. Januar 1926 an der Bahnstrecke Meckl.-Lübeck
4—500 Lt. Vollmilch
gute, haltbare Ware, möglichst roh, später evtl. mehr auf Jahresabschl. Angebote mit Preisangabe u. 4273 an diese Zeitung.

Limburger
ca. 10—15 proz., abzugeben, Probekisten gegen Nachnahme, Pfund 60 Pfennig. (4277
Molkerei Nortrup
Provinz Hannover.

Wer liefert
laufend größeres Quantum
Ia Tafelbutter
in ½ Pfundstücken oder Blocks? Gefl. Angeb. mit Angabe des Quantums und Preises an (4261
Emil Schneider
Frankfurt am Main
Gr. Friedbergerstr. 31.

Suche für dauernd wöchentlich noch mehrere Zentner feinste
Molkereibutter
Kasse nach Wunsch. Gefl. Angeb. unter 4215 an diese Zeitung.

300—400 Ltr. Sahne u. 2—4 Zentn. süßen Speisequarg
hat wöchentlich noch abzugeben, auch im Winter. (4270
Horn, Molk. Doveren, Bez. Aachen,
Strecke Aachen-Düsseldorf.

Habe noch 10 Zentner frischen
Quarg
sowie ca. 20 Zentner guten
Standquarg
gegen sofortig. Bezahlung od. Nachnahme abzugeben. Offerten unter S. 4271 an diese Zeitung.

Suche laufend zu kaufen:
Romadur, Limburger 20prozentig., Quadratkäse, Quarg. Tilsiter, mag., auch Abfall aller Sorten, sowie erstklassige Butter.
Molkereien, welche i. der Lage sind, laufend gute Ware zu liefern, bitte mir Angebote zu machen. Probesendungen Station Stolpmünde in Pomm. (4272
Faerber,
Molkerei Wobesde, Kreis Stolp.

Wir sind ständige Käufer von schlesisch.
Stangen- u. Quadrat-Käse
und erbitten Angebote.
Gusowski, Berlin, Magazinstr. 17.

Schöne hellgelbe □ Käse
in der Hitze hereingekommen und dann ins Kühlhaus gestellt, habe, um zu räumen, mit 20 bis 25 Pfg. pro Pfund gegen Nachnahme abzugeben.
J. Rosenow, Berlin W, Helmstedterstr. 26.
Käsegroßhandlung. (4218

Suche wöchentlich bei regelmäßiger Lieferung:
10—15 Rollen Ia vollf. Tilsiter
6 Tonnen Ia Molkereibutter
Ia vollf. Limburger
bei sofortiger Zahlung, komme persönlich zur Abnahme. Angebote mit Preis.
F. W. Zilm, Butter- u. Käsegroßhdlg., Charlottenburg-Westend
Nußbaumallee 47.

7.05 ag.

EXPERIMENTAL LIBRARY

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 100 — Hildesheim, den 10. September 1925. — 39. Jahrgang.

OCT 8 1925

UNIVERSITY OF ILLINOIS

Inhalt.

eber den Einfluß verschiedener Erhitzungsarten auf das Vitamin C (anti-skorbutisches Vitamin) in der Milch. Von Dr. M. Seelemann.

nterrichts- und Versuchswesen. Prüfung von Molkereilehrlingen durch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. — Lehrlingsprüfung in Oldenburg.

undschau. Die erste Sächsische Milch- und Molkerei-Ausstellung in Dresden. — Butterprüfung in Mecklenburg-Schwerin. — Reichsgericht und Milchpreisfestsetzung. — Typhusepidemie und Hygienisierung des Milchhandels. — Bestrafung von Vorenthaltung von Krankenkassenbeiträgen. — Butter- und Käseschau der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen. — Butter- und Käseprüfung in Oldenburg. — Verlegung der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt im Allgäu zu Memmingen. — Schwere Strafe wegen Verkauf von Landbutter als Molkereibutter. — Verpachtung einer Genossenschaftsmolkerei.

prechsaal. Sind die Berliner Butterauktionen für die Molkereien erwünscht. — Ueber eingedickte Milch. — Die Behandlung der Molkereigehilfen. — Die schädigenden Folgen der sommerlichen Dürre. — Schokoladenmilch. — Eigenartige Erscheinung bei dauererhitzter Milch. — Schwarzwerden des Tilsiter Käses. — Schwarzfärbung von Käse durch Käsefarbe bei Einwirkung von Licht.

andelsteil. Bericht über den Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat August 1925.

riefkasten. — Marktberichte.

iber den Einfluß verschiedener Erhitzungsrten auf das Vitamin C (anti-skorbutisches Vitamin) in der Milch. *)

Von Dr. M. Seelemann.

Bakteriologisches Institut der Preußischen Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel).

I.

Bekanntlich ist das Vitamin C unter den bisher näher erforschen Vitaminen das labilste. Es ist gegen die verschiedensten äußeren Einflüsse sehr empfindlich. So wird es z. B. durch Alkalien in kurzer Zeit vernichtet, während es sich in sauren Medien länger hält. Auch durch Erwärmen, Erhitzen, Kochen, Sterilisieren, ja sogar durch längeres Stehenlassen, Aufbewahren oder Trocknen büßt es an Wirksamkeit ein. Selbst durch den Sauerstoff der Luft geht es zugrunde. Diese Einflüsse spielen vornehmlich bei dem in der Milch enthaltenen Vitamin C eine große Rolle. So ganz klar war man sich bisher nicht, wie sich das Vitamin den verschiedenen Erhitzungsmethoden gegenüber verhält, namentlich, wenn die Milch nach modernen Verfahren in der Meierei pasteurisiert wird. Einige behaupteten, die Pasteurisierung schadet dem Vitamin C nichts, andere glaubten festgestellt zu haben, daß die Milch bei dieser Art des Erhitzens ihres antiskorbutischen Faktors verlustig geht. Es gibt sogar Forscher, die festgestellt haben wollen, daß Säuglinge bei Ernährung mit gekochter Milch wachsen und gedeihen können. Aufsehen erregte die Mitteilung zweier Berliner Kinderärzte Meyer und Nassau im Jahre 1924, die an Kindern des Waisenhauses und Kinderasyls der Stadt Berlin in der Nachkriegszeit ein gehäuftes Auftreten von infantilem Skorbut beobachtet hatten. Das Vorliegen eines Vitamin C-Mangels ergab sich aus der Beobachtung, daß von dem Zeitpunkt ausgiebiger Vitaminversorgung ab ein Rückgang der Erkrankungsfälle eintrat. In richtiger Erkenntnis der Tatsachen fiel ihr Argwohn auf die Berliner Volle- bezw. Marktmilch, die sie für das Anzeigen der Skorbutfälle verantwortlich machten. Eine größere Reihe von Versuchen, die sie an Meerschweichen durchführten, bestätigten ihre Vermutungen. Es sei hier zum näheren Verständnis bemerkt, daß man den Gehalt der Milch an C-Vitamin leicht und einwandfrei durch Fütterungsversuche an Meerschweichen prüfen kann. Darauf wird später noch ausführlich eingegangen bei Schilderung eigener Untersuchungen.

Während es Meyer und Nassau möglich war, Meerschweichen, die mit roher (aus einem Kuhstalle Berlins stammenden) Milch neben Hafer ernährt wurden, längere Zeit am Leben zu erhalten, gingen die mit der Volle- bezw. Marktmilch gefütterten Tiere innerhalb 3—4 Wochen am Skorbut zu Grunde. Rohe Winter- und Sommermilch dagegen erwies sich als Skorbut verhindernd. Sie fanden weiter, daß einfache Pasteurisation und Sterilisation die Milch ihrer antiskorbutischen Wirkung beraubte.

Weiterhin berichtet in neuester Zeit Frank aus der Leipziger Universitätskinderklinik über Untersuchungen, die er mit dortiger Markt- bezw. Handelsmilch gemacht hat. Aus seiner Mitteilung geht hervor, daß die Versuche in den Wintermonaten angestellt wurden. Frank kam zu dem Ergebnis, daß rohe Wintermilch Skorbut beim Meerschweinchen auslöst. Von den mit Handelsmilch gefütterten Tieren, die angeblich teilweise pasteurisiert war, ging ebenfalls ein Teil zugrunde.

Aus anderen Städten sind bisher ähnlich experimentelle Untersuchungen nicht bekannt geworden, es ist aber wohl anzunehmen, daß über die Frage zur Zeit noch an mehreren Orten gearbeitet wird.

Wie aus den wenigen Literaturangaben zu ersehen ist, ist man sich über den Einfluß der verschiedensten Erhitzungsarten noch nicht ganz klar. Es fehlen besonders noch nähere Mitteilungen über die Art des Pasteurisierens. Bekanntlich wird ja die Stadtmilch in manchen Orten dauerpasteurisiert, in anderen wiederum 1—2 Minuten auf 85 Gr. Cels. (oder noch höher) erhitzt.

Um die Fragen näher zu klären, wurden in der Kieler Forschungsanstalt eine Reihe von Versuchen an Meerschweichen durchgeführt, über deren Ergebnisse ich im folgenden ausführlich berichten will.

Es ist bekannt, daß der Gehalt der Milch an C-Vitamin in hohem Grade abhängig ist von der Fütterung der Milchtiere. Je mehr Grünfutter die Tiere aufnehmen, um so reichhaltiger ist die Milch an Vitamin C. Weiterhin lehrt die Erfahrung, daß die Widerstandskraft des Vitamins äußeren Einflüssen gegenüber steigt, proportional dem Gehalt des betreffenden Nahrungsmittels an Vitamin, d. h. mit anderen Worten: Sommermilch ist wahrscheinlich widerstandsfähiger als Wintermilch.

Mit Rücksicht auf diese Besonderheiten nahm ich Versuche einmal mit Wintermilch (März bis Anfang Mai), das andere Mal mit Sommermilch (Juni bis August) getrennt vor. Die Versuche wurden ebenfalls an Meerschweinchen ausgeführt. Sie reagieren äußerst leicht und schnell auf einen C-Vitaminmangel in der Nahrung. Die Fütterungstechnik war folgende: Neben Heu und Hafer erhielten die Tiere, die in besonderen Gruppen zu je 2 Meerschweinchen von möglichst gleichem Gewicht eingeteilt waren, verschiedene Milcharten. Hafer enthält nur Vitamin B in reichlichen Mengen, Vitamin A weniger. Heu enthält im abgelagerten, trockenen Zustande ebenfalls kein Vitamin C, wie unsere Untersuchungen ergaben. Das Vitamin C sollte nun in Form von Milch, die alle 3 Vitamine enthält, zugeführt werden. War in der betreffenden Milch also ausreichend Vitamin C vorhanden, so mußten die Tiere frei von Skorbut bleiben. War das Vitamin durch die Art der Erhitzung vernichtet, so mußten sich früher oder später Krankheitserscheinungen bei den Tieren einstellen bezw. der Tod eintreten.

Versuche mit Winterkuhmilch.

Verwendet wurde durchweg Sammelmilch aus der Kieler Lehrmeierei. Nur eine Gruppe wurde zum Vergleich mit frischer Milch von einer bestimmten Kuh (aus einem Kieler Kuhstall) gefüttert. Die Tiere wurden zur Feststellung von etwa eingetretenen Gewichtsveränderungen wöchentlich 2 bis 3 mal gewogen und die einzelnen Gewichte in einer Kurve niedergelegt.

1. Gruppe: Fütterung mit roher, frischer Kuhmilch aus einem Kieler Stall. An dieser Gruppe sollte geprüft werden, ob rohe, ganz frische Winterkuhmilch Meerschweinchen vor Skorbut schützt.

*) Eine ausführliche Wiedergabe der Untersuchungen mit Abbildungen erscheint demnächst in der Berliner Tierärztlichen Wochenschrift.

2. Gruppe: Fütterung mit roher, frisch angelieferter Sammelmilch aus der Lehrmeierei.

3. Gruppe: Fütterung mit Degerma-Milch.

Bei diesem Verfahren wird die Milch bekanntlich in einem von Dipl.-Ing. Schulze-Oldenburg konstruierten Flaschensystem ½ Stunde lang auf 63—65 Gr. Cels. in einem Wasserbade pasteurisiert. Der Gang der Milch war dabei folgender: Vom Aufnahmebehälter lief die Milch ohne vorherige Anwärmung durch die Reinigungszentrifuge, von da durch den sogenannten Vorwärmer, in dem sie auf etwa 60 Grad Cels. vorgewärmt wurde. Mittels Pumpe gelangte sie dann in die Flaschenabfüllmaschine. Hier wurde sie in Glasflaschen abgefüllt, die mit einem Aluminiumdeckel hermetisch verschlossen wurden. Darauf liefen die Flaschen selbsttätig durch ein auf 63—65 Grad Cels. angewärmtes Wasserbad. Dieses ist so eingerichtet, daß jede Flasche darin ½ Stunde verweilt und dann in ein kaltes Wasserbad übergeleitet wird. Nach Beendigung der Dauererhitzung liegen die Flaschen Nachts über in einem Kühlraum, von wo sie dann am nächsten Morgen zum Verkauf abgegeben werden. Eine derartige ½ Literflasche wurde täglich zum Versuch entnommen und davon ausreichende Mengen an die Versuchstiere verfüttert.

An dieser Gruppe sollte also eine nach einer praktischen und viel angewendeten neuzeitlichen Methode dauerpasteurisierte Milch auf ihren Vitamingehalt geprüft werden.

4. Gruppe: Fütterung mit Milch, die genau ½ Stunde im Wasserbad auf 63 Grad Cels. erhitzt wurde. Dieser Versuch sollte gewissermaßen als Kontrolle für die 3. Gruppe dienen, um festzustellen, ob die Milch durch ½ stündige Erhitzung allein in ihrem C-Vitamingehalt verändert wird.

5. Gruppe: Fütterung mit Milch, die einmal über der Flamme kurz aufgekocht war.

6. Gruppe: Fütterung mit Milch, die 10 Minuten lang im Autoklaven — also bei über 110 Grad und unter Druck — erhitzt (sterilisiert) war. Diese Tiere mußten erfahrungsgemäß in wenigen Wochen an Skorbut eingehen. An ihnen sollten die typischen Erscheinungen des Meerschweinskorbuts studiert werden, um die Befunde vergleichen zu können, falls sich auch bei Tieren anderer Gruppen irgend welche Symptome im Verlauf des Versuchs einstellen sollten.

Bei einem Teil der Tiere beabsichtigten wir im Falle eines Auftretens von Krankheitserscheinungen die Milchfütterung abzubrechen und durch vitaminreiche Nahrung (Rohmilch, Zitronensaft, Grünfutter) zu ersetzen. Bei dem anderen Teil wurde das klinische Bild verfolgt und bei den im Verlaufe des Versuchs eingehenden Tieren durch die Sektion die Diagnose erhärtet. Weiterhin wurden auch die Blutbefunde und die mikroskopischen Veränderungen an den einzelnen Organen bearbeitet, über die an anderer Stelle ausführlich berichtet wird.

Ergebnisse in den einzelnen Gruppen.

Bei den Rohmilchtieren konnte trotz ausreichender Nahrungszufuhr während einer Versuchsdauer von 59 Tagen eine wesentliche Zunahme des Gewichts nicht erreicht werden. Das Gewicht schwankte mehr oder weniger an den einzelnen Tagen, es fiel und stieg dann wieder etwas an. Besondere Krankheitserscheinungen waren nicht aufgetreten, als wir am 7. Mai den Versuch abbrechen mußten. Inzwischen hatte nämlich die Grünfütterung in Schleswig-Holstein eingesetzt, sodaß also keine Wintermilch mehr zur Verfügung stand. Es kann jedoch auf Grund der fast 9 wöchentlichen Milchfütterung und aus dem Verlauf der Gewichtskurve in dieser Zeit der Schluß gezogen werden, daß rohe Winterkuhmilch nicht ausreichend Vitamin C enthält, wie es zu einem normalen Wachstum erforderlich ist. Wir möchten sogar behaupten (auf Grund unseres Sommermilchfütterungsversuches), daß die Tiere bei längerer Ausdehnung der Wintermilchfütterung in kurzer Zeit an Skorbut erkrankt bezw. eingegangen wären.

Die Degerma-Milch ließ die Tiere zunächst ein wenig gedeihen, dann aber trat etwa von der 3. Fütterungswoche ab ein ziemlich erheblicher und rapider Gewichtsabfall ein. Gleichzeitig mit diesem wurden die ersten Erscheinungen bemerkbar. Das Haarkleid sträubte sich. Infolge einer Erkrankung der Gliedmassenknochen und der sie umgebenden Muskulatur (wie die spätere Sektion ergab) äußerten die Tiere Schmerzen an einem oder mehreren Beinen. Die erkrankten Gliedmaßen wurden abwechselnd in die Höhe gehoben und wieder aufgesetzt, die Hinterbeine namentlich wurden seitswärts-aufwärts gestreckt, um sie zu entlasten. Große Schmerzempfindlichkeit auf leisem Druck. Auch in der seitlichen Rippengegend trat die gleiche Empfindlichkeit auf. Im vorgeschrittenen Stadium schrien die Tiere bereits beim bloßen Berühren des Körpers. Es trat dann im weiteren Verlauf starke Abmagerung ein, sodaß das Gewicht oft weit unter das Ausgangsmaß zurückging. Kurz vor dem Tode lagen die Tiere mehr auf der Seite und verendeten dann nach knapp 5 Wochen. Blutungen am Zahnfleisch und Lockerwerden der Zähne beobachteten wir bei keinem der verendeten Tiere. Es fehlen diese Erscheinungen aber sehr oft auch beim menschlichen Skorbut. Sie scheinen beim Meerscheinchenskorbut noch seltener zu sein.

Die Versuche mit der nach dem Degerma-Verfahren pasteurisierten Milch haben bewiesen, daß die Winterkuhmilch bei dieser Art des Erhitzens ihres C-Vitamins verlustig geht..

Für den Verlust des Vitamins sind wohl mehrere Gründe verantwortlich zu machen. Erstens ist, wie die Versuche mit roher Wintermilch ergeben haben, diese überhaupt schon arm an C-Vitamin. Zweitens kommt die Erhitzung hinzu. Auch hielten wir es nicht für ausgeschlossen, daß eine gewisse Schädigung des Vitamins bereits in der Zentrifuge eintreten konnte, in der die Milch stark durchlüftet bezw. ziemlich heftig mit Luft in Berührung gebracht wird. Es ist bereits eingangs erwähnt worden, daß der Luftsauerstoff das Vitamin C im ungünstigen Sinne zu beeinflussen imstande ist. Diese Frage wurde später (im Sommermilchversuch) nachgeprüft.

Auch bei den Meerschweinchen der 4. Gruppe (½ Stunde im Wasserbad auf 63 Grad Cels. in Röhrchen erhitzte Milch) stellte sich bald — allerdings wenige Tage später als bei den Degerma-Milchtieren — heraus, daß die verabreichte Nahrung C-Vitaminarm war. Nach 26 Tagen traten die ersten Krankheitserscheinungen auf. Der weitere Verlauf und der ganze Befund stimmte mit dem der 3. Gruppe überein.

Um einen Anhaltspunkt für das Vorliegen eines C-Vitaminmangels zu gewinnen, erhielt das eine Tier, nachdem es bereits ziemlich vorgeschrittene Erscheinungen an den Beinen aufwies, C-Vitamin in Form von 2—3 ccm Zitronensaft pro Tag. Wenige Tage darauf trat eine deutliche Besserung im Allgemeinbefinden und eine erhebliche Gewichtszunahme ein. Das andere Tier derselben Gruppe starb nach 10 Wochen an Skorbut.

Der Versuch hat also ergeben, daß eine genau auf 63 Grad Cels. ½ Stunde lang erhitzte (dauerpasteurisierte) Milch ebenfalls nicht imstande war, Skorbut zu verhüten.

Das Ergebnis in der 3. und 4. Gruppe spricht dafür, daß Milch, die eine bestimmte Vorbehandlung (Reinigungszentrifuge — Vorwärmer — Erhitzer) durchgemacht hat, stärker im Vitamingehalt geschädigt wird, als lediglich erhitzte (s. Gruppe 4). Es ist ferner zu berücksichtigen, daß die Milch bei dem Degerma-Verfahren in Wirklichkeit länger als eine halbe Stunde erhitzt wird, da sie erst den Vorwärmer durchläuft und zumeist auch vor dem Abfüllen in Flaschen bereits eine zeitlang bei ca. 58—60 Grad Cels. stehen bleibt. Auch erreicht die Temperatur des Wasserbades häufig eine Höhe von 65 Grad Cels., wovon ich mich durch eigene Anschauung im Betriebe wiederholt überzeugen konnte.

5. Gruppe: (einmal aufgekochte Milch). Nach den vorstehend genannten Ergebnissen war es nicht überraschend, daß auch diese Tiere nach wenigen Wochen krank wurden. Bei einem Tier konnte durch Zitronensaftzulage schnelle Heilung innerhalb von 8 Tagen erreicht werden. Dem anderen Meerschweinchen versuchten wir durch rohe Milch zu helfen. Sie vermochte aber keine Heilung herbeizuführen. Das Tier magerte ganz erheblich ab und ging schließlich unter schweren skorbutischen Symptomen nach 72 Tagen ein.

Somit war bewiesen, daß einmal aufgekochte Milch ebenfalls nicht vor Skorbutausbruch schützt.

Die mit autoklavierter Milch gefütterten Meerschweinchen nahmen von Anfang an kaum an Gewicht zu und gingen unter rapidem Gewichtssturz innerhalb 3 bezw. 4 Wochen ein. Durch die Sektion wurde Skorbut festgestellt.

Die autoklavierte Milch ließ also die Tiere unter besonders starker Gewichtsabnahme verenden.

Wenn wir nun das Gesamtergebnis des Fütterungsversuches mit Winterkuhmilch kurz überblicken, so müssen wir feststellen, daß die von uns untersuchte rohe Milch im Winter — wenn also das Grünfutter fehlt — keine für Meerschweinchen ausreichende Menge an C-Vitamin enthielt. Aus diesem Grunde nimmt es nicht Wunder, daß die gebräuchlichen Arten des Erhitzens (einmaliges Dauerpasteurisieren und einfaches Aufkochen) die Milch ihres C.-Vitamins berauben, sodaß sie ihre an sich schon geringen Skorbut verhütenden Eigenschaften vollkommen verliert.

Mitte Juni habe ich dann analoge Versuche mit Sommermilch begonnen. Außer der Dauerpasteurisierung wurde auch die im Momentpasteur von Bergedorf hocherhitzte Milch einer Prüfung unterzogen. Über das Ergebnis werde ich demnächst nach Abschluß der Versuche berichten. Weitere Versuche im nächsten Winter sollen zeigen, ob sich bei anderer Fütterung der Tiere im Winter der Gehalt an C-Vitamin erhöhen läßt. Die Skorbutgefahr läßt sich im Winter bei Säuglingen dadurch verringern, daß vielfach schon frühzeitig (auf Anraten der Kinderärzte) vitaminreiche Nebenkost (Fruchtsäfte, Spinat und dergleichen) gereicht wird.

Unterricht- und Versuchswesen

Prüfung von Molkereilehrlingen durch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Die diesjährige Herbstprüfung für Molkereilehrlinge, die ihre Lehrzeit bis Ende ds. Js. beenden, soll in möglichst passend gelegenen Molkereien im Laufe des Monats Oktober abgehalten werden. Anmeldungen sind unter Beifügung des Schulentlassungs-Zeugnisses, eines vorläufigen Zeugnisses des Lehrherrn, einer kurzen Beschreibung der Lehrmolkerei und der etwa während der Lehrzeit selbständig angefertigten schriftlichen Arbeiten, Betriebsabrechnungen u. dergl. bis zum 1. Oktober an die

Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn
Endenicher Allee 60

zu richten. Gleichzeitig ist eine Prüfungsgebühr von 10 Mark an die Hauptkasse der Landwirtschaftskammer einzusenden oder auf deren Postscheckkonto Köln Nr. 4370 einzuzahlen.

Näheres über Ort und Zeit der Prüfung wird den Lehrherren bezw. Lehrlingen rechtzeitig mitgeteilt. Es wird empfohlen, sich wegen etwaiger Uebernachtung mit dem Inhaber bezw. Leiter der Prüfungsmolkerei in Verbindung zu setzen.

Bei der immer größeren Bedeutung einer ordnungsmäßigen Fachausbildung kann allen Molkereilehrlingen nur dringend empfohlen werden, sich einer fachmännischn Lehrlingsprüfung zu unterziehen. Abdrücke der „Prüfungsordnung für die Molkereilehrlinge" können gegen Einsendung von 10 Pfg. für Porto won der Landwirtschaftskammer bezogen werden.

Molkereilehrlingsprüfung in Oldenburg. Die Herbstprüfung für Molkereilehrlinge findet im Monat Oktober statt. Anmeldung zur Prüfung von Lehrlingen aus anerkannten Molkereien, welche in diesem Herbst ihre dreijährige Lehrzeit beendet haben, sind bis zum 1. Oktober bei der Landwirtschaftskammer einzureichen. Dem Antrag auf Zulassung sind folgende Nachweise beizufügen:

1. das letzte Schulzeugnis;
2. ein vom Lehrling selbst geschriebener Lebenslauf;
3. ein vom Lehrherrn auszustellendes Führungszeugnis.

Außerdem ist gleichzeitig die Prüfungsgebühr von 15.— Mark an die Kasse der Landwirtschaftskammer einzusenden. Ort und Tag der Prüfung werden später bekannt gegeben.

Der Vorstand der Oldenburgischen Landwirtschaftskammer.

Rundschau

Die erste Sächsische Milch- und Molkerei-Ausstellung in Dresden. Seit mehr als vier Jahrzehnten hat in Sachsen eine Landwirtschaftliche Landesausstellung nicht mehr stattgefunden und die am 4. September in der sächsischen Landeshauptstadt in Gegenwart von Vertretern der Reichs- und Staatsbehörden, sowie der deutschen und sächsischen landwirtschaftlichen Organisationen feierlich eröffnete, vom sächsischen Landeskulturrat veranstaltete große Landesschau ist daher für die Fortschritte auf dem Gebiete der Tierzucht, Fleisch- und Milchversorgung von großem volkswirtschaftlichem Interesse.

Mit der Tierschau war eine milchwirtschaftliche Abteilung verbunden, in welcher 126 Aussteller mit Milch- und Molkereiprodukten aller Art und Klassen vertreten waren.

Das zunehmende Bedürfnis der Bevölkerung an Milch und Fleisch brachte es mit sich, daß auch in Sachsen die Nutztierhaltung eine steigende Bedeutung erlangte. In der Vorkriegszeit war es dem sächsischen Landwirt jedoch möglich, seinen Kuhstall immer dadurch zu ergänzen, daß er für die zum Schlachten verkauften Kühe, junge zugekaufte Milchtiere einstellte. Wir sahen aus diesem Umstande im Umkreise der größeren Städte die zahlreichen Milchviehhaltungen ohne Aufzucht, die sogenannten Abmelkwirtschaften. Aber auch dort, wo keine Abmelkwirtschaften bestanden und eine mehr oder weniger umfängliche Tiervermehrung betrieben wurde, konnte man sich den Luxus gestatten, die Tiererzeugung im eigenen Stalle ohne Plan durchzuführen und dadurch in wenigen Geschlechtfolgen die ursprünglichen guten Eigenschaften der eingeführten Tiere zum Verschwinden zu bringen. Man fand stets wieder einigermaßen preiswerten käuflichen Ersatz, wenn die Nachzucht des eigenen Bestandes zu viel an Leistungsfähigkeit eingebüßt hatte. — Heute ist der Zukauf ein so teueres Vergnügen, daß ihn der Landwirt nur mit großen Verlusten durchführen kann. Man denke an die ungewöhnlichen Spannen zwischen den Preisen für junge Kühe in Milch und den Preisen für Schlachtvieh. Der Landwirt muß am zugekauften Tier soviel zusetzen, daß er den Verlust durch Milchleistung des Tieres in den Jahren, in denen es bei ihm im Stalle steht, nicht wieder wettmachen kann. Der Landwirt muß deshalb heute, sofern er nicht unerträgliche Verluste erleiden will, seine Tiere nicht nur vermehren, sondern planmäßig züchten. In der Nachkriegszeit hat ein bedeutsames Streben auf allen Zweigen der landwirtschaftlichen Tierzucht eingesetzt. Soweit das nicht in der Vorkriegszeit bereits geschehen war, haben sich die Landwirte zu Züchtervereinigungen, Herdbuchgesellschaften und schließlich tierzüchterischen Landesverbänden zusammengeschlossen. Bei der Rinderzucht gibt es in Sachsen 3 Zuchtziele. Im Norden von Sachsen bis zum Erzgebirge und Vogtland wird das schwarz-bunte, sächsische bodenständige Tieflandsvieh gehalten. Die Züchter erstreben eine Kuh, die ein Durchschnittslebendgewicht von 600 Kg. besitzt und im Jahre 3600 Liter Milch gibt. Im Erzgebirge und einem Teil des Vogtlandes und Leipziger Kreises wird das Höhenfleckvieh gezüchtet. Im Lebendgewicht sollen die Kühe das schwarz-bunte Rind etwas übersteigen, in der Milch wünscht man die gleichen Ergebnisse und außerdem soll das Tier noch die Eignung zum ziehen besitzen.

Mit der Tierzucht ist die Milchwirtschaft auf das engste verbunden und es ist daher von großem Interesse zu erfahren, welche Leistungen auf milchwirtschaftlichem Gebiete die sächsischen Staatsgüter zu verzeichnen haben. Die durchschnittlichen Milch-, Fett- und Gesamtbutterfettleistungen aller Tiere der sächsischen Staatsgüter betrugen je Tier:

Jahr	Zahl der kontr. Kühe	Durchschn.-Milchleistung	Fettgehalt	Gesamtbutterfett
		kg	%	kg
1922	246	2736,1	3,33	101,16
1923	368	2807,1	3,36	104,78
1924	501	3205,4	3,35	119,27

Obwohl die Zahl der Milchkühe ständig vermehrt wurde und dabei selbstgezogene Kalben, die naturgemäß die Gesamtmilchmenge zunächst drücken, eingestellt wurden, hat sich die Durchschnittsmilchleistung je Kuh von 1922 zu 1924 um 18 Prozent vermehrt. Die insgesamt erzeugte Milchmenge stieg von 1 191 636 Liter im Jahre 1922 auf 1 641 738 Liter im Jahre 1924. So entfielen auf eine Kuh je Tag im Jahre 1922 7,2 Liter, im Jahre 1924 8,44 Liter, auch in dem laufenden Jahre sind die Milchmengen im Steigen begriffen und ebenso weiter die Leistung je Kuh.

Obwohl die Milcherzeugung Sachsens nach Aufhebung der Zwangswirtschaft und vor allen Dingen nach Aufhebung der Milchhöchstpreise langsam gesteigert werden konnte, leidet sie und mit ihr die gesamte sächsische Milchwirtschaft heute immer noch schwer unter den verhängnisvollen Folgen der Kriegsmaßnahmen. Der weitaus größte Teil der in Sachsen erzeugten Milch wird zur Zeit immer noch zur Versorgung der Bevölkerung mit Frischmilch benötigt. Diese wird aber trotz des heutigen gegen früher hohen Preises in so großen Mengen angefordert, daß sie nicht nur direkt vom Erzeuger, sondern auch von den heute mit neuzeitlichen Milchbehandlungsanlagen versehenen, teilweise weit von den Städten entfernt liegenden Landmolkereien, ja sogar von außersächsischen Molkereien herangezogen werden muß. Die Großstädte werden teils von Großmolkereien, die mit vorbildliche, zur einwandfreien Reinigung, Dauererhitzung und Tiefkühlung der Milch dienenden Einrichtungen versehen sind, teils von Milchhändlern, teils aber auch direkt von Landwirten mit Frischmilch versorgt. Obwohl die meiste in Sachsen gewonnene Milch immer noch als Frischmilch Verwendung findet, liefern die in der Dresdner Ausstellung zur Schau gestellten zahlreichen Molkereierzeugnisse doch den Beweis dafür, daß schon wieder ein großer Teil der Milch zur Verarbeitung gelangt.

Die sowohl von den Landwirten wie auch von den Molkereien Sachsens hergestellte Butter ist wegen ihrer Güte und Frische beliebt und wird meistens stückweise direkt an die Verbraucher verkauft. Nur wenige Genossenschaftsmolkereien, die größere Mengen Vollmilch verarbeiten, geben die Buter an Wiederverkäufer ab. Die in Sachsen hergestellte Butter deckt aber nur einen geringen Teil des Bedarfs, weshalb große Mengen Butter nach Sachsen eingeführt werden müssen.

Die Käsebereitung hatte von jeher in Sachsen eine große Bedeutung. Doch beschränkt sie sich nach wie vor auf Herstellung von sowohl vollfettem, wie halbfettem und magerem Weichkäse. Der Verbrauch an frischem Speisequarg ist in Sachsen sehr bedeutend. Er findet als sehr beliebtes, äußerst preiswertes und gesundes Volksnahrungsmittel reichlichen Absatz. Im allgemeinen wird der in Sachsen hergestellte Käse von der eigenen Bevölkerung verzehrt und nur vereinzelt ausgeführt. Es müssen aber immer noch bedeutende Mengen, sowohl Weichkäse, wie auch besonders alle Arten Hartkäse eingeführt werden. Die sächsische Milchwirtschaft hat deshalb Aussicht, auch bei weiter steigender Produktion noch ausreichenden Absatz für ihre eigenen Erzeugnisse im eigenen Lande zu finden.

Die milchwirtschaftliche Abteilung bot nicht nur einen Ueberblick über die heutige Leistungsfähigkeit der sächsischen Milchwirtschaft, sondern diente gleichzeitig auch als Anreiz zur weiteren Vervollkommnung der von ihr erzeugten bezw. hergestellten Produkte. Es waren Maschinen und Geräte für die Gewinnung, Untersuchung, Behandlung und Verarbeitung der Milch, sowie zahlreiche teils zum Wettbewerb, teils als Handelsware eingelieferte Proben von Milch- und Molkereierzeugnissen zur Schau gestellt.

Im Anschluß an die Milchwirtschaftliche Ausstellung fanden sich die Mitglieder des Verbandes der Molkereibesitzer und -Pächter und der Verein der Molkerei-Fachleute für den Freistaat Sachsen zu einer gemeinsamen Sitzung zusammen. Der Vorsitzende begrüßte besonders den Leiter der Dresdner Milchversorgungsanstalt Direktor Reuter und dankte ihm für die große Mühe und Arbeit, die er sich mit der Einrichtung der milchwirtschaftlichen Abteilung auf der Ausstellung gemacht hat. Dr. Friedel-Berlin hielt dann einen Vortrag über die augenblickliche Lage der deutschen Milchwirtschaft, ebenso berichtete er über das Preisrichten, über die Molkereierzeugnisse auf der Ausstellung. Eine sehr rege Aussprache schloß sich an diese beiden Vorträge.

Auf der Landw. Landesausstellung zuerkannte Preise:

Gruppe 1 Milch und Sahne.

Klasse 1, Rohe Vollmilch

1. Preis Reichspreis 200 ℳ Nr. 26b Wilcke, Kötitz. 1. Preis Silb. Medaille vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 9e Rittergut Ohorn b. Pulsnitz. 3. Preis Nr. 10a Franz Lange, Chemnitz.

Klasse 2, Dauerpasteurisierte Vollmilch

1. Preis Ehrengabe „Brotkorb in Silber" vom Milchwirtschaftlichen Landesverband Sachsen Nr. 21a Naake & Co., Dresden-Laubegast. 1. Preis Ehrengabe „Silberne Schale" vom Milchwirtschaftlichen Landesverband Sachsen Nr. 13a Max Schweizer, Röhrsdorf. 1. Preis 50 ℳ vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 24a Molkereigenossenschaft Riesa, e. G. m. b. H. 1. Preis 50 ℳ von demselben Nr. 22a Molkerei Göda Paul Pfanne, Göda. 1. Preis 50 ℳ von demselben Nr. 20a Ad. Abbühl, Bautzen. 1. Preis Nr. 21b Naake & Co., Dresden-Laubegast. 1. Preis Nr. 15a Franz Hecht, Mittweida. 1. Preis Nr. 14a Dampfmolkerei Mügeln, Bez. Leipzig. 1. Preis Nr. 10b Franz Lange, Chemnitz.

Klasse 3, Hocherhitzte Vollmilch

1. Preis Bronzene Medaille vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 8b Genossenschaftsmolkerei Chemnitz.

Klasse 4, Rohe Schlagsahne

1. Preis Martiny-Medaille vom D.M.R. Nr. 22 b Molekrei Göda, Paul Pfanne, Göda.

Klasse 5, Dauerpasteurisierte Schlagsahne

1. Preis Reichspreis 130 ℳ Nr. 13b Max Schweizer, Röhrsdorf b. Wilsdr. 1. Preis 50 ℳ vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 22c Molkerei Göda, Paul Pfanne, Göda. 1. Preis 50 ℳ von demselben, Nr. 20 b Adolf Abbühl, Bautzen. 1. Preis Nr. 24b Molkereigenossenschaft Riesa e. G. m. b. H. 2. Preis Nr. 12b Dampfmolkerei Hainichen. 2. Preis Nr. 11a Wilh. Schoknecht, Bühlau b. Großharthau. 2. Preis Nr. 10c Franz Lange, Chemnitz. 3. Preis 21c Naake & Co., Dresden-Laubegast.

Klasse 6 Hocherhitzte Schlagsahne.

1. Preis Bronzene Medaille vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 16a Wilh. Teilen, Pretzschendorf. 1. Preis 50 ℳ von demselben Nr. 15b Franz Hecht, Mittweida. 1. Preis Nr. 18a Franz Leppert, Niederhelmsdorf b. Durröhrsdorf. 2. Preis Nr. 23 Max Richter, Lichtenhain (sächs. Schweiz). 3. Preis 14b Dampfmolkerei Mügeln.

Klasse 8, Dauerpasteurisierte Kaffeesahne.

1. Preis Reichspreis 130 ℳ Nr. 24c Molkereigenossenschaft Riesa e. G. m. b. H. 1. Preis Nr. 21d Naake & Co., Dresden-Laubegast. 2. Preis Nr. 10d Franz Lange, Chemnitz. 2. Preis Nr. 11b Wilh. Schoknecht, Bühlau b. Großharthau. 2. Preis 13c Max Schweitzer, Röhrsdorf.

Klasse 9, Hocherhitzte Kaffeesahne

2. Preis Nr. 18b Franz Leppert, Niederhelmsdorf. 2. Preis Nr. 16b Wilhelm Theilen, Pretzschendorf.

Gruppe 2 Butter.

Klasse 10, ungesalzene Butter.

1. Preis Reichspreis 140 ℳ Nr. 29 Wilh. Theilen, Pretzschendorf. 1. Preis Silberne Medaille vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 40 Molker.-Genossenschaft Uhyst a. T. 1. Preis Martiny-Medaille vom D.M.R. Nr. 41 Molkerei Weißenberg. 1. Preis Ehrengabe „Silberner Brotkorb" vom Milchwirtschaftlichen Landesverband Sachsen Nr. 23 Molkereigenossenschaft Lehndorf. 2. Preis Nr. 39 Meierei Heinrichsthal. 2. Preis Nr. 45 Central-Molkerei Löbau. 2. Preis Nr. 34 Dampfmolkerei Hainichen, 2. Preis Nr. 44 Friedrich Schmidt, Altbernsdorf. 2. Preis 50 ℳ vom

Landeskulturrat Sachsen Nr. 38 Karl Kretzschmar, Kleinförstchen. 2. Preis Nr. 32 Franz Hecht, Mittweida. 2. Preis Nr. 35 Molkereigenossenschaft Leutwitz. 2. Preis 50 ℳ vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 37 Molkerei Göda, Paul Pfanne, Göda. 2. Preis Nr. 31 Molkereigenossenschaft Herrnhut. 2. Preis 50 ℳ vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 30 Genossenschaftsmolkerei Burkau. 2. Preis Nr. 42 Wilh. Schoknecht, Bühlau. Anerkennung Nr. 33 Dampfmolkerei Mügeln. Anerkennung Nr. 36 Ernst Holzapfel, Hermsdorf i. E.

Klasse 11, gesalzene Butter

1. Preis Reichspreis 140 ℳ Nr. 63 Meierei Heinrichsthal. 1. Preis Bronzene Medaille vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 66 Wilh. Schoknecht, Bühlau. 1. Preis Bronzene Medaille von demselben Nr. 64 Molkereigenossenschaft Uhyst a. T. 1. Preis Ehrengabe „Gemälde" vom Landesverand Sächs. Privatmolkereien Nr. 56 Max Richter, Lichtenhain. 1. Preis 50 ℳ vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 53 Dampfmolkerei Hainichen. 1. Preis 50 ℳ von demselben Nr. 48 Aug. Tietze, Uebigau b. Neschwitz. 2. Preis 50 ℳ von demselben Nr. 48 Wilh. Theilen, Pretzschendorf. 2. Preis Nr. 46 Molkereigenossenschaft Lehndorf. 2. Preis Nr. 51 Franz Hecht, Mittweida. 2. Preis Nr. 50 Molkereigenossenschaft Herrnhut. 2. Preis Nr. 60 Gebr. Wende, Mittelebersbach. 2. Preis Nr. 65 Molkereigenossenschaft Weißenberg. 2. Preis Nr. 70 Centralmolkerei Löbau. 2. Preis Nr. 61 Molkerei Göda, Paul Pfanne, Göda 2. Preis Nr. 59 Otto Bentzke, Plotzen. 2. Preis Nr. 54 Paul Wienicke, Niederschöna. 2. Nr. 49 Genossenschaftsmolkerei Burkau. 2. Preis Nr. 62 Carl Kretzschmar, Kleinförstchen. 2. Preis Nr. 58 Molkereigenossenschaft Leutewitz. Anerkennung Nr. 69 Friedrich Schmidt, Altbernsdorf. Anerkennung Nr. 47 Franz Leppert, Niederhelmsdorf. Anerkennung Nr. 52 Dampfmolkerei Mügeln.

Gruppe III. Käse.

Klasse 15, Weichkäse nach Limburger Art, mit 20—30 Proz. Fett in der Trockenmasse (halbfett). 2. Preis Nr. 86 a Paul Israel, Reinhardtsgrimm.

Klasse 16, Weichkäse nach französischer und ähnlicher Art mit 40 bis 50 Proz. Fett in der Trockenmasse (fett). 1. Preis Reichspreis 130 ℳ Nr. 71/2 b Meierei Heinrichsthal. 1. Preis Martiny-Medaille vom D. M. R. Nr. 71/2 a derselbe. 2. Preis silberne Medaille vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 87 b Paul Linke, Goldbach. 1. Preis bronzene Medaille von demselben, Nr. 87 d derselbe. 2. Preis 100 ℳ von demselben Nr. 87 c derselbe. 2. Preis Nr. 78 a Friedrich Schmidt, Altbernsdorf. 2. Preis Nr. 87 a Paul Linke, Goldbach.

Klasse 18, dieselben Käse mit 20—30 Proz. Fett in der Trockenmasse (halbfett). 1. Preis Ehrengabe „Silberner Aschebecher" vom Milchwirtschaftlichen Landesverband Sachsen Nr. 71/2 c Meierei Heinrichsthal. 1. Preis Ehrengabe „Silbernes Tablett" von der Vereinigung der städtischen Milchgroßbetriebe Deutschlands Nr. 79 b Molkerei-Genossenschaft Herrnhut. 1. Preis Bronzene Medaille vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 79 a dieselbe. 2. Preis 120 ℳ von demselben Nr. 80 Zentralmolkerei Löbau. Anerkennung Nr. 76 Dampfmolkerei Hainichen. Anerkennung Nr. 81 a Molkerei-Genossenschaft Riesa.

Klasse 19. Weichkäse aller Art über 10—20 Proz. Fett i. d. Trockenmasse (viertelfett) Anerkennung Nr. 79 c Molkerei-Genossensch. Herrnhut.

Klasse 20. Dieselben Käse bis zu 10 Proz. Fett in der Trockenmasse (mager). 1. Preis Reichspreis 130 ℳ Nr. 77 Carl Kretzschmar, Kleinförstchen. 2. Preis 80 ℳ vom Landeskulturrat Sachsen Nr. 86 b Paul Israel, Reinhardtsgrimma. 2. Preis Nr. 88 c Paul Wienicke, Niederschöna. Anerkennung Nr. 81 b Molkerei-Genossenschaft Riesa e. G. m. b. H. Anerkennung Nr. 75 Emil Schröther, Hartha.

Klasse 21. Quarg und Handkäschen aus saurer Milch. 2. Preis Nr. 74 b Franz Hecht, Mittweida.

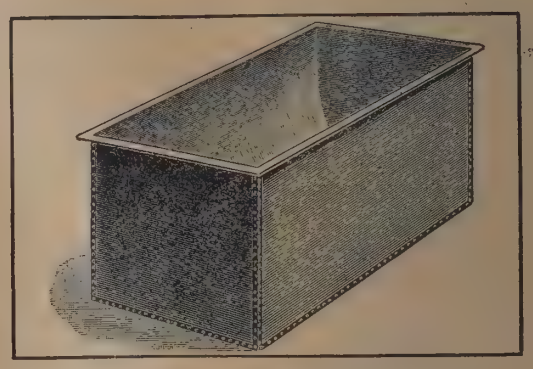
Klasse 23. Ziegen- und Schafkäse. 2. Preis Nr. 89 c Gebr. Wende, Mittelebersbach. Anerkennung Nr. 88 a Paul Wienicke, Niederschöna.

Butterprüfung für Mecklenburg-Schwerin. Am 26. August fand in der Milchw. Zentralstelle zu Güstrow die 19. Butterprüfung statt, welche mit 97 Proben beschickt war. Es waren 48 Proben gesalzen und 49 ungesalzen. Zu dieser Butterprüfung waren vom Vorstande Herr Harder-Schwaan, und als Richter die Herren: Holstein-Dassow, Kleinfeldt und Lenkersdorf-Berlin, Uplegger-Rostock, Höppner-Jördensstorf, Tschörner-Stargard, Lüssow-Altkalen, Pundt-Raduhn und als Leiter Dr. Hesse erschienen. Die Beurteilung erfolgte nach dem bekannten Punktier-Verfahren der D. L. G. Es wurden als hochfein 9 = 9¼ Prozent, fein 41 = 42¼ Proz., gut 37 = 38¼ Proz. und als fehlerhaft 10 = 10¼ Proz. anerkannt. Die Ursache der fehlerhaften Butter ist in der Hauptsache auf die mangelhafte Kühlgelegenheit in diesem Sommer zurückzuführen, das Eis fehlt und die Kühlanlagen konnten noch nicht in Betrieb genommen werden. Von der Firma Otto Reichelt, Berlin, wurden 3 Proben Auslandsbutter zur Verfügung gestellt, welche ohne Wissen der Richter der Prüfung unterzogen wurden. Es erhielten: die lettländische Butter 15, die dänische Butter 18 und die estländische Butter 18 Punkte.

Reichsgericht und Milchpreisfestsetzung. Am 24. April ds. Js. hatte sich der Präsident der Landwirtschaftskammer des Regierungsbezirks Wiesbaden in seiner Eigenschaft als 1. Vorsitzender der Kreisbauernschaft Wiesbaden-Land vor dem Schöffengericht Wiesbaden wegen Preistreiberei zu verantworten. Die Staatsanwaltschaft glaubte eine strafbare Handlung darin erblicken zu müssen, daß die Kreisbauernschaft als wirtschaftlicher Verband zwei Beschlüsse faßte, und zwar am 21. Juli und am 12. September 1924, nach welchen sie ihren Mitgliedern eine Erhöhung des Erzeugerpreises der Milch um 4 Pfg. bezw. später um 2 weitere Pfg. empfahl. Die Gerichtsverhandlung endete mit einem Freispruch, gegen welchen der Staatsanwalt jedoch Einspruch erhob und Revision beim Reichsgericht beantragte. Aber auch hiermit hatte er wenig Glück, denn das Reichsgericht verwarf in einer Sitzung des 1. Strafsenats vom 10. Juli ds. Js. entsprechend dem Antrage des Oberreichsanwaltes die Revision als unbegründet und legte die Kosten des Rechtsmittels der Preußischen Landeskasse auf. Der deutsche Steuerzahler hat demnach wieder einmal das Vergnügen, für die irrige Rechtsauffassung einer Staatsanwaltschaft in seine Tasche zu greifen. Aber ganz abgesehen davon ist es sehr zu bedauern, daß die Zeit eines um das Wohl der deutschen Wirtschaft durch ehrenamtliche Verwaltung wichtiger Aemter so verdienten Mannes durch langwierige Gerichtsverhandlungen unnötigerweise in Anspruch genommen wird.

Heute nun liegt die Begründung der Reichsgerichtsentscheidung in Abschrift vor. Sie enthält über die Festsetzung des Erzeugermilchpreises durch den Beschluß eines wirtschaftlichen Verbandes, wie ihn eine Kreis-

Doppelwandige
Käsewannen
für Quargbereitung.



Einsatz aus verzinntem Stahlblech, Bimetall, Kupfer oder Aluminium / Außenbehälter beiderseitig verzinkt mit Winkeleisenrahmen.

Bestens bewährt.

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig / Lübeck / München.

Zur bevorstehenden Saison!
LABPRÄPARATE
Marke Dr. Moritz Blumenthal
Das erste nach patentiertem Verfahren auf wissenschaftlicher Grundlage hergestellte
LAB
Besitzt: Stets gleiche Stärke
Ergibt: Die besten und wohlschmeckendsten Käse
Bewirkt: Die größte Käseausbeute
Hat: Die bequemste Anwendungsart
und ist daher:
Das billigste im Gebrauch!
BYK-GULDENWERKE BERLIN N.W.7

MILCHFLASCHEN
für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Reagiverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

bauernschaft darstellt, für die Bevölkerung im allgemeinen und für den Landwirt im besonderen so viele wichtige Richtlinien, daß es angebracht erscheint, einige Stellen hier hervorzuheben.

Was speziell die Frage anbelangt, ob die Beschlüsse des Verbandes deshalb eine unzulässige Steigerung des Preises enthielten und deshalb als unlautere Machenschaften anzusehen seien, weil der Milchpreis, da er für die Gesamtheit der Mitglieder gelten sollte, denjenigen Landwirten einen übermäßigen Gewinn brachte, die unter günstigeren Bedingungen wirtschaften, also niedrigere Gestehungskosten haben als die anderen, so heißt es darin, daß eine solche Wirkung mit Verbandspreisen in der Regel verknüpft sei, worauf übrigens schon in einer früheren Entscheidung des erkennenden Senats hingewiesen worden sei Hieran anschließend heißt es dann über das Wesen der freien Wirtschaft in der Entscheidung wie folgt:

Die Erfahrungstatsache sei festgestellt, daß der Preis für eine Warengattung nicht niedriger sein kann, als er innerhalb des fraglichen Erwerbszweiges einer solchen Einzelwirtschaft entspricht, die unter den ungünstigsten Bedingungen arbeitet, deren Erzeugnis aber gleichwohl zur Deckung des Gesamtbedarfs notwendig ist. In der freien Wirtschaft wird also die Leitung eines wirtschaftlichen Verbandes bei der Bemessung der Verbandspreise auf jene unter den ungünstigsten Verhältnissen arbeitende Einzelwirtschaft noch Rücksicht nehmen müssen, um damit den volkswirtschaftlich richtigen Preis festzusetzen, obwohl dabei für die unter günstigereren Verhältnissen arbeitenden Betriebe mehr als der durchschnittlich angemessene Nutzen und insoweit eine Rentabilität abfällt Und wenn dann schließlich das Reichsgericht entscheidet, daß infolge der Preiserhöhung vom 21. Juli ein Ueberangebot von Milch eintrat, daß die Großhändler Wiesbadens veranlaßte, den ihren Lieferanten zu zahlenden Milchpreis auf die frühere Höhe herabzusetzen, und die Landwirte sich dies gefallen ließen, obwohl der Bauernschaftsbeschluß nicht aufgehoben worden war, dann wird dadurch das Wesen der freien Wirtschaft das natürliche Spiel der wirtschaftlichen Kräfte von Angebot und Nachfrage auf das Treffendste gekennzeichnet. L. in D.

Thyphus-Epidemie und Hygienisierung des Milchhandels. Dem an die Gesundheitskommission der Stadt Solingen infolge der dortigen Typhusepidemie von Prof. Manteufel erstatteten Bericht entnehmen wir folgendes:

Da zweifellos feststeht, daß die Milch infolge ihres vorzüglichen Nährbodens ein guter Vermittler für Typhus- und andere Infektionen ist, muß dahin gestrebt werden, daß die Milch frei von krankheitserregenden Keimen in die Hände der Verbraucher gelangt, d. h. also, daß auch durch den Handel keine nachträgliche Infektion erfolgen kann.

Die einzige Möglichkeit, eine Milch, über deren Gehalt an krankmachenden Keimen man beim Fehlen tierärztlicher und bakteriologischer Untersuchungen an der Produktionsstelle meistens im unklaren ist, sicher von diesen krankmachenden Keimen zu befreien, ist das Kochen oder — wenn man den Rohmilchcharakter der Milch möglichst wenig verändern will — das Pasteurisieren. Man unterscheidet eine Hochpasteurisation durch kurzes Erwärmen auf 80—90 Grad und eine Niederpasteurisierung durch längeres Erwärmen auf 60—65 Grad. Die nachträgliche Verunreinigung im Milchhandel wird am besten dadurch verhindert, daß man die Milch nur in abgeschlossenen Flaschen abgibt, wobei die Keimfreimachung innerhalb der Flaschen erfolgt. Es gibt aber auch die Möglichkeit, Milch in Kannen zur Verteilung zu bringen, bei denen eine Oeffnung durch einen Helmverschluß behindert wird und die Abfüllung durch Kippen ohne Oeffnung des plombierten Verschlusses möglich ist.

Auch bei der Verarbeitung der Milchprodukte kann man in geeigneten Betrieben dafür Sorge tragen, daß die menschliche Hand durch Verwendung von maschinellen Vorrichtungen möglichst ausgeschaltet wird.

Die Pasteurisierung, Tiefkühlung und einwandfreie Abfüllung der Milch erfolgt am besten in Zentralen, in denen sich der Betrieb leichter auf Zuverlässigkeit kontrollieren läßt, als in zahlreichen kleinen Milchgeschäften. Da die maschinellen Einrichtungen auch verhältnismäßig teuer sind, sind kleinere Milchhändler kaum in der Lage, die Anschaffungskosten zu bestreiten und den Betrieb so wirtschaftlich zu gestalten, daß eine Erhöhung des Milchpreises nicht notwendig ist.

Vom hygienischen Standpunkte aus ist also die Einrichtung einer gut ausgestatteten Milchversorgungszentrale ein Fortschritt, und es bedarf lediglich der Erwägung, ob eine Stadt wie Solingen in der Lage ist, die Aufwendungen für einen derartigen gemeinsamen Betrieb zu bestreiten. Man könnte deshalb zunächst an einen anderen Weg denken, nämlich den, die bestehenden Molkereien für den Zweck zu gewinnen und durch eine Polizeiverordnung dafür zu sorgen, daß bis auf gewisse, besonders zu genehmigende Ausnahmen (Sanitätsmilch u. dergl.) lediglich pasteurisierte Milch in den Handel kommt. Dabei ist der Vorbehalt zu machen, daß die Pasteurisierung und Tiefkühlung in einwandfreien Vorrichtungen erfolgt und daß die Abfüllung in solcher Weise erfolgt, daß die Milch nicht nachträglich wieder verunreinigt werden kann, sondern frei von Krankheitskeimen in die Hände der Verbraucher gelangt. Die betreffende Polizeiverordnung müßte auch Vorschriften über die Art der Abfüllgefäße (Kannen oder Flaschen), ihre Reinigung, den Straßenverkauf und die Verarbeitung von Molkereiprodukten erhalten.

Bestrafung wegen Vorenthaltung von Krankenkassenbeiträgen. Wegen Vorenthaltung von Krankenkassenbeiträgen hatte sich ein Prokurist in Düsseldorf vor dem dortigen Amtsgerichte zu verantworten. Er schuldete der dortigen Allgemeinen Ortskrankenkasse einen Betrag von 465 Mark, den er trotz wiederholter Aufforderung nicht zahlte. Die Kasse hatte ihm gestattet, die Schuld in Raten abzutragen, jedoch hatte er es nicht für notwendig gehalten, auf dieses Angebot zu antworten. Der Vorstand der Kasse erstattete deshalb Anzeige auf Grund der Reichsversicherungsordnung, wonach Arbeitsgeber mit Gefängnis bestraft werden, wenn sie Beitragsteile der berechtigten Kasse vorenthalten; daneben kann auf Geldstrafe und auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte erkannt werden. Das Amtsgericht verurteilte den Beschuldigten zu einer Geldstrafe von 100 ℳ. Gegen dieses Urteil legte der erste Amtsanwalt Berufung ein. Die kleine Strafkammer hob das erste Urteil auf und erkannte auf eine Gefängnisstrafe von 2 Wochen und 2000 ℳ Geldstrafe, In der Begründung des Urteils wurde angeführt, daß die Gesetzesbestimmung in erster Linie Gefängnis androhe, und nur, wenn mildernde Umstände vorhanden, ausschließlich auf Geldstrafe erkannt werden könne. Solche seien jedoch im vorliegenden Falle nicht einzusehen, indem der Bestrafte, auch nach der erstmaligen Verurteilung, garnicht den Versuch gemacht hätte, die Kasse schadlos zu halten. Ms.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Ltr. Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. Gewünschter Ton ist vorzuschreiben.

„BEWE“ verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugn. beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt

Blähen, Treiben, Gären, Fließen d. Käse verhind. mit best. Erfolg **„CARWE“**

„CARWE“ bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hat sich bei allen Labkäsen, besonders bei Holländer, Edamer, Holsteiner, Tilsiter, Camembert, Brie, Gervais usw. glänzend bewährt. à Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

K. Molkerei 1. A. schreibt am 11. Okt. 24: Carwe hat sich sehr gut bewährt, sodaß wir zur ständig. Anwendung desselb. schreiten.

O. P. 1. Kl. S. schreibt am 26. Okt. 24: „Bin mit Ihrem Carwe sehr zufrieden“, senden Sie bitte an meine 2. Molkerei in K. 1 Zentner Carwe.

Kali-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

3

Butter- und Käseschau der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen am 23. und 24. September 25 zu Königsberg, Pr., Hansaring, Messehallen, Eingang Hauptportal der deutschen Ostmesse. Die Butter- und Käseschau hat mit einem sehr erfreulichen Nennungsschluß abgeschlossen. Es sind insgesamt 112 Butter- und 125 Käseproben angemeldet worden. Als Richter sind die bedeutendsten deutschen Molkereifachmänner der Praxis und Wissenschaft von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen aufgefordert worden. Die Ausstellung wird im Rahmen einer kleinen landwirtschaftlichen Herbstmesse stattfinden. Ihr Besuch wird bereits jetzt angelegentlichst empfohlen.

Butter- und Käseprüfung in Oldenburg. Die Oldenburgische Landwirtschaftskammer hält am Dienstag, den 15. September ihre dritte diesjährige Butterprüfung ab, mit welcher eine Käseprüfung verbunden wird. Im Anschluß an die Prüfungen findet nachmittags ¼4 Uhr im Geschäftshause der Landwirtschaftskammer eine Molkerei-Interessenten-Versamlung mit folgender Tagesordnung statt:

1. Vorführung und Besichtigung der eingesandten Butter- und Käse-Proben.
2. Bericht über den Ausfall der Prüfungen.
3. Bericht über die Ausstellung der D. Landw.-Gesellsch. in Stuttgart. J. Harms.
4. Das Lab im Dienste der Käserei. Dr. Riedel.
5. Bericht über eine Besichtigungsreise nach Pommern. Dr. Riedel.
6. Ist für unsere oldenburgische Butter noch eine weitere Qualitätskontrolle erforderlich? J. Harms.
7. Verschiedenes.

Der Vorstand der Oldenburgischen Landwirtschaftskammer.

Verlegung der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt im Allgäu zu Memmingen. Die oben genannte Anstalt ist von Memmingen nach Kempten verlegt. Sie hat ihr neues Heim im Haus der Milchwirtschaft erhalten, wo ihr moderne, reich ausgestattete Laboratorien eingerichtet wurden. Weder die Leitung noch der Personalbestand der Anstalt sind verändert worden.

Schwere Strafe wegen Verkauf von Landbutter als „Molkereibutter". Ein Molkereipächter aus Neukölln soll Landbutter aufgekauft, sie zum Schaden der Käufer als Molkereibutter verkauft und sich der Preistreiberei schuldig gemacht haben. Der Angeklagte, der wegen ähnlicher Vergehen schon vorbestraft ist, hatte die aufgekaufte Landbutter nach Berlin verschickt. Hier konnte nicht festgestellt werden, ob er sich einer strafbaren Handlung schuldig gemacht hatte. Aber auch an einem anderen Ort hatte er verschiedene Male Landbutter als Molkereibutter verkauft. Mit Rücksicht auf den Schaden, der der Bevölkerung durch die Handlungsweise des Beklagten erwachsen ist, wurde derselbe zu einer Woche Gefängnis und 1000 ℳ Geldstrafe verurteilt.

Verpachtung einer Genossenschafts-Molkerei. Die Molkerei-Genossenschaft Hörste, Kr. Halle i. W., hat ihren Btrieb an die Firma Bruno Kerl, G. m. b. H., Dortmund, Betenstraße, verpachtet.

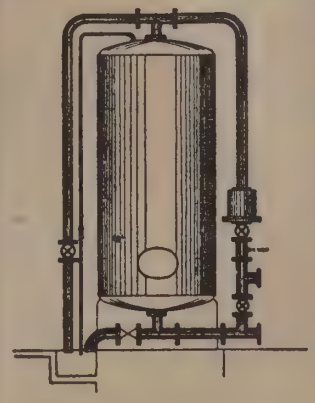
Sprechsaal

Sind die Berliner Butter-Auktionen für die Molkereien erwünscht? In den letzten Monaten ist in der Fachpresse die Frage der Zweckmäßigkeit der Berliner Butterauktionen auf der Tagesordnung. Während der „Butter- und Fettwaren-Verkehr" als Organ des Butterhandels in längeren und mehrmaligen Ausführungen zu dem Schluß kommt, daß eine Butterauktion für den Produzenten vollständig überflüssig sei, steht andererseits ein Teil der Produzenten auf dem Standpunkt, daß für sie der Butterhandel in der heutigen Form denn doch nicht ganz befriedigend sei. Wenn man auf der einen Seite den Standpunkt des Butterhandels wohl verstehen kann, so ist es auf der anderen Seite den Molkereien doch nicht zu verwehren, wenn auch sie versuchen, ihre Rechte zu wahren, soweit dies möglich ist.

Die Berliner Auktion, die seinerzeit mit so großen Hoffnungen ins Leben gerufen wurde, wurde während der letzten Zeit der Zwangswirtschaft von dem Ernährungsminister verboten, weil angeblich die Beteiligung zu schwach war. Wenn ich nicht irre, war als Mindestquantum für das Fortbestehen der Auktion eine Menge von 300 Tonnen die Woche zur Bedingung gemacht. Da diese Menge nicht dauernd zugeführt wurde, erreichten die Gegner der Auktion ihr Ziel und das Verbot erfolgte.

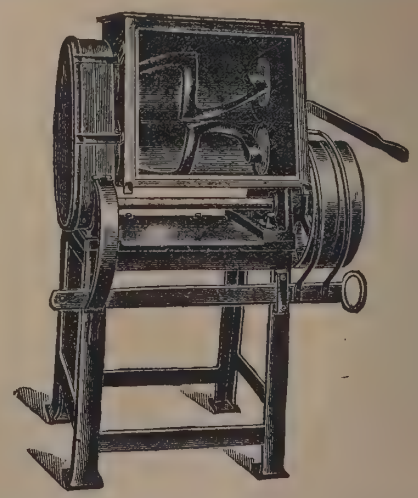
Die Gegner der Auktion waren seinerzeit, das muß einmal offen ausgesprochen werden, nicht die Gewerkschaften, wenn auch diese in der Oeffentlichkeit vorgeschoben wurden, sondern der Butterhandel, oder wenigstens ein Teil desselben. Wenn von dem Butterhandel immer hervorgehoben wird, daß die Berliner Butternotierungskommission heute derart paritätisch zusammengesetzt sei, daß die Interessen der Landwirtschaft vollständig gewahrt seien, so kann ich dem nicht ganz beipflichten. Es ist mir nicht bekannt, von welcher Organisation die Vertreter der Landwirtschaft ernannt sind. Aber selbst angenommen, daß es sich auch wirklich um 8 Vertreter der Landwirtschaft neben 8 Vertretern des Butterhandels handelt, so erscheint es doch sehr gewagt, daß die Berliner Preise für den größten Teil Deutschlands (die Hamburger Notierung ist wohl nur zum kleinsten Teil maßgebend) tonangebend sein sollen. Berlin ist noch lange nicht Deutschland, und wenn wir Deutsche uns auch leider daran gewöhnt haben, im allgemeinen den Berliner Maßstab gelten zu lassen, im Butterhandel müßten wir uns hieraegen m. A. nach ganz energisch wehren. Die Erfahrungen, die wir im Laufe der Jahre mit der Berliner Butternotierung gemacht haben, sind leider nicht derartig, daß man ihr unbedingtes Vertrauen entgegenbringen kann. Es ist ja auch heute offenes Geheimnis, daß zu den Preisen der Notierung für Ia Ware weder im Handel noch von den Molkereien Butter zu bekommen ist. Preise von 6—10 % über Notiz sind an der Tagesordnung und bezahlt selbst der Großhandel anstandslos diese Preise. Es war für den Produzenten in den hinter uns liegenden Jahren ein wahrer Segen, daß wenigstens die Hamburger Auktion durchgehalten hat. Es war uns dadurch stets möglich, eine Kontrolle der Notierung an Hand der dort erzielten Preise ausüben zu können. Tatsächlich spiegeln ja auch die Notierungen nur das Ergebnis der Auktion wieder. Ein Uebelstand ist leider, daß die Letztere nur einmal wöchentlich abgehalten wird. Wenn auch vor dem Kriege die Verhältnisse derart stabil waren, daß eine einmalige Auktion vollständig

Molkereiprodukte-Verkaufswagen
in allen gewünschten Ausführungen, gediegen. Wagenbauarbeit liefert als langjährige Spezialität in hochmodernen Typen.
Friedr. Jäger, Halle a. S., Merseburgerstraße Nr. 164
Tel. 2001 und 6589.



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.
gegr.1907 **Bremen** gegr.1907
Langenstr. 118
Enteisenungs-Apparate bester Güte
unter Garantie sicherster Wirkung.
Fordert Prospekte!
Langjährige Erfahrungen! Vielseitige Anerkennungen!
Enteisenetes Wasser verbessert den Geschmack der Molkerei-Produkte.

Butter-Doppelformtisch „Zwilling"
D. R. G. M.
mit herausnehmbarer Form, Hand- und Fußtritthebel. Enorme Zeitersparnis. Kein Nachwiegen der einzelnen Butterstücke.
Auch mit quadratischen Formen für Margarine sofort lieferbar.
Butterknet- und Mischmaschinen



Mit herausnehmbaren Knethebeln Deutsches Reichspatent
Mit herausnehmbaren Knethebeln Deutsches Reichspatent
sowie **Tellerkneter** in jeder Größe sofort lieferbar.
Verlangen Sie ausführliche Offerte von:
Hermann Jordan, Molkerei-Maschinentabrik
Berlin SO 16 b, Michaelkirchstraße 21.
Telephon: Moritzplatz 1388.

genügte, so hat sich die Lage heute doch derart verschoben, daß hierin unbedingt Wandel geschaffen werden müßte. Wenn in Hamburg nicht genügend Ware zusammenkommt, so wäre das Gegebene, auch an anderen Plätzen Auktionen abzuhalten. Ich denke hier neben Berlin vor allem an Mitteldeutschland (vielleicht Dresden oder Leipzig) und an Westdeutschland. Den Verbänden bietet sich hier ein dankbares Feld für ihre Tätigkeit. Der Butterhandel braucht hierbei keine Befürchtungen zu hegen, daß ihm das Brot genommen wird. Der geringe Prozentsatz, der auf den Auktionen zur Versteigerung kommt, spielt im Butterhandel keine große Rolle. Der Wert der Auktionen für die Allgemeinheit liegt meines Erachtens auch nicht darin, daß für die verhältnismäßig geringen Quanten ein hoher Preis erzielt wird, sondern daß die erzielten Preise der Allgemeinheit eine Uebersicht über die Marktlage geben. Heute liegen ja auch die Verhältnisse so, daß ein großer Teil der Molkereien zugleich Butterhandel treiben muß. Die Verhältnisse zwingen dieselben einfach dazu. Sei es nun, daß die Molkereien Schlagsahne oder bessere Käsesorten herstellen, sei es, daß sie Milchhandel betreiben, das Publikum verlangt nun einmal von den am Platze liegenden Molkereien, daß sie den Lokalbedarf mit Butter decken. Auch diesen Betrieben kann es nur erwünscht sein, wenn sie in den Auktionen ein zuverlässiges Barometer für die Marktlage haben.

Dem Konsumenten können durch die Auktionen keine höheren Preise diktiert werden. Wir haben heute freie Wirtschaft. Angebot und Nachfrage regeln den Preis und der Verbraucher hat es letzten Endes in der Hand, dafür zu sorgen, daß die Preise nicht in den Himmel wachsen.

Sch.

Über eingedickte Milch. Mancher Fachmann, der in einem abgelegenen Orte oder in einem kleinen Betriebe tätig ist und sich meistens noch mit Maschinen aus Großvaters Zeiten abzuquälen hat, um die tägliche Anlieferung zu verarbeiten und manch anderer Kollege wird sich gewiß schon mal den Kopf zerbrochen haben über die Herstellung der heutzutage recht reichlich konsumierten, eingedickten Milch. Die nachfolgenden Ausführungen sollen, wenn auch nur in kleinem Umfange, ein Bild hiervon geben.

Es gibt mehrere Arten von Dauer- bezw. eingedickter Milch. Am längsten bekannt ist wohl diejenige, die einen Zusatz von Zucker erhält, um eine längere Haltbarkeit zu erreichen. Sie ist unter dem Namen „Kondensierte Milch" bekannt und in zylindrischen, verlöteten Blechbüchsen verpackt. Im Handel ist die auf diese Weise hergestellte Milch schon seit den fünfziger Jahren des vorigen Jahrhunderts bekannt, und ist ihr Verbrauch ein außerordentlich großer. Sie wird besonders bei solchen Gelegenheiten verwendet, bei denen eine frische Milch nicht, oder aber schwer erreichbar ist. Dieses dürfte in erster Linie für die Schiffsbesatzungen, Expeditionen usw. in Frage kommen. Nichtsdestoweniger gelangt sie aber auch in großen Mengen in den Haushalten zum Verbrauch.

In den letzten Jahren konnte man jedoch beobachten, daß eigentlich wohl noch häufiger als die erwähnte „kondensierte", die sogen. „Evaporierte Milch", die gleichfalls in Blechbüchsen, welche sowohl verlötet als auch mittels Stanzmaschinen geschlossen werden, auf dem Markt erschien. Der Verbrauch derselben ist fast noch umfangreicher als der der vorerwähnten Art. Evaporierte Milch ist ein Erzeugnis, welches durch Eindampfen besonders ausgewählter guter, frischer Milch gewonnen wird. Die ersten Versuche für die Herstellung dieser Milch wurden bereits im ersten Jahrzehnt des vorigen Jahrhunderts gemacht. Die Gewinnungsweise der evaporierten Milch ist in großen Zügen wiedergegeben, kurz folgende:

Es darf für diese, wie auch überhaupt für jede Spezialmilch, nur wirklich einwandfreie frische Milch verwendet werden. Die angelieferte Milch wird zunächst der Alizarol- und Schmutzprobe unterzogen; ebenso wird der Säuregrad durch Titrieren festgestellt. Dieses Verfahren ist notwendig, um sich vor späteren Schäden durch Verderben des fertigen Erzeugnisses zu schützen. Nachdem die so geprüfte Milch die Zentrifuge durchlaufen hat, wird sie mittels einer Spezialanlage (meistens Vakuum) durch Zuführung von verdünnter Luft auf die Hälfte bis ein Viertel ihres Volumens eingedampft.

Die hierfür benötigte Zeit ist abhängig sowohl von der Wirksamkeit der Apparate als auch — bei primitiveren Anlagen — von der herrschenden Außentemperatur. Letzteres insofern, als bei feuchter, regnerischer Witterung längere Zeit erforderlich ist, weil durch die von außen hereingezogene Luft der zu verdampfenden Milch sehr viel neue Feuchtigkeit zugeführt wird. Durch die heutigen modernen Maschinen lassen sich 1000 Liter in ca. einer Stunde auf einhalb bis einviertel ihrer ursprünglichen Menge eindicken. Bei widrigen Verhältnissen und unvorteilhaften Apparaten wird jedoch unter Umständen bis zum vierfachen dieser Zeit benötigt, um das gleiche Ergebnis zu erzielen.

Ist die Eindampfung bis zu dem gewünschten Grad erfolgt, so wird die Milch homogenisiert. Das heißt, die Milch wird unter starkem Druck durch die Homogenisiermaschine getrieben, deren Kolben die Fettkügelchen völlig zerreiben, wodurch die Milch eine einheitliche, homogene Zusammensetzung erhält und die Aufrahmefähigkeit verliert. Von der Homogenisiermaschine wird die Milch über einen Kühler in den Abfüllbehälter gedrückt. Hierbei ist von Wichtigkeit, daß die Abkühlung so tief wie möglich erfolgt, um eine zu starke Erhöhung der Säuregrade zu verhüten. Zum Abfüllen in die Blechdosen bedient man sich verschiedener Füllapparate, die meistens automatisch funktionieren, und auch wohl größtenteils den meisten Fachleuten bekannt sind. Die gefüllten Dosen werden durch die Verschlußmaschine geschlossen oder durch entsprechende Vorrichtungen verlötet, und wandern nun in den Sterilisierapparat.

Das Sterilisieren der Milch geschieht unter leicht strömendem Dampf mit einem Druck von ca. 5 Atm. Es hat den Zweck, die während der Bearbeitung noch verbliebenen und neu hinzugetretenen Keime abzutöten. Die Milch unterliegt während ungefähr einer halben Stunde einer Temperatur von 104 bis 120 Grad Cels. Sodann erfolgt eine plötzliche intensive Abkühlung so tief wie möglich.

Hierdurch ist die Milch auf unbegrenzte Zeit haltbar gemacht. Es bedarf nun noch des Beklebens der Büchsen mit Aufschriften, die jede Firma mit ihrer besonderen Marke versieht. Dann verlassen die Dosen die Fabrik, um nach Tagen, Wochen und Monaten oder gar noch längerer Zeit irgendwo in der Welt verbraucht zu werden; oder aber, um sich nach einiger Zeit bei ihrem Erzeuger in „aufgeblasenem" Zustande wieder einzufinden, welches dann wohl nicht immer die friedfertigsten Gefühle bei dem Hersteller auslösen dürfte.

Kr.

A.V.BRANTH GEGR. 1887 HAMBURG 8

Interessante Vergleiche mit anderen Farben

„Lackfarbe kommt bei weitem nicht der echten Branth's Schutzfarbe gleich." gez. B. S. in Sp.

„Früher benutzten wir Emaillelackfarben, doch verwenden wir jetzt ausschließlich nur noch Branth's Schutzfarben." gez. Inspektor Sch. in S.

„Branth's Schutzfarben sind im Verbrauch billiger — weil besser — als Oel-Firnisfarben." gez. P. W. in G.

„. . mit Emaillefarben hineingefallen, aber die echten Branth's Schutzfarbe sind gut und nochmals gut." gez. B. Z. in Z.

„Anstriche mit schneeweißer Branth's Schutzfarbe sind von einem lackierten Anstrich nicht zu unterscheiden." gez. M. C. in A.

„Die Branth's Schutzfarben verbleichen nicht und haben etwas eigenartig Schönes an sich; sie leuchten einem erfreulich entgegen. Wenn fremde Personen zu uns kommen, erfreuen sie sich an den schönen Anstrichen." gez. Verwalter H. B. in F.

„Wir haben auch andere Farben gekauft und damit Versuche gemacht, aber keine kann sich mit der Branth's Schutzfarbe vergleichen." gez. H. & Co. in B.

„Die Anstriche erwecken allgemeines Interesse und Bewunderung. Es ist tatsächlich richtig: einmal mit Branth's Schutzfarben zu streichen ist billiger als dreimal mit anderen Farben!" gez. A.F.i.P.

„Der Unterschied ist wie Tag und Nacht und außerdem wird an jedem Anstrich viel Geld gespart." gez. W. H. in B.

„Branth's Schutzfarben halten ganz erstklassig; weder der Glanz noch die Farbentönung hat sich irgendwie verändert. Im Gegensatz zu anderen Anstrichen, an denen der Staub haftet, sind Branth's Schutzfarben immer sauber; auch besitzen sie eine große Unempfindlichkeit gegen Abstoßen." gez. V. B. in St.

„Branth's Schutzfarben lassen sich leicht streichen, haften sehr fest und bekommen selbst in der größten Hitze keine Risse; die mehrjährigen Anstriche sind noch tadellos und blättern nicht ab." gez. Dr. G. Sch. in N.

„Die Klarheit und Schönheit der Farbentöne bleibt trotz der starken Feuchtigkeit außerordentlich lange Zeit sehr gut, und erneute Anstriche müssen weit seltener vorgenommen werden als bei anderen Farben." gez. C. Sch. in K.

„Ueberall haben die Branth's Schutzfarben ihren schönen Glanz behalten, dazu sind sie billiger als jeder andere Anstrich und von jedem Laien zu streichen." gez. Inspektor A. H. in K.

„Es gibt nur ein Urteil: „Branth's Schutzfarben, die flüssigen Emaillen" sind die besten und allen mir bekannten Farben in Ergiebigkeit, schönem Ton, und vor allen Dingen was Haltbarkeit anbelangt, weit überlegen. Wer Branth's Schutzfarben einmal verwandt hat, der nimmt keine anderen wieder. Branth's Schutzfarben machen dem deutschen Namen alle Ehre!" gez. O. A. in S.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

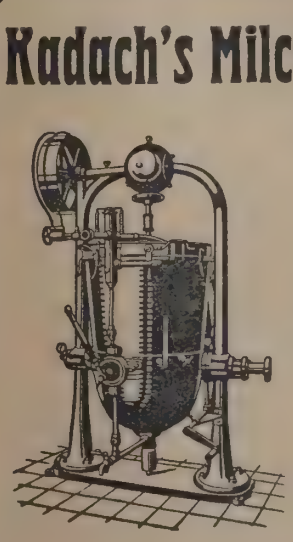
Die flüssigen Emaillen

Verlangen Sie kostenlos Muster von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher und städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach

Ingenieurbüro

Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.

Schöningen (Brschwg.)

Die Behandlung der Molkereigehilfen. Wenn ein junger Mann, welcher seine Lehrzeit beendet hat, die erste Reise nach seiner Gehilfenstellung antritt, so beschleichen ihn mehr oder weniger gemischte Gefühle. Wie wirst du es antreffen, was wird verlangt werden, wie wird die Behandlung und Wohnung sein usw.

Aufgabe und Pflicht der Molkereibetriebsleiter und Besitzer sollte es sein, den jungen Leuten nicht nur Arbeitgeber, sondern auch Helfer und Berater außerhalb der Dienststunden zu sein. Das heute wohl zum größten Teil übliche System, die Lehrlinge und Gehilfen nur während der Arbeitszeit im Auge zu haben, während man damit seiner Pflicht ihnen gegenüber Genüge getan zu haben glaubt, kann nicht allgemein gutgeheißen werden. Ganz besonders nicht auf dem Lande und in kleinen Städten. Ein junger Mann, welcher eine einigermaßen gute Erziehung genossen hat und nun nach seiner Lehrzeit meistens fern vom Elternhause unter fremde Menschen kommt, wird es dankbar empfinden, wenn der Chef sich auch außerhalb der Dienstzeit um sein Wohl und Wehe kümmert.

Zunächst sollte man für ein freundliches Zimmer Sorge tragen. Wenn ein nettes Stübchen für ihn da ist, wird der Gehilfe sich darin wohl fühlen und keine Sehnsucht nach Wirtshäusern und zweifelhaftem Zeitvertreib haben. Trotzdem wir ältere Kollegen in dieser Hinsicht so manche trübe Erfahrung gemacht haben, sollte man den jungen Leuten dieses mit der Ausrede nicht entgelten lassen, ich habe es auch nicht besser gehabt. Im Gegenteil, weil wir diese trüben Erfahrungen gesammelt haben, sollte versucht werden, solche Mißstände aus der Welt zu schaffen, damit es nicht heißen kann, es habe an der erforderlichen Einsicht und dem guten Willen gefehlt. Man sorge also zunächst für ein nettes Zimmer, in welchem die jungen Leute sich wenigstens etwas, auch in der Fremde, zu Hause fühlen. Die weitere Behandlung wird sich nach der individuellen Veranlagung des Arbeitgebers sowohl wie auch seiner Leute zu richten haben. Auf jeden Fall sollte man das Leben so einrichten, daß ein vernünftig denkender Mensch keinen Anlaß zur Klage hat. Strenge Disziplin im Dienst, öfters eine gemütliche Stunde nach des Tages Last und Hitze werden sicher dazu beitragen, das gegenseitige Verhältnis zu einem Erträglichen zu gestalten und die Lust und Liebe zur Arbeit zu fördern. Auch die Magenfrage soll nicht unerwähnt bleiben, eben weil dieselbe einem jungen Menschen äußerst wichtig erscheint, sollte man derselben nach Möglichkeit Rechnung tragen und nicht am verkehrten Ende sparen. Vollkommen ist nun einmal nichts auf der Welt, doch denkt wohl ein jeder noch nach Jahren gern an solche Plätze zurück, wo er gute Tage verlebt hat, während man für die anderen nur ein bedauerndes Achselzucken übrig hat. Ich will nicht verkennen, daß es auch Gehilfen gibt, mit denen ein friedliches Auskommen einfach nicht möglich ist. Mitunter ist es auch nicht böser Wille, sondern mangelhafte Erziehung und ebensolche Ausbildung, welche noch Jahre dem guten Willen des betr. entgegenstreben. Hier die goldene Mittelstraße herauszuschälen, ist auch für einen geübten Menschenkenner nicht immer leicht, aber mit Schroffheit und harten Worten wird das Übel meistens verschlechtert. Vor allen Dingen sollte man dem Ehrgefühl eines Menschen weitgehendste Beachtung entgegenbringen. Derjenige, welcher noch Ehrgefühl im Leibe hat, ist gewiß nicht der Schlechteste. Er bringt es eben nicht fertig, sich mit ungerechtfertigten Vorwürfen abzufinden und der Bruch ist unvermeidlich. Daher sollte man mit Vorwürfen, deren Begründung nicht einwandfrei feststeht, vorsichtig sein und die Gefühle anderer nach Möglichkeit schonen.

Nun noch ein Wort an die Gehilfen. Es ist wohl nicht zuviel gesagt, wenn man behauptet, daß es den jungen Leuten allgemein heute an Pflichtgefühl und Charakterlosigkeit mangelt. Den meisten fehlen die früheren Militärjahre, sie haben einen großen Teil junger Leute gewissermaßen erst zum Menschen gemacht. Wohl war es eine harte, aber umso wirksamere Schule. Soweit es möglich, muß dieses heute durch die Lehrzeit und Gehilfenjahre nachgeholt werden. Stramme Disziplin muß Platz greifen, damit die jungen Leute den älteren die erforderliche Achtung entgegen bringen und begreifen, daß sie, wenn sie später einmal befehlen wollen, vor allen Dingen erst gehorchen lernen müssen.

Von den Arbeitgebern sollte man voraussetzen, daß sie auch in Bezug auf Menschenkenntnis und Behandlung ihre Erfahrungen gesammelt haben und auf diese gestützt, ihr Verhalten danach einrichten, damit der Nachwuchs zu Menschen herangebildet wird, auf die man sich in guten und bösen Tagen unbedingt verlassen kann. M.

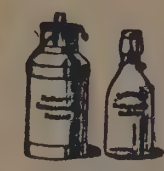
Die schädigenden Folgen der sommerlichen Dürre. Verschiedene Landstriche, besonders solche mit leichterem Boden, in unserem Vaterlande, haben durch die außergewöhnlichen Hitzetage im Monat Juli stark gelitten. Im Milch- und Butterhandel wirken sich die Folgen des infolge der Hitze verkümmerten Wachstums der Gräser und Futterpflanzen in bis jetzt dauernd steigenden Preisen für Molkereierzeugnisse aus. Ob die Dürreschäden, in Zahlen ausgedrückt, tatsächlich eine solche Höhe erreichen — den schlimmsten Fall angenommen — wie sie in einem vom Kreislandbund Neubukow im „Rostocker Anzeiger" veröffentlichten „Eingesandt" bis ins Einzelnste berechnet ist, möge dahingestellt sein; sicherlich ist die Berechnung auch für den Molkereifachmann nicht ohne Interesse. Der Kreislandbund schreibt:

„Von verschiedenen Seiten ist gesagt worden, daß die Schilderungen über die Dürreschäden im Kreise Neubukow, besonders für die besseren Rübenwirtschaften, zu schwarz gehalten wären, da doch die Winterkornernte im großen und ganzen noch als Mittelernte angesprochen werden könne und der Hafer noch annähernd eine Mittelernte brächte. Diese Momente sind aber für eine intensiver gehaltene Wirtschaft nicht ausschlaggebend. Die Verluste durch Dürre stellen sich bei einer mir bekannten Wirtschaft in kurzen Zahlen folgendermaßen. Es handelt sich um ein Gut von rund 1000 Morgen Acker und 250 Morgen Wiese und Koppeln.

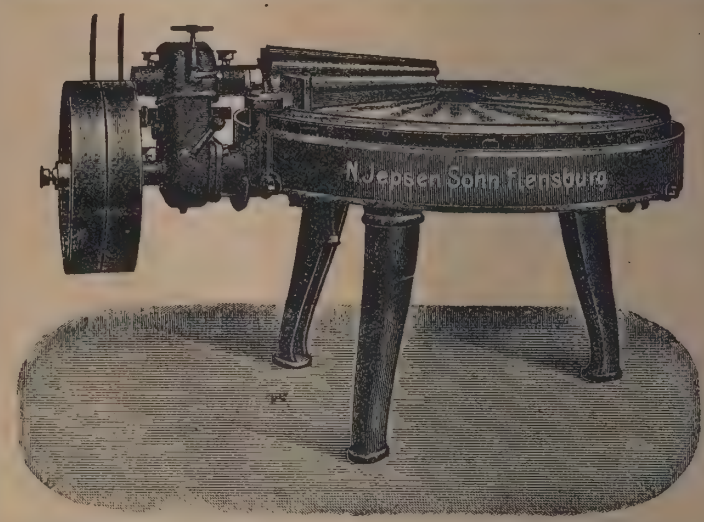
1. Der Milchertrag bringt infolge der Dürre ein Minus von 20 000 Litern = 3 500 ℳ
2. Die Kühe, welche sonst im Herbst in gutem Futterzustand eingebunden werden, haben viel Fleisch verloren und ist hierfür ein Minderwert von 150 Mark pro Stück nicht zu hoch gerechnet = 60 Kühe je 150 ℳ = 9 000 ℳ
3. 40 Stück Jungvieh kamen mager aus der Koppel in diesem Herbst und müssen in diesem Winter eine Zulage von 2 Pfund Kraftfutter haben, 160 Ztr. Kraftfutter = 1 600 ℳ

Stahlblech-Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.
Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5931 Kurfürst 98/2

Für Post- und Wertpakete!
Für Milchkannen und -Flaschen!



„OPTIMUS" BUTTERKNETER



Selbstregelnder Knetwalzenabstand, in Oel laufendes verdecktes Getriebe

Hochstellbare Knetwalze. Kräftige, formvollendete Ausführung

N. JEPSEN SOHN FLENSBURG

Jotak G.m.b.H. Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte

Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

4. 20 Fohlen müssen ebenfalls 3 Pfund Kraftfutter pro Tag und Stück als Zulage haben, dies sind 120 Zentner = 1 200 ℳ
   Jungvieh und Fohlen bekommen, wenn sie in normalem Zustand von der Weide kommen, kein Kraftfutter.
5. 80 Morgen Zuckerrüben bringen 60 Zentner statt 110 Ztr. Das sind 4000 Zentner weniger = 6 000 ℳ
6. Desgleichen bekommt die Wirtschaft 240 Ztr. Trockenschnitzel weniger = 1 500 ℳ
7. Ferner werden 5000 Zentner Rübenblatt weniger geerntet wie im normalen Jahr, den Zentner zu 40 Pfg. gerechnet = 2 000 ℳ
8. 50 Morgen Kartoffeln bringen 60 Ztr. per Morgen weniger = 3000 Zentner = 7 000 ℳ
9. Sommergerste und Bohnen brachten ferner eine Mißernte. Von den 60 Morg. Bohnen u. 30 Morg. Gerste werden 900 Ztr. weniger als bei einer Mittelernte von 12—13 Ztr. geerntet = einem Verlust von = 10 000 ℳ
10. Der frische Klee muß fast ganz umgepflügt und mit Winter- und Sommerwickengemenge angesät werden; dafür werden an Saatgut etwa gebraucht = 2 000 ℳ
11. 30 Morgen Runkeln und Wrucken bringen 80 Zentner statt 230 Zentner p. Morgen, das ist ein Ausfall von 4500 Zentnern je 70 Pfg. = 3 150 ℳ
12. Die Nachmaht muß abgehütet werden und gehen dadurch 40 Fuder Heu verloren = 1 500 ℳ

Dies alles ergibt einen zahlenmäßigen Verlust von Sa. 48 450 ℳ gegenüber einer Mittelernte. Garnicht hierbei in Betracht gezogen sind e Werte, die den Kopeln und dem Acker durch die Dürre verloren gehen, die Koppeln stellenweise ausbrennen und die Bakterientätigkeit im cker vollständig aufgehört hat. Ferner ist nicht mitgerechnet, die Schwiegkeit, die dadurch entsteht, daß die Herbstsaat nicht rechtzeitig in den oden gebracht werden kann, da ein Pflügen unmöglich ist. Ich glaube, ß diese Zahlen trotz einer Mittelernte des Winterkorns beweisen, daß laufenden Betriebsjahre mit einem ganz hohen Unterschuß gerechnet erden muß und daß die bisherigen Berichte eher zu günstig wie zu unnstig lauten, denn ich betone nochmals, es ist eine Wirtschaft mit bessem Boden und in hoher Kultur für dieses Beispiel herangezogen. Es selbstverständlich, daß geringe Böden, wo das Winterkorn auch noch rsagte, noch schlechter abschließen, und herrscht hier im Kreise eine Notge, wie sie nicht schärfer gedacht werden kann. Etwas günstiger stellen h ganz extensive Betriebe mit großer Anbaufläche von Wintergut, in diesen Wirtschaften die Wirtschaftskosten sehr gering sind, während e intensiven Wirtschaften durch die hohen Wirtschaftskosten zu sehr bestet sind."

Soweit das Eingesandt. Liest man Verlustberechnungen wie die rstehende, so sollte man glauben, es stehe in diesem Jahre ganz besonrs schlecht um die Landwirtschaft. Es wird sich in dem geschilderten alle um einen krassen Ausnahmefall handeln, den zu verallgemeinern e Belange der Landwirtschaft nicht fördern kann. Endzweck solcher Statiken ist das Bestreben der Landwirte, daß regierungsseitig gewisse Berke als „Notstandsgebiete" erklärt werden und der Landwirtschaft dann n billiger Notstandskredit eingeräumt werde. Die Banken sind jedoch, ie man hört, nichts weniger als geneigt, einen Notstand in den fragchen Bezirken anzuerkennen und dementsprechende Kredite der Landirtschaft zu gewähren. X.

Schokoladenmilch. Die Ausführungen der Herren Langheinrich-erlin und Dr. Weber-Hannover, habe ich mit Interesse gelesen und öchte ich einige Worte hierzu bemerken. Die Ausführungen des Herrn r. Weber sind meines Erachtens richtig. Die im Handel geführten akaopulver sind aus entfetteten Kakaobohnen hergestellt. Schokolade ird u. a. mit der gewonnenen Kakaobutter fabriziert. Schokolade bezt demnach je nach Qualität bestimmte Fette, was bei Kakao nicht der all ist.

Im Jahre 1914 war ein Verfahren gegen mich eingeleitet, weil ich chokoladenmilch aus Kakao und Zucker hergestellt hatte. Der Anzeiger ar ein von mir entlassener junger Mann. Ich wurde vorgeladen und ıb zu meiner Verteidigung an, daß Schokolade aus Kakao und Zucker rgestellt wird, wie dies auch Herr Langheinrich behauptet, und infolgessen berechtigt bin, dieses Produkt als Schokoladenmilch zu bezeichnen. ie Polizeibehörde stellte sich nach Einholung eines Gutachten auf einen ıdern Standpunkt, und ich wurde bei der Staatsanwaltschaft angezeigt. leich nachdem brach der Krieg aus und ich habe von der ganzen Sache ichts mehr gehört. Inzwischen hatte ich mich an einen Nahrungsmittelhemiker gewandt, welcher für dieses Vergehen als Sachverständiger in rage kam. Derselbe hat dringend abgeraten, derartige Ware unter em Namen „Schokoladenmilch" weiter zu vertreiben, da er auf jeden all meine Handlungsweise als strafbar bezeichnete.

Daraufhin stellte ich die Schokoladenmilch mit Schokoladenpulver r, welches ich direkt aus einer Schokoladenfabrik bezog. Dieses Pulver ar inbezug auf Qualität besser wie Kakao, wenn auch etwas teurer. ur Herstellung von Schokoladenmilch nahm ich 3 Pfund Schokoladenehl auf 100 Liter Magermilch, 3 Pfund Zucker, beides vorher in 5 bis) Liter Magermilch aufgelöst, sowie etwas Vanille, um einen besseren eschmack herauszubekommen. Nachdem alles gut durchgemischt war, füllte h das Gemisch in Flaschen und kochte diese ca. ½ Stunde im Wasserbad, mit die Haltbarkeit für mehrere Tage gesichert war. Der Absatz war ut und fand ich meine Abnehmer hauptsächlich in Fabriken, wo vorwiegend weibliches Personal beschäftigt war. Den Verkauf der Flaschen esorgte der Portier der Fabrik, welcher auch für die leeren Flaschen verntwortlich war. Als Entgelt bekam derselbe per ½ Literflasche 1 Pfg. in Absatz in Privathaushaltungen dürfte schwer zu erreichen sein, weil ieses Produkt dort selbst nach eigenem Geschmack hergestellt wird.

H. D. in A.

Eigenartige Erscheinung bei dauererhitzter Milch. (Weitere Antort auf die betr. Anfrage in Nr. 85.) Die von dem Fragesteller gestellte rage ist aus der Ferner sehr schwer zu beantworten. Mit Bestimmtheit ißt sich eine solche Frage ohne eine genaue Untersuchung an Ort und telle kaum beantworten, da zu viel Argumente mitsprechen, die sich von ieraus nur vermuten lassen. Wenn die von der betr. Molkerei gelieferte Milch noch nach 24 Stunden die Alkoholprobe aushält, also noch süß ist,

Wieder lieferbar!

Autan

beseitigt gründlich üble Gerüche in

Molkereien, Käsereien

Kellern, Lagerräumen, Vorräumen von Eiskellern, Kühlhäusern usw.

Keine Apparate! **Keine Feuersgefahr!**

Durch einfachen Wasserzusatz intensive Formaldehyd- und Wasserdampfentwicklung.

In Apotheken, Drogerien erhältlich!

BAYER

Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.

Pharmaceutische Abteilung, Leverkusen b. Köln a. Rh.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's"

Weichkäserei

Milchbassins

Milchständer

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: **G. Strickrodt.**

Isolierbehälter

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.

Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau i. Sachsen**

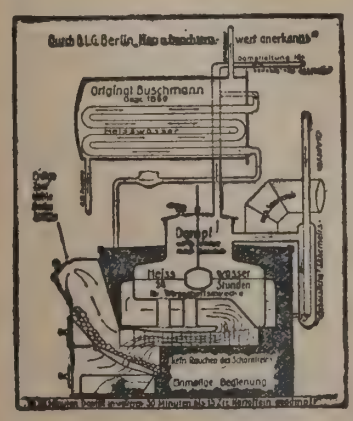
Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei **sehr preiswert**, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur **Ihr Vorteil** sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.

Aelteste Spezialfirma.

so sollte dies doch ein Beweis sein, daß die Milch infolge der Dauererhitzung sowie Tiefkühlung einer tadellosen einwandfreien Behandlung unterworfen wurde. Es wäre zu untersuchen, ob die von den übrigen Molkereien nach der Stadt gelieferte Milch sowohl in den Molkereien als auch auf dem Bahntransport eine andere Behandlung erleidet als die der betreffenden Molkerei. Es muß ganz besonders darauf geachtet werden, daß die Milch namentlich in den heißen Sommertagen in den kühlen Abend- und Nachtstunden auf der Bahn befördert wird und in welchen Gefäßen die Beförderung erfolgt. Auch tiefgekühlte und dauererhitzte Milch in Metallkannen ohne Holzschutzmantel befördert, wärmt sich in den heißen Bahnwagen verhältnismäßig hoch an und ist dann, wenn sie beim Eintreffen nicht vorschriftsmäßig weiter behandelt wird, leicht dem Verderben ausgesetzt. Dies dürfte besonders in Erscheinung treten, wenn die Milch bei Ankunft in ungeeignete unsaubere Gefäße sowie in schlechten muffigen Räumen umgefüllt wird und so die keimarm gemachte Milch wieder durch schlechte Bakterien infiziert wird. Ein bitterer Geschmack der Milch ist in der Hauptsache auf schlechtes, ungeeignetes Futter und auf Bakterien zurückzuführen. Es können auch Bitterstoffe oder übermäßig verabreichtes Kraftfutter die Ursache des Fehlers sein. Tritt dagegen der bittere Geschmack erst nach dem zweiten Abkochen, wie es nach der Anfrage den Anschein hat, auf, so ist wohl mit Gewißheit anzunehmen, daß derselbe auf falsche Behandlung der Milch beim Eintreffen im Verbrauchsort zurückzuführen ist. Es wäre zweckmäßig, die Bevölkerung in der Lokalpresse darauf hinzuweisen, daß die Milch, die in der Molkerei einmal pasteurisiert und darauf gekühlt wurde, ohne weiteres nur aufgewärmt genossen werden kann. Ja, daß es unter Umständen sogar sehr gefährlich werden kann, wenn nochmal aufgekochte Milch nach längerer Zeit genossen wird. Soweit es sich von hieraus beurteilen läßt, ist nicht anzunehmen, daß durch die Dauererhitzung die Erscheinungen eintreten könnten, wie sie in der Anfrage geschildert worden sind.

G. Langheinrich-Berlin.

Schwarzwerden des Tilsiter-Käses, (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 91.)

I.

Obgleich ein Schwarzwerden auch durch schadhafte Verzinnung hervorgerufen werden kann, ist wohl die Wahrscheinlichkeit größer, daß dieser Uebelstand bei Ihnen durch Schimmelpilze hervorgerufen wird. Auch bei uns sind nämlich Wanne und Formen in einem vielleicht noch abgenutzteren Zustande, als wie Sie ihn geschildert haben, ohne daß dies auf den Käse auch nur den geringsten ungünstigen Einfluß ausgeübt hätte. Wenn übrigens die Wanne der Ursprung des Übelstandes wäre, so müßten wohl sämtliche Käse von demselben betroffen sein, und bezüglich der Formen liegt die Sache wohl ebenso. Ich möchte Ihnen deshalb empfehlen, die Käse aus dem Keller herauszuschaffen, diesen sowie die Gestelle gründlich mit heißem Sodawasser zu säubern und hierauf Wände und Decke mit einer Kalkmilch zu streichen, welcher zweckmäßig ein Desinfektionsmittel zugesetzt wird. Die bisher hergestellten Käse dürfen natürlich nicht wieder hineingebracht werden. Um nun mit Sicherheit über die wahre Ursache des Fehlers unterrichtet zu sein, falls sich dieser trotzdem noch einmal zeigen sollte, wäre es wohl angebracht, einige neue Formen mit in Gebrauch zu nehmen. Sollten dann nur in diesen Formen hergestellten Käse gut sein, so wäre das ein Beweis dafür, daß der Übelstand durch die alten Formen hervorgerufen wird. Ich erlebte es übrigens einmal, daß ein gleicher Fehler bei Käsen auftrat, welche nachlässig behandelt wurden. Hierdurch bildeten sich ebenfalls schwarze, durch Pilze hervorgerufene Stellen, welche Wucherungen sich mit der Zeit, ebenfalls von außen garnicht bemerkbar, unter der Oberfläche ausbreiteten. A. M.

II.

Das Blau- und Schwarzwerden des Tilsiter Käses hat mannigfache Ursachen. Ich habe öfters mit diesem Übel gekämpft und dabei zwei verschiedene Erscheinungen beobachten können. Vor einem Jahre leitete ich die Käserei auf Gut Lintel in Ostfriesland, die eine Tagesproduktion von 50 Stück Tilsiter hatte. Ich erinnere mich noch, daß der beschriebene Fehler auch dort, wenn auch in geringerer Ausdehnung auftrat. Es entstanden auf den Laiben schwarze Flecken, welche sich nach und nach auf dem Käse verbreiteten. Das Innere eines solchen Käses bleibt bei fortschreitender Reifung fast unverändert; nur wirkt der Käse (trotzdem er noch ganz gut schmeckt) durch seine blau-schwarze Färbung wenig appetitlich und ist sehr schwer abzusetzen. Nach längerer Lagerung wird die Rinde des Käses weich, derselbe neigt zum Plattwerden und nimmt einen bitteren Geschmack an.

Die Ursache dieses Übels liegt an dem Auftreten von Bakterien, welche sich bekanntlich sehr schnell vermehren. Zur Beseitigung dieses Übels empfehle ich, die Lagerräume gründlich auszuschwefeln. In den fest abgedichteten Kellern verbrennt man auf ca. 60—70 Kubikmeter Raum 30 Gramm Schwefel. Natürlich ist vor dem Schwefeln erst der Käsebestand auszuräumen. Nachdem der Keller 1—2 Tage gut verschlossen bleibt, wird gelüftet, und wenn im Keller gute Ventilation herrscht, kann der Käse wieder unbedenklich gelagert werden.

Tritt der Fehler noch bei ganz frischem Käse auf, so reibt man die schwarzen Flecken mit einer aus Wasser, Salz und etwas Borsäure bestehenden Mischung ein.

Weiter habe ich das Schwarzwerden der Käse stets dann feststellen können, wenn er auf durchsalzenen Stellagen gelagert hatte. Bei dieser Art des Fehlers zeigt sich unter der Rinde ein schwarzer Streifen, wie er in der Anfrage geschildert wurde. Das beste Mittel hiergegen ist, den Käsekeller öfter auszukalken und die Stellagen durch gründliches Abwaschen mit Kalkwasser zu reinigen. H. Cemborek, Flensburg.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Schwarzfärbung von Käse durch Käsefarbe bei Einwirkung von Licht? Der Einsender dieser Zeilen fertigt in einer modern eingerichteten Käserei vollfetten „Tilsiter" an und gebrauchte vor Monaten zum Färben Käsegelb einer größeren chemischen Fabrik. Die Käsefarbe wurde genau nach Vorschrift der Fabrik aufbewahrt und verwendet. Zunächst zeigte sich, daß die Käsefarbe weniger intensiv gelb färbt als andere Farbe. Zunächst dachte ich, das Gelb würde sich beim Reifen des Käses durchsetzen,

Ich habe die **Großfabrikation** der

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

MAQA-Milchpumpen

D. R. P. angem. D. R. G. M.
Keine Ventile. —Keine Störungen. — Fördern stoß- u. schaumfrei. — Enorme Leistungen. — Geringer Kraftverbrauch. — Einfache Handhabung. — ca. 95 % Nutzeffekt.

Maschinenfabrik Waldau G. m. b. H.
Köln-Schwerthof-Neumarkt 8
Herbstmesse Köln vom 23. 9. bis 2. 10. 25
Osthalle Gang D Stand 405
Vertreter gesucht!

Hermann Wilke, Landsberg a.W.
Fliesen-Spezial-Geschäft, Fernruf 768
fertigt seit 16 Jahren Wand- u. Fußboden
Fliesenbeläge
für Molkereianlagen, Kühlräume etc.
Referenzen größter Betriebe.

Echt Pergamentpapier für Butterpackung
liefern in erstklassiger Qualität als langjährige Hauptspezialität, mit und ohne Druck
Neuhaus & Co., Frankfurt a. Main
Gegr. 1880 Papierverarbeitung. Gegr. 1880

aber das war nicht der Fall, sondern es trat etwas ganz unerwartetes ein. Wenn der Käse angeschnitten wird, sieht er anfänglich ganz gut aus, auch der Geschmack ist gut. Sobald aber die Schnittfläche 15—20 Minuten dem Licht und der Luft ausgesetzt gewesen sind, verfärbt sich der Käse grau bis schwarzgrau. Diese Verfärbung kann meines Erachtens nur auf eine fehlerhafte Beschaffenheit der Käsefarbe zurückzuführen sein, weil ich sie vor der Verwendung dieser Farbe nie beobachtet habe und weil sie sofort aufgehört hat, nachdem ich eine andere Käsefarbe verwende. Der sich verfärbende Käse ist infolge seines schlechten Aussehens unverkäuflich und ich habe einen Schaden von tausenden von Mark. An meine Kollegen richte ich hiermit die ergebene Bitte um Veröffentlichung einer Mitteilung, ob sie in ihren Betrieben ähnliche Erscheinungen beobachtet haben und gegebenenfalls, worauf nach den gemachten Erfahrungen diese Erscheinungen zurückzuführen sind. Fr. E. B.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat August 1925.

Milch. Frischmilch: Die Nachfrage war an den heißen Tagen anfangs des Monats außerordentlich stark, so daß die ankommende Ware, soweit solche noch nicht sauer war, für den Verkauf an manchen Tagen kaum ausreichte. Die Landwirtschaft benutzte die Gelegenheit, um eine Preiserhöhung von 3 Pfg. auf den Rampenpreis durchzusetzen und es wurde vom 9. August ab der Preis auf 34 Pfg. ab Laden, und 36 Pfg. frei Haus festgesetzt. Bezüglich der Handelsspanne sind z. Zt. wieder polizeiliche Vernehmungen und Nachprüfungen im Gange.

Wie in einer Gerichtsverhandlung am 10. Oktober 1925 in Frankfurt a. Main festgestellt wurde, waren die Milchpreise

	vor dem Kriege 1914	jetzt
Verkaufspreis	24	34 —36
Rampenpreis	15 —15,5	26
Handelsspanne	8,5— 9	8 —10
Prozent	54 —60	30,7—38,5

Die Arbeit der Verteilung, Zubereitung usw. ist heute auch bei der Milch viel kostspieliger, so daß ganz bedeutend billiger wie vor dem Kriege gearbeitet wird, trotz hoher Löhne usw.

Gegen Ende des Monats bei dem kühleren Wetter war das Angebot wieder größer als die Nachfrage. Der Verbrauch hat beim Nachlassen des warmen Wetters sowie auch durch die Preiserhöhung stark nachgelassen.

Kondensmilch: Das Geschäft hat sich in den heißen Tagen und auch in Anbetracht des kommenden Zolles von 40 ℳ für den Doppelzentner, etwas belebt, konnte jedoch bei dem Ueberangebot von Frischmilch keine große Bedeutung erlangen. Es notierten: schweizerische ungezuckerte Vollkondensmilch 48/14 26,50 Schwfrs., amerikanische ungezuckerte Voll evap. 48/16 5,00—5,40 Dollar, amerikanische gezuckerte Vollkondensmilch 48/14 5,00—5,80 Dollar.

Für Schlagrahm in Dosen von ca. ½ Liter wurde 1,50—1,80 je Dose verlangt. Auch darin lag das Geschäft ruhig, da jederzeit frische Sahne am Markt gewesen war.

Trockenmilch: Das Geschäft ist ruhig, große Lager sind am Platze nicht vorhanden. Neuseeländische Magermnlch 1,— ℳ je Kg., amerikanische Magermilch 1,00 ℳ je Kg., amerikanische Vollmilch 2,50 ℳ je Kilogramm.

Butter. Das Geschäft war allgemein gut, besonders war frische Inlandsware immer gefragt. Für feinste ungesalzene Ware wurde 6—8 ℳ über Hamburger Auktionsdurchschnitt verlangt. Gegen Monatsende vermehrten sich die Angebote. Das Allgäu bot dringend an. Auch Holland ermäßigte stark seine Forderung von 2,47 auf 2,34 hfl., so daß der Kleinverkaufspreis von 2,50 ℳ auf 2,30 ℳ zurückgesetzt wurde. Der Zoll auf Butter ist 22,50 ℳ je Dopeplzentner festgesetzt und wird wahrscheinlich am 1. Oktober in Kraft treten.

Käse. Schweiz. In den heißen Taegn war die Nachfrage allgemein gut. Auch in anbetracht des Zolles wurde ziemlich Ware gekauft. Alte Ware sowie Winterkäse sind fast geräumt und wurden die Preise für die neue Sommerware unverändert gelassen. Die bereits zum Verbrauch kommenden Maikäse sind gut, jedoch ohne jeden Saft. Man zahlte für prima Ware 385 Schwfrs., 2. Ware 365 Schwfrs., Greyerzer Sommerware 325 Schwfrs., do. Winterware 300Schwfrs. je 100 Kilogr. frei Grenze. Schachtelkäse ebenfalls unverändert bei sehr starkem Angebot.

Holland. Das Geschäft, hauptsächlich in Edamer, war lebhaft. Ebenso soll 20- und 40 prozent. Ware in Holland besonders gefragt sein. Die Preise zogen Ende des Monats an. Man zahlte für: Edamer, 20 proz. 94—100 hfl., do., 30 proz. 107—119 hfl., 40 proz. 121—130 hfl., Gouda, 20 proz. 90—99 hfl., 30 proz. 106—116 hfl., 40 proz. 117—129 hfl., Brodkäse 122—136 hfl. je 100 Kg. frei Grenze.

Dänemark: In dänischer Ware ist das Geschäft ruhig, weil die Qualität allgemein nicht befriedigt. Selbst dem billigen Edelpilzkäse wird der echte Roquefort vorgezogen. Dazu kommt noch, daß die dänische Krone sehr stark gestiegen ist und heute bereits mit 1 ℳ bezahlt wird. Es notierte: Edelpilz 265 Öre, vollfetter dänischer Emmentaler 290 Öre, 30 proz. Tilsiter 180 Öre, Quarg 50 Öre das Kilo frei Grenze.

Frankreich: Der Absatz französischer Käse war mäßig. Man zahlte für: Roquefort 1180—1280 ffrs. je 100 Kg., Port du Salut 1000 bis 1150 frs. je 100 Kg., franz. Gruyere 900—1300 ffrs. je 100 Stück, Camembert Normandie 220—300 ffrs. je 100 Stück, Camembert Touräne 150—200 frs. je 100 Stück, Camembert Quest 120—180 je 100 Stück, Pont l'Ereque 260—350 ffrs. je 100 Stück, Neufchateler 40—80 ffrs. je 100 Stck., Brie-Laibe von 3 Kg., 14—30 ffrs. je Stück, Emmentaler ohne Rinde 3—3,5 ffrs. je Stück.

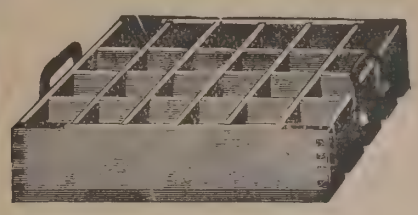
Italien: Ital. Schweizer 15—16 Lire, dto. Gruyere 13—14 Lire, Parmesan 1922 18—20 Lire, dto. 1923 17—19 Lire, dto. 1924 15—17 Lire, Gorgonzola 10—10,5 Lire, dto. 2. Qualität 9—9.5 Lire, Bl. Paese und Klosterkäse 10,5—13 Lire. Quartirola 8—9 Lire, Salamikäse 12—14 Lire, Butterkäse 15—17 Lire, Schachtelkäse 5,5—6 Lire.

Finnland: groß gelochter Emmentaler Fmk. 24.—, dto. mittel gelochter 22.—, dto. klein gelochter 20.— das Kg. cif Ostseehafen.

Neuseeland: Die Kaseinpreise sind weiter gestiegen u. kostet das Kilo ℳ 1.50—1.60. Es sollen aus 1 Kg. Kasein im Durchschnitt 6 Pfund Quarg zu erzielen sein.

Deutschland: Das Geschäft in Hartkäse war allgemein zufriedenstellend. Leider kamen öfter Posten Schweizer vor, die sehr viel zu

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt
Gegr. 1867 **Max Westphal, Eutin** Fernspr. 168
bei Lübeck
liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit
verschließbare Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.



Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

Wattemilchfilter für Kuhställe
zur Erzielung absolut reiner Milch
Milchschmutzprüfer
preisgekrönt durch den Staatspreis des königl. preuß. Ministeriums.
Einfachster, zuverlässigster Apparat für schärfste Prüfung der Milch auf Schmutzgehalt.
Milchfiltrationswatten
in allen Abmessungen.
Internationale Metallwerke Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Apparate zur Herstellung von **rindenl. Käse**
Apparate zur Herstellung von **Magarine**
Apparate zur Herstellung von **Kondensmilch**
Apparate zur Herstellung von **Milchpulver**
liefert zu sehr günstigen Preisen
Ing. Baum, Altona a. E., Wohlersallee 19.

Stehende
Quersiederkessel
in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.
sofort ab Lager lieferbar
Bester Kessel für Molkerei-Betriebe
RODBERG 1868
Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

Wer Zinsen für Tage und Monate zu berechnen hat, kann sich die Arbeit sehr erleichtern, wenn er sich der „Neuen Hilfstafeln zur Berechnung von Zinsen aus 1 bis 50 000 ℳ Kapital" bedient. Diese Tabellen gestatten das Ablesen der Zinsen bei einem Zinsfuß von 1, 2, 2½, 3, 3¼, 3½, 3½, 3¾, 4, 4¼, 4½, 4¾, 5, 5¼, 5½, 5¾, 6 Prozent für 1—30 Tage und 2—12 Monate. Zum Preise von 2,— Mark und 10 Pfg. für Porto ist das 69 Seiten starke Buch von der **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung** in **Hildesheim** zu beziehen.

wünschen übrig ließen. Gegen Monatsende trat starke Nachfrage für Quarg auf, auch wurde das Weichkäsegeschäft allgemein etwas belebter. Allgäuer Schweizer Mark 1.50—1.60, 20proz. Romadur 0.90—0.87, dto. 40proz. 1.15—1.30, Limburger Quadrat 0.78—0.85, Limburger Stangen 0.80—0.90, Backstein mager 0.30—0.40, Weißlacker 1.20—1.40, Tilsiter käse 1.10—1.20, Kräuterkäse 0.70—0.85, rindenl. Emmentaler Schachtel, ganze 0.70—0.90, dto. 6/6 1.00—1.15, Emmentaler Blockform 1.50—1.55, Camembert 6/6 1.00—1.30, dto. 360 Gr. vollfett 1.00—1.20, dto. 150 Gr. 0.40—0.50, dto. 80 Gr. 0.22—0.26, 20proz. Delikateßkäse 125 Gr. 0.26—0.30, dto. 70 Gr. 0.12—0.16, Harzer, 4 Pfund 0.40—0.50, Sauermilchquarg 0.30 bis 0.42. Es wird auch bereits Romadur ohne Rinde hergestellt, 40proz. 225 Gr., ganze Stücke 1.00—1.15, dto. geteilt 0.55—0.65. Die einzelnen Zölle sind wie folgt genehmigt: Käse Mark 30.—, Tafelkäse in Einzelpackung von 2,5 Kg. Rohgewicht und darunter Mk. 40.—, Quarg Mk. 6.—.

Allgemeines. Die Beratungen des Reichskanzlers, einen Preisabbau vorzunehmen, werden keine Erfolge zeitigen können, da durch die Zollvorlagen, sowie durch die heutigen hohen Steuern, die Kapitalnot und Zinsverhältnisse, sowie auch durch Abnahme der Erzeugung im Herbst eine starke Senkung verhindern wird. Zudem erfahren die Kohlenpreise vom September wieder eine Erhöhung und die Transportarbeiter haben im August eine Lohnerhöhung erhalten. Die Sparkraft und die Kapitalneubildung wird durch den hohen Steuerdruck vollständig unterbunden. Eine starke Senkung kann der Erlaß von ½ % Umsatzsteuer nicht bringen. sondern nur starker Abbau der Steuern und Bereitstellung von Krediten zu billigem Zinssatz. Die Ausgaben im Geschäft auf den Umsatz bezogen sind ganz bedeutend höher als vor dem Kriege, dazu kommt geringere Arbeitsstärke, gesetzlicher Urlaub, schematische Tarife, hohe Post- u. Eisenbahntarife u. a. m. Es wurde festgestellt, daß sich die Unkosten gegen 1914 um etwa 22 Prozent gehoben haben.

Während kurz nach dem Kriege für jeden Kaufmann das wichtigste war, wo kann ich Ware erhalten und die Erzeugungsfrage die Hauptsache war, handelt es sich heute darum Absatz zu finden. Es muß bei dem Wettbewerb um den Absatz heute mit möglichst geringen Geschäftsunkosten gearbeitet und der Gewinn möglichst niedrig angesetzt werden, dazu kommt noch die Gewährung von längeren Zahlungszielen, sowie die Anpassung an Launen und Wünsche der Kundschaft, sodaß sehr oft Verkäufe stattfinden, die kaum die Selbstkosten decken und fast keinen Gewinn lassen. Die erschrecklich steigende Ziffer der Konkurse und Geschäftsaufsichten zeigen doch deutlich, daß der Handel heute keineswegs eine besondere Blütezeit durchmacht. Er hat durch die Inflation seine ganze Betriebssubstanz eingebüßt und hat keine Möglichkeit solche wieder aufzufüllen.

Anfang September 1925.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. Main.

Nachtrag.

Die Butter- und Käseschau in Hannover, die seitens der Landwirtschaftskammer am 22. und 23. September 1925 im Parkhaus, Nienburgerstraße 17, veranstaltet wird, hat ein außerordentlich großes Interesse bei allen beteiligten Kreisen gefunden. Sie verspricht die größte derartige Schau zu werden, die jemals für die Provinz Hannover veranstaltet ist. Es sind bisher von 280 Molkereien und Käsereien 304 Butterproben und 130 Käseproben angemeldet, auch ist eine größere Anzahl Ehrenpreise gestiftet worden. Die Schauleitung beabsichtigt, ein Schauverzeichnis herauszugeben; Inserate werden darin aufgenommen und sind umgehend an die Landwirtschaftskammer Hannover zu richten. Wir erinnern nochmals an die Absendetermine:

für Butter am 15. September;
für Käse am 17. September;
für Sahnenschichtkäse und Kochkäse Einlieferungstermin am 21. September.

Verspätet abgesandte Proben werden vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Staege.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Willst Du streichen allerhand
Schreib' an Firma A. V. Branth
Hamburg 8.

Schriften

zur Verteilung an die Milchlieferanten:

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lamprecht. 10 S. geheftet 30 ₰, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 13,— ℳ, 200 Stück 24,— ℳ, 300 Stück 30,— ℳ.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl, 8 S. im Umschlag geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl, 7 S. im Umschlag geheft. 25 ₰. 25 Stück 4,25 ℳ. 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hansen 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ.

Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages porto- und verpackungsfrei.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Molkerei-Schule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrgangs am **6. Oktober 1925**
Nähere Auskunft erteilt (3963) **Direktor Hoffmeister.**

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve.

Beginn des nächsten halbjährigen Lehrganges für **Molkerei-Betriebsleiter** mit nur **theoretischem Unterricht** am **7. Oktober 1925.** Anmeldungen nimmt entgegen (939
Direktor **L. Müller**
Molkereischule Cleve.

Stellen-Angebote

Suche zu sofort einen ledigen

Fachmann

als **Betriebsleiter.** Kaution von 2—3000 Mark muß gestellt werden. Wohnung in meinem Hause. Angebote unter **E. A. 4193** an diese Zeitung.

Wir suchen für unseren beschr. Betrieb zum 15. September od. 1. Oktober einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

Gehalt nach Tarif, bei Zufriedenheit jedoch mehr. Angebote mit Altersangabe erb. (4244
H. Thielbeule
Molkerei-Genoss. Kaltendorf
Bez. Magdeburg.

Wir suchen zum 20. 9. einen ordentlichen (4094

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Anf.-Gehalt 55 ℳ. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sind zu richt. an
Molkerei Coesfeld.

Zum baldmöglichsten Antritt suchen wir für unseren Betrieb mit Milchversand einen jüngeren, fleißigen und soliden (4090

Gehilfen

in angenehme, dauernde Stelle. Zeugn.-Abschrift. u. Angabe d. Ansprüche bei freier Station u. freien Kassen erbittet
Molkerei Hünfeld.

Ält. erfahr. Gehilfe,
schreibgewandt, mit guten Kenntn. in der Butterbereitung, wird per 15. 9. gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften an (4047
Molkerei Bellmannsdorf, O.-L.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen jungen, tüchtigen (3860

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei Hammenstedt
e. G. m. u. H.
Hammenstedt b. Northeim, Hann.

Stellungs-Tausch.

Molkereiverwalter in ein. schönen evangel. Marktflecken Frankens, Bahnstation, wünscht seine selbständ., gute Stellung mit d. ein. Kollegen aus Norddeutschl. zu vertauschen. Tägl. Milchanlief. ca. 1000—1500 Liter, etwas Weichkäs., Milchversf., Schweinemäst. Schöne Wohnung in nächst. Nähe d. Molkerei. Es kommen nur ebenbürtige Stellungen in Frage. Angeb. unt. 3882 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 15. Sept. jungen, strebsamen (4051

Gehilfen

für Betrieb und Kontor.
Molk.-Gen. Verchen, Krs. Demmin.
Stahl.

Wir suchen einen jungen (3828

Gehilfen

als zweiten für Butterei und etwas Limburger Käserei. Gelegenheit z. Kontorarbeit. Angeb. mit Geh.-Forderungen usw. erb.
Molkerei-Genoss. Niemegk
Bezirk Potsdam.

Suchen sofort oder zum 15. 9 einen (424

2. Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten Gehalt 50 ℳ, freie Station und Kassen p. Monat.
Molkerei Herzebrock i. W.
Bezirk Minden.

Ich suche zu sogleich einen jung

Gehilfen

zur weiteren Ausbildung od. jung Mann mit guten Schulkenntnissen welcher das Molkereifach erlernen möchte. Angeb. erb. an (424
E. Oelke, Zachan in Pommern.

Umständehalber suchen wir für sofort einen äußerst tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten, jüngeren

Gehilfen

Gehalt nach Tarif. Modern. Betrieb. Bewerb. mit Abschrift des letzten Zeugnisses erb.
Molk.-Genoss. Eversdorf.
Hansen, Verwalter.
Fernspr.: Amt Salzwedel Nr. 552.

Suche zum 1. Oktober ein. tüchtigen, soliden, jungen (417

Gehilfen

der eine kleine Molkerei selbständig besorgen kann, vor keiner Arbeit scheut und den Milchverkauf vom Wagen übernimmt. Gehaltsansprüche, event. bei freier Station u. Zeunisabschriften sind zu richten an
Martin Schmeling, Meseritz
Grenzmark.

Wir suchen für unseren städtisch. Betrieb zum 1. Oktober einen jungen, durchaus zuverlässigen

Gehilfen

Kraftwagenführer bevorzugt. Angenehme und dauernde Stellung. Gehalt pro Monat bei freier Stat. u. Kassen 60 ℳ. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften unter **A. 4152** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum sofortigen Antritt einen jüngeren, tüchtigen

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche an (4131
Tackmann & Co., Molkerei und Weichkäserei **Rössing**
b. Nordstemmen, Hannover.

Wegen Schulbesuchs des jetzigen suchen wir zu sogleich oder bis 15. September einen jungen, ehrlichen

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Junge Leute, die etwas Kenntnisse in der Weichkäserei besitzen, erhalten den Vorzug. Angebote mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen erbeten (4207
Molkerei-Gen. **Bad Wildungen**
Bezirk Cassel.

Suche zu sofort od. bis 15. Sept. einen jungen, kräftigen (4004

Gehilfen

(evtl. auch älteren Mann ohne Anhang) für Milchversand mit Kühlanlage. Gehalt 50 ℳ monatlich, freie Stat. u. Kassen. Stellung leicht und dauernd. Gefällige Bewerbungen mit Zeugnisabschr. an
Molkerei Kallies in Pommern.
Schütz, Besitzer.

Suchen für unseren städtisch. Betrieb zum 15. 9. einen zuverlässig., soliden (4245

Gehilfen

der auch in Kontorarbeiten nicht unerfahren ist. Anf.-Gehalt 60 ℳ. Angebote erb.
Molkerei-Genoss. Dannenberg a. Elbe. **Busche.**

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 8. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2.175 ℳ, 2. Qualität 2,05—2,10 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Hamburg, 9. Sept. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

22	Drittel	1. Kl.	zu	200,30* Mk.	17	Drittel	1. Kl.	zu	195,50 Mk.
16	„	1. „	„	200,20* „	11	„	1. „	„	195,40 „
7	„	1. „	„	200,10* „	4	„	1. „	„	195,10 „
17	„	1. „	„	200,—* „	8	„	1. „	„	195,— „
15	„	1. „	„	199,90* „	1	„	1. „	„	194,80 „
3	„	1. „	„	199,80* „	4	„	1. „	„	194,60 „
9	„	1. „	„	199,70* „	7	„	1. „	„	194,50 „
30	„	1. „	„	199,50* „	1	„	1. „	„	194,— „
1	„	1. „	„	199,30* „	1	„	1. „	„	193,— „
3	„	1. „	„	199,10* „	12	„	1. „	„	192,50 „
2	„	1. „	„	199,—* „	7	„	1. „	„	192,— „
3	„	1. „	„	196,50 „	1	„	1. „	„	191,50 „
9	„	1. „	„	196,40 „	3	„	1. „	„	190,50 „
10	„	1. „	„	196,30 „	27	„	1. „	„	190,— „
7	„	1. „	„	196,20 „	4	„	1. „	„	189,50 „
90	„	1. „	„	196,10 „	5	„	1. „	„	188,— „
46	„	1. „	„	196,— „	1	„	1. „	„	186,50 „
23	„	1. „	„	195,80 „	4	„	1. „	„	186,— „
27	„	1. „	„	195,70 „	11	„	1. „	„	185,— „

1. Klasse 469 Drittel zu . . . . . 195,90 Mk. im Durchschnitt
1. Klasse 24 Drittel zu . . . . . 177,08 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 9. September. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Bei guter Nachfrage nach allerfeinster Ware lassen sich die kleinen Eingänge hierin schlank räumen. Dagegen drücken die noch immer reichlich angebotenen fehlerhaften und abschmeckenden Sorten auf den Markt, da für diese Qualitäten gar kein Interesse vorhanden ist. — Schmalz: Bei fast unveränderten Preisen hat sich die Kauflust weiter gehoben.

Hamburg, 9. September. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Soweit die Hamburger Verhältnisse in Betracht kommen, hat sich erwiesen, daß die Politik, die Notierung bei stark fühlbaren Absatzstockungen herabzusetzen, sich durchaus bewährt hat. Ohne Herabsetzbng der Notierungen würde die Stockung des Handels sich noch auf weitere Wochen ausgedehnt haben und der Absatz der vielen fehlerhaften Qualitäten wäre geradezu unmöglich geworden. Im letzten Teil der Berichtswoche haben wir deutliche Anzeichen einer Erholung des Geschäftes zu konstatieren und ein langsames Anziehen der Preise dürfte nunmehr in allernächste Nähe gerückt sein. Die heutige Auktion konnte — soweit sich das bis zur Stunde überblicken läßt — den Durchschnitt um ca. 1 ℳ gegenüber der Vorwoche aufbessern und die nunmehr bessere Tendenz erfährt ihre Stütze durch die andauernd hohen Forderungen der Dänen, das Anziehen der holländischen Preise und die Festigkeit der englischen Märkte in Bezug auf Ueberseebutter. Sibirische Butter in guten Qualitäten ist gefragt, fehlerhafte Ware vernachlässigt. — Amerikanisches Schmalz: Während der Berichtswoche war der Absatz befriedigend. Der Markt schließt zu ungefähr denselben Preisen wie vor ca. 8 Tagen. Ware im Freihafen stellt sich gegenwärtig auf 46 Dollar; ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 200 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz: Hier waren entsprechend dem Kronenkurs größere Preisschwankungen zu verzeichnen. Blasenschmalz stellt sich gegenwärtig auf 206 ℳ, Blockschmalz auf ca, 198 ℳ je 100 Kilo.

Hamburg, 9. September. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die feste Tendenz der Vorwoche hat nicht angehalten, die Nachfrage nach dänischer Butter war in der neuen Berichtswoche etwas kleiner, weil dort der Buttermarkt lehr ruhig liegt. Die Preise konnten deshalb nicht gehalten werden und gingen um 3—4 Sh. zurück. Die Notierung wird deshalb morgen 5—10 Kronen zurückgehen, falls keine großen Kursveränderungen eintreten. — Am Hamburger Platze liegt der Markt sehr ruhig. Die Nachfrage läßt hier seit 8 Tagen sehr viel zu wünschen übrig. Kolonialbutter liegt im Preise ziemlich unverändert, ebenso sibirische Butter. Die Nachfrage hält sich in mäßigen Grenzen.

Hildesheim, 10. September. Bericht von Mann & Friedeborn. Ohne besondere Anregung verlief der Handel und brachte befriedigende Nachfrage zur Räumung der in- und ausländischen Eingänge. Die Aufwärtsbewegung der Preise im Auslande ist zum Stillstand gekommen und neigt zur Nachgiebigkeit, was dem weiteren Verlauf nur dienlich sein kann. Tendenz: ruhig.

Dresden, 8. September. Bericht der Firma Georg Münch. Das Geschäft zeigt keine nennenswerte Veränderung. Die Nachfrage war, besonders nach ersten Qualitäten, zufriedenstellend. 2. und abfallende Marken bleiben wenig beachtet. Leider ist das Gros der Zufuhren in deutscher Butter fehlerhaft zum größten Teil sauer. Infolgedessen wird Auslandsbutter immer mehr begehrt. Da die ersten größeren Zufuhren in Kolonialbutter sehr gut ausfallen, so ist es zu empfehlen, die deutschen Qualitäten besser herzustellen; denn gerade die Konkurrenz der Kolonialbutter dürfte sich sonst immer stärker bemerkbar machen. — Schmalz. Das Geschäft liegt zu unveränderten Preisen ruhig; dieselben sind zu hoch, um eine Belebung in das Geschäft zu bringen. — Margarine. Das Geschäft bleibt bei unveränderten Preisen befriedigend.

Leipzig, 8. September. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Wiederum ist eine Unsicherheit auf dem Buttermarkte bemerkbar. Anscheinend hat die vorige Erhöhung der Kopenhagener Notierung entmutigend gewirkt, denn die Offerten vom Auslande sind, im Gegensatz zu voriger Woche, nachgiebiger. Natürlich hält die Nachfrage nach deutscher Butter vorläufig an, weil bei derselben eine größere Preisdifferenz gegen dänische Butter besteht. — Die deutschen Notierungen können daher unverändert bleiben, selbst wenn Dänemark eine Ermäßigung in seinen Notierungen eintreten lassen sollte. Im Interesse des gewünschten Preisabbaues ist es erfreulich, wenn die Kleinhandelspreise nicht erhöht zu werden brauchen, wovon man vorläufig noch Abstand nehmen wird.

London, 7. September. Der hiesige Buttermarkt trug diesmal eine ruhige aber kräftige Haltung zur Schau, und feinste Qualitäten, von denen das Angebot knapp ist, neigten zu Gunsten der Verkäufer. Von dänischer Butter gingen im hiesigen Hafen nur 3907 Faß, oder etwa 200 Faß weniger als in der vorigen Woche ein, und die gringfügige Menge greifbarer Ware dieser Herkunft wurde mit Leichtigkeit zu 220 Sh. geräumt. Auch von holländischer Butter kam nicht viel neue Ware heran, so daß sich feinste Rahmbutter auf 212—215 Sh. zu befestigen vermochte. Die Zufuhren aus Frankreich waren kaum der Rede wert, doch von russischer und sibirischer Butter kamen 6229 Faß heran. Feinste Sorten dieser erzielten 170—176 Sh. Die Nachfrae für feinste neuseeländische Butter ließ sich leidlich rege an, und da in dieser Woche keine neue Ware gelandet wurde, erzielten die vorhandenen Posten 2 Sh. Aufschlag. In australischem Produkt hat sich nichts verändert. Das Geschäft war nicht sonderlich bedeutend, und da die Neueingänge mehr als 9000 Kisten erreichten, vermochten die Preise nicht denjenigen neuseeländischer Butter zu folgen. Feinste ungesalzene ging zu 192—196 Sh. und gute bis feine zu 180—188 Sh. ab. Beste kanadische Butter ist begehrt, doch untergeordnete Sorten werden stärker angeboten als gefragt. Für feinste ungesalzene bezahlen die Käufer 192—194 Sh. Von argentinischer Butter empfing London diesesmal fast 10 000 Kisten und beste Qualitäten waren gefragt. Auf den Märkten des Nordens war gleichfalls ein Anziehen der Preise dänischer Butter infolge der Knappheit an feinsten Qualitäten zu verzeichnen.

Käse.

Köln, 8. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ= Holländer Gouda, 45 proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90 ℳ je Kg.

Hamburg, 9. September. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die Tendenz auf dem Käsemarkt ist ruhig. Die mangelnde Kaufkraft der Konsumenten und die hohen Preise für gute Käsesorten lassen kein reges Geschäft aufkommen. Gekauft werden Auslandskäse, welche sich für Lagerzwecke eignen. Insbesondere Holländer Käse, ebenso ist die Nachfrage nach Edamer Käse gut. — Tilsiter-Käse. Der Markt für Tilsiter-Käse liegt sehr ruhig. Die Kunden, welche noch Geld für Käse anlegen wollen, kaufen Auslandsware, um nach Inkrafttreten der Zollabgabe noch möglichst lange mit zollfreier Ware versehen zu sein. Der Konsum von Tilsiter-Käse dürfte viel größer sein, besonders, da augenblicklich recht gute Qbalitäten zu angemessenen Preisen auf dem Markt sind. — Holländer-Käse. Auch in dieser Woche melden die holländischen Märkte eine festen Tendenz, besonders Gouda 45 proz. und Edamer 40 proz. sind stark gefragt. Für 20- und 30 proz. Ware lag der Markt ruhiger. — Dänen-Käse. Das Dänenkäse-Geschäft liegt noch immer ruhig. Wenn auch in Dänemark verschiedentlich Preisabstriche vorgenommen worden sind, so vermögen die neueren Preise immer noch nicht das Geschäft zu beleben. — Schweizer-Käse. Die Nachfrage nach Schweizerkäse war recht gut. Auch hier werden viele Deckungskäufe vorgenommen. Die Preise für Schweizerkäse lagen unverändert. — Weich-Käse. Das Weichkäse-Geschäft liegt gut, besonders Camembert sind sehr gefragt. Leider entsprechen die Qualitäten nicht immer den Anforderungen, die an prima Camembert gestellt werden müssen. Gute Nachfrage herrscht nach Limburger-Käse. Die geforderten Preise sind aber derartig hoch, daß ein flottes Geschäft nicht aufkommen kann. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: pa. Tilsiter-Käse, vollfett 115—128, do., 2. Qualität 105—110, do., Halbfettkäse 68—75, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 72—75, do., 30 proz. 94—97, do., 45 proz 124—128, holländischer Goudakäse, 30 proz. —, do., 40 proz. 124—128, do., 45 proz., frische Käse 143—152, do., 45 proz., Somemr- und September-Käse 1924 170—190, holländischer Edamer-Käse, 20 proz. 98—103, do., 30 proz. 112—116, do., 40 proz. 125—129, Schweizerkäse, pa. Ware, je nach Provenienz 140—175.

London 7. September. Infolge etwas ruhigerer Nachfrage entwickelte der Käsemarkt eine minder stetige Tendenz, Holländischer Käse machte jedoch eine Ausnahme, was dem sehr bescheidenen Angebot zu verdanken war. Die neuen Einänge von solchem betrugen nur 6055 Kolli. 40 proz. Edamer wurde zu 106—113 Sh. abgegeben, doch einige Marken erzielten bis zu 16 Sh, während für 30 proz. Qualitäten 96—99 Sh. und für 40 proz. Gouda Käse 116—119 Sh. verlangt wurden. Von dänischem Käse stand gleichfalls nicht viel zur Verfügung, was den Preisen Unterstützung gewährte, doch englischer Farmerkäse sowie feiner Cheddar haben sich um 5 Sh. abgeschwächt. Feinste Qualität des letzteren behauptete sich auf 135—140 Sh. Von neuseeländischem Produkt ging keine neue Ware ein, doch betragen die hiesigen Läger noch etwa 28 000 Kisten und weitere 12 500 Kisten befinden sich auf dem Wege hieher. Für Käse von guter Beschaffenheit besteht die Hauptnachfrage, während weiche Sorten schwer verkäuflich sind. Der Markt für kanadischen Käse lag ruhig und unverändert. Die Vorräte von solchem in den Surrey-Docks belaufen sich gegenwärtig auf 201 794 Kisten gegen 92 888 Kisten vor zwölf Monaten und 5 049 Kisten in 1923. Feinster weißer und farbiger Käse notiert 106—108 Sh.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 10. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160. G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 10. Septbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 192 G.-M. d. Ztr.

Bodegraven (Holland), 8. September. Bericht der Firma Naamlooze Vennootschap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Mittelpreis war heute bedeutend höher. Man zahlte prima Ware mit 69—74 Gulden, Höchstpreis 76 Gulden, 2. Qualität 58—68 Gulden. Anfuhr 432 Partien. Im Anfang wurde die prima Ware flott gekauft; die 2. Qualität war mäßig. — Molkerei-Ware. Handel mäßig, jedoch teuer. Frische Goudakäse, 20 proz. 47—48 Gulden, do., 30 proz. 54,50—55,50 Gulden, do., 40 proz. 63 Gulden, do., etwas gelagerte, 40 proz. 64,50—65,50 Gulden, do., gelagerte, 40 proz. 66—67 Gulden, Edamerkäse, 20 proz. 47 bis 48 Gulden, do., 30 proz. 54,50—55,50 Gulden, do., 40 proz. 63—64 Gulden; Nordholländische Ware: Preis unverändert 65—66 Gulden. Tendenz: ruhig.

Eier.

Köln, 8. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 16, do., über 55 Gr. 15; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 17—18, do., übr 55 Gr. 15—16,5, unter 55 Gr. 13—14.

Vieh.

Berlin, 9. September. Amtlicher Bericht der Direktion über den Schlachtviehmarkt. Der Auftrieb betrug: 1956 Rinder, darunter 442 Bullen, 565 Ochsen, 943 Kühe und Färsen, 1825 Kälber, 8446 Schweine, 101 Auslandsschweine. Die Tendenz des Marktes war: Rinder ruhig, Kälber ziemlich glatt, Schweine glatt. Die Preise lauten: Ochsen: 1. 58—62, 2. 50—55, 3. 43—48, 4. 36—40; Bullen: 1. 55—58, 2. 48—53, 3. 43—46; Kühe und Färsen: 1. 57—62, 2. 47—53, 3. 34—43, 4. 27—31, 5. 20—24; Fresser: 36—43; Kälber: 1. —, 2. 88—95; Schweine: 1. 99—100, 2. 97—98, 3. 96—97, 4. 93—95, 5. 88—92, Sauen 87—90.

Berlin, 9. September. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine -und Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug: 171 Schweine und 554 Ferkel. Der Verlauf des Marktes war ruhig bei gleichen Preisen wie am vgrigen Markt. Es wurden gezahlt im Großhandel für das Stück und in Rm.: Läuferschweine, 7—8 Monate alt, 70 bis 85, 5—6 Monat alt 55—65, Völke, 3—4 Monate alt, 35—50, Ferkel, 9—13 Wochen alt 26—35, 6—8 Wochen alt 21—26.

Hannover, 9. September. Amtlicher Bericht über den Viehmarkt auf dem Schlachthofe. Auftrieb: 140 Ochsen, 80 Bullen, 317 Kühe und Färsen, 384 Kälber, 1837 Schweine. Handel: Großvieh langsam, Kälber lebhaft, Schweine mittel. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfennige: Ochsen: 1. 64, 2 .50—57, 3. 40—48, 4. 30; Bullen: 1. 62. 2. 50—55, 3. 45, 4. 30—40; Färsen und Kühe: 1., vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes 63, 2., vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 52—58, 3. 36—45, 4. 25—33, 5. 20; Kälber: 2. 90, 3. 70—80, 4. 45—65; Schweine: 1. 90, 2. 88, 3. 85—86, 4. 80, 5. 70—75.

Hannover-Lehrte, 8. September. Auftrieb: 1641 Stück Ferkel, 105 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 20—28 ℳ, 8—12 Wochen alt 28—40 ℳ, Läuferschweine: 3—4 Monate alt 40—55 ℳ, 4—6 Monate alt 55—75 ℳ. — Marktverlauf: Lansames Geschäft, spät geräumt.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 9. September. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner und in Rm. ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 2, rote Kartoffeln 1,90, Odenwälder blaue 2, Nierenkartoffeln 3.50 bis 4, andere gelbfleischige Kartoffeln 2,40, Fabrikkartoffeln 9—10 Pfg. je Pfund zur Stärkegewinnung.

Hamburg, 9. September. Getreide: Weizen 220—225, Roggen 170 bis 175, Hafer 185—195, inländische Gerste 188—195, ausländische Gerste 190—210, Mais 190—200 R.-M. für je 1000 Kg., Raps 20—21 Rm. für 50 Kg., Hirse 11,50—11,75 Gulden, Leinsaat 22—23 Gulden für je 100 Kg. — Futtermittel: Das Geschäft beschränkte sich zu letzten Notierungen auf den äußersten Bedarf. Hafer 13 ℳ, Mischfutter 12 ℳ, Häcksel 4,50 ℳ, Wiesenheu 7,50 ℳ, Preßstroh 4 ℳ.

Bremen, 9. September. Weizen: Manitoba 1. Oktober-Abladung 13,30, Manitoba Futter 9,40, zollfrei, Arima 73/78 Kg., Sept.-Abladung 13,50; Roggen: amerikanischer 10.70, zollfrei, deutscher 10, zollfrei, russischer, September-Abladung 9,60; Gerste: amerikanische Malz- 9,60, zollfr., donaurussische 9,10; Hafer: amerikanischer white clipped, 38 Ibs 2 9,10, zollfrei; Mais: La Plata 10,20 zollfrei. Tendenz: ruhig.

Einige Zentner (4408
Butter, Schlagsahne, dauererh. Vollmilch
abzugeben.
Dampfmolk. Domnitz, Saalkreis.

Suche einen Posten (4404
Milch
zu pachten, ca. 500—800 Liter. Angebote an
R. Voelkel, Charlottenburg,
Grolmannstr. 36.

Suche wöchentlich 2 Zentn. **Käse-Quarg**
eisenfrei. Erbitte Angebote. (4427
M. Schmutzler
Buttelstedt bei Weimar.

Quarg
Molkerei sucht noch Abnehmer von wöchentlich einigen Zentnern einwandfr. Quarg gegen Höchstgebot u. sofort. Kasse. Gefl. Angeb. unter **4423** an diese Zeitung.

Zahle für prima trockenen, metallfreien
Quarg
garantiert buttermilchfrei, 40 R.-Mk. p. Zentner. Angeb. unt. **4419** durch diese Zeitung.

Für dauernd wöchentlich zirka 100 Zentner trock., metallfreier
Sauermilchquarg
auf Abschluß zu kaufen gesucht Angebote erb. (4409
Max Großmann, Altenburg i. Th.
Kanalstraße 10.

Ich suche neue Verbindung. mit
Weichkäse-Lieferanten
(Weichkäse in Rollen). Laufende größere Abnahme. (4436
Butterhaus Exco, Hannover,
Hildesheimerstr. 241.

Welche Molkerei oder Firma liefert wöchentlich 10—30 Ztr.
Quarg
gegen Rücklieferung von pa. Harzer oder Bauernkäse. Angeb. unt. **4371** an diese Zeitung.

Wöchentl. mehrere Zentner ungesalzene, prima
Molkereibutter
gesucht. Angebote nur von Molkereien erbeten. Zahlen 8 ℳ über Berliner Höchstnotierung jahraus jahrein. Suchender ist altbewährte Molkerei u. zahlungssicher. Angebote unter **4428** an diese Ztg.

Käse- u. Butterkisten
v. 10 mm. aufwärts stark, liefert **Fa. C. Gellneck, Sägewerk u. Kist.-Fabrik, Mittelsteine** i. Schl.

Wer ist der Hersteller der
H-B-Harzer?
Angebote unter **4303** an diese Zeitung.

Germanen

Frühstückskäse, das Feinste in Camembert-Art. Gr. Schachtel 450 Gramm Mk. 1,60, 6teilig 1,70. Probe-Postkolli-Versand. Von 10 Schachteln für ℳ 16,50 bezw. ℳ 17,50 franko Haus. (4327

Frühstückskäse
Marke „Neuer Stern"
vorzüglich im Geschmack, in Schachteln von 150 Gr., je 0,35 ℳ, Postkolli, 28 Stck., 10,30 ℳ, all. franko Haus gegen Nachnahme.
Beide Sorten werden stark begehrt und halte ich dieselben best. empfohlen.
Vorpommersche Käsefabrik
Demmin
Inh.: **Friedrich Franz Krumbach.**

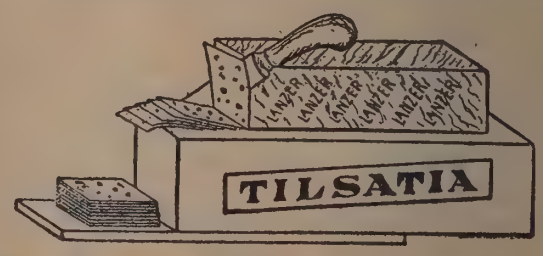
Vollmilch
größeres Quantum zu sofort oder 1. Oktob. nach Berlin gesucht. Eingang Hamburger oder Nordbahnhof. Angeb. unter **B. 4410** an ds. Zeitung.

Gesucht zu sofort oder 1. Oktbr. 800—1000 Liter (4411
Vollmilch
E. Hirseland, Berlin NW. 84
Alt Moabit 55.

Käsefabrik
Welcher Geschäftsmann würde mir wohl ca. 10 Zentner **Quarg zu Harzkäse** gegen Lohn liefern? Freundl. Angebote beförd. diese Zeitung unt. **Harzkäse 4345.**

Wegen Aufgabe des Molkereibetriebes
verkaufe sofort im ganzen oder geteilt nur gegen sofort. Barzahlung nachstehende Maschinen u. Geräte. Reflektanten wollen gefl. nach hier kommen, schriftliche Auskunft wird nicht erteilt:
1 Alfa Kraftseparator A. V. 7, 2500 Liter
1 Ahlborn steh. Vorwärmer und Erhitzer Nr. 1
1 dito Nr. 0
1 Buttersertiger, Rahmfüllung ca. 100 Liter
1 Sturzbutterfaß, Rahmfüllung ca. 100 Liter
1 Thuringia Käseformmaschine
1 Kannenspülbock
1 Rahmkühler
1 Magermilchkühler
1 Milchannahmebassin, 1000 Liter
1 Magermilchbassin mit Untergest., 600 Liter
1 Käsewanne, 1000 Liter
1 Käsewanne, 500 Liter
1 Käsetisch mit Aufsatz, 1000 Liter
1 dito, 500 Liter
1 Meßeimer m. Schwimm., 500 Lt.
75 Milchtransportkannen, 25 Stück je 15 Liter, 50 Stück je 20 Liter
1 Dezimalwage, 5000 Kg.
1 Milchtransportwagen, 1- u. 2-spännig zu fahren
Ca. 5000 Stück Plomben
2 Kisten Camembertschachteln, ca. 7000 Stück, noch verpackt
300 Camembertformen mit Unterteller, gelocht
400 Frühstückskäseformen
15 Stück Harzkäsehorden
7 Stück Eierkisten mit Einsätzen je 16 Schock fassend
6½ Kg. Käselabextrakt in Korbfl.
2 Flaschen Amylalkohol, je 1 Ltr.
50 Kg. echt Pergament mit Druck, 21 mal 24 Ztm.
25 Stück Milchkontobücher
Ca. 3000 Camembert-, Romadur-, Limburger- u. Dessert-Tafelkäse-Etiketten
10 Stück Käsematten, neu.
Sämtliches Inventar ist zum Teil gebraucht, aber noch in äußerst gutem, betriebsfertigem Zustande.
Fritz Meyer, Central-Molkerei der goldenen Aue, Allerstedt,
Post Wiehe, Bez. Halle.

Wer liefert
finnische Butter
gegen Auslandsrechnung? Angebote unter **4413** an ds. Ztg.



Verkaufserfolge
erzielen Sie mit meinen
Tilsiter Block-Käse
Von 4½ Pfund netto. Verlangen Sie Offerte.
Erich Lanz, Käsefabrik, **Pr. Holland.**

Tankwagen zur Beföderung von Milch auf Autos (Spezialwagen)
Welche Firma hat Interesse an der Verwertung? Schnellentschlossene Interessenten erfahren alle Einzelheiten unter **H. K. 4415** durch diese Zeitung.

Ztg.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

ter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. nspr 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

101 **Hildesheim, den 12. September 1925.** 39. Jahrgang.

OCT 8 1925
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

rlin. Dienstag, 8. September. 203 Mark je Zentner.
Donnerstag, 10. September. 203 Mark je Zentner.

mburg. Donnerstag, 10. September. 192 Mark je Zentner.
Auktion am 9. September. Höchstpreis 200,30 ℳ, Durchschnitt 195,90 ℳ.

ln. Dienstag, 8. September. Höchstpreis 217,50 ℳ je Zentner.
Freitag, 11. September. Höchstpreis 217,50 ℳ je Zentner.

penhagen. Donnerstag, 3. September. 400 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 411 Kronen).

Köln, 11. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. eugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualät 2,175 ℳ, 2. Qualität 2,05—2,10 ℳ je Pfund. Tendenz: stetig.

Kempten, 9. September. Bericht der Marktkommission der Allgäuer tter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 185.— Mark, Qualität 170 Mark. Tendenz: reichliches Angebot.

Leeuwarden (Holland), 11. Sept. Bericht der Fa. S. S. Seven- r & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko enze 256—260 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 10. September. Bericht des Verein der Butterkaufleute von rlin u. Umgegend E. V. Die Marktlage hat sich in der vergangenen che im Berliner Butterhandel nicht verändert. Das Geschäft war igermaßen befriedigend. Bei den Zufuhren aus dem Inland machten zweite und abfallende Sorten in stärkerem Maße bemerkbar. Die Anote aus dem Ausland waren reichlich. Bei gleichbleibender Notierung ren auch die Preise im Groß- und Kleinhandel die gleichen wie in der rwoche. — Im Schmalz- und Margarine-Geschäft zeigte sich im eine Belebung.

Berlin, 10. September. Bericht von H. Engels Nachfolger. e Verknappung der Weltvorräte hält unvermindert an und ist land gezwungen, höhere Preise in Dänemark anzulegen. Die dänischen ferten sind daher auch wiederum höher. — Die Vorräte in ganz Skannavien zeigen eine starke Verminderung und ist besonders mit dem sfall der schwedischen Butter zu rechnen. — Dieselbe Erscheinung zeigt auch in Westdeutschland und Holland, so daß sich eine aberlige Hausse ankündigt. Dieselbe stößt natürlich auf den Widerstand der utschen Konsumenten und werden die erhöhten Forderungen nur willig bezahlt.

Hamburg, 10. September Bericht von A. F. C. Fick. Durch die sten stärkeren Ermäßigungen der Preise hat das Geschäft sich in der richtswoche im allgemeinen etwas freundlicher entwickelt. Die frischen ugänge, die sich immer noch auf gleicher Höhe halten, ließen zum Teil ie Besserung der Qualitäten erkennen, wenn auch immerhin noch inge der anhaltend feuchten Witterung genügend abweichende Sachen liefert werden, die außerordentlich schwer zu verkaufen sind und den arkt drücken. — Das Inland beorderte besser als in der Vorwoche, bezgte allerdings nur erstklassige Qualitäten und bewilligte hierfür gern ien etwas höheren Preis. Das hiesige Platzgeschäft bewegte sich weiter gleichen Bahnen, von einer Zunahme des Konsums kann jedoch kaum Rede sein. — Die Meiereiverbände für Schleswig-Holstein hatten tern ein etwas größeres Quantum zur Verfügung und da auch die ualitäten mehr Anklang fanden, konnte ein reibungsloser Absatz zu gehg höheren Preisen erzielt werden. Bezahlt wurde bis 196,50 ℳ— für arkenbutter 200,30 ℳ — im Durchschnitt 195,90 ℳ gegen 194,63 ℳ in r Vorwoche. — Die Großhandelsnotiernug blieb unverändert auf 192 ℳ.

— Der dänische Markt hat die vorwöchige Notierung von 15 Kronen nicht vertragen können; der neue Handel verlief ruhiger, konnte aber bei reduzierten Preisen wieder zufriedenstellenden Absatz erreichen. Die heutige Kopenhagener Notierung wurde um 11 Kronen auf 400 Kronen herabgesetzt. Allen Anzeichen nach scheinen wir jetzt ein Niveau erreicht zu haben, welches fernerhin Absatz gewährleistet, nur wäre zu wünschen, daß die jetzigen Preise sich auch international behaupten. — Die letzten Zufuhren kanadischer Butter konnten zum größten Teil begeben werden, da die Qualitäten gut ausfielen. — Von sibirischer Butter trafen neuerdings ca. 6000 Dritteltonnen ein. Während wirklich feinste Qualitäten schlanken Absatz finden, bleiben abfallende Sachen vollkommen vernachlässigt. — Eine Probesendung ungesalzener Ware in Kisten ist so weit von der Qualität der Vorkriegszeit entfernt, daß sie kaum Interesse erwecken wird.

Leipzig, 10. Septbr. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Trotz der Ermäßigung der Kopenhagener Notierung ist der Grundton des hiesigen Marktes doch zuversichtlich. Die Nachfrage nach deutscher Butter wird nach dem Rückgang des Preises für dänische Butter allerdings etwas weichen, jedoch sind die Einlieferungen von den deutschen Molkereien noch so gering, daß ein Druck auf die Preislage dadurch nicht möglich ist. Immerhin war die Vorsicht, die Kleinhandelspreise den erhöhten Forderungen des Auslandes von voriger Woche nicht gleich anzupassen, sehr richtig, denn der Konsum wäre dadurch sicher sehr geschädigt worden. Man erwartet zunächst ein stabiles Geschäft mit stabilen Preisen.

Breslau, 10. September. Bericht der Firma Fritz Baum u. Co. über das Geschäft läßt sich heute nichts besonderes sagen. Wie wir schon in der Vorwoche ausführten, müßte unter Berücksichtigung der hiesigen Verhältnisse ein Rückgang eintreten. Einzelne Plätze aus dem Reich berichteten über eine ähnliche Lage. Kopenhagen hat wohl die Forderungen etwas zurückgesetzt, doch scheinen sich die Preise, wenigstens in dieser Woche, noch einigermaßen zu behaupten. Hinzu kommt wohl auch als wesentliches Moment, daß infolge unserer schlechten Wetterlage die Fütterungsverhältnisse ungünstig sind. Man kann es in diesem Zusammenhang ruhig aussprechen, daß bei normaler Wetterlage die Milchmengen um die jetzige Zeit, wohl allgemein größer wären, und dadurch würde auch das ganze Bild anders aussehen, denn Deutschland brauchte dann nicht so stark als Käufer an den Auslandsmärkten aufzutreten. In jedem Falle bleibt abzuwarten, was die nächste Woche bringen wird.

Bremen, 11. September. Bericht der Firma Hermann Schwarz. Auch die verflossene Berichtswoche brachte keine wesentliche Veränderung, der Handel verlief im großen und ganzen ruhig. Die Zufuhren in feinster deutscher Butter waren nicht sehr groß, genügten aber zur Befriedigung der Nachfrage. Dänische Butter stellte sich trotz der um 11 Kr. niedrigeren Notierung (dieswöchige Notierung 400 Kr.) für den hiesigen Platz zu hoch. Die Berliner und Hamburger Notierungen blieben in dieser Woche, der Marktlage entsprechend, unverändert. Köln dagegen erhöhte um 2,50 ℳ, und auch die holländischen Märkte wiesen durchweg wesentliche Steigerungen auf. Es scheint allerdings, als wenn die hohen Preise in Holland nicht von Bestand sind, denn bereits heute Abend lagen billigere Offerten von dort vor. England erhöhte die Preise für Überseebutter in dieser Woche um 2—4 Sh. Auch sibirische Butter lag verhältnismäßig fest. Trotz großer Ankünfte erfuhren die Preise keine Ermäßigung. Feinste ausgesuchte Sachen sind gefragt, abfallende Qualitäten fast unverkäuflich.

Kopenhagen, 10. September. Bericht der Firma A. Rindom u. Restorff. Der Markt verlief in dieser Woche unverändert wie in der Vorwoche. Anfangs der Woche lag der Preis etwa 3—4 Sh. niedriger in England und infolgedessen wurde die Notierung heute um 11 Kronen auf 400 Kronen ermäßigt. Der Markt schloß indessen fest mit Aussicht auf bessere Preise nächste Woche, indem die Produktion zurückgehend ist. Der Markt für sibirische Butter ist unverändert wie vorige Woche. Tendenz: fester.

Käse.

Köln, 11. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90 ℳ je Kg.

Berlin, 11. September. Die in unserem letzten Bericht erwähnte Geldknappheit machte sich in der Berichtswoche noch fühlbarer und führte zu einer weiteren Abschwächung des Geschäfts. Von der regierungsseitig betriebenen Preissenkung ist im Käsehandel noch nichts zu merken namentlich soweit pa. Ware in Betracht kommt, weil diese noch immer sehr knapp ist. In Tilsiter ist pa. Ware stark gefragt, während die reichlich

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 12. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butterierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. acht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 3 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 0 G.-M. Tendenz: stetig.

vorhandenen fehlerhaften Qualitäten stark vernachlässigt sind. Holländer- und Schweizer-Käse sind gut gefragt, auch Emmentaler in Blockform wird jetzt mehr begehrt. Die eingetretene kältere Witterung hat auch das Geschäft in Limburger- und Sauermilchkäsen belebt. Als Durchschnitts-Einkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus werden uns genannt in Mark je Zentner: pa. Tilsiter vollfett 115—125, do., 2. Qualität 100—110, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 130—133, do., 30 proz. 115—120, do., 20 proz. 100 bis 105, holländischer Brot-Edamer, 40 proz. 132—135, holländischer Gouda, 45 proz. 150—155, do., 40 proz. 130—135, echte Emmentaler 170—175, finnländische Emmentaler, großgelocht 160—165, do., mittelgelocht 150—155, bayrischer Emmentaler 160—165, bayrischer Schweizer 135—145, Parmesan 160—165, Glarner Kräuterkäse 95—100, italienischer Fettkäse in Schachteln 130—145, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteil. 100 Gr. 0,45—0,48, □-Käse, Camembert, vollfett. 350 Gr. 1,30—1,35, do., 140 Gr. 0,45—0,48, □-Käse, bessere Ware 50—55, do., geringere Ware 45—50, bayrischer Limburger, 20 proz. 92—95, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 94—97, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 120—130, Steinbuscher, vollfett 135—150, Harzer, je nach Qualität 45—55.

Breslau, 10. September. Bericht der Firma Fritz Baum u. Co. Die Nachfrage nach sämtlichen Sorten war auch in der zurückliegenden Woche recht gut. Man sollte sich aber nicht täuschen. Bei genauer Betrachtung ist der ganze Käsekonsum garnicht so erheblich, nur weil eine gewisse Knappheit besteht, wickelte sich der Absatz flotter ab. Man sollte deshalb die jetzige Situation benützen, um die Verbraucherkreise an den Käseverbrauch noch mehr zu gewöhnen. Hierzu gehört aber in erster Linie die Lieferung von wirklich prima Ware. Es wäre grundfalsch, die guten Anfänge, die sich in der Qualität zeigten, wieder zu vernachlässigen. Eine stets gleichbleibende Qualität gleichgültig welcher Sorte, reizt immer wieder zum Kauf an. Wir möchten also die Erwartung aussprechen, daß die betreffenden Kreise entsprechend verfahren. Quarg. Die Lage am Quargmarkt ist nach wie vor die gleiche. Es besteht ein recht fühlbarer Mangel und kann man sich nur durch Zukauf von Auslandsware behelfen.

Kempten, 9. September. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 64—67 Mark. Tendenz: Geschäftsgang schlepepnd. Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 Mark. Tendenz: normale Nachfrage für gute Ware.

Leeuwarden (Holland), 11. Sept. Bericht der Fa. S. S. Seevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 94—98 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 110—116 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 126 bis 130 holl. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 4. September. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 11. bis 17. September festgesetzt in:

Berlin: 25 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 22 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 10. September. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preis in Pfennige je Stück. Inlands-Eier: große, vollfrische, gestempelte 17, frische, über 55 Gr. 15, do., unter 55 Gr. 14; Auslands-Eier extra große 16,75—17,5, große 13—15,75, normale 9,5—12, abweichende 9—9,5, kleine und Schmutzeier 9—9,5. Tendenz: ruhig.

Köln, 11. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 16—17½, do., über 55 Gr. 15; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 17—18½, do., über 55 Gr. 15½—16½, unter 55 Gr. 13—14.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Sept.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	9	8446	100—93	92—87	Lebendgew.	glatt
Bremen	8	1447	90—80	79—75	„	langsam
Breslau	9	2285	95—89	88—78	„	gut
Danzig	8	1472	86—76	75—65	„	ruhig
Dortmund	7	2049	98—90	89—82	„	gut
Dresden	7	2532	97—85	84—77	„	langsam
Düsseldorf	7	1591	95—89	88—85	„	lebhaft
Essen	7	2984	95—85	84—80	„	mittel
Frankfurt a. M.	10	1150	98—90	90—80	„	langsam
Hamburg	11	3844	94—89	88—78	„	mäßig
Hannover	9	1837	90—81	80—70	„	mittel
Karlsruhe	7	910	95—93	92—90	„	mittelm.
Köln	7	4555	95—85	85—78	„	zieml. lebhaft
Leipzig	10	1628	98—87	86—80	„	langsam
Magdeburg	8	3037	94—81	80—75	„	mittelmäßig
Mannheim	7	2435	95—88	88—76	„	mittel
München	9	2166	96—88	86—75	„	lebhaft
Nürnberg	9	2008	98—94	93—85	„	flott
Stettin	11	583	98—90	88—80	„	mittelmäßig
Stuttgart	10	689	100—92	90—84	„	langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 11. September. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 1,80, rote Kartoffeln 1,80, Odenwälder blaue 1,80, Nierenkartoffeln 4,00, gelbfl. Kartoffeln 2,20, Fabrikkartoffeln 9—9,50 Pfg. für das Stärkeprozent.

Berlin, 11. Sept. Die harte Fläue Amerikas, welche mit dem letzte amtlichen Erntebericht der Vereinigten Staaten zusammenhing, hat d Kauflust am Weltmarkt so abgeschwächt, daß die vielseitigen Angebo deutschen Weizens nach dem Auslande ergebnislos blieben. Daraufhi verstärkte sich das Inlandsangebot am hiesigen Markte und die Prei gingen für sofort greifbare Ware sowohl wie auch für die handelsrechtlic Lieferung nicht unerheblich zurück. In Roggen blieb demgegenüber da einheimische Angebot weiter knapp, während für die Ausfuhr sich etwa u. a. nach Frankreich verkaufen ließ. Dennoch war die sonstige Unterne mungslust auch beim Roggen ruhig und die Preise behaupteten sich nic voll. Gerste ist weiter still. Hafer leicht abgeschwächt, Mehl äußerst schw verkäuflich. Futteratikel bleiben schwach. Weizen märk. 215—220, Ok 238—239,50, Dez. 244—245, Roggen märk. 166—170, Sept. 187, Oktob 189,50—190, Dezember 190,50—191, Sommergerste 210—243, Wintergers 178—183, Hafer, märk. 178—184, Okt. 182, Dez. 191—192, Mais 214 b 218, Weizenmehl 30,50—33,75, Roggenmehl 24,25—26,25, Weizenkleie 1 Roggenkleie 11, Raps 355, Viktoriaerbsen 28—32, Futtererbsen 21—2 Wicken 25—28, Lupinen blau 12,75—14, Rapskuchen 16—16,20, Leinkuch 22,60—22,90, Trockenschnitzel 12, Kartoffelflocken 18,10.

Hamburg, 11. Sept. Getreide. Weizen 217—222, Roggen 1 bis 172, Hafer 185—195, inländ. Gerste 188—195, ausländ. Gerste 190 b 210, Mais 190—200 Rm. für je 1000 Kg. Raps 20—21 Rm. für 50 K Hirse 11,50—11,75 Guld., Leinsaat 22—23 Guld. für je 100 Kg. Futter mittel: Das Geschäft vollzog sich zu letzten Notierungen. Hafer 13 M Mischfutter 12 M, Häcksel 4,50 M, Wiesenheu 7,50 M, Preßstroh 4,— M

Magdeburg, 11. Sept. Weizen 11—11,20, Roggen 9—9,10, Somme gerste 12,50—13,50, Wintergerste 10,10—10,30, Hafer 10,20—10,40.

Bremen, 11. September. Weizen: Manitoba I Okt.-Abladung 13,25; Manitoba-Futter 9,40, zollfrei; Azima 77—78 Kg. Sept.-Abla 13,25; Roggen: amerik. 10,80, zollfrei: deutscher 9,90, zollfrei; russisch Sept.-Ablad. 9,40; Gerste: amerikan. Malz- 10,10; donauruss. 9,2 Hafer: amerik. white clipped II, 38 Lbs, 9,20, zollfrei; Kanada III 10,2 zollfrei; Mais: La Plata 10,20, zollfrei; Tendenz: Ruhig.

Unterricht- und Versuchswesen

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt, Münster i. W. Fortbil dungslehrgang für Molkereileiter.

Donnerstag, den 17. September:

9,00—10,30 Die neuzeitliche Wärmewirtschaft in den Molkereien. Ref.: Herr Direktor Kalt-Münster.
11,00—12,30 Rahmbehandlung und Butterbereitung in der Buttermo kerei und in der Versandmilchmolkerei. Ref.: Herr Direkt Pflugradt-Münster.
12,30— 1,30 Meinungsaustausch über die gehörten Vorträge.
4,00— 5,30 Neuerungen auf dem Gebiete der Molkereimaschinen. Ref Ein Vertreter der Firma Ahlborn-Hildesheim.
8,00 Zwangloses Beisammensein

Freitag, den 18. September:

9,00—10,30 Die Verwendung der Kühlmaschinen im Molkereibetrie Ref.: Herr Ingenieur Fischer-Bergedorf.
11,00—12,30 Erfahrungen mit Dauererhitzungsanlagen. Ref.: He Direktor Pflugradt-Münster.
12,30— 1,30 Meinungsaustausch über die gehörten Vorträge.
4,00— 5,30 Neue Molkereigeräte. Ref.: Ein Vertreter der Firm Jepsen.

Studienreise zur Besichtigung der Molkereigroß betriebe, Frischmilch- und Molkenverwertungs anlagen im Freistaat Oldenburg.

Montag, den 21. September:

Abends 8,00 Versammlung der Teilnehmer und Besprechung der geschäf lichen Angelegenheiten im Hotel Küpper-Fechtrup.

Dienstag, den 22. September:

Morgens 5,00 Abfahrt nach Oldenburg.
9,00 Ankunft Oldenburg.
Sofort Abfahrt mit Autobussen zur Besichtigung der Mo kereien Wüsting, Hude, Gruppenbühren, Delmenhorst un Berne.
Übernachtung in Oldenburg.

Mittwoch, den 23. September:

8,00 Abfahrt nach Stückhausen, Rodenkirchen, Schweierzoll, Je derberg, Rastede.
Übernachtung in Oldenburg.

Donnerstag, den 24. September:

Morgens: Besichtigung der Molkereizentralgenossensch Oldenburg und der Stadt.
11,31 Abfahrt nach Leer.
12,49 Ankunft in Leer und Mittagessen.
Anschließend Besichtigung der Kühlhäuser des Ostfriesische Molkereiverbandes.
6,16 Abfahrt ab Leer.
8,56 Ankunft in Münster.

Anmeldungen müssen umgehend erfolgen. Die Einschreibe gebühr von 5,— Mark ist bei der Anmeldung sofort mit ein zusenden. Höchstteilnehmerzahl 50 Personen.

Die Teilnehmerliste an der Studienreise wird am 18. September g schlossen. Spätere Anmeldungen können wegen der Autobeschaffung unte keinen Umständen berücksichtigt werden. Übernachtungspreis mit Frü stück 4—5 M, Fahrpreis für Auto 5—6 M pro Tag und Person.

Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder sind besonders bei der St dienreise herzlich willkommen.

Molkereilehr- und Versuchsanstalt für Westfalen und Lippe.

Münster i. Westfalen, Hammerstraße 26. Pflugradt, Direktor.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 102 — Hildesheim, den 15. September 1925. — 39. Jahrgang.

Milchtransportkannen in Nordamerika.

Von Prof. Lichtenberger, Kiel, z. Zt. Chicago.

Auf der letzten Sitzung der Vereinigung der städtischen Milchgroßtriebe Deutschlands e. V. in Kiel, wurde, wie ich erfahren habe, das ilchtransportkannenproblem erörtert und darauf hingewiesen, daß ein rbot der Steckdeckelkannen möglich sei wegen der zu hohen Transportrluste an Milch.

Meine Erkundigungen in den U. S. A. und Canada in dieser Richng haben ergeben, daß man sich auch hier mit dem Kannenproblem viel schäftigt hat und wenn auch nicht zu endgültigen Entscheidungen, so ch zu gewissen, nunmehr gebrauchten Formen gekommen ist.

Gute Transportmöglichkeiten, weitgehende Arbeitsersparnis, leichte einigung und bakteriologisch möglichste Sicherheit sind die Hauptmente, die bei der Entwickelung der jetzigen Kannenformen mitgerkt haben.

Der Kannentransport erfolgt mit Eisenbahnen, Lastautos und Gannen, jedoch verlieren die letzteren immer mehr an Bedeutung.

Abbildung 1.

Im Eisenbahnwagen, isoliert oder mit Kühlanlage, stehen die Kann nebeneinander und werden im Sommer mit Eisblöcken bedeckt.

Im Lastauto werden sie zu zweien und dreien, ja auch zu vieren ereinandergestellt, ohne Zwischenböden, und wenn erforderlich ebenls mit Eisblöcken bedeckt. Abb. 1.

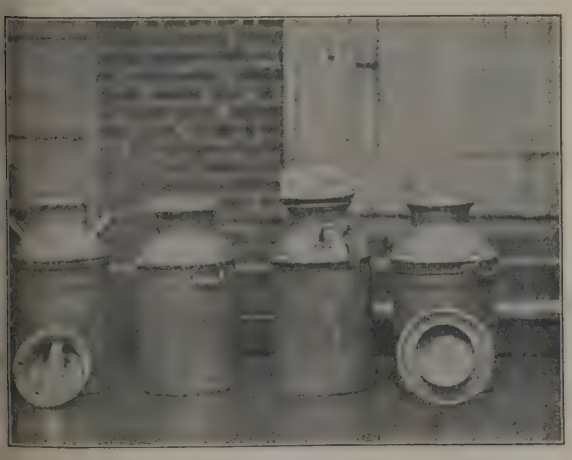


Abbildung 2.

Abbildung 3.

Durchblättert man die Kataloge der Firmen, so findet man sehr hlreiche Kannentypen, verschieden sowohl nach Form und Inhalt des annenkörpers als auch besonders nach Form des Deckels.

Auf der Reise durch das Land jedoch gewinnt man bald den Eindruck, daß drei Typen besonders bevorzugt werden, die ich in Abb. 2 wiedergebe.

Von links nach rechts gehend ist 1 die Milwaukee-Kanne, mit geringer Abweichung auch New-Jersey-Kanne genannt; 2—4 sind Umbrella-Kannen, auch Schirmdeckelkannen genannt, und zwar heißt der Typ mit festen Griffen Nr. 3 Guernsey-Kanne und der Typ Nr. 2 und 4 New York-Kanne.

Abb. 3 zeigt einen Schnitt durch die Kanne und läßt erkennen, daß der Hals kegelförmig erweitert ist nach oben. Die abgebildete Kanne ist aus einem Stück gezogen, jedoch findet man meistens genietete und geschweißte Ausführung, die wir in Deutschland nicht gerne sehen.

Die Umbrella-Kanne, und zwar der New York-Typ mit losen Griffen scheint am meisten bevorzugt zu werden, weil sie sich am bequemsten bewegen, nämlich rollen läßt. Ab. 4 zeigt diese Art der Beförderung, in der die Gehilfen eine große Gewandtheit entwickeln und die den Transport der relativ schweren 10 Gallonenkanne (etwa 40 Liter) sehr

Abbildung 4.

mühelos machen, da sie nur in der Balance zu halten ist. Die Handgriffe werden nur benutzt, wenn die Kanne leer ist, um sie in die Waschmaschine oder in den Wagen zu stellen.

Der gewölbte Deckel mit ganz glatter Fläche ermöglicht dieses Rollen und gestattet weiter auch das Uebereinanderstellen der Kannen zwecks Lagerung und Transport.

Die Milwaukee-Kanne mit dem eingezogenen Deckel läßt sich mit noch größerer Sicherheit aufeinanderstellen, aber nicht so gut rollen. Sie hat m. E. auch den Nachteil, daß eher Schmutz- oder Schmelzwasser unter den Deckel dringen kann.

Eine Steckdeckel-Kanne, wie sie in Deutschland oft zu finden ist, mit Griff auf dem Deckel, geht hier unter dem Namen National-Kanne, wird aber ganz selten gebraucht.

Da nun auch bei den genannten Typen die Gefahr des Leckens durch den Deckel immer vorliegt, legen die meisten Molkereien ein angefeuchtetes Pergamentblatt ein vor Aufsetzen des Deckels.

Dieses Verfahren hat sich angeblich sehr bewährt.

Bei Rahmkannen haben Deckel und Kannenhals ein Loch, um einen Plombenverschluß anzubringen.

Inhalt, Preis und Gewicht der verschiedenen Typen stellen sich etwa wie folgt:

	Inhalt Quart	Gewicht je nach Qualität engl. Pfund	Preis per Dtzd.
1.	20	10—12,5	56 Dollar
2.	32	15—19	64 Dollar
3.	40	19—23	70 Dollar

Die Haltbarkeit der Kannen soll im allgemeinen eine recht gute sein, doch ist dabei zu bedenken, daß die meist recht weiten Transportwege (im Bezirk New York bis zu 900 Kilometer) oft drei Satz notwendig

machen und daß in der Molkerei der Transport in der Regel auf Rollenbahnen geschieht und auch die Reinigung und gute Trocknung erhaltend wirken.

In kleineren Betrieben benutzt man auch häufig zum Transport einen kleinen, sehr wendigen zweirädrigen Karren, der 2 Kannen aufnimmt. Der Karren wird unter den Hals der Kannen geschoben und diese dann mit leichtem Hebeldruck in Transportstellung gebracht. Arbeitsersparnis ist bei den enormen Löhnen eben überall Trumpf. Auch die Farmer verwenden Transportkarren, um die Milch vom Stall zur Straße zu bringen.

Das Material der Kannen ist durchweg Eisen verzinnt. Aluminiumkannen habe ich nirgends angetroffen, konnte ihre Anwendung durch Fragen auch nicht ermitteln.

Die Verzinnung wird nicht so sehr beachtet, wie wir das gewohnt sind, man kann des Oefteren Rostflecke sehen, dagegen ist die Reinigung und Trocknung stets recht peinlich und wird von den Kontrollinstanzen recht genau genommen.

Viele Versuche sind mit Kannen-Isolation gemacht worden und auch mit Stoffüberzügen (Jaketts), die mit Wasser vor dem Transport anzufeuchten sind; man wollte die Kühlungsfrage erleichtern, doch ist es zu allgemeinen Einführungen nicht gekommen.

Nur in Kanada habe ich bei einzelnen Farmern zum Transport kleiner Milchmengen das „Jakett" gefunden.

Wie bereits erwähnt sind Milchverluste bei diesem amerikanischen Kannen auch vorhanden. Kelly und Clement vom Milchdepartement in Washington berichten über diesbezügliche Versuche in Baltimore.

346 Verladungen von 1102 Kannen wurden einer Untersuchung unterzogen und dabei ermittelt, daß auf dem Wege vom Farmer zur Bahn 1,21 Proz., auf der Station 0,69 Proz., auf dem Bahntransport und dem Wege vom Bahnhof zur Molkerei weitere 2,56 Proz., also insgesamt 3,79 Prozent verloren wurden. Leider ist in diesem Bericht nicht angegeben, ob Pergamenteinlagen gemacht wurden.

Der Transport in Milchkannen ist also in Amerika keineswegs voll befriedigend und tatsächlich löst man sich von ihm immer mehr und mehr, und zwar mit sehr gutem Erfolg, los.

Späteren Ausführungen über den gesamten Milchtransport sei hier die kurze Mitteilung vorweggenommen, daß sowohl die bereits erwähnten Gründe als auch gewünschte Ersparnisse an Arbeitskraft, Fracht, Zeit und auch hygienische Vorteile den glasemaillirten Tank, sei es auf der Eisenbahn, sei es auf dem Lastauto, mit großer Schnelligkeit einführen und daß bereits Molkereien da sind, die über zahlreiche Autotankkolonnen verfügen und die allerbesten Resultate erzielten.

Die Besoldung der Molkereibetriebsleiter.

Die Frage der Besoldung des Molkereibetriebsleiters schien während der Zeit der Tarifgestaltung mit der Verbindlichkeitserklärung in eine etwas geregelte Form gerückt. Nachdem nun der Molkerei-Arbeitgeberverband in der Provinz Hannover aufgelöst ist, hat die freie Vereinbarung, wenigstens hier in der Provinz Hannover und wohl auch in den meisten Provinzen Preußens oder der Bundesstaaten Deutschlands, wieder Platz gegriffen. Leider bleibt die freie Vereinbarung, wie verschiedene Beispiele dem Unterzeichneten schon bewiesen haben, wieder weit hinter dem zurück, was man unbedingt für erforderlich bezeichnen muß. Man ist auch jetzt wieder wie schon vor dem Weltkriege dazu übergegangen, nicht das Gehalt des Betriebsleiters festzusetzen, sondern man hat wieder den Hauptfehler begangen, die Besoldung der Molkereibetriebsleiter in der Form einer Pauschalsumme, in der auch der Arbeitslohn für das übrige Betriebspersonal mit einbegriffen, festzusetzen. Der Betriebsleiter bekommt also einen Betrag und dafür muß er auch das Personal für den Betrieb stellen, es somit besolden, beköstigen, Betten und Wäsche liefern und unterhalten.

Wie nachteilig diese Form für den Molkereibetriebsleiter und auch für die Molkereigenossenschaft unter Umständen selbst ist und sein kann, darüber hat man sich bei der Vereinbarung des Gehalts gar keine Gedanken im Vorstande der Molkereigenossenschaften gemacht. Dem Betriebsleiter, dem die ganze Verantwortung für den Betrieb obliegt, der für eine möglichst gute Verwertung der Milch sorgen u. möglichst hohe Beträge an die Genossen auszahlen soll, bleibt letzten Endes von dem bewilligten Gehalt nichts mehr übrig. Ich habe gerade einige Fälle, die mir erst jetzt wieder bekannt geworden sind, im Auge und ich befürchte, daß es noch mehrere solche in der Provinz Hannover gibt.

Die eine Molkerei zählt ca. 200 Genossen und hat ein tägliches Milchquantum von 6000 Ltr., hiervon geht gut die Hälfte als Frischmilch nach verschiedenen Städten, außerdem hat sie einen Milchwagen im Orte zum Frischmilchverkauf fahren. Die Milch und auch die Kannen müssen von den Gehilfen im Verein mit einem alten Fuhrmann zur Bahn gebracht und geholt werden. Der Versand beginnt bereits des morgens um 4 Uhr mit dem Zuge und die letzte Milch kommt des abends um 9 Uhr zur Molkerei. Außerdem wird täglich ca. 100 Liter zu Romadur und Camembert nach französischer Art verkäst. Es wird noch Butter und Harzkäse in erheblichem Maße zugekauft. An Personal sind 3 Gehilfen und 3 Lehrlinge tätig. Der Betriebsleiter erhält pro Monat 420 R.-M., hiervon muß er aber die Gehilfen, die zusammen 155.— R.-M. und die 3 Lehrlinge, die ebenfalls 35 R.-M. erhalten und außerdem dem Fuhrmann zum Milchfahren und noch eine Dienstmagd bezahlen und beköstigen. Diesem Betriebsleiter bleibt von seinem Gehalt für sich tatsächlich n i c h t s übrig. Nicht unerwähnt soll bleiben, daß der Betriebsleiter über 25 Jahre seine Stellung bekleidet. Eine weitere Molkerei, die 3000 Liter pro Tag verarbeitet, zahlt ihrem neuen Verwalter 200 R.-M. pro Mont, auch hiervon muß er den Gehilfen bezahlen und beköstigen.

An diesem traurigen Beispiel soll nur gezeigt werden, wie verkehrt es ist, wenn das Gehalt in einer Pauschalsumme festgesetzt wird. Es liegt in dieser Pauschalsumme eine große Unklarheit. Der Betrag, der als Gehalt für den Betriebsleiter hier hervortritt, ist groß, er wäre noch größer, wenn er richtig festgesetzt wäre und erweckt oft in den Kreisen der Landwirte, die doch nicht alle genau unterrichtet sind, selbst wenn sie, wie ich jetzt wieder habe feststellen müssen, den Eindruck, als ob der Betriebsleiter zozus. fürstlich besoldet würde, und in Wirklichkeit ist der Betrag so gering, da jeder ungelernte Arbeiter eine Tätigkeit dafür nicht aufnehmen würde. Hierzu kommt noch der Neid und die Mißgunst, und wo ist diese wohl größer, als gerade in der Landwirtschaft und die Folge ist oftmals, daß der Betreffende seine Stelle wechselt.

Wenn einem Betriebsleiter nun ein derartig niedriges Gehalt gezahlt wird, dann wird er selbstverständlich versuchen, möglichst billig zu

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

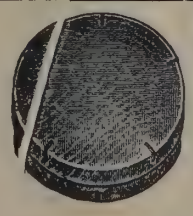
Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:
Dampfkessel „Autokratos"
für Hoch- und Niederdruck
Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!

Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!

Frankfurter Herbstmesse
4.—7. OKTOBER 1925
FIM
Südhalle und Tabakhalle
Lebens- und Genußmittelmesse
AUS DEM IN- UND AUSLANDE
(U. A. ITALIEN, SCHWEIZ)
IN ALLEN GRUPPEN DER
Nahrungs-, Genußmittel- und Tabakindustrie
AUSGEZEICHNET BESCHICKT
DER BESUCH DIESER MESSE SICHERT EINE VORTREFFLICHE GELEGENHEIT, SICH ÜBER DIE MARKTLAGE ZU ORIENTIEREN UND GÜNSTIG EINZUKAUFEN
VERLANGEN SIE AUSKUNFTE UND ANMELDEPAPIERE VOM
Meßamt Frankfurt a. Main


Holzspanschachteln
und
Käsehorden

kaufen Sie am billigsten beim Hersteller.
Heinrich Bauermeister, Clauen
b. Hohenhameln
Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik

wirtschaften. Entweder er stellt nur Lehrlinge ein oder das Essen für das Personal wird derart zubereitet, daß hierdurch dem Betriebsleiter möglichst wenige Ausgaben entstehen. Diese Handhabung bietet aber für den Molkereibetrieb immer einen Nachteil. Es ist klar, daß in einem Betrieb, in dem sehr viel Lehrlinge beschäftigt werden, nicht alles so gehandhabt wird, wie es der Fall sein sollte. Es wird hier und da ein Fehler gemacht, und durch diesen einen Fehler entsteht der Genossenschaft ein größerer Schaden, als wenn die Genossenschaft soviel bezahlen würde, damit für den Lehrling ein Gehilfe die Arbeit verrichten würde. Und wie steht es, wenn das Essen nicht gut und reichlich ist? Junge Leute, meistens im Alter von unter 20 Jahren entwickeln bekanntlich stets einen guten Appetit, umsomehr, wenn sie morgens früh heraus und abends spät zu Bett kommen. Es wird allen Molkereifachleuten klar sein, daß diese jungen Leute nicht hungrig zu Bett gehen. Es gibt dieses nur Veranlassung zur Unehrlichkeit und Unordentlichkeit. Der Schaden, den die Molkereigenossenschaften hierdurch erleiden, ist größer, als wenn sie den Betriebsleiter und die Gehilfen so bezahlen, wie es sich gehört. Kommt der Betriebsleiter trotz allem guten und ehrlichem Willen nicht mit seinem Gehalte aus, dann ist die nächste Folge, daß er selbst zur Unehrlichkeit getrieben wird. Der Schaden ist dann für die betreffende Molkereigenossenschaft noch größer.

Ueber die Gefahren der massenweisen Ausbildung von Lehrlingen ist in der Fachpresse schon viel geschrieben und in den Vereinsversammlungen soviel gesprochen, daß es nicht nötig ist, auf diese Gefahren, die den Betriebsleiter selbst in Bezug auf die Sicherheit seiner Stellung entstehen, hinzuweisen. Eine Ueberproduktion ist in jedem Falle schädlich, hier kommt aber noch hinzu, daß die jüngeren Leute nicht mit der nötigen Sorgfalt ausgebildet werden, die unbedingt notwendig ist. Das in dieser Beziehung noch viel versäumt und verbesserungsbedürftig ist, darf wohl nicht bestritten werden. Wenn aber ein junger Gehilfe, der seine Lehrzeit beendet hat, in seiner ersten Gehilfenstellung nicht einmal in der Lage ist, einen Dreiwegehahn umzustellen, wie kürzlich in einer Vereinsversammlung ein Molkereifachmann behauptete, so ersieht man hieraus, daß die Ausbildung in der einen oder anderen Molkerei, namentlich solchen mit vielen Lehrlingen, teilweise doch sehr im argen liegt. Ein Krebsschaden für das Ansehen der Molkereifachleute bezw. des Personals.

Darum muß dahin gestrebt werden, daß das Gehalt für den Betriebsleiter nicht in einer Pauschalsumme festgelegt wird, sondern es muß von den einzelnen Betriebsleitern versucht werden, die vielfach geübte Gepflogenheit abzuändern und evtl. dahin zu wirken, daß die Besoldung des Molkereipersonals und auch die Beköstigung, sowie Betten und Wäsche von der Molkerei getragen werden. Wo es sich um ganz kleine Betriebe, in denen nur der Betriebsleiter mit seiner Frau und evtl. einen Lehrling arbeitet, handelt, da mag die Pauschalsumme angebracht sein, nicht aber für solche Molkereigenossenschaften, in denen mehr Personal vorhanden sein muß. Hier muß die Bezahlung des Personals durch die Molkerei selbst erfolgen.

Durch die direkte Besoldung des Personals durch die Molkerei wird auch hinsichtlich der Disziplin nichts geändert. Selbstverständlich muß dem Betriebsleiter das Recht zustehen, das Personal anzustellen und zu entlassen.

Wird in der Weise das Gehalt geregelt, dann tritt dieses für den Betriebsleiter nicht in einer solch hohen Summe in Erscheinung, er hat leichteres Arbeiten mit dem Finanzamt, denn auch hier sind oft dieserhalb schon Schwierigkeiten vorgekommen, und die Mißgunst und der Neid, die bekanntlich die Wurzel alles Bösen sind, wird unter den Mitgliedern, die tatsächlich das Gehalt erfahren, nicht stark geweckt.

Ein weiterer größerer Krebsschaden liegt auch darin, daß bei der Anstellung stets die billigsten Bewerber berücksichtigt werden. Es ist allgemein bekannt, daß ein tüchtiger Fachmann auch gute, daß heißt, angemessene Besoldung fordert. Selbstverständlich gibt es bei der großen Zahl der Bewerber auch solche, die nur danach trachten, eine Stelle zu bekommen; sie hoffen später mehr zu erhalten. Es ist grundfalsch und Sparsamkeit an der verkehrten Stelle, wenn dem billigsten Bewerber die Stelle zugesprochen wird. Der Tüchtige holt die Unkosten, die durch eine ordentliche Gehaltszahlung entstehen, durch intensives, gutes Arbeiten doppelt, wenn nicht dreifach wieder heraus.

Was nun die Höhe des Gehaltes anbetrifft, so bestanden in den einzelnen Provinzen früher, also der Vorkriegszeit und teilweise auch heute noch Sätze, die auch jetzt, wenn sie den veränderten Wirtschaftsverhältnissen angepaßt werden, wohl als Grundlage für die Gehaltsregelung dienen können.

Man ist in einzelnen, mir bekannten Molkereien aber auch dazu übergegangen, das Gehalt nach dem Preußischen Besoldungsgesetz zu regeln, indem man den betreffenden Verwalter in Gruppe 9 einrangiert hat. Man muß dieses sehr begrüßen. Die Bezahlung nach dem Besoldungsgesetz bietet einmal die Gewähr, daß der Betriebsleiter das erhält, was ihm tatsächlich gebührt und weiter den Vorteil, daß innerhalb der Gruppen alle zwei Jahre eine Erhöhung eintritt. Bei Zugrundelegung für ältere oder schon länger im Dienst und Fach befindliche Betriebsleiter müssen auch entsprechend die Dienstjahre angerechnet werden. Das Besoldungsgesetz gewährt außerdem eine Frauen- und Kinderzulage. Nun darf nicht verkannt werden, daß gerade der letzte Punkt leider oft für die Molkereibetriebsleiter zum Verhängnis geworden ist. Es wurde neulich von einigen Landwirten, die Vorstandsmitglieder einer Molkerei sind, gesagt, wir wollen nur einen ledigen, oder aber wir wollen nur einen Betriebsleiter, der möglichst keine Kinder hat, und auch die Verwandschaft darf nicht zu groß sein. Unwillkürlich kommt einem da ein gewisses Lächeln, aber man kann hieran doch ersehen, daß ein Betriebsleiter mit kinderreicher Familie schon gewissermaßen auf die Kinderbeihilfe bei der Festlegung des Gehalts nach dem Besoldungsgesetz evtl. teilweise wird verzichten müssen, weil er sonst bestimmt Gefahr läuft, bei irgend einem Anlaß gekündigt zu werden. Es ist diese Tatsache selbstverständlich recht bedauerlich, man kennt aber die Landwirte und es soll deshalb nicht unterlassen werden, auf diese Gefahr hinzuweisen. Andererseits bietet die Besoldungsordnung doch eine Gewähr dafür, daß man den Betriebsleiter dann, wenn er z. B. in die Gruppe der Lehrer eingereiht wird, nicht versetzen kann, er sei auf Rosen gebettet und beziehe ein fürstliches Gehalt, und zum andern wird dadurch auch ein Strich unter die neu gebrachte Pauschalsumme gezogen.

Die Gehälter der Gehilfen und Lehrlinge müssen dann besonders festgelegt werden, ebenso der Betrag für die Beköstigung, Betten und Bettwäsche.

Es liegt im Interesse der Betriebsleiter selbst, in Verein mit den genossenschaftlichen Organisationen dahin zu streben, daß sie ordentlich bezahlt werden. Eine jede Arbeit ist ihres Lohnes wert.

Verbands-Obersekretär Fricke-Hannover.

Unterricht- und Versuchswesen

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt, Münster i. W. Fortbildungslehrgang für Molkereileiter.

Donnerstag, den 17. September:

9,00—10,30 Die neuzeitliche Wärmewirtschaft in den Molkereien. Ref.: Herr Direktor Kalt-Münster.

11,00—12,30 Rahmbehandlung und Butterbereitung in der Buttermolkerei und in der Versandmilchmolkerei. Ref.: Herr Direktor Pflugradt-Münster.

12,30— 1,30 Meinungsaustausch über die gehörten Vorträge.

4,00— 5,30 Neuerungen auf dem Gebiete der Molkereimaschinen. Ref.: Ein Vertreter der Firma Ahlborn-Hildesheim.

8,00 Zwangloses Beisammensein

Freitag, den 18. September:

9,00—10,30 Die Verwendung der Kühlmaschinen im Molkereibetrieb. Ref.: Herr Ingenieur Fischer-Bergedorf.

11,00—12,30 Erfahrungen mit Dauererhitzungsanlagen. Ref.: Herr Direktor Pflugradt-Münster.

12,30— 1,30 Meinungsaustausch über die gehörten Vorträge.

4,00— 5,30 Neue Molkereigeräte. Ref.: Ein Vertreter der Firma Jepsen.

Studienreise zur Besichtigung der Molkereigroßbetriebe, Frischmilch- und Molkenverwertungsanlagen im Freistaat Oldenburg.

Montag, den 21. September:

Abends 8,00 Versammlung der Teilnehmer und Besprechung der geschäftlichen Angelegenheiten im Hotel Küpper-Fechtrup.

Dienstag, den 22. September:

Morgens 5,00 Abfahrt nach Oldenburg.

9,00 Ankunft Oldenburg.
Sofort Abfahrt mit Autobussen zur Besichtigung der Molkereien Wüsting, Hude, Gruppenbühren, Delmenhorst und Berne.
Übernachtung in Oldenburg.

Mittwoch, den 23. September:

8,00 Abfahrt nach Stückhausen, Rodenkirchen, Schweierzoll, Jaderberg, Rastede.
Übernachtung in Oldenburg.

Donnerstag, den 24. September:

Morgens: Besichtigung der Molkereizentralgenossenschaft Oldenburg und der Stadt.

11,31 Abfahrt nach Leer.

12,49 Ankunft in Leer und Mittagessen.
Anschließend Besichtigung der Kühlhäuser des Ostfriesischen Molkereiverbandes.

6,16 Abfahrt ab Leer.

8,56 Ankunft in Münster.

Anmeldungen müssen umgehend erfolgen. Die Einschreibegebühr von 5,— Mark ist bei der Anmeldung sofort mit einzusenden. Höchstteilnehmerzahl 50 Personen.

Die Teilnehmerliste an der Studienreise wird am 18. September geschlossen. Spätere Anmeldungen können wegen der Autobeschaffung unter keinen Umständen berücksichtigt werden. Übernachtungspreis mit Frühstück 4—5 ℳ, Fahrpreis für Auto 5—6 ℳ pro Tag und Person.

Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder sind besonders bei der Studienreise herzlich willkommen.

Molkereilehr- und Versuchsanstalt für Westfalen und Lippe.
Münster i. Westfalen, Hammerstraße 26. Pflugradt, Direktor.

Willst Du streichen allerhand
Schreib' an Firma A. V. Branth
Hamburg 8.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Am Lager vorrätig und sofort lieferbar:

Vorschriftsmäßige **Milchversandscheine** dreiteilig, 21×33 groß

Alle anderen Molkerei-Drucksachen liefert prompt

Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Strebs. Molkereifachmann
sucht, gestützt auf gute Kenntnisse u. Zeugnisse, Vertrauensstellung als Verwalter, Betriebsleiter, Oberm. oder sonstigen Posten. Suchender kann einige tausend Mark Kaution stellen und ist im Besitz d. Betriebsleiterzeugnisses. Antritt nach belieben. Molkereien, denen um eine fleißige, ehrl. Kraft gel. ist, wollen Angebote mit Gehaltsangab. unter 3825 an diese Zeitung senden.

Für einen tüchtigen, soliden
Molk.-Fachmann
27 Jahre alt, momentan in ungek. Stellg., suche ich z. 1. Okt., etw. fr. od. später Stellg. in Großbetrieb. Selb. ist i. mehr. Großstadtbetr. a. 1. Gehilfe tät. gew. u. m. all. Facharbeiten vollk. vertr., welches durch Zeugn. nachgewies. w. kann. (4348
Ang. erb. **H. Gerbig, Inspektor, Molkerei Liebenau, Bez. Cassel.**

Tüchtiger Molkereifachmann,
25 Jahre alt, praktisch, theoretisch u kaufmännisch vollst. ausgebild., sucht z. 1. 10. 25 Stellg. als Verw., Obermeier od. sonst. Vertrauensp., wo Verheir. gest. ist. Kaution Mk. 1000 in bar w. gest. Ang. erb. u. **Milchgroßbetrieb Sachsen Nr. 4312** an diese Zeitung.

Molkerei-Fachmann
(christl.), Mitte zwanziger, höhere Schulen besucht, edel gesinnt, aus bestdenkender Familie, sucht angenehme Dauerstellung als **Stütze** des Chefs, wo spätere Verheiratung od. Einheirat erwünscht ist. Angebote unt. **„Ernstgemeint"** Nr. 4292 durch diese Zeitung.

Molkereifachmann
mit guter Gesinnung u. sehr guten Empfehlungen, 25 Jahre alt, seit läng. Zeit in städt. Molkerei in gehobener Stellung tätig, sucht zum belieb. Antr. Stelle als **Betriebsleiter oder Obermeier.** Kaut. kann gestellt werden od. bei Uebernahme der Geschäftsführung **Beteiligung an nur gesundem Unternehmen bis 3000 M.** Frdl. Ang. an (4172
Fritz Schaare, Braunschweig
Gerstäckerstr. 22 I.

Molk.-Fachmann, kathol., ledig, äußerst strebs., im Fache gut durchgebild., mit Betriebsleiterzeugnis, s. z. 1. Okt. od. früher Stellg. als Verwalter od. ähnl. Vertr.-Posten mit besten Empfehl. u. Referenzen. Ang. erb. u. **4377** an diese Ztg.

22 jähr. Molk.-Fachm. s. z. 20. b. 25. Sept. Stellg. Obiger ist mit sämtlichen Facharbeit. vertr., Kühl- sowie Lichtanl. perfekt, momentan in größ. Versandbetriebe tät. Gefl. saub. Arbeiter. Fachmänn. Angeb. erb. der **1. Gehilfe der Dampfmolk. Horstmar,** Bz. Münster i. W. (4416

Wir suchen für unseren
Betriebsleiter,
d. wir best. empfehl. könn., Stelle **als Verw. Betriebsl. od. sonstig. Vertr.-Post.** Ders. ist firm in all. Molk.-Arb., besitzt sehr gute Zeugn. u. Empfehl. u. hat die Molk.-Schule mit gutem Erfolg absolviert. Gefl. Angebote erbeten unter **4360** durch diese Zeitung.

Betriebsleit., Ostpr., tücht., strebs. Arbeit., energ. u. zielbew., in all. Zweig. d. Faches gut durchgebild., mit techn. u. kaufm. Buchführ. vertraut, s. Wirk.-Kreis. Auch Norddeutschland. Selbiger garant. für sachgemäße Behandlung d. Masch. sowie für erstklass. Molk.-Produkte. Beste Zeugnisse u. Empfehl. stehen gern zu Dienst. Zuschrift. erb. an **Lingnau, Rössel,** Ostp., Freiheit 17.

Aelterer (4512
Molkereifachmann
ledig, auf jetziger Stelle ein Jahr als Gutsmeier tätig, mit sämtlichen im Fache vorkomenden Arbeiten vertraut, sucht zum 1. Oktober anderweitig Stellung als Gutsmeier, Tilsiter Käser oder sonstigen Vertrauensposten. (4512
A. Schulz,
Molkerei Rittergut Gr.-Gnie
b. Kl.-Gnie, Ostpr.

Molkerei- u. Käs.-Fachmann
25 J. alt, in ländl. wie großstädt. Betrieb. tätig gewesen, Molkereien u. Käs. selbständig mit gutem Erfolg geführt, Spez. in Tilsit., Camembert, Romadur u. Limb. Käs., für marktfäh. Ware garantierend, vertraut mit Milchversand, Kühlanl., Lichtanl., Mühle u. Schweinemast, kein Std.-Arb., keine Arbeit scheuend, in jetziger Stellung als Oberkäser tätig, pa. Zeugn. u. Empfehl. z. Verfüg., sucht zum 1. Okt. oder früher pass. Stellg. Molkereien, denen an ein. tücht., u. ehrl. Kraft geleg. ist, mögen ihre Zuschriften unter **Treudeutsch 4506** an diese Zeitung senden.

Tüchtiger, lediger
Molkereifachmann
13 Jahre im Fach, Absolvent der Molk.-Schule Wangen, bewand. in der Herstellung sämtlicher Weichkäsesorten, in Butterei u. Masch.-Wesen bestens vertraut, sucht, gestützt auf vorzügliche Zeugnisse, Stellung in größerem Betrieb als Oberkäser. Die Gelegenheit bietet sich kaufmännisch zu betätigen. Angebote unt. **4482** an diese Zeitung.

Suche für meinen 25 jähr., ledig.
Verwalter
der mir meine Molkerei eingerichtet hat, Stellung als Oberkäser, alleiniger Gehilfe od. ähnl. Vertr.-Posten. Derselbe ist firm in allen vorkomm. ins Fach schlag. Arbeit. wie Hart- u. Weichkäs., Schweinemast u. Zucht. Ich kann denselben jedem meiner Kollegen aufs beste empfehlen. (4500
Rudolf Nodorf
Molk. Röschken, b. Theuernitz
Krs. Osterode, Ostpr.

Tücht. Fachmann

Mitte 20er, seit 1915 im Fach, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum 1. 10. oder etwas später Stellung als Obermeier oder sonstigen Vertrauensposten. Suchender ist auch nicht abgeneigt, Molkerei zu kaufen oder pachten, oder sich an solcher zu beteiligen. Gefl. Angebote erbeten unter **J. Z. 4462** an diese Zeitung.

Junger, tüchtiger, strebsamer Fachmann
25 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Oktober passende Stellung als Obermeier, Oberkäser od. 1. Gehilfe. Molkerei- u. Käserei-Schule mit gutem Erfolg absolviert, vertraut mit den neuzeitlichsten Maschinen, firm in der Herstellung ff. Tafelbutter, sowie mit den verschiedensten Sorten Weichkäse (spez. Camembert, Tilsiter). Suchender schreibt eine flotte Handschrift u. ist ein schneller u. sich. Rechner. Stellung wird auch im Ausland angenommen. Werte Angeb. mit Gehaltsangabe unter **München 4509** an diese Zeitung erbeten.

Das Urteil
der Kundschaft ist maßgebend!

Molkerei Gersdorf:
„Ich bemerke gleichzeitig, daß ich mit der Qualität der gelieferten Kannen zufrieden bin. Dieselben sind stabil und sauber gearbeitet."

Einkaufsgenossenschaft Düsseldorf:
„Nachdem unser Kannenabschluß mit Ihnen erledigt ist, teilen wir Ihnen mit, daß wir mit Ihrer Lieferweise, Konditionen uud vor allen Dingen mit der Qualität sehr zufrieden sind. Ganz besonders ist uns gegenüber anderen Fabrikaten die Schwere und die tadellose Verzinnung aufgefallen."

Molkerei Elberfeld:
„Die von Ihnen gelieferten „Vulkan"-Kannen sind sehr gut. Sie vereinigen alle Vorzüge in sich, die eine Transportkanne haben muß: Schwere Qualität, gute und saubere Verarbeitung, haltbare Verzinnuug. Ich werde Sie gern empfehlen."

Damit auch Sie einen Versuch machen können, verkaufen wir, solange Vorrat:

„Vulkan"-Steckdeckelkannen
20 Liter, zu Mk. **11,—**
„Vulkan"-Bügelverschlußkannen
20 Liter, zu Mk. **12,50.**
Sämtliche anderen Größen und Molkereigeräte entsprechend billig.

Engelhardt & Co., G. m. b. H., Düsseldorf 31
Industriestraße 4. Telephon 9184 und 1016.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Milchkannen

in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Apparate zur Herstellung von **rindenl. Käse**
Apparate zur Herstellung von **Magarine**
Apparate zur Herstellung von **Kondensmilch**
Apparate zur Herstellung von **Milchpulver**
liefert zu sehr günstigen Preisen
Ing. Baum, Altona a. E., Wohlersallee 19.

Achtung! Käsereien! Achtung!

Wollen Sie das Zerlaufen, sowie das Bilden von Maden im Käse verhindern, so verwenden Sie in Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Maden frei.

Aussehen sowie Geschmack des Käses werden durch Maden frei nicht im geringsten beeinflußt. Ein Versuch wird ihre vollste Zufriedenheit finden. **Probekolli brutto 10 Pfd. Goldmark 6.50.**

Ernst Maaß,
Fabrik chem. techn. Produkte, **Markneukirchen** in Sachsen
Fernsprecher 196. (2808

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit die Feier ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. Prächtige Diplome in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit liefert innerhalb 3—6 Tagen preiswert die Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 15. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: stetig.

Berlin, 12. Sept. Bericht der Firma Gust. Schultze u. Sohn. Die Stabilität der Preise, die in Berlin schon seit Mitte August zu verzeichnen hat, hielt auch in dieser Woche an. In der Marktlage ist keine Veränderung eingetreten und besteht weiter gute Nachfrage nach allerfeinsten, reinschmeckenden Qualitäten, sodaß sich feinste Ware, die sehr wenig zugeführt ist, knapp macht. Dagegen bleiben die fehlerhaften, abschmeckenden Sorten ganz unbeachtet, da hierfür gar kein Interesse vorhanden ist. Von Hamburg lagen Berichte über einen besseren Markt vor, sodaß auch dort die Preise keine Veränderung erfuhren. Dänemark hat einsehen müssen, daß die in unserem letzten Sonnabend-Berichte gemeldete starke Notierungserhöhung übereilt war und erfolgte daher in dieser Woche wieder eine Herabsetzung der Preise um 11 Kronen. Dagegen ist der holländische Markt sehr fest und geben Bezüge von dort zur Zeit keine Rechnung. Baltische Butter wird zu etwas ermäßigten Preisen angeboten, doch wird viel über die Qualität, besonders bei lettischer Ware geklagt. Auch in sibirischer Buttre, die bisher sehr knapp war, sind größere Posten auf dem Markt und werden weitere Ankünfte von London und Kopenhagen erwartet, es zeigt sich, daß die von Rußland ausgestreuten Gerüchte über eine sehr kleine Produktion den Tatsachen nicht entsprochen haben, und daß man jetzt in Anbetracht der Zufuhren in englischer Kolonialbutter gern Abgeber von sibirischer Butter ist. — Schmalz: Bei fast unveränderten Preisen hat sich die Kauflust weiter gehoben.

Dresden, 12. September. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Bei der jetzigen kalten Witterung geht die Butterproduktion ohne Zweifel noch weiter zurück, und man gerät daher in ein nach größeres Abhängigkeitsverhältnis zum Ausland. Da auch die Erzeugung in Dänemark von Woche zu Woche abnimmt, ist nicht daran zu denken, daß in den Preisen nach unten eine Änderung eintreten wird, obwohl die Provinz weniger beordert.

Leipzig, 12. Sept. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis u. Co. Seit unserem Bericht von vorgestern hat sich auf dem Buttermarkte keine Veränderung gezeigt. Die Zufuhren von den inländischen Molkereien werden nach wie vor glatt geräumt und es besteht daher keine Veranlassung zu einer Notierungsänderung. Man hat das Gefühl, als wenn die ausländischen Offerten nicht mehr so dringend sind wie Mitte dieser Woche und es ist nicht unmöglich, daß sich wieder eine festere Stimmung vorbereitet, zumal doch die Produktion im Auslande nun auch andauernd zurückgeht. Entmutigend liegt das Geschäft jedenfalls nicht und es ist nicht zu verstehen, daß manche Firmen ihren Umsatz durch Preisschleudereien zu heben suchen, was bei älteren Firmen einen kläglichen Eindruck macht. Mit der Konjunktur sind diese Preisschleudereien jedenfalls jetzt nicht zu begründen, weil es jedem routinierten Butterhändler klar sein muß, daß große Preisrückgänge jetzt undenkbar sind.

London, 14. Sept. Der Ton auf dem hiesigen Buttermarkt trägt unverminderte Festigkeit zur Schau, und wiewohl die Nachfrage nicht sonderlich lebhaft genannt werden kann, genügt sie doch, um den Verkäufern wirklich feinster Qualitäten die Erzielung kleiner Preisaufschläge zu ermöglichen. Dies war z. B. mit kolonialen Sorten der Fall, deren Eingänge jetzt stark zusammengeschmolzen sind, und die auf England schwimmende Menge von solchen bleibt jetzt hinter derjenigen zur gleichen Zeit des Vorjahres zurück. Die Nachfrage für neuseeländische Butter ließ sich normal an und feinste Qualität war nicht unter 200—202 Sh. erhältlich, während kontrollierte Marken sogar 2 Sh. mehr erzielten. Auch für australische Butter bestand nur mäßiger Begehr, was jedoch nicht verhinderte, daß sich die Preise etwas befestigten. Feinste ungesalzene Qualität wurde zu 194—196 Sh. abgenommen. Von dänischer Butter wurden in London nur 2337 Faß empfangen, während die Gesamteinfuhr in allen englischen Häfen 28 334 Faß betrug. Das geringfügige Angebot von greifbarer Ware verlieh den Preisen kräftige Unterstützung und die Verkäufer stellten bis zu 222 Sh. an. Auch die Kopenhagener Exporteure forderten zuletzt 222 Sh. f. o. b. Holländische Rahmbutter stieg um 4 Sh. auf 216 bis 220 Sh. Die Eingänge von solcher betrugen nur 1000 Kolli, doch von französischer Butter wurden diesmal 3200 Kolli empfangen. Irische Ware kommt nur in bescheidenen Mengen heran und die Preise tragen Festigkeit zur Schau. Auf den Märkten des Nordens war ein sehr kräftiger Ton zu verzeichnen.

Käse.

Dresden, 12. September. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Das Geschäft in Allgäuer Weichkäse bewegt sich wie schon seit Wochen in unverändert mittleren Bahnen. Die Produktion im Allgäu ist sehr groß und die Läger sind voll. Man würde dort gerne mehr verkaufen, doch ist bei den jetzigen Preisen eine wesentliche Konsumzunahme unwahrscheinlich. Emmentaler bleibt erfreulicherweise weiterhin gut gefragt. Edamer vollfett ist ebenfalls noch begehrt und in Camembert macht sich eine Knappheit bemerkbar. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen pro Zentner: Pa. echter Emmentaler 170—173 M, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett, 155—160 M, pa. bayer. Limburger, 20 proz. 90—92 Mk., pa. bayer. Stangenkäse 20 proz. 93—98 M, pa. bayer. Stangenkäse 40 proz. 130—135 M, pa. bayer. Romadur 20 proz. in Stanniol u. Etikett 112—115 M, pa. bayer. Romadur 40 proz. in Stanniol u. Etikett 130—140 Mk., pa. bayer. Weißlacker, vollfett 135—140 M, pa. holl. Edamer, vollfett 133 M, pa. echter Roquefort 16 0M, pa. dän. Edelpilzkäse, vollfett 155 M, pa. Camembert in Stanniol u. Holzschachtel ca. 125 Gr. 0,30—0,36 M p. Stück, pa. Camembert in Stann. u. Holzschachtel, ca. 400 Gr., 1/1 bis 8/8 teilig 1—1,10 M p. Stück.

London, 14. Sept. Mit Ausnahme besten neuseeländischen Käses, für den sich reger Begehr einstellte, bewegte sich das Geschäft auf dem hiesigen Käsemarkt in engen Grenzen. Die Neueingänge von neuseeländischem Produkt erreichten in dieser Woche 7200 Kolli. Die Qualität desselben war gut und frisch, was die Käufer zu größeren Übernahmen verlockte. Beste weiße und farbige Sorten gingen flott zu 106 Sh. ab. Kanadischer Käse ging in großen Mengen ein und das Geschäft war unbedeutend, doch behaupteten sich die Preise, und aus Kanada wurde eine Preisbefestigung um 1—2 Sh. gemeldet. Für englischen Käse hat die Nachfrage etwas nachgelassen, doch vermochten sich die Preise feinster Farmersorten wieder etwas zu erholen. Das Angebot von holländischem Käse ist geringfügig, doch läßt sich auch die Nachfrage nur mäßig gut an, sodaß sich die Preise behaupten. 40 proz. Edamer Käse notiert 108—113 Sh. und einige Marken 114 Sh,, 30 proz. Qualität 96—97 Sh. und 45 proz. Gouda-Käse 114—121 Sh., je nach Alter und Größe. Dänischer Roquefort ist sehr knapp und fest im Preise. Untergeordnete Sorten Gorgonzola bleiben vernachlässigt, doch feinste gehen gut ab.

Eier.

Berlin, 14. Sept. Bericht der amtl. Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Inländische Eier in Pfg. und je Stück: Große, vollfrische, gestempelte 17, frische über 55 Gr. 15, frische unter 55 Gr. 14. Auslandseier: Extra große Eier 17,25—17,75, große Eier 13—16,25, normale Eier 9,50—12, abweichende Eier 9—9,50, kleine und Schmutzeier 9—9,50. Ruhig.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 12. Sept. Zuchtviehmarkt. Auftrieb: 162 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 22—28 M, 8—12 Wochen alte Ferkel 28—38 M, 3—4 Monate alte Läufer 38,50 M. 4—6 Monate alte Läufer 50—75 M. Marktverlauf: mittelmäßig.

Bremen, 14. Sept. Schweinemarkt. Auftrieb 1416 Tiere. Preise für ½ Kg. Lebendgewicht in Pfg. 1. 90—92 für 512 Stück, 2. 86—89 für 400 Stück, 3. 82—85 für 227 Stück, 4. 75—80 für 129 Stück.

Köln, 14. Sept. Auftrieb: Rinder 1804, Ochsen 781, Fersen 809, Bullen 204, Kälber 1073, Schweine 4594. Tendenz: für Großvieh sehr schleppend und großer Überstand, Kälber ruhig und geräumt, Schweine ruhig, geräumt. Preise: Ochsen: 1. 67—70, 2. 63—70, 3. 53—60, 4. 42—48, 5. 30—36. Kühe und Färsen: 1. 64—68, 2. 60—66, 3. 52—58, 4. 40—48, 5. 33—38, 6. 23—28. Bullen: 1. 54—60, 2. 45—50, 3. 36—42. Kälber: 1. 94—105, 2. 80—90, 3. 60—70. Schweine: 1. 88—92, 2. 93—95, 3. 93 bis 95, 4. 82—85. Sauen: 78—85.

Delmenhorst, 11. Sept. Der Auftrieb zum Schweinemarkt ließ hinter den vorhergehenden nach. Es mochten etwa 700 Ferkel aufgetrieben sein. Der Handel war mittelmäßig, es verblieb ein großer Rückstand. Bezahlt wurden für Ferkel im Alter von 6—7 Wochen 23—28 M, für Ferkel im Alter von 8—9 Wochen 29—36 M, bei Kauf nach Gewicht 1,10—1,20 M für das Pfund.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 14. September. Ohne Anregung vom Auslande verlief der Getreidemarkt ruhig. An Exportnachfrage fehlt es nicht; sie besteht namentlich für Roggen nach dem Norden und nach Holland, vereinzelt auch nach Frankreich und andere Gebiete, doch bleiben die zustande kommenden Abschlüsse gering, weil das inländische Angebot dauernd klein ist und die Gebote wenig Nutzen bieten. Das Geschäft im Lande ist ruhig. Für Weizen ließen sich die Sonnabendnotierungen nicht behaupten. Bezüglich des Exportes ist ähnliches wie beim Roggen zu sagen. Gerste bleibt in feiner Ware gesucht; sonst vernachlässigt. Hafer läßt sich nur zu unrentabeln Preisen verkaufen. Mehl hat außerordentlich schleppenden Verkehr. Futterartikel sind reichlich angeboten. Am Frühmarkt wurden loko frei Waggon oder ex Waggon per 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, guter 206 bis 216, mittlerer 202—205, amerikanischer 185—208, Gerste 225—245, Futterweizen 240—250, Platamais 218—222, kleiner Mais 240—250, Roggenkleie 112 bis 118 M. Weizen märk. 213—218, Okt. 240—239, Dezember 245—243, Roggen märk. 164—168, Sept. 188, Okt. 189—188,50, Dezember 191—190,50, Sommergerste 208—241, Wintergerste 176—183, Hafer, märk. 176—181, Okt. 183,50—184, Dezember 190—189, Mais I. Berl. 212—216, Weizenmehl 30,25—33,50, Roggenmehl 24,50—26,—, Weizenkleie 11,80 bis 12,—, Roggenkleie 10,80—11, Raps 355, Viktoriaerbsen 26—31, kl. Speiseerbsen —,—, Futtererbsen 21—24, Wicken 25—28, Lupinen blau 12,75 bis 14,—, Rapskuchen 15,20—16,40, Leinkuchen 22,60—22,90, Trockenschnitzel 12, Torfmelasse 8,80—9,80, Kartoffelflocken 17,80—18,—.

Hamburg, 14. September. Getreide. Weizen 217—222, Roggen 167—192, Hafer 185—195, inländ. Gerste 188—195, ausländ. Gerste 190 bis 210, Mais 190—200, alles für 1000 Kg. in Rm., Raps 20—21 Rm., für 50 Kg., Hirse 11,50—11,75 Gulden, Leinsaat 22—23 Guld. für 100 Kg.

Berlin, 14. Sept. Amtliche Kortoffelerzeugerpreise. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin in Rm. und für den Zentner: Weiße Kartoffeln 1,80, rote Kartoffeln 1,80 Odenwälder blaue 1,80, Nierenkartoffeln 4,—, gelbfleischige Kartoffeln 2,20, Fabrikkartoffeln 9—9½ Pfg. pro Stärkeprozent.

Bremen, 14. Sept. Weizen, Manitoba 4, 1. Okt.-Abladung 13, Manitoba-Futter 0,50 zollfrei Arima (77—78) 13, Roggen amerik. 10,80 zollfrei, deutscher 9,85, russisch. Sept.-Abladung 9,20, Gerste amerikan. 9,05, Donaurussische 9,05, Hafer, white clipped II 9,25 zollfrei, Kanada III 10,20 Mais La Plata 10,25 zollfrei. Tendenz ruhig.

Mannheim, 14. Sept. Getreidebörse. Weizen, inländ. neuer 25—26, ausländ. 29—31,50, Roggen inländ. neuer 19,50—20, ausländ. 20, Futtergerste 21—22,50, Braugerste, neue 26—28, Hafer, inländ. 19—20, ausländischer 20—22,50, Weizenmehl Spezial 0 für September 39,50—39,75, Weizenbrotmehl Juli 30—30,25, Roggenmehl 28,50, Luzerne, Kleeheu, neues 8,20—9, Preßstroh 5—5,50, gebündeltes Stroh 5—5,50, Trockentreber 17—17,50, Raps 43—44, Weizenkleie 11,25—11,50, Mais mit Sack 21 bis 21,25. Tendenz: stetig.

Für das Kontor! Für den Privatgebrauch!

Wandkarte von Deutschland

Maßstab 1 : 1 100 000, Format 95 × 115 Ztm., auf 15 × 25 gefalzt, mit den neuen und alten Landesgrenzen, Kennzeichnung des auf 5 bis 15 Jahre besetzten Gebietes und Einzeichnung der Grenze, westlich welcher Deutschland kein Militär aufstellen darf. Gegen Einsendung von 2 Mark durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe
20 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober oder später Stellung. Am liebsten städtischer Betrieb (Milchgeschäft oder Buttergroßhandlung auch angenehm). Habe Gehilfenprüfung mit „sehr gut" bestanden. Bin kein Stundenarbeiter und scheue keine Arbeit. Nähe Magdeburgs wird bevorzugt. Werte Angebote sind zu richten möglichst mit Gehaltsangabe an **Rudolf Voigt, Molkerei Grafhorst** b. Oebisfelde. (4715

Strebs. Gehilfe, firm in all. Zweigen d. Betrieb., sucht zum 1. 10. 25 Stellung als 1. od. alleiniger. W. Ang. erb. **Erich Pätzold, Molk. Nake & Co., Dresden-Laubegast.**

Welch edelgesinnter Besitzer oder Leiter
einer neuzeitlich. Holländer-Käserei (Edamer, Gouda) würde einem Allgäuer Molkereifachmann, Käsemstr., spez. Weichkäser, Gelegenh. geben, sich m. d. Fabrikation gen. Käse vertraut zu machen? Betreffender ist im Besitz pa. Zeugnisse u. scheut keine Arbeit, 28 Jahre alt, w. verflossene 2 J. i. Südamerika u. möchte i. absehbar. Zeit, w. etw. Kenntnisse a. dies. Gebiet erworb., wied. zurückkehren. Seb. Weber, Fischbach Post Ummendorf, Württbg. (4704

Strebsamer Gehilfe
23 J. alt, sucht Stellung zum 1. 10. 25 für Milchannahme, Betrieb und Kontor oder Kessel und Maschinen. Sehr gute Kenntnisse für jed. Post. des Faches vorhanden. Reparatur. werden weitgehend ausgeführt. Bevorzugt wird jeder Betrieb, wo wirkliche Arbeit anerkannt wird u. ebenfalls Dauerstellung. Erstklass. Zeugn. stehen z. Verfüg. W. An=
Leo Lindenberg
Molk. Stotternheim b. Erfurt.

Gehilfe,

24 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 10. Stellung als solcher, 1. Gehilfe oder dergl. Selbiger ist schriftgewandt, sicher. und flotter Rechner, mit Kessel u. Maschin., Kühlanl. v. Ammoniak u. Kohlens., Lichtanl., sowie Rahm= u. Milchuntersuch., Milchannahme u. Butterei best. vertr., führt kleine Reparaturen selbst aus, besitzt auch Kenntnisse in Käserei. W. Angeb. erb. an (4676
P. Lenzner, Dampfmolk. Söllichau
Krs. Bitterfeld

Gehilfe und Chauffeur!
Junger Fachmann, 24 J., s. zum 1. 10. 25 anderw. Stellung. Sucht ist mit allen Facharbeit. bestens vertr., an flott., saub. Arbeit. gewöhnt, besitzt seit 6 Jahr. Führerscheine für Last= und Person.=Auto und wäre eine Stelle in größerem Betrieb oder Großhandlungen als Chauffeur oder als Gehilfe erwünscht. Angebote erb. **Chauffeur Makowski, Hessische Dampfmolkerei Holzhausen** b. Kirchheim, Bezirk Cassel. (4659

Suche zum 1. Okt. für meinen
Gehilfen
Lehrerssohn, der 4½ Jahre nur in Tils. Käsereien beschäft. war, kein Stundenzähler ist und den ich als ehrlich, solide u. strebsam empfehl. kann, Stellung zu sein. weit. Ausbildung im vielseit. Vollbetriebe. Gegend gleich. Gefl. Angeb. bitte an ihn selbst, **Molk.-Geh. Wilhelm Buhrow, Zugdam,** Fr. Stadt Danzig zu richten. (4666
Otto Karioth, Molkereibesitzer
Zugdam.

Für einen jungen Mann mit guter Schulbildung (Primareife) u. guten Fachkenntnissen suche Stellung als (4674
Gehilfe
Selbiger hat vor ca. 5 Jahren bei mir gelernt und glaube ich daher, ihn allen Kollegen empfehlen zu dürfen. Angebote sind direkt zu richten an **F. Kotterba, Berlin, Marienstraße 26,** II.
Börnsen, Dampfmolk. „Ostfrisia"
Middels-Westerloog.

Tilsiter Käser
der mit Käserei und Betr. vertraut ist, sucht zum 1. 10. 25 Stellung.
A. Koknat, Molk.-Genossensch.
Kirche Schaaken,
Kreis Königsberg i. Ostpr.

Ein i. 50. Jahre steh. lediger
Harzkäser
anerkannter Hersteller erstkl. Fabrikates sucht in Käserei Beschäftigung. Offerten m. Gehaltsang. unter **A. 4721** an diese Ztg. erb.

Suche für meinen Sohn, Elektrik., eine Stelle als (4716
Milchkutscher
oder als Molkereiarbeiter, zu erfragen bei
Wilhelm Königsdorf,
Gladbeck i. Westf., Ackerstr. Nr. 20.

Suche für (4677
jungen Mann
welcher seit April bei mir als Arbeiter beschäftigt ist, zum 1. Oktob. geeignete Stellung. Derselbe ist 21 Jahre alt, ist willig und scheut keine Arbeit. Offerten an
A. Burkhardt, Dampfmolkerei
Grube b. Wilsnack.

Junger Mann
19 Jahre, sucht Stellung zum 15. Oktober oder 1. Nov. in Molkerei als Milchfahrer oder ähnlichen Posten. Werte Angebote bitte zu richten an (4712
Hermann Böhme, Prittitz
Kreis Weißenfels.

Tücht., zuverlässig. junger Mann, guter Pferdepfleger sucht für bald oder 1. 10. Stellung als (4709
Verkäufer oder Kutscher
Seit zwei Jahren im Fach tätig und mit sämtl. Molkereiarbeiten vertraut. Zeugn. vorhanden. Gefl. Angeb. mit Gehaltsangabe erbittet **Alfred Lucas, Molk. Sieversdorf,**
Kreis Ruppin.

Aeltere strebsame (4460
Meierin
sucht sofort oder später Stellung z. Verkauf od. sonstigen Vertrauensposten. Selb. ist 11 Jahre im Fach und in allen daselbst vorkommenden Arbeiten bewandert. Frdl. Angebote erbittet
M. Volgenandt, Schwiebus, N.-M., Molkerei-Genossenschaft.

Nach Schluß eingegangen:

Guterh. Homogenis.-Maschine
zu kaufen gesucht. Angeb. u. **4688** an diese Zeitung.

Ein kleiner (4685
Heizkörper
für Dampfheizg. zu kaufen gesucht, gebraucht und gut erhalten.
Dampfmolk. Woitz i. O.-S.

Engelm. Knet= und Formmaschine
Quargpresse, gut erhalten, billig abzugeben. (4700
Mechow, Berlin-Reinickendorf
Holländer Str. 117.

Westfalia
1500 Liter mit Schneckenantrieb u. Kugellager, so gut wie neu, und
Dampfentwickler
preiswert verkäuflich. Angeb. unt. **J. K. 4687** an diese Zeitung.

Billigst zu verkaufen ein liegender gebrauchter (4689
Magerm.-Erhitzer
4000 Liter stündl. Leistung.
Molk.-Gen. Westerstede i. Oldbg.

Mehrere Kahnladungen (4692
Kiefern-Sägespäne
für Streuzwecke gibt preiswert ab
Gebr. Lange, Sägewerk
Kalkberge-Mark.

Harzkäse
prima goldgelbe, haltbare Ware, ca. 800 bis 1000 Kisten wöchentlich zu kaufen gesucht. Angeb. unter **G. 4665** an diese Ztg. erbeten.

Zu verkaufen
wegen Platzmangels ein **Universal-Austauscher,** 2000 Liter Stundenleistung, wenig gebraucht, fast neu, verkauft zu jedem annehmbaren Preis. (4700
Meierei Fritz Treppens
Berlin-Mariendorf, Prinzenstr. 30.

Camembert
und **Romadur,** nur vollf. Ware, laufend zu kaufen gesucht. (4722
Carl Schlüter, Lebensmittel-Großhandel **Osnabrück.**

Käserei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsereisachverständigen J. Betz. 2. Aufl. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neuschatell-, Roquefori-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsereifachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Kümmel-, Lothringer-, Mainzer, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäserei Quargkäserei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2,— Mark.

Limburger Käserei vom Schulvorstand für Weichkäserei Eduard Kneuttinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weißlacker). Preis 2,— Mark.

Die Herstellung von Holländer Käse Gouda-Käse, Edamer Käse. 4. Aufl. 16 Seiten. Preis 1,— Mark.

Holländer und Tilsiter Käserei v. L. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer-, Gouda-, Brot-, Wilstermarschkäse, Geheimratskäschen, Tilsiter Käse, Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— Mark.

Allgäuer Rundkäserei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käserei in Weiler im Allgäu. 86 Seiten. Preis 2,— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Dänischer Sauermilchquarg
in sauberen Fässern verpackt, trocken u. metallfrei liefert waggonweise und auch in Stückgutssendungen laufend (4705
Adolf Binge, Warnemünde
Telefon 351.

MOLKEREIZEITUNGS-DRUCKEREI IN HILDESHEIM

Die Briefbogen Ihrer Kollegen,
die Sie empfangen, sind vielfach von der **Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim** geliefert. Wollen Sie schöne Briefbogen und verschlußsichere Briefumschläge mit ein- oder mehrfarbigem Firmendruck benutzen, wenden Sie sich vorteilhaft an die obige Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr 2138 Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 103 — Hildesheim, den 17. September 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Über die Herstellung von Yoghurt. Von Dr. M. Meurer, Oldenburg.
Unterrichts- und Versuchswesen. Lehrlingsprüfung in Pommern.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Verein der Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter, Bezirk Merseburg und Freistaat Anhalt.
Maschinen und Geräte. Unterwindfeuerung in Molkereibetrieben.
Rundschau. Der Einfluß der Molkereigenossenschaften auf die Förderung der Rindviehzucht. — Umsatzsteuerfreiheit für Auslandsbutter. — Butter- und Käseschau der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen zu Königsberg i. Pr. — Um das Abwiegen der Butter. — 500 Mark Geldstrafe wegen Milchfälschung. — Falsche Käsedeklarationen. — Einiges über die Butterkontrolle in Belgien.
Firmen- und Genossenschaftsregister.
Sprechsaal. Sind die Berliner Butterauktionen für die Molkereien erwünscht? — Mängel im Lebensmittelgesetzentwurf. — Die Behandlung der Treibriemen. — Heizbare Zuchtschweineställe. — Bäckereien als Nebenbetrieb einer Molkerei. — Schwarzwerden des Tilsiter Käses. — Berichtigung.
Bücherschau. Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.
Briefkasten. — Marktberichte.

über die Herstellung von Yoghurt.

Von Dr. R. Meurer, Oldenburg, Prof. der Milchkunde.

In letzter Zeit beschäftigen sich unsere Molkereien mehr und mehr mit der Herstellung von Yoghurt, deswegen ist es vielleicht nicht unwichtig, in großen Zügen die Yoghurtbereitung zu besprechen, denn viele Molkereien haben eine gewisse Abneigung, Yoghurt herzustellen, weil sie glauben, die Herstellung eines guten Yoghurts wäre mit Schwierigkeiten verknüpft. Dieses ist keineswegs der Fall, im Gegenteil, die Yoghurtbereitung ist ziemlich leicht zu erlernen und Geheimnisse gibt es nicht. Auch kann man die Herstellung des Yoghurts auf sehr einfache Weise überwachen; jeder Betriebsleiter ist imstande, dieselbe auszuführen. Es ist hauptsächlich Wert auf ein gutes Impfmaterial zu legen und dieses wird von verschiedenen Seiten angeboten.

1) Herstellung der Impfflüssigkeit.

Zur Herstellung des ersten Impfansatzes ist eine Reinkultur nötig, die, wie ich schon erwähnte, von verschiedenen Seiten in bester Form hergestellt wird. Ich habe die bekanntesten flüssigen Kulturen durchgeprüft, die von namhaften Firmen stammen und konnte feststellen, daß dieselben fast alle gleichwertig zu nennen waren. Ich möchte aber erwähnen, daß es schwierig ist, die zu prüfenden Reinkulturen zu beurteilen, da alle auf einmal gleichzeitig zu den Versuchen genommen werden und unter gleichen Bedingungen verarbeitet werden müssen. Das Urteil über den fertigen Yoghurt, der von diesen Kulturen stammt, auszusprechen, ist ebenfalls nicht leicht, denn über den Geschmack soll man nicht streiten. Deshalb ist die Gleichwertigkeit nicht so zu verstehen, daß aller aus den verschiedenen Reinkulturen hergestellte Yoghurt ein- und denselben Geschmack und dasselbe Aroma besitzt. Dieses kann er nicht, da es von der Bakterien-Zusammensetzung der Kulturen abhängt und ebenso wohl auch von der Züchtungsart dieser Reinkulturen. Der Geschmack des Yoghurts fällt deswegen verschiedenartig aus, entweder milder oder säuerlicher, mehr aromatischer oder weniger aromatischer. Hierauf sind auch die verschiedenen Urteile von der Praxis über die verschiedenen Reinkulturen zurückzuführen. Es wird z. B. eine Kultur von dem Hersteller A. gelobt, während ein anderer dieselbe nicht für so gut befindet. Deswegen wäre es falsch, die Anwendung einer Kultur zu verallgemeinern. Es ist deswegen ratsam für eine Molkerei, wenn sie verschiedene Kulturen in ihrem Betrieb ausprobiert und sich dann die auswählt, welche der Geschmacksrichtung des Konsumenten am besten entspricht. Nach meinen Beobachtungen liegt es auch sehr an der zu verwendenden Milch, und ist nicht ohne weiteres zu sagen, ob z. B. eine Kultur für eine Milch, die von Oldenburg stammt, genau so gut ist, wie für eine Milch aus dem Allgäu. Es liegen hier eben Unterschiede vor, die man nicht sogleich erfassen kann. Deswegen heißt es auch hier erst einmal probieren. — So sind auch aus diesem Grunde alle Trockenkulturen nicht zu verwerfen. Bei einem Versuch konnte ich mit einer, welche im Handel viel angeboten wurde, einen guten Yoghurt erzielen. Derselbe war sehr mild, nur dauerte die Reifung ziemlich lange. An dieser Stelle möchte ich auch ausdrücklich erwähnen, daß man auf keinen Fall für die Herstellung von Yoghurt nach einem bestimmten Verfahren eine Licenz zahlen soll. Das ist ein großer Unfug, denn Vorteile sind auf keinen Fall gegen andere Kulturen und Herstellungsverfahren von Yoghurt zu verzeichnen, die licenzfrei sind.

Gewöhnlich wird von den Herstellern der Reinkulturen eine Vorschrift mitgegeben. Meistens wird die erste Ansatzkultur aus einwandfreier Magermilch bereitet. Man nimmt zu diesem Zweck 1 Liter und kocht denselben ungefähr 10 Minuten, kühlt hierauf auf 45 Gr. C. ab, impft die Milch mit der Reinkultur und rührt gut um. Diese so geimpfte Milch läßt man nun am besten gleich in demselben Gefäß reifen. Die Reifung kann man in einem einfachen Betrieb so ausführen, daß man den Topf, der natürlich sehr gut verschlossen sein muß, in ein Gefäß, das mit auf 43—45 Gr. C. erwärmtem Wasser gefüllt ist, stellt und durch Zugeben von heißem Wasser die angegebene Temperatur beibehält. Oder man bringt den Topf in eine Wärmekiste oder sucht sich im Kesselhaus eine Stelle, welche die Temperatur von 43 Gr. zeigt. In der ersten Stunde der Reifung ist es ganz gut, mit einem sauberen Quirl den Inhalt umzurühren. Man beobachtet dann in größeren Zwischenräumen, ob eine Gerinnung eingetreten ist. Es kommt bei den Ansatzkulturen garnicht darauf an, ob dieselben etwas übersäuert sind. Es gilt aber hier bei der Herstellung der Ansatzkulturen das Wort: „Je sorgfältiger dieselbe hergestellt und bereitet wird, desto besser wird der damit angefertigte Yoghurt". Die zugeschickten Reinkulturen sind natürlich, wenn sie nicht gleich verwendet werden, ins Kühlhaus zu stellen. Die fertiggestellte Impfkultur ist nach ihrer Reifung ebenfalls in einem kühlen Raum aufzubewahren und kann am nächsten Tage zur Verwendung gelangen.

2) Impfen der Milch.

Die am Tage vorher hergestellte Ansatzkultur kann nun zum Impfen der Milch, die zur Yoghurtbereitung dient, benutzt werden, auch, wenn sich etwas Molke abgeschieden hat. Man quirllt die Ansatzkultur zu einem sämigen Brei. Zu vermeiden ist, daß event. gehärtete Käseteilchen mit in die zu impfende Milch gelangen; man kann sie entfernen, indem man diesen Brei durch ein feines Sieb gibt. Die Menge der Impfflüssigkeit wurde früher bis zu 2 Proz. angegeben. Nach meinen Versuchen kann ich aber feststellen, daß schon 0,5 Proz. genügen und daß es ganz gleich war, ob ich 2 oder 0,5 Proz. der Ansatzkultur benutzte. Die Reifung erfolgt bei gleicher Zeitdauer. Ich rate den in größerem Maßstabe herstellenden Meiereien, um gleichmäßig zu arbeiten, die Säuregrade der Ansatzkultur nach Henckel-Soxhlet zu bestimmen. Durch diese einfache Bestimmung erfährt man, ob die Ansatzkultur sehr sauer oder weniger sauer ist. Die Säuregrade können von ca. 20—40 Vroz. Henckel-Soxhlet betragen. Um nun eine gleichmäßige Arbeitsweise zu erzielen, würde man nun so verfahren, daß man von der sauren Ansatzkultur weniger anwendet, und von einer sehr milden Ansaßkultur dementsprechend mehr. Ein Beispiel: Bei 40 Säuregraden würde man 0,5 Proz. der Ansatzkltur verwenden, und bei 20 Säuregraden ungefähr 1 Proz. — Die Impfung kann im ganzen geschehen oder im einzelnen, m. a. W., entweder man setzt der Gesamtmilch die Ansatzkultur zu, oder man füllt in jede Flasche die Impfmenge. Einfacher und zweckmäßiger ist die Gesamtimpfung. Die zu impfende Flüssigkeit kann entweder auf 45 Gr. C. vorgewärmt oder kalt verwendet werden. Erfolgt die Reifung in Warmwasserbädern, so ist eine Kaltimpfung vorzuziehen, da der Wärmeaustausch in den Gläsern oder Behältern in ganz kurzer Zeit geschehen ist. Werden dagegen Thermostaten oder Warmluftbehälter verwendet oder geheizte Yoghurträume, so ist natürlich die Warmimpfung zweckmäßig, da es ja immer eine ziemlich lange Zeit dauert, bis die Flüssigkeit die Wärme angenommen hat. Hat man mit dieser ersten Ansatzkultur einen guten Yoghurt hergestellt, so ist es nicht mehr nötig, sich jeden Tag neue Impfflüssigkeit herzustellen, sondern man verwendet nun als Ansatzkultur seinen guten Yoghurt vom Vortage. Bei genü-

gender Sauberkeit und Achtsamkeit kann man lange Zeit ohne neue Reinkulturen auskommen. Zu beachten ist nur, daß man bei der Reifung nicht einseitig hohe oder niedere Temperaturen anwendet, da dann das Bakteriengemisch entartet. Aus welchem Grunde, bringe ich in dem Abschnitt 3) zur Sprache.

3) Reifen des Yoghurts.

Die so geimpfte Milch setzt man nun der Reifung aus, d. h., man benutzt dazu eine Durchschnittstemperatur von 43—45 Gr. C. Ganz bestimmte Temperaturen kann man nicht angeben, da, wie schon gesagt, die einzelnen Kulturen sich verschieden verhalten. Auch hier muß deswegen die Praxis entscheiden. Im Durchschnitt kann man aber wohl eine Reifungstemperatur von 43 Gr. C. als zweckmäßig annehmen. Ich möchte einflechten, daß man es durch die Temperatur in der Hand hat, auch die Arten der Bakterien zu beeinflussen. Die Reinkulturen für Yoghurt bestehen in der Hauptsache aus zwei Arten und zwar dem Bakterium bulgaricum und dem Streptococcus lactis. Nun haben aber diese beiden Bakterienarten verschiedene Temperaturen, bei welchen sie am besten gedeihen, Bakterium bulgaricum zwischen 40 und 45 Gr., der Streptococcus lactis zwischen 35 u. 39 Gr. C. Läßt man nun seinen Yoghurt regelmäßig bei Temperaturen von 43—48 Gr. reifen, so wird der Streptococcus lactis mehr und mehr zurückgedrängt. Verwendet man dagegen Temperaturen unter 41 Gr., so gewinnt der Streptococcus die Oberhand. Deswegen ist es ratsam, mittlere Temperaturen zur Reifung zu benutzen, oder man benutzt während der ersten Reifungszeit niedrige Temperaturen, und zum Schluß höhere. Weiterhin ist der Streptococcus lactis sehr empfindlich gegen Säure, mit dem Alter aber entwickelt sich die Säurebildung des Bakterium bulgaricum mehr und mehr und beeinflußt dadurch den Streptococcus lactis. Deshalb ist die fortgesetzte Benutzung eines alten Yoghurts nicht zu empfehlen.

Wiederum ist es natürlich ein Nachteil, die Impfung regelmäßig mit einem frischen Yoghurt durchzuführen, da in diesem der Streptococcus lactis vorherrscht und damit das Bakterium bulgaricum verdrängt.

Die Reifung des Yoghurts kann in Warmwasserbädern erfolgen, die den großen Vorzug haben, daß man schnell in der Lage ist, die Temperaturen höher und niedriger zu halten; auch die Kühlung kann sehr rasch erfolgen. Die Reifung setzt auch deswegen in Warmwasserbädern schneller ein und ist schneller zu unterbrechen. Die Wärmeschränke halte ich nicht für zweckdienlich, da die Regulierung große Schwierigkeiten bereitet, und in den Wärmeschränken selbst die Temperaturen oft sehr verschieden sind. In dem unteren Raum herrscht geringere Temperatur, während die höheren Räume oft beträchtlich höhere Temperaturen anzeigen und deswegen die Garantie, einen gleichmäßigen Yoghurt zu erhalten, oft recht schwer ist. Das Gleiche bezieht sich auch auf die Warm-Zimmer-Reifung. Als Reifungsgefäße dienen Schalen und Gläschen ganz verschiedener Form. Die Gläschen oder Schalen können mit Papier überdeckt werden oder schon einen festen Verschluß mit Papp- oder Aluminiumdeckel erhalten, denn es ist ganz gleich, besonders bei Yoghurtflaschen — worüber ich selbst längere Versuche angestellt habe —, ob die Flaschen fest verschlossen oder lose bedeckt wurden. In beiden Fällen tritt die Reifung und Gerinnung in guter Weise ein. Das Reifen des Yoghurts kann man wieder auf einfache Art und Weise verfolgen, indem man den Säuregrad nach Henckel-Soxhlet bestimmt. Die Ausführung ist einfach. Nach einer Stunde stellt man den Säuregrad fest und wiederholt diese Bestimmungen in halbstündigen Pausen. Die Zunahme der Säuregrade nach Henckel-Soxhlet ergeben nun einfach die Reifungsschnelligkeit. Sollte nun eine zu schnelle Säurezunahme stattfinden, womit oft Molkenausscheidung erfolgt, so würde man einfach die Reifungstemperatur etwas herunterstetzen. Reift dagegen der Yoghurt zu langsam, so würde man die Wärmegrade steigern, auf keinen Fall aber über 48 Gr. C., da sonst die Yoghurtbakterien ungünstig beeinflußt werden. — Man hat also nach dem Ausfall der Titration es immer in der Hand, die Reifung zu beschleunigen oder zu verkürzen, und ist auch in der Lage, bei einem bestimmten Säuregrad die Reifung zu unterbrechen. Man kann also bei diesem einfachen Hilfsmittel die Reifung kontrollieren, so daß eine Uebersäuerung nicht eintritt, und damit wird auch oft die entstehende Molkenausscheidung vermieden. Eine gewisse Nachreifung von ein paar Säuregraden erfolgt ja immer noch während der Kühlung, und kommt bei Anwendung von Warmwasserreifungswannen aber nicht in Betracht, da das warme Wasser ja schnell durch kaltes ersetzt und die Reifung sofort unterbrochen wird. Dagegen tritt bei Luftkühlung eine noch größere Zunahme von Säuregraden ein, und muß bei diesem Verfahren die Reifung natürlich eher unterbrochen werden. — Ueber die Reifungszeit läßt sich im allgemeinen sagen, daß man einen guten Yoghurt in 3—4 Stunden herstellt. Naturlich kann man die Zeit noch verkürzen, aber es ist dann darauf zu achten, daß ja nicht ein Säuregrad überschritten wird, da sonst bei der sehr kurzen und damit schnellen Reifung Molkenabscheidung, die ja sehr unerwünscht ist, eintritt. Deshalb ist eine längere Reifungsdauer vorzuziehen. Bei der Yoghurtreifung ist es von außerordentlicher Wichtigkeit, daß die Milch während ihres ganzen Gerinnungsvorganges nicht erschüttert oder gerührt wird, da sonst auf jeden Fall eine Molkenabscheidung eintritt. Die Gerinnung setzt gewöhnlich mit 17 Gr. Säure ein nach Henckel-Soxhlet. Desgleichen sind die Gläschen während ihrer Gerinnung vor kaltem Luftzug zu schützen, da sonst auch hier Molkenabscheidung erfolgt. Hierauf ist besonders zu achten, wenn man Yoghurt in Wärmeschränken u. s. w. reifen läßt.

Der fertige Yoghurt wird am besten in einem Kühlraum aufbewahrt und ist bei einer Temperatur von 6 Grad Cels. wohl sechs Tage haltbar. Vorausgesetzt ist natürlich, daß man die Reifung bei einem niedrigen Säuregrad unterbrochen hat. In der Praxis wird der Betriebsleiter schnell die Säuregrade herausfinden, die für ihn am geeignetsten sind.

Betrachtungen über die Fabrikation.

Aussuchen der Milch. Bei der Herstellung von Yoghurt ist der größte Wert auf die Güte der Milch zu legen. Deswegen ist es vorteilhaft, nur solche Milch zu nehmen, die die Alkoholprobe von 2 Teilen Alkohol von 70 Prozent bei 1 Teil Milch aushält. Noch besser ist es, wenn man die Säuregrade und die Labgrade der zu verwendenden Milch bestimmt. Weigmann hat in seinem Buch „Die Pilzkunde“ auf Seite 182 zum ersten Mal in einem Lehrbuch die Labgrade nach Morres erwähnt und auf die Wichtigkeit in der Praxis hingewiesen. Leider scheint dieselbe aber in der Praxis der Milchuntersuchung noch recht wenig eingeführt zu sein, was sehr bedauerlich ist, da diese Methode ungemein wichtig ist, und für die Verarbeitung von Milch zu Trink- oder Kondensmilch, sowie zur Herstellung von Käse sehr großen Wert besitzt. Ich benutze diese Methode zur Beurteilung der Milch schon 4 Jahre mit größtem Erfolg und werde auf die wichtige und mannigfache Anwendung dieser Bestimmung in einer besonderen Abhandlung noch zu sprechen kommen.

Zeigt die Milch über 1 Labgrad, so ist dieselbe zu verwerfen. Am besten ist natürlich nur Milch zu verwenden, die von vornherein absolut keine Labgrade aufweist. Diese ausgesuchte Milch wird entweder durch eine Reinigungszentrifuge vom Schmutz befreit oder durch saubere Wattefilter filtriert. Nach der Reinigung erhitzt man die Milch. Bei einer einwandfreien Milch genügt eine Dauererhitzung auf 65 Grad Cels. 30 Minuten vollkommen, wie ich durch mehrere Versuche feststellen konnte. Ist dagegen die Milch nicht von ganz besonderer Güte, so muß man dieselbe auf 95 Grad erhitzen und die Temperatur 10 Minuten halten. Nach der Erhitzung ist es nötig, je nachdem, ob man kalt oder warm impfen will, die Milch wieder auf 45 Grad Cels. oder noch weiter herunterzukühlen. Bei allen Erhitzungsarten ist es vorzuziehen, die Erhitzung und die Kühlung in ein und demselben Gefäß vorzunehmen, um jede Kontaktinfektion zu vermeiden. Weiter gehört zur Vorbereitung eine eventl. Eindampfung, m. a. W., man muß sich klar sein, ob man einen eingedickten oder flüssigen Yoghurt erzeugen will. Will man einen eingedickten Yoghurt herstellen, so kann man denselben auf dreierlei Art bereiten.

1. Man erhitzt die Milch durch einen Pasteur auf 95 Grad Cels., läßt sie über einen Kühler laufen, wo die Wasserkühlung abgestellt ist, natürlich ohne Anwendung einer Kühlhaube, da es jetzt auf die Verdunstung von Wasser ankommt, in einen kleinen Zwischenbehälter, aus dem Zwischenbehälter wieder in den Pasteur und so im Kreislauf. Auf diese Art und Weise kann man eine Eindickung der Milch erzeugen.

2. Bei großen Anlagen kann man auch einen kleinen Vacuum zur Eindickung benutzen, wodurch natürlich ein besserer Geschmack zur Geltung gebracht wird, da die Milch nicht hohen Temperaturen ausgesetzt wird.

Die dritte Art und Weise ist der Zusatz von Milchpulver. Diese Bereitungsweise ist sehr einfach, indem man in der angewärmten Milch einwandfreies Trockenmilchpulver oder Magermilchpulver löst und diese Lösung behufs Sterilisierung entweder in der Kanne erhitzt oder durch einen Pasteur fließen läßt.

Steht eine Homogenisiermaschine zur Verfügung, so ist es auf alle Fälle das Beste, die in Yoghurt zu verwandelnde Milch zu homogenisieren, denn die Versuche haben ergeben, daß bei Anwendung von homogenisierter Milch die lästige Aufrahmung vermieden wird und der Yoghurt ein ganz gleichmäßiges Aussehen erhält.

Die weitere Betriebsweise ändert sich, wenn man die Absicht hat, flüssigen oder festen Yoghurt herzustellen. Es gibt die verschiedensten Arten in der Herstellung des flüssigen Yoghurt. Man kann den Yoghurt in einer großen Wanne bereiten, ihn flüssig in Flaschen abfüllen und in den Verkehr bringen, oder man zieht es vor, den Yoghurt auf Flaschen reifen zu lassen. Die Flaschenreifung ist wohl immer ein Vorteil.

Ich möchte in kurzen Zügen die Herstellung des flüssigen Yoghurts nach dem Wannen-Verfahren schildern.

Im kleinen Betrieb würde man z. B. eine oder mehrere große Milchkannen, die 40 Liter fassen, mit einer Milch füllen, die im Pasteur auf 90 Grad Cels. erhitzt worden ist, mit Deckeln verschließen und die heiße Milch ungefähr 10 Minuten so stehen lassen oder in einem Heißwasserbad 10 Minuten auf der angegebenen Temperatur halten. Nachdem würde die Milch durch Einsetzen der Kannen in kaltes Wasser auf 45 Grad Cels. heruntergekühlt werden. Die Kühlung kann man beschleunigen, nicht etwa durch Rühren unter Öffnen des Deckels, sondern indem man die Kannen kräftig schüttelt. Nachdem man sich durch Eintauchen eines reinen Thermometers überzeugt hat, daß die Temperatur auf 45 Grad gefallen ist, wird man jede Kanne mit der Ansatzkultur impfen, gut verrühren, wieder verschließen und diese so geimpfte Milch in der Kanne in einem Warmwasserbad auf 43 Grad Cels. reifen lassen. In der ersten

inde kann man ab und zu einmal umrühren. Die Reifung kann n, wie ich schon früher angegeben habe, durch Entnahme von 50 a Milch und Bestimmung des Säuregrades verfolgen. Ist der fungsgrad erreicht, wird man den nun fertigen Yoghurt sofort ein Kühlbad bringen und mit einem Rührer vorsichtig umrühren. : besten ist es natürlich, wenn man etwas Eiswasser zur Verfüg hat. Es entsteht dann ein sämiger Brei. Ist der Yoghurt auf Grad heruntergekühlt, so wird er aus der Kanne mittels saube- Gefäßes in Fläschchen gefüllt, diese werden verschlossen und so den Handel gebracht. Sollen sie erst am nächsten Tage zum Ver- uch gelangen, werden sie bis dahin in einem Kühlraum aufbe- hrt. Dieses ist wohl die einfachste Art der Bereitung. Es gibt r auch hier schon praktischere Apparate. Dieselben bestehen aus em isolierten Blechkasten von rechteckiger Form, ungefähr 2 Meter g, 80 Zentimeter breit und 60 Zentimeter hoch mit isoliertem ppdeckel. Die innere Einrichtung besteht aus 10 Stück ovalen hmenständern, welche in ein Blech eingehängt werden können. se Rahmenständer werden mit Deckeln verschlossen, die eine Lüf- gsöffnung tragen. Dieser Kasten, welcher einen Überlauf besitzt, d mit Wasser gefüllt, welches man mittels Dampf erwärmt, der Boden durch ein System von Röhren zugeführt wird. Auch ist selbe mit einer Wasserkühlung versehen. Der Kasten dient zu- hst als Pasteurisierbehälter, in dem die zu Yoghurt zu verarbei- de Milch in den Rahmenständern erst erhitzt, darauf auf 45 Gr. untergekühlt und geimpft wird, und dient dann als Reifungs- en. Durch Zugabe von Dampf oder Wasser läßt sich die Tem- atur leicht regulieren. Diesen Reifungskasten kann man auch für schenyoghurt verwenden, indem man die obere Platte, in welche st die Rahmenständer eingehängt werden, entfernt, und auf einen gebrachten Rahmen einen gelochten Zwischenboden legt, auf wel- die Kasten mit den Yoghurtflaschen gestellt werden können.

Eine andere Herstellungsmöglichkeit ist folgende: Man läßt die lch durch den Pasteur fließen, erhitzt auf 95 resp. 65 Grad Cels. leitet die so erwärmte Milch in eine Rahmreifungswanne. Diese nne benutzt man als Dauererhitzer, selbstverständlich zugedeckt; n kühlt man die Milch herunter auf 45 Grad, impft sie in der nne, benutzt in der ersten Stunde ab und zu das Rührwerk und t dann die Milch fertig reifen. Die Temperatur kann man regu- en, indem man die Wanne mit wärmerem oder kälterem Wasser spült. Ist die Reifung beendet, setzt man das Rührwerk in Gang kühlt mit Eiswasser schnell herunter. Aus dieser Wanne kann n direkt mittels eines kleinen Füllventils oder Hahnes den flüssi- Yoghurt in sauber gereinigte Flaschen füllen und so in den Ver- r bringen. Diese Art und Weise der Herstellung ist natürlich nur uneingedicktem flüssigen Yoghurt möglich. Ich halte, wie schon ähnt, die Flaschenreifung des Yoghurts für das beste, da es die berste Herstellungsart ist, eine gleichmäßige Reifung und damit gleichmäßig gutes Produkt erzielt wird, und zwar Flaschenrei- g im Warmwasserbad. Auch hier kann ich nur in kurzen Zügen Herstellung schildern. An erster Stelle möchte ich hier ein Ver- ren zur Sprache bringen, mit welchem man einen guten Yoghurt eugen kann, der ein gutes Aussehen hat, eingedickt oder uneinge- t.

Zu dieser Herstellung benötigt man Warmwasserreifungskasten eine Zirkulationsvorrichtung für warmes Wasser. Die Milch d, wie schon früher geschildert, erst in Kannen erhitzt, dann her- ergekühlt auf 15 Grad oder im Vacuum eingedampft und eben- s wieder heruntergekühlt oder mit Milchpulver versetzt usw., n eine Homogenisiermaschine vorhanden ist, homogenisiert, ge- lt, geimpft und in Gläschen gefüllt, welche mit einer Aluminium- pe luftdicht verschlossen werden. Das Abfüllen kann aus einem füllbehälter mittels sauberen Gummischlauches, oder besser mit er Anzahl Abfüllventile, geschehen, was kastenweise vor sich geht. Fläschchen erhalten dann eine Aluminiumkappe luftdicht aufge- ßt und gelangen dann in die Warmwasserreifungskästen, die n mit Warmwasser von 46 Grad Cels. angefüllt sind. Das Wasser den Kasten befindet sich aber nicht im Ruhezustand, sondern auf er Seite tritt warmes Wasser ein, durchfließt den Kasten, läuft r einen Überlauf in eine Rinne und wird von dieser aus durch e Pumpe angezogen und geht dann in einen Zwischenbehälter. r wird es auf konstante Temperatur, also auf 43 Grad erwärmt gelangt wieder in den Reifungskasten, macht also einen Rund- f, genau denselben Vorgang, der bei der Degermierung der Fla- n angewendet wird, nur bei niedriger Temperatur. Der Wasser- gel ist so hoch gewählt, daß die Flaschen vollständig überspült wer- , und da der Verschluß luftdicht ist, kann kein Wasser eindringen. ses Überspülen hat besonders bei Verwendung von uneinge- ter Milch den Vorteil, daß an der oberen Fläche zwischen Sahne Milch, bei dem fertigen Yoghurt keine Abscheidung von Molken steht, falls die Milch nicht homogenisiert ist. Durch den festen rschluß wird die Reifung des Yoghurts nicht beeinflußt, im Ge- teil, man erhält eine gleichmäßige Gerinnung ohne jegliche Mol- abscheidung. Den Zirkulationswasserstrom läßt man natürlich r dann wirken, wenn man einen Abfall der Temperatur beobach- . Weiterhin hat man mit Hilfe des Wasserstroms eine ausge- chnete Regulierung, denn man ist jederzeit in der Lage, durch Zu- von warmem oder kaltem Wasser die Yoghurtreifung zu beein- ssen. Auch hier überzeugt man sich mit Hilfe der Bestimmung der uregrade, wie weit die Reifung gediehen ist. Ist die Reifung be- endet, so läßt man aus den Kästen das warme Wasser ab und be- schickt dieselben nun mit kaltem Wasser, wenn möglich, mit Eis- wasser. Der Wärmeaustausch findet bei der Anwendung von Rei- fungskästen mit Warmwasser sehr schnell statt, sodaß man bei dieser Art der Herstellung des Yoghurts ganz bequem die Milch kalt im- pfen kann. Ich habe persönlich die Arbeit der Reifungskästen un- tersucht und konnte feststellen, daß am oberen und unteren Ende der Yoghurt ganz gleichmäßig reifte. Auch Temperaturunterschiede waren nicht nachweisbar. Es würde an dieser Stelle zu weit führen, wenn ich diese Versuche eingehend beschriebe, ich werde es später einmal zur Sprache bringen, wenn ich auf die praktische Anwendung der Morres'schen Labgrade zu sprechen komme.

Nach diesem Vorgang werden die Flaschenkästen mit den Yog- hurtgläsern herausgenommen. Man kann in diesen Käsen auch of- fene Schalen verwenden oder anders geformte Gläschen, die erst später mit einem Pappdeckel oder Stanniolpapier verschlossen wer- den. Es ist dann nur nötig, dieselben mit einer Glasscheibe zu be- decken, damit keine Verdunstung stattfindet, wodurch sich eine häß- liche Haut bildet, was nicht gerade appetitlich aussieht. Die Gläser müssen natürlich bis zur Milchhöhe in Wasser stehen. In den mit Aluminiumkappen verschlossenen Flaschen konnte ich mit Hilfe einer uneingedickten, aber homogenisierten Milch einen sehr schönen, festen Yoghurt erzielen.

Wird ein flüssiger Yoghurt gewünscht, so kann man die Fläsch- chen, die mit Aluminiumkappen verschlossen sind, schütteln, oder man überläßt es den Konsumenten.

Für weniger praktisch halte ich die Yoghurt-Reifung in Ther- mostaten, d. h., mit warmer Luft von 45 Grad Cels. Bei dieser Reifung sind es gewöhnlich viereckige Blechbehälter oder -Käsen mit Doppelwänden. Der Zwischenraum dieser Doppelwände wird mit heißem Wasser von 45—50 Grad gefüllt und dient als Wärme- quelle für die zu erwärmende Luft. Die Yoghurt-Gläschen werden in Gestellen aus Holz oder Blech übereinander gesetzt, bis der Kasten gefüllt ist, dann wird der Kasten mit einem Holzdeckel verschlossen, der natürlich ein Thermometer besitzt und nun die Temperatur da- durch reguliert, indem man etwas Dampf zusetzt, oder heißes Wasser in den Zwischenwänden zirkulieren läßt. Ist die Reifung beendet, wird sofort wieder gekühlt und die Gläschen können endgültig mit einem Pappdeckel oder mit Stanniol verschlossen werden.

Die Nachteile dieses Apparates sind die, daß der Austausch zwischen der warmen Luft und der geimpften Milch sehr langsam vor sich geht und daß in der Nähe der Wandungen die Temperatur viel höher ist, im ganzen Raum überhaupt eine ungleichmäßige Temperatur herrscht, und dies hat natürlich zur Folge, daß ein Teil des darin sich befindlichen Yoghurts zu schnell reif wird. Jede schnelle Regulierung ist natürlich ausgeschlossen, ebenso eine schnelle Küh- lung. Statt der Beheizung mit warmem Wasser können auch Glüh- birnen angewendet werden, oder, wie bei richtigen Thermostaten, Luft, die mittels Gas auf 45 Grad angewärmt wird. Alle diese Ap- parate haben die gleichen Mängel, man hat die gleichmäßige Rei- fung des Yoghurts absolut nicht in der Hand. Dasselbe ist auch wohl von den Wärmezimmern zu sagen, wo mittels Dampfheizung die Luftemperatur auf 45 Grad gebracht wird. Bei Anwendung der letzten Erwärmungsarten muß die Milch natürlich immer warm ge- impft werden, und kommt schon dadurch eine Unsicherheit in den Be- trieb, da eine ungleichmäßige Reifung von vornherein erfolgt.

Bei der Anwendung von Warmwasserreifungskasten oder Warmwasserreifungswannen ist die Kontrolle eine sehr sichere und einfache, sodaß mit wenig Aufsicht während der Reifung wohl immer ein gutes Produkt erzeugt werden kann. Der fertige Yoghurt ist natürlich, nachdem er auf 12—10 Grad heruntergekühlt worden ist, wenn man ihn länger aufbewahren will, in einen Kühlraum zu stellen. Er ist bei einer Temperatur von 6 Grad 5 Tage lang eine noch gut verkaufsfähige Ware.

Die dazu benutzten Flaschen und Gläser müssen selbstverständ- lich sehr sauber gereinigt sein, denn, wie eingangs gesagt, je sauberer und reinlicher man arbeitet, ein um so besseres Produkt wird erzielt.

(Anm. der Schriftl.: Der vorstehende Artikel wurde uns kurz nach dem von Professor Henneberg verfaßten und in Nr. 91 der Molkerei-Zeitung veröffentlichten Artikel „Eigene Erfahrungen über Yoghurt und Kefir" zugeschickt. Der Artikel war also bereits in unserem Besitz, als der Artikel von Professor Henneberg veröffentlicht wurde.)

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verein der Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter, Bezirk Merseburg und Freistaat Anhalt. Mitgliederversammlung am Dienstag, den 22. September 1925, nachmittags 2 Uhr im Stadtschützenhaus, Halle a. S.

Tagesordnung:

1. Verlesung des letzten Protokolls.
2. Allgemeine Verbandsfragen, Beiträge usw.
3. Milchwirtschaftliche Tagesfragen.
4. Verschiedenes.

Vollzähliges Erscheinen aller Mitglieder ist unter allen Umständen erforderlich.

Der Vorstand. J. A.: Hans Schmid.

Unterricht- und Versuchswesen

Lehrlingsprüfungen in Pommern. Es wird nochmals auf die Prüfungen aufmerksam gemacht. Dieselben finden statt in den Molkereigenossenschaften Belgard am 22. September, Stargard am 23. September und Züssow am 25. September, vormittags 7 Uhr. Näheres in Nr. 88 d. Ztg.

Maschinen und Geräte.

Unterwindfeuerung in Molkereibetrieben. Vor längerer Zeit wurde in der Molkerei-Zeitung eine Abhandlung über „Unterwindfeuerung" gebracht. Nachdem wir in unserem Betriebe seit Januar 1925 eine Unterwindfeuerung (Ventilator) von der Firma Georg Maier-Freising bei München im Gebrauch haben, möchte ich auf deren Verwendung näher eingehen. Der Ventilator besteht aus einem einfachen, stark gebauten eisernen Gehäuse, in welchem ein kleiner Elektromotor von ¼ PS mit Propeller eingebaut ist. Dieser Apparat wird in die Oeffnung des Aschenfalles eingeschoben und mittels einer kleinen Schraube festgehalten. Das Herausnehmen der Asche macht keine Schwierigkeiten, nur Lösung der Schraube und man legt den Ventilator beiseite. Da heute die meisten Molkereien elektrisches Licht oder Kraft haben, läßt man in der Nähe des Kessels eine Steckdose anbringen. Da die Leitungsschnur gleich mitgeliefert wird, ist der ganze Apparat zur Benutzung schon fertig.

Die Ventilatoren werden vom kleinsten bis zum größten Kessel geliefert, man braucht nur die Größe des Aschenfalles anzugeben. Wir haben hier einen Kessel von 20 qm Heizfläche, leider aber ist der Schornstein etwas zu niedrig, so daß bei schwüler, drückender Luft schlechter Zug ist. Bei voller Betriebsbelastung wurden dann die Roste glühend und die Dampfspannung ging zurück. Wir besaßen gleichzeitig noch eine stark überlastete Dampfmaschine, die auch viel Dampf benötigte, so daß wir im Sommer bei starkem Gebrauch der Eismaschine pro Monat 350 Zentner Oberschlesische Nußkohle Ia bei einem täglichen Milchquantum von 4500 Liter benötigten. Nachdem wir die Unterwindfeuerung haben, sind wir sofort zur Feuerung von Staubkohle, und zwar Waldenburger (Niederschlesien) übergegangen. Wir haben auch eine neue 24 PS-Dampfmaschine aufgestellt, und brauchen bei einem Milchquantum von über 6000 Liter täglich nur 180—200 Zentner Staubkohle für den Monat. Die Oberschlesische Nuß I einschließlich Anfuhr kostet je Zentner 1,44 ℳ, bei einem Verbrauch von rund 4000 Zentner im Jahr kostete uns die Feuerung 5760 ℳ. Von der Waldenburger Staubkohle gebrauchen wir heute rund 2400 Zentner im Jahr, 1 Zentner einschließl. Anfuhr kostet uns 0,62 ℳ, die Gesamtausgabe für die Staubkohle beträgt mithin für uns pro Jahr 1488 ℳ. Wir machen an unserem Kohlen-Konto eine Ersparnis von über 4000 ℳ im Jahr. (Anmerk. d. Schriftl. Die Ersparnisse an Kohlen im Werte von 4000 ℳ dürften in diesem Falle aber nicht allein auf das Konto „Unterwindfeuerung" kommen, sondern auch die neue Dampfmaschine wird zu einem guten Teil zu den Ersparnissen beigetragen haben. Wenn man schon die Ersparnisse an Kohlen bei einer Unterwindfeuerung feststellen will, so muß doch wenigstens dieselbe Maschine verwendet werden.) Die Staubkohle wird tüchtig mit Wasser angefeuchtet, die dann eine breiige Masse darstellt, und wird so der Feuerung zugeführt. Die enorme Zuführung von Sauerstoff durch den Ventilator entwickelt eine schnelle, gleichmäßige Glut, die eine restlose Verbrennung und schnelle Dampfspannung bewirkt. Die Schlacken und Aschenrückstände sind ganz minimal. Bei richtiger Beschickung der Roste sieht man dem Schornstein nur eine schwache, weiße Rauchwolke entsteigen. Die Verbrennung ist eine vollkommene.

Bei Inbetriebnahme des Ventilators benutzten wir gleichzeitig einen neuen Polion-Rostbelag, derselbe ist heute, nach ½ Jahr, wie neu, überhaupt nicht im geringsten angegriffen, weil durch die Zuführung von Sauerstoff unter die Feuerung ein Glühendwerden ausgeschlossen ist. Der Verbrauch des elektrischen Stromes zum Antrieb des Ventilators ist sehr gering, unser Apparat benötigt pro Stunde 0,28 Kilowatt.

Im übrigen kann bei Benutzung dieser Unterwindfeuerung das minderwertigste Brennmaterial verwandt werden; wir hatten aus der Inflationszeit noch Braunkohle liegen, welche nur noch der reinste Staub war; nach Mischung mit Staubkohle entwickelte sich die Dampfspannung tadellos unter normalem Verbrauch. Wir können den Apparat, welcher von der Fa. Georg Maier, Freising bei München, zu beziehen ist, sehr empfehlen und sind zu jeder weiteren Auskunft gern bereit. Bei der fast restlosen Verbrennung des Feuerungsmaterials wird man allerdings gezwungen sein, die Züge des Kessels alle 5—6 Monate zu reinigen.

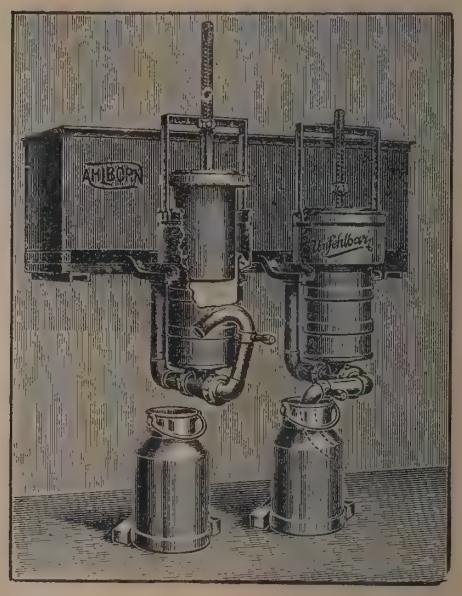
G. Ties, Molkerei Poischwitz (Schlesien).

Rundschau

Der Einfluß der Molkerei-Genossenschaften auf die Förderung der Rindviehzucht. In Nr. 14 des Genossenschafts-Blattes des Verbandes Hannover führt Generalsekretär Bussen-Hannover folgendes aus:

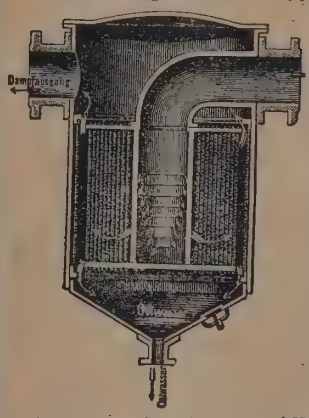
„Durch die Zentralisation der Verarbeitung der in den einzelnen Wirtschaften gewonnenen Milch werden viele Arbeitskräfte, sowohl menschliche wie auch tierische, gespart. Die Butterausbeute wird durch die Benutzung bester Maschinen bedeutend erhöht; die Ware wird in größeren Mengen und in besserer, gleichmäßiger Beschaffenheit auf den Markt gebracht, so daß dementsprechend auch die Bezahlung eine bessere ist. Alle diese Umstände erhöhen die Rentabilität der Rindviehzucht. Da in den meisten Molkereien die Milch nach Fettgehalt bezahlt wird, geht das Bestreben der Genossen und Milchlieferanten dahin, möglichst gehaltreiche Milch zu produzieren. Wässerige, gehaltarme Futtermittel fallen fort, und es werden nur die allerbesten Futterstoffe und starke Beigaben von Kraftfuttermitteln verabreicht. Durch Probemelkungen werden ferner die guten Milchkühe von den schlechten gesondert und letztere als Futterverschwender ausgemerzt. Dementsprechend wird schon bei der Aufzucht auf die Abstammung der Tiere von kräftigen, milchreichen Futtertieren gesehen, wodurch eine bedeutende Förderung der Rindviehzucht im allgemeinen erzielt wird. Ebenso wird auf eine gesundheitsgemäße Haltung und Pflege der Kühe und größere Reinlichkeit mehr Gewicht gelegt, da die Molkerei-Genossenschaften regelmäßig Stallkontrollen vornehmen und das Recht haben, Genossen, welche etwa gerügte Mängel nicht abstellen, mit hohen Geldstrafen zu belegen und unter Umständen sogar auszuschließen. Prof. Dr. Hansen sagt hierzu: Wer mit offenen Augen die Entwickelung unserer Viehzucht verfolgt, der kann gar keinen Zweifel haben, daß wir in unserer Zucht nicht rückwärts gegangen, sondern in der

Ahlborns geeichter
Milchausgeber Unfehlbar
mit Schwenkhahn
D. R. P. Nr. 222478 und 320672
Schaumfreie Abfüllung



Über 1000 Apparate in ständigem Gebrauch
Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig * Lübeck * München.

Ausnahme-Angebot!
Infolge günstigen Abschlusses liefern wir, trotz allgemeiner höhung der Gummipreise, jedoch nur solange der Vorrat rei unsere zweckmäßigen, dauerhaften und wasserdichten
Molkerei-Schürzen
aus reinem Gummi, bester Qualität.
Nr. 1, Rotgummi, mit Metallösen (100 × 100) . Mk. 7.30
Nr. 2, „ ohne Oesen, etwas kleinere Form „ 4.80
Nr. 3, Weißgummi, ohne Oesen (100 cm) „ 5,75
Versand erfolgt franko gegen Nachnahme.
A. Piekenbrock & Co., Godesberg a. Rhe

Original-„BRUNSVIGA"-
Abdampf-Entöler


D. R. P. und Ausl.-Pat.
mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen
Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser usw. verwendet werden kann und ein Verschmutzen der mit Abdampf beschickten Rohrleitungen ausgeschlossen ist, sondern auch für eine stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.
Alleinfabrikant:
C. Dempewolf, Braunschweig
Maschinenfabrik und Apparatebau.

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen Käse-Etiketten und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.
Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik Zittau i. Sachsen

Quantität wie auch in der Qualität Fortschritte gemacht haben. Und ich behaupte, diese Fortschritte sind nicht trotz der Molkereien, sondern zum wesentlichen gerade mit Hilfe der Molkereien entstanden, ja, wir hätten unsere Viehzucht ohne Genossenschaftsmolkereien überhaupt nicht auf die heutige Stufe bringen können, und wenn Molkereien heute noch nicht bestänben, so müßten wir sie mit allen Mitteln zu gründen suchen. Fördern wir die Wohlfahrt unserer Landwirtschaft durch gemeinschaftliche Arbeit auf dem Gesamtgebiete des Genossenschaftswesens, und nicht in letzter Linie auf dem Gebiete der Genossenschafts-Molkereien! Noch besonders ist zu erwähnen, daß in den General-Versammlungen vieler Molkerei-Genossenschaften Vorträge über Rindviehzucht gehalten werden, um auf die Genossen belehrend einzuwirken."

Umsatzsteuerfreiheit für Auslandsbutter. Bekanntlich ist der erste Verkauf von aus dem Auslande bezogener Butter für den Importeur umsatzsteuerfrei, soweit derselbe an Wiederverkäufer erfolgt. Diese Steuerfreiheit ist durch den Wortlaut des neuen Zolltarif für alle Einfuhrartikel aufgehoben, für welche ab 1. Oktober d. Js. ein Zoll erhoben wird, also auch für Butter. Da nicht beabsichtigt war, die aus dem Auslande bezogenen Lebensmittel der ersten Umsatzsteuer zu unterwerfen, so wurde eine besondere gesetzliche Verordnung nötig, welcher der Reichsrat in seiner letzten Sitzung zugestimmt hat. Die bisherige Umsatzsteuerfreiheit für Butter bleibt also bestehen.

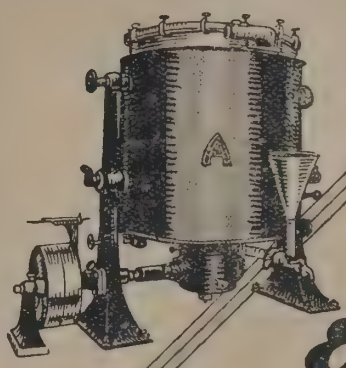
Butter- und Käseschau der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen zu Königsberg i. Pr. Die Butter- und Käseschau der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen findet am Mittwoch, den 23. und Donnerstag den 24. September d. Js. in Königsberg i. Pr., Deutsche Ostmesse, Haupteingang Hansaring, Haus der Ostpreußischen Maschinen-Gesellschaft m. b. H. statt. Die Ausstellung ist an beiden Tagen von 9—5 Uhr nachmittags geöffnet.

Am 24. September, 3 Uhr nachmittags, findet im Messe-Hauptrestaurant ein Vortrag von Professor Dr. Grimmer über die Verwendung von Bakterien-Reinkulturen im Molkereiwesen statt. Eintritt gegen Vorzeigung der Eintrittskarte zur Butter- und Käseschau.

Um das Abwiegen der Butter. Das Oberlandesgericht Celle hatte sich mit der Frage beschäftigt, ob schon vorläufige Kontrollwägungen von Waren vor Übergabe an den Käufer unter den eichpflichtigen Verkehr im Sinne des § 6 der Maß- und Gewichtsordnung fallen. Diese Frage wurde grundsätzlich bejaht und u. a. ausgeführt, die Angeklagten betonten, wenn die Butter auf der eigenen Wage gewogen würde, so geschehe es nur zur Kontrolle, für den Preis der Butter sei immer das Gewicht maßgebend, das sich beim Abwiegen der Butter beim Käufer ergebe. Ob das Abwiegen beim Verkäufer oder beim Käufer für die Preisberechnung maßgebend sei, könne nicht als ausschlaggebend dafür angesehen werden, ob die Wage zum Wiegen im öffentlichen Verkehr benutzt worden sei. Ein solches liege auch dann vor, oder könne vorliegen, wenn der Verkäufer die Butter zur Kontrolle wiege. Hiermit werde das Gewicht jedenfalls vorläufig festgestellt, und dies geschehe zur vorläufigen Regelung des Verkehrs zwischen Verkäufer und Käufer, also zur Regelung des Verkehrs und zwar des öffentlichen Verkehrs. Es sei nicht zu bezweifeln, daß, wenn der Landwirt dem Aufkäufer mit der Erklärung die Butter übergebe, sie wiege nach dem eigenen Wiegen ungefähr so und so viel Pfund, hiermit sich ein öffentlicher Verkehr vollziehe. Hierzu sei die Wage angewendet worden. Kein Landwirt werde seine Butter ohne eigene Feststellung, wieviel es sei, dem Käufer auf Treu und Glauben überlassen, damit dieser in seinem Betriebe das Gewicht und danach den Preis feststelle. Umgekehrt sei es nicht fernliegend, daß sich der Käufer mit der Gewichtsangabe des Landwirts begnüge, ein eigenes Nachwiegen unterlassen und sofort auf Grund der vom Landwirt getroffenen Gewichtsfeststellung den Preis bezahle. (3. S. 249, 23). M.

500 ℳ Geldstrafe wegen Milchfälschung. Die Ehefrau des Landwirts T. lieferte die Milch ihrer Kühe an eine Molkerei in C. Wiederholt war festgestellt worden, daß die von Frau T. gelieferte Milch ungewöhnlich fettarm war. Ein Chemiker stellte fest, daß die Milch aus dem Stall der Frau T. bisweilen 4 Prozent bisweilen aber auch nur 0,70 und 1 Prozent Fettgehalt aufwies. Frau T. wurde vom Amtsgericht in D. wegen Betruges und wegen Nahrungsmittelverfälschung zu einem Monat Gefängnis und 200 ℳ Geldstrafe verurteilt. Dieses Urteil griff Frau T. durch Berufung beim Landgericht an und bestritt, sich strafbar gemacht zu haben; es könne höchstens eine Verwechslung von Magermilch und Vollmilch vorliegen, auch sei zu berücksichtigen, daß Kühe, welche zu Arbeiten in der Landwirtschaft verwendet würden weniger fetthaltige Milch wie andere Kühe geben. Es werde beantragt, einen Tierarzt gutachtlich zu vernehmen, ein Chemiker verfüge nicht über die erforderliche Sachkenntnis. Das Landgericht änderte auch die Vorentscheidung dahin ab, daß die Angeklagte auf Grund des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes wegen Milchverfälschung zu 500 ℳ Geldstrafe verurteilt wurde, auch wurde die öffentliche Bekanntmachung des Urteils ausgesprochen. Das Landgericht erachtete zwar nicht Betrug, wohl aber Milchverfälschung für vorliegend. Diese Entscheidung focht Frau T. durch Revision beim Kammergericht an und hob hervor, das Landgericht habe keinen Tierarzt als Sachverständigen vernommen, auch durfte es nicht die öffentliche Bekanntmachung des Urteils beschließen. Reformatio in nejus sei unzulässig. Das Kammergericht erachtete auch das Urteil des Landgerichts für unzutreffend, als die öffentliche Bekanntmachung des Urteils ausgesprochen sei. Im übrigen wurde aber die Revision als unbegründet zurückgewiesen und u. a. ausgeführt, nach der Feststellung des Landgerichts habe die Angeklagte die Milch entrahmt und wissentlich ein Nahrungsmittel usw. verfälscht. Der Tatbestand des § 10 (2) des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 liege mithin vor. (1. S. 34, 25). M.

Falsche Käsedeklaration. Vom Amtsgericht in Königsberg wurde ein Händler mit einer Geldstrafe von 20 ℳ bestraft, weil er Käse, der nur viertelfett war, unter der Bezeichnung „Fettkäse" in den Verkehr brachte und verkaufte. Unter Fettkäse ist lediglich Vollfettkäse zu verstehen, d. h. solcher, welcher mehr wie 40 Prozent Fett in der Trockenmasse hat, während Dreiviertelfettkäse über 30 Prozent, Halbfettkäse über 20 Prozent und Viertelfettkäse über 10 Prozent Fett in der Trockenmasse haben. Magerkäse enthält unter 10 Prozent Fett in der Trockenmasse. Käse über 40 Prozent wird aus Vollmilch erhalten, bei den geringeren Käsesorten ist die Milch, aus der der Käse gewonnen wird, mehr oder weniger stark entrahmt. Da verschiedentlich die Unsitte beobachtet wor-



Die Astra-Erhitzer II

sind einfach und kräftig gebaut; sie ermöglichen die Verwendung v. Abdampf.
Grösste Betriebssicherheit.
Ruhiger Gang.
Leichte Reinigung –

BERGEDORFER EISENWERK AG
BERGEDORF-HAMBURG

Henko

Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda

unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsachen werden tadellos weiß und Metallsachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.

Ueberall erhältlich!

Echt Pergamentpapier für Butterpackung

liefern in erstklassiger Qualität als langjährige Hauptspezialität, mit und ohne Druck

Neuhaus & Co., Frankfurt a. Main

Gegr. 1880 Papierverarbeitung. Gegr. 1880

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen

mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.

Pappscheiben offeriert

C. Schumacher, Berlin N 58

Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

den ist, daß nichtvollfetter Käse auf den Märkten und in den Geschäften als „Fettkäse“ ausgestellt ist, sei auf dieses Urteil besonders verwiesen.

Und wenn auch die geringe Strafe von 20 Mark nicht gerade abschreckend wirkt, so möge man doch bedenken, daß man in ähnlichen und Wiederholungsfällen nicht immer so glimpflich davonkommen wird.

Ausland.

Einiges über die Butterkontrolle in Belgien. Gleich Holland hat jetzt auch Belgien, obwohl es niemals ein Butter exportierendes Land war, seit dem Jahre 1922 ein staatliches Kontrollsystem für einheimische Butter errichtet. Man erkannte, daß diese Maßregel ein gutes Mittel zur Bekämpfung von Betrug war und gleichzeitig auch die Butterindustrie förderte und die Butter selbst verbesserte. Die Prinzipien der Vereinigung und Arbeitsweise der belgischen Butterkontrolle sind die folgenden:

Drei Vereinigungen arbeiten Hand in Hand, und zwar:

1. Das Ackerbau-Ministerium. Die Regierung leiht der Institution ihre Unterstützung und hat ihr den Gebrauch des Staatswappens als Zeichen der Garantie gestattet. Sie unterstützt die Kontrolle und hat die Benutzung der Regierungs-Molkerei-Station in Gembloux zur kostenfreien Analyse von Butter zu ihrer Verfügung gestellt.

2. Die Nationale Molkerei-Gesellschaft, die die Kontrolle organisierte und sie überwacht, und die als Vermittler zwischen der Regierung und der Nationalen Vereinigung von belgischen Molkereien fungiert.

3. Die Nationale Vereinigung von belgischen Molkereien. Diese besteht aus einer professionellen Vereinigung, die vom Gesetz anerkannt ist, und von Molkereien, die mit der Kontrolle eng verbunden sind. Diese drei Organisationen sind durch eine Kommission repräsentiert, die auch die Kontrolle leitet. Die belgische Butterkontrolle ist freiwillig. Alle Petitionen und Eingaben um Anschluß werden einer sehr strengen Untersuchung unterworfen, da die Molkereien einer langen Reihe von klar bestimmten Anforderungen für ihre Regulation, die darauf berechnet ist, Fälschungen der Qualität usw. zu verhindern, nachkommen müssen.

Die Butterstücken, die aus den angeschlossenen Molkereien kommen, erhalten bestimmte Marken, von denen es mehrere Arten gibt. Diese Garantiemarken sind auf eine besondere Art von dünnem Papier gedruckt. Sie werden ausgeschnitten und auf die betr. Butterstücke gepreßt. Es ist dann unmöglich, diese, ohne sie zu zerreißen, zu entfernen. Sie können deshalb auch unmöglich noch einmal gebraucht werden. Jede Marke trägt die Nr. ihrer Reihenfolge und Klasse, was die Kontrolle sehr erleichtert, sowohl in Bezug auf den Ursprung der Butter als auch auf das Datum der Fabrikation.

Die Regelung der Methoden, die von den Butterfabriken angewendet werden, wird durch Kontrolleure und Inspektoren gesichert. Die Arbeit der Ersteren besteht in der Kontrolle des Gebrauchs der Garantie-Marken, in der Durchsicht und Bescheinigung der Rechnungsführung, die besonders von der Kontrolle vorgeschrieben ist und in der Prüfung der von den Butterfabriken normalerweise hergestellten Durchschnittsware. Die Inspektoren machen Voruntersuchungen in den Molkereien, die um Anschluß nachsuchen, untersuchen die Butterfabriken, die unter der Kontrolle stehen, überwachen und leiten die Arbeit der Kontrolleure und besuchen solche Butterfabriken, die von der Molkerei-Station als Produzenten fehlerhafter Butter oder aus anderen Gründen angezeigt worden sind. Sie prüfen die Instrumente in den Molkereien, Niederlagen, Kommissionshäusern, Geschäften und anderen Plätzen, die kontrollierte Butter herstellen, lagern oder vertreiben.

Die Molkerei-Station in Gembloux kontrolliert die chemische Zusammensetzung der Butter in Bezug auf den Wassergehalt, volatiler Fettsäuren, Refraktion usw. Die Kontrolle legt dem Wassergehalt der Butter eine große Wichtigkeit bei, und zwar mit Recht in der Meinung, daß dieser der beste Beweis für die Güte der Arbeit einer Molkerei ist. Die Kontrolle gestattet ein Maximum von 16 Prozent Wasser in der Butter und jedes Mal wenn eine Molkerei diesen Prozentsatz überschreitet, sendet ihr die Molkerei-Station eine Nachricht von dieser Tatsache und benachrichtigt gleichzeitig den Inspektor des betreffenden Distrikts. Überschreitungen werden nach den bestehenden Bestimmungen bestraft. Das Einkommen und Fortbestehen der Kontrolle hängt von dem Regierungszuschuß und einem Beitrag von jedem Molkereibetrieb ab, der sich nach der Größe des Umsatzes richtet.

Die Kontrolle wurde während einer Zeit, die für die Entwicklung eines solchen Planes dieser Art äußerst ungünstig war, errichtet. Trotzdem ist der erste Teil des Programms langsam aber sicher ausgeführt worden. Der Plan war, die besten Molkereien im Lande unter seinen Schutz zu bringen und den wahren Wert ihrer Produkte anerkannt zu sehen. Dies als ein Ansporn trug viel dazu bei andere Butterfabriken zu beeinflussen und sollte nebenbei auch auf die Konsumenten wirken. Die Einmischung von Seiten der Konsumenten war für die Erreichung des gesteckten Zieles von allergrößtem Werte. Zusammenfassend sei zum Schlusse über diese Kontrolle folgendes gesagt:

Die Molkereien werden angehalten, die Qualität der Produkte zu verbessern, die Methoden zu vervollkommnen, einen geregelten Handel zu sichern und den Butterhandel ehrlicher zu machen, und den Konsumenten können Produkte erster Qualität zur Verfügung gestellt werden. L. in D.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

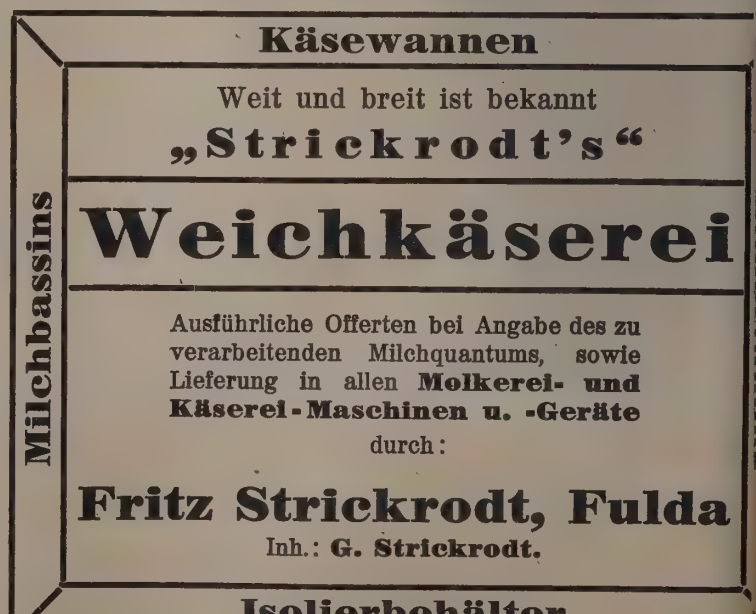
Hiller Fleischwarenfabrik und Molkerei, A.-G., Hille (Krs. Minden). Das Eigenkapital der Gesellschaft ist auf 40 000 RM. herabgesetzt.

Dampf-Molkerei Apelern. Das Stamm-Kapital der Gesellschaft, das bisher 20 000 Mark betrug, ist auf 990 RM. festgesetzt.

Molkerei Rhynern, e. G. m. u. H., Rhynern. Gegenstand des Unternehmens ist jetzt die Errichtung und der Betrieb einer Molkerei zur bestmöglichen Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Kleefrucht Molkerei-Gesellschaft Kleefeld und Früchtenicht, Bremen. Gesellschafter der Molkereibesitzer Paul Kleefeld in Brahmstedt bei Bassum und der Landwirt August Früchtenicht in Worpswede.

Ostdeutsche Käsefabrik Duneyken (Kreis Oletzko). Inhaber: Meiereibesitzer Bernhard Jakubowski, Meiereibesitzerfrau Anna Jakubowski, beide aus Duneyken. Zur Vertretung der Gesellschaft ist nur der Meiereibesitzer Bernhard Jakubowski ermächtigt.



Molkerei Ellenberg und Umgegend, e. G. m. b. H. in Ellenberg, Kr. Salzwedel. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchzentrale G .m. b. H., Hamburg, ist nichtig.

Milchabsatzgenossenschaft Reitham, e. G. m. u. H., Reitham. Die Genossenschaft ist nichtig.

Max Pauls Käsegroßhandlung, Lübeck. Jetziger Inhaber: Therese Pauls, geb. Graffitti, Ehefrau, Lübeck.

Kurmolkerei Altheide Glatzel u. Co., Altheide. Persönlich haftende Gesellschafter: 1. Ingenieur Otto Krüger in Friedland, Krs. Waldenburg Schles., 2. Direktor Edmund Riedel in Halbstadt in Böhmen, 3. Gemeindevorsteher Paul Glatzel in Altheide, 4. Kaufmann Theodor Plüschke in Friedland, Krs. Waldenburg i. Schles., 5. Architekt Otto Grasser daselbst, 6. Sanitätsrat Dr. Hugo Herrmann in Bad Kudowa, 7. Betriebsleiter Otto von Brunswick in Halbstadt in Böhmen eingetragen worden. Die Gesellschaft hat am 1. Januar 1925 begonnen. Zum Geschäftsführer ist der Gesellschafter Glatzel und als sein Stellvertreter der Gesellschafter Dr. Herrmann bestellt.

Butter- und Käse-Erzeuger- und Versand-Genossenschaft Kempten i. Allgäu, e. G. m. b. H., Kempten. Die Firma lautet nun: Butter- und Käse-Erzeuger- und Versand-Genossenschaft Peiting Obb., e. G. m. b. H., Peiting in Obb.

Goethe-Molkerei Josef Pongratz, München. Josef Pongratz als Inhaber gelöscht; nunmehriger Inhaber: Felix Pongratz, Molkereibesitzer in München.

Molkerei Spellen, e. G. m. b. H., Spellen, N.-Rhein. Die Genossenschaft ist aufgelöst. Liquidatoren sind die bisherigen Vorstandsmitglieder.

Dampfmolkerei Hoffmann u. Co., Breslau. Der Kaufmann Moritz Prager in Breslau ist in die Gesellschaft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten.

Hansa-Molkerei Exting u. Co., Bremen. Eduard Christian Möller in Sudweyhe hat das Geschäft erworben und führt es unter der Firma „Hansa-Molkerei Eduard C. Möller" fort. Die Haftung des Erwerbers für die bis zum 1. August 1925 im Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten der früheren Inhaber sowie der Übergang der im Betrieb des Geschäfts begründeten Forderungen auf den Erwerber sind ausgeschlossen.

Milch- und Molkerei-Zentralgenossenschaft Donaueschingen, e. G. m. b. H., Donaueschingen. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr, gemeinsamer Einkauf von Verbrauchsstoffen, Bedarfs- und Gebrauchsgegenständen des land- und milchwirtschaftlichen Betriebes.

Alex Froesch u. Co., G. m. b. H., Bonn, Breitestraße 50. Gegenstand des Unternehmens ist der Vertrieb von Lebensmitteln, insbesondere von Molkereiprodukten. Stammkapital: 5000 R.-M. Geschäftsführer: Kaufmann Alex Froesch in Bonn. Falls mehrere Geschäftsführer bestellt sind, wird die Gesellschaft durch zwei Geschäftsführer oder durch einen Geschäftsführer in Verbindung mit einem Prokuristen vertreten.

Milchverwertungsgenossenschaft Höslwang und Umgebung, e. G. m. u. H., Höslwang, A.-G., Prien. Gegenstand des Unternehmens ist die Erbauung, die Einrichtung und der Betrieb einer Molkerei. Durch Beschluß der Generalversammlung kann der Geschäftsbetrieb auch auf Verwertung von Eiern, Absatz oder Mast von Kälbern und Schweinen, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Milchverwertungs-Genossenschaft Höhenmoos und Umgebung, e. G. m. u. H., Höhenmoos, A.-G. Rosenheim. Gegenstand des Unternehmens ist die bestmögliche Verwertung der Milch der Mitglieder. Durch Beschluß der Generalversammlung kann der Geschäftsbetrieb auch auf Verwertung von Eiern, Absatz oder Mast von Kälbern und Schweinen, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Milchprodukten-Import, G. m. b. H., Frankfurt a. M. Gegenstand des Unternehmens: Vertrieb von Milchprodukten jeder Art. Stammkapital: 10 000 R.-M. Die Gesellschaft wird vertreten durch einen oder mehrere Geschäftsführer. Zum Geschäftsführer ist der Kaufmann Alfred Ettlinger in Frankfurt a. M. bestellt.

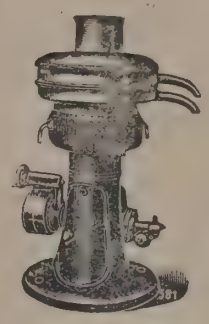
Molkerei Jördenstorf, G. m. b. H. An Stelle des verstorbenen Gutsbesitzers Kohrs ist der Hofbesitzer Franz Schünemann zu Jördenstorf als Geschäftsführer gewählt.

Sprechsaal

Sind die Berliner Butterauktionen für die Molkereien erwünscht? Unter dieser Ueberschrift befinden sich beachtenswerte, objektiv gehaltene Ausführungen von „Sch.". Die Wirkung dieser Sch.-Ausführungen würde noch größer sein, wenn der Artikelschreiber mit vollem Namen unterzeichnete und für seine Anschauungen eintreten würde. Nur in einem Punkt ist die Objektivität besonders zu vermissen, in welcher Sch. die Zusammensetzung der Berliner Butternotierungskommission anzweifelt, insbesondere den wahren Charakter der Vertreter der Landwirtschaft in Frage stellt, bezw. die Einschränkung macht, daß diese Art Vertreter die Interessen der Landwirtschaft nicht vollständig wahren, da ihm ja nicht bekannt sei, welche Organisationen der Landwirtschaft diese Herren ernannt haben. Ich überlasse es den Herren von der Landwirtschaft, sich über diesen Punkt mit Herrn Sch. auseinanderzusetzen.

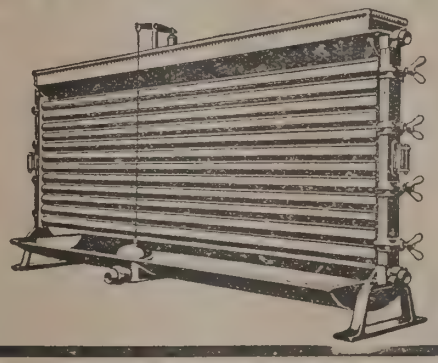
Die Berliner Notierung steht seit dem 13. 8. auf Mk. 203,—, während am 2. 9. auf der Hamburger Auktion ca. 470 Faß mit Mk. 193,— am 9. 9. 170 Drittel zu Mk. 196,— im Durchschnitt auktioniert wurden. Von diesem Erlös geht noch ½ Prozent für ständige Einsender, 2 Prozent für nicht ständige Einsender ab, während nach Ansicht von Sch. die Molkereien 6—10 Prozent über die Berliner Notierung erhalten. Also muß doch die auf der Auktion dargebotene Butter nicht gerade zum Ankauf angereizt haben, da der Produzent auf der Auktion während dieser letzten 14 Tage einen Netto-Erlös von ca. Mk. 196 ab 2½ Prozent = Mk. 190 erhielt, bei der Berliner Notierung dagegen Mk. 203 + 6—10 Prozent = Mk. 220 oder 30 Mk. per Gebinde mehr. Gibt diese Auktion nun das richtige Bild wieder, dann würde es um die Qualität der nach Hamburg liefernden Molkereien traurig bestellt sein.

Es gibt in Berlin schon eine Auktion für Butter in der Zentralmarkthalle, welche recht traurige Resultate erzielt. Soll in Berlin noch

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen
sowie Betriebsänderung
übernimmt

Ewald vom Stein
Düsseldorf
Kaiser-Wilhelmstraße **13**
Schließfach 446
Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Unser Kundenkreis im In u. Ausland
für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

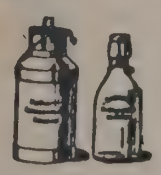
Fliesenarbeiten
Gebrüder Rabe, Magdeburg
Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 **Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".**

Wärmeaustauscher

Bauart **„Stamp"**
sparen
Dampf, Wasser und Kraft.
F. Stamp, G. m. b. H.
Molkerei-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 bei Hamburg

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Rauportverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130. Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Stahlblech-Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.

Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5061 Kurfürst 98/2
Für Post- und Wertpakete!
Für Milchkannen und -Flaschen!


eine Auktion errichtet werden, um neben den Resultaten der Hamburger Auktion und den in der Zentralmarkthalle eine Ergänzung zu bieten?

Die Maastrichter Auktion (Holland) vom 9. 9. erzielte einen um 14 Gulden höheren Erlös als die vorletzte = 261 Gulden, umgerechnet = Mk. 226 frei Berlin. Dieser Preis ist identisch mit dem Weltmarktpreis. Die Hamburger Auktion vom 9. 9. brachte Mk. 196, ebenfalls 30 Mk. weniger. Was sollen diese Spielereien? Wollen sich die ländlichen Käufer nach dem Weltmarktpreis erkundigen, so können sie dies nur tun, wenn sie an der richtigen Stelle anfragen.

Eine Auktion ins Leben zu rufen in einem Lande, welches nur noch eine verschwindende Butterwirtschaft hat und in der Hauptsache Milchwirtschaft betreibt, ist ein Nonsens und meine ich es mit der Landwirtschaft gut, wenn ich ihr den Rat gebe, die Finger davon zu lassen.

H. Engels Nachfolger.

Mängel im Lebensmittelgesetzentwurf. Der dem vorläufigen Reichswirtschaftsrat zur Begutachtung vorliegende Entwurf eines Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmittel und anderen Bedarfsgegenständen, kurz Lebensmittelgesetz genannt, sieht neben einer Reihe sehr wichtiger Maßnahmen, denen ohne Weiteres zugestimmt werden kann, auch mehere Regelungen vor, die nicht unwidersprochen bleiben können. Die Tageszeitung für Nahrungsmittel schreibt darüber folgendes:

„Das Lebensmittelgesetz will von Reichswegen die Beaufsichtigung der Herstellung und des Vertriebes aller Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem oder zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen gegessen oder getrunken zu werden, vom hygienischen Standpunkt aus einheitlich ordnen. Den Lebensmitteln sollen gleichgestellt werden auch solche Gegenstände, die bei der Gewinnung, Herstellung, Verpackung und Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden oder mit ihnen in unmittelbare Berührung kommen, sowie Mittel zur Reinigung und Pflege des Körpers, Petroleum, Tabakwaren und Spielwaren. Es soll nach dem vorliegenden Gesetzentwurf verboten sein, Waren der vorstehenden Art, wenn sie die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet sind, oder zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr nachgemacht werden oder verfälscht sind, zu vertreiben.

Die zur Durchführung des Gesetzes vorgeschlagenen Maßnahmen können nicht in allen Teilen die Zustimmung des Handels finden. So wird z. B. vorgesehen, daß die Reichsregierung mit Zustimmung des Reichsrates vorschreiben kann, daß und in welcher Weise auf den Packungen oder Behältnissen, in denen Lebensmittel an den Verbraucher abgegeben werden oder auf den Lebensmitteln selbst, Angaben über diejenigen, die sie in den Verkehr bringen, über die Zeit der Herstellung, sowie über den Inhalt nach Art, Maß, Gewicht oder Anzahl oder einen anderen Maßstab für den Gebrauchswert angebracht werden. Würde es zu einer zu umfangreichen Anwendung dieser Vorschrift kommen, dann würde damit der Handel in Lebensmitteln mehr und mehr zu einem solchen in bestimmten Markenartikeln. Hierdurch aber würden die Markenartikel in nicht gerechtfertigter Weise begünstigt. Es herrscht heute wieder der freie Wettbewerb, der schon dafür sorgt, daß solche Waren, die nicht in bestimmten Packungen verkauft werden, nicht ohne weiteres eine geringere Qualität aufweisen als Markenartikel. Der Handel würde auch in der Preisstellung mehr, als es bisher der Fall ist, von den Vorschriften der Lieferfirmen abhängen.

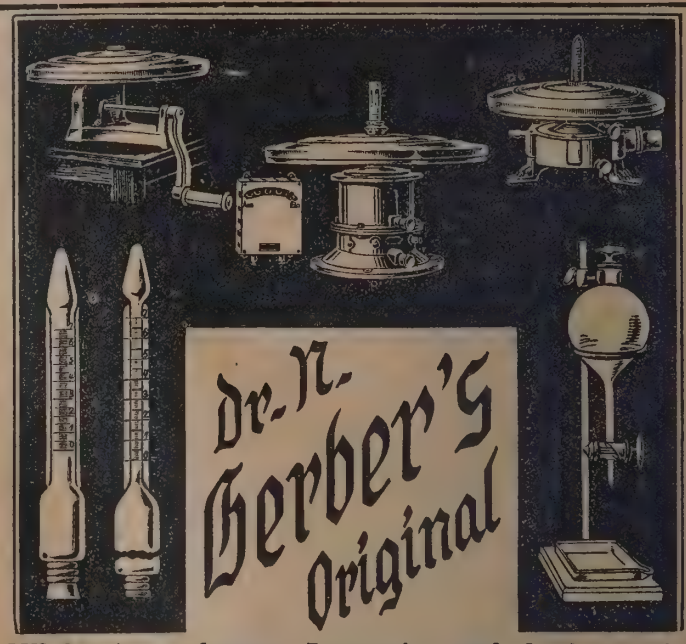
Es kann ferner nicht der vorgesehenen Regelung zugestimmt werden, daß bei einem Erlaß von Verordnungen, die zur Durchführung des Gesetzes notwendig sind, lediglich der Reichsgesundheitsrat, verstärkt durch Sachverständige aus den Kreisen der Erzeuger, der Händler, der Verbraucher, und der Fachwissenschaftler, zu hören ist. Hier muß den zuständigen Berufsorganisationen und Fachverbänden die Benennung geeigneter Sachverständiger zuerkannt werden, da sie viel besser als andere behördliche Stellen über die Eignung zum Sachverständigenamt urteilen können. Es müssen auch noch genaue Bestimungen darüber in das Lebensmittelgesetz eingefügt werden, daß bei der Entnahme von Warenproben durch die Gesundheitspolizei oder sonstige hierzu beauftragten Organe eine amtlich verschlossene Probe auch dem Besitzer der Waren zurückgelassen werden muß, gleichgültig, ob der Besitzer darauf verzichtet oder nicht. Denn da dieser meistens im Augenblick einer Untersuchung seiner Waren sich nicht über die Tragweite eines Verzichts klar ist, wird er meistens auf eine diesbezügliche Frage zu erkennen geben, daß ihm an der Zurücklassung einer versiegelten Probe nicht viel gelegen sei. Besonders muß schließlich auch darauf gedrungen werden, daß unter keinen Umständen die bei einer evtl. Verurteilung erhobenen Strafgelder an die Untersuchungsämter geleitet werden. Denn hierdurch wird nicht nur die Objektivität der Untersuchungsämter von vornherein in ein ungünstiges Licht gestellt, sondern es wird u. a. ein Interesse der Untersuchungsämter an einer möglichst scharfen Handhabung der Bestimmungen konstruiert. Es genügt nicht, diesen Einwand mit dem Hinweis abzutun, daß im Augenblick große Schwierigkeiten für eine andere Regelung der Unterhaltungskosten der Untersuchungsämter bestehen, denn es darf noch nicht einmal der Anschein einer mangelnden Objektivität der betreffenden Institute erweckt werden.

Diese wichtigsten, die Oeffentlichkeit interessierenden Mängel müssen unter allen Umständen bei der endgültigen Gesetzfassung in Fortfall kommen. Darüber hinaus muß versucht werden, mehr als es der vorliegende Entwurf tut, die Wünsche der Organisationen der Erzeuger und der Handel- und Gewerbetreibenden zu berücksichtigen."

Die vorstehenden Mängel im Lebensmittelgesetzentwurf betreffen auch den Milchhandel und das Molkereigewerbe. Vergegenwärtigen wir wir uns z. B. nur den heutigen Milchhandel. Nach dem Gesetz sollen sämtliche Nahrungsmittel, also auch Milch in Packungen mit Angabe des Maßes, der Herstellung und des Fabrikates in den Handel gebracht werden. Der ganze Milchhandel würde hierdurch einen schweren Stoß erhalten; denn wieviel Milchhändler und Molkereien sind finanziell in der Lage, ihren Betrieb auf Flaschenmilchvertrieb umzustellen. Den Behörden mit ihren Betrieben würde hierdurch die beste Gelegenheit geboten, den freien Milchhandel sofort auszuschalten, weil letzterer größtenteils nicht in der Lage ist, dem Gesetze Folge zu leisten. Eine selbstverständliche Verteuerung derMilch muß eintreten, womit unseren Kindern und dem Volkswohl nicht gedient ist. Es ist jetzt Pflicht der Milchhändler und Molkereien sich zu rühren und eine geschlossene Front gegenüber dem Gesetzgeber einzunehmen. —

H. D. in A.

Die Behandlung der Treibriemen. Von besonderer Wichtigkeit in den Molkereien sind unzweifelhaft die Treibriemen. Nicht allein, daß durch dieselben die Kraft und Wirkung unserer Maschinen auf die Arbeitsmaschinen übertragen wird, sondern von ihrer guten Beschaffenheit



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Apparate zur Herstellung von **rindenl. Käse**
Apparate zur Herstellung von **Magarine**
Apparate zur Herstellung von **Kondensmilch**
Apparate zur Herstellung von **Milchpulver**
liefert zu sehr günstigen Preisen
Ing. Baum, Altona a. E., Wohlersallee 19

Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung
Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Allen voran
sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei **sehr preiswert**, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.
Es kann nur **Ihr Vorteil** sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.
Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Hermann Wilke, Landsberg a.W.
Fliesen-Spezial-Geschäft, Fernruf 768
fertigt seit 16 Jahren Wand- u. Fußboden
Fliesenbeläge
für Molkereianlagen, Kühlräume etc.
Referenzen größter Betriebe.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

nd zweckmäßigen Behandlung ist auch die Sicherheit unseres Betriebes im großen Teil abhängig. Das Reißen eines Treibriemens wirkt nicht ur störend, sondern auch verlustbringend, wenn hierdurch Milchapparate berlaufen und die kostbare Milch in den Kanal läuft. Schon mancher erwalter oder Besitzer wird erstaunt gewesen sein, wenn der eben neu ngeschaffte Riemen nach kurzer Zeit Risse zeigte oder gar unbrauchbar worden ist. Es wird natürlich die Schuld dem Lieferanten zugeschrie=n, weil die Qualität des Riemens minderwertig war. Es wird in den enigsten Fällen daran gedacht, daß dieser schnelle Verschleiß durch Ver=chlässigung oder unzweckmäßige Behandlung verschuldet sein kann.

Häufig sieht man in Molkereibetrieben, daß bei schlechtziehenden er schlaffen Riemen große Mengen Harz, Kolophonium oder andere ste, klebrige Substanzen verwendet werden. Jeder Fachmann soll wissen, ß diese Mittel nur von kurzer Wirkung sind und man gezwungen ist, lbst während der kurzen Dauer des täglichen Betriebes immer wieder den eben erwähnten Mitteln zu greifen. Diese Art der Riemenspan=ng ist falsch und aus folgenden Gründen zu verwerfen. Das Harz, olophonium usw. teilt sich nicht allein dem Riemen mit, sondern zum eil auch den Riemenscheiben. Oft trifft man Scheiben an, welche zen=meterdick mit diesen Substanzen belegt sind. Wer kennt nicht das kni=rne Geräusch beim Gebrauch von Harz? Die Ursache liegt allein darin, ß dasselbe durch die durch Reibung erzeugte Wärme weich wird und n Riemen auf die Scheibe festklebt; dadurch, daß sich der Riemen mit ewalt von der Scheibe losreißt, entsteht das Geräusch. Auf die Dauer reift dieses gewaltsame Losreißen der Riemen natürlich an und dieselben erden dadurch schnell verbraucht. Um das Gleiten der Riemen zu ver=ndern, ist es am zweckmäßigsten, wenn eine kleine Kürzung vorgenom=en wird. Es ist ganz selbstverständlich, daß die Spannung nicht zu stark in darf, da man dadurch den Antrieb nur erschweren, unnötig Kraft rschwenden, die Elastizität des Riemens aufheben und den gewünschten rfolg nicht erreichen würde.

Um einen Riemen zu spannen, gibt es verschiedene Wege. Bei Le=rriemen, die nicht allzu breit sind, wendet man in Molkereien meistens arrysverbinder an, weil sie sich durch schnelle Handhabung und gute icherheit auszeichnen. Die Ausführung ist folgende: Man schneidet aus m zuspannenden Riemen soviel, daß er eine mittlere Spannung erhält, gt den Verbinder mit dem Rücken auf einen Holzblock und schlägt das ne Ende des Riemens bis zur Hälfte des Verbinders auf. Durch ein uflegen von Holz oder Leder wird beim Zusammenschlagen erreicht, daß e Zähne des Verbinders geschont werden und derselbe für evtl. spätere pannung benutzt werden kann. In derselben Weise wird dann die an=re Hälfte des Riemens befestigt. Man unterlasse, mit dem Hammer auf e Zähne des Verbinders zu schlagen, weil hierdurch der Verbinder un=rauchbar gemacht wird. Sollte der Riemen für den Verbinder zu groß in und ein größerer Verbinder ist nicht zur Stelle, so ist man gezwungen, viel von beiden Seiten desselben an der Verbindungsstelle — und noch was darüber hinaus — abzuschneiden, daß er im rechten Winkel zum erbinder steht.

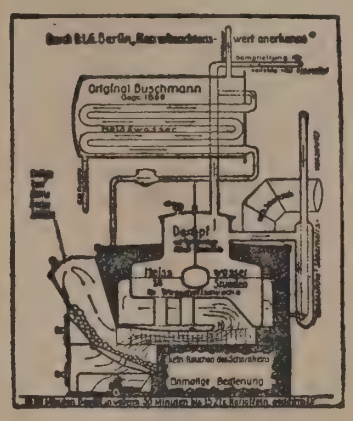
Bei sehr dünnen Riemen kommt es vor, daß die Zähne des Verbin=rs durch das Leder hindurch gehen. Es empfiehlt sich deshalb, etwas ech oder Riemenschmiere in die Zähne zu drücken, um das lästige Klap=rn auf den Scheiben einzuschränken. Bei baumwollenen oder Kamel=ar=Treibriemen verwendet man Harrysverbinder nicht. Bei diesen so=ie bei sehr breiten Lederriemen benutzt man am besten den Nähriemen. as Nähen kann durch Übereinanderlegen der Enden des Riemens oder rch stumpfes Aneinanderlegen und Verbindung durch ein Stück Leder eschehen. Die mit einem Locheisen eingeschlagenen Nählöcher müssen öglichst weit von einander und mindestens 2—3 Ztm. von der Kante des nähenden Riemens entfernt sein. Der Knoten des Nähriemens muß allen Fällen auf der Außenseite des Riemens liegen. Hieraus ergibt h, daß man bei sehr schmalen Liederriemen keine Näh= oder Binderiemen rwenden wird. Außer den vorstehenden Verbindungsarten mögen noch e durch Schrauben und Metalldraht erwähnt werden. Als allgemeine esichtspunkte für die Spannung der Riemen gelten folgende: Riemen=eiben, welche horizontal zu einander liegen, und deren Achsen sich ziem=ch weit von einander befinden, bedürfen weniger Spannung wie solche, ren Scheiben vertikal zu einander liegen, da die Wirkung der eigenen chwere bei vertikal (senkrecht) gestellten Scheiben zum großen Teil fort=llt. Die Achsenentfernung bei horizontal gestellten Scheiben soll jedoch —8 mm. tunlichst nicht überschreiten, da die Riemen sonst leicht ins chwanken geraten, durch Stöße die Bewegung hemmen und leicht aus=nander reißen. Der Lauf des Riemens kann verschiedener Art sein. ür den Molkereibetrieb kommen nur der offene und der gekreuzte in etracht. Ersterer gibt der zu treibenden Welle denselben Lauf wie der eibenden, beim gekreuzten Lauf wird sich die getriebene Welle der trei=nden entgegengesetzt bewegen. Es ist wohl ohne Frage, daß gekreuzte iemen stärker ziehen als offene. In dem Maße, wie vielfach angenom=en wird, ist dies aber nicht der Fall, da die Kraft bei gekreuzten Rie=en mehr auf den Rädern der Scheiben liegt und hierdurch viel von ihr rloren gehen muß.

Ob für einen Molkereibetrieb am besten Leder=, Baumwoll= oder amelhaar=Riemen Verwendung finden sollten, läßt sich schwer entschei=n; zum mindesten sind aber gute Baumwoll= oder Kamelhaar=Riemen n Lederriemen gleichwertig, da sie eine sehr starke Widerstandsfähigkeit gen Feuchtigkeit besitzen.

Über die Behandlung von Lederriemen im allgemeinen mag hier ch folgendes erwähnt werden. Es ist vom außerordentlichen Nutzen, n Riemen mit einem guten Lederfett zu behandeln. Treibriemen der entrifuge und der Milchapparate, welche im Betrieb durch Milch be=itzt werden, wasche man von Zeit zu Zeit gründlich mit warmem Wasser, ocke sie und fette sie dann gut ein. Das Einfetten geschieht am Besten der Sonne, da dann das Fett besser einzieht. Niemals darf man jedoch n Riemen mit Öl tränken, oder, was noch unsinniger wäre, die Scheiben it Öl einfetten. Gutes Lederfett läßt sich auf folgende Art leicht und illig herstellen. 1 Teil Talg, 4 Teile Fischtran, 1 Teil Kolophonium und Teil Holzteer. Diese Teile müssen gemischt, erwärmt und hiermit die rher mit lauwarmem Wasser gut gereinigten und getrockneten Riemen äftig eingerieben werden, und zwar so, wie früher die Militärstiefel be=rbeitet werden mußten. Diese Einfettung kann man alle drei Monate iederholen und bleiben dann die behandelten Treibriemen auf lange eit betriebsfähig.

H. D. in A.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.

Aelteste Spezialfirma.

Ich habe die Großfabrikation der

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

—

Nahtlos gezogen

—

Im Vollbade mehrfach verzinnt

—

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 8.

ROSTSTÄBE

hochfeuerbeständig und kohlensparend

liefert in allen vorkommenden Systemen prompt

Roststabhaus Silex in Hamburg

G. m. b. H.

Spezialroststabfabrik Hamburg-Billbrook

Heizbare Zuchtschweineställe. Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 85. Im allgemeinen sollten Zuchtschweineställe so eingebaut werden, daß sie nicht geheizt zu werden brauchen. Ist jedoch beim Bau hierauf nicht die nötige Rücksicht genommen worden, so empfiehlt es sich, um das Gedeihen der Ferkel nicht zu gefährden, in der Mitte des Stalles einen Ofen aus Ziegelsteinen (feuerfeste Mauersteine) aufzuführen. Diese Ofen halten die Wärme ziemlich lange und geben sie auch gleichmäßig im Raum ab. Wo Dampfheizung vorhanden ist, sollte ein runder Dampfofen, der mit kleinen Feldsteinen gefüllt ist, zur Aufstellung gelangen, wie man ihn häufig in Käsekellern vorfindet. Auch diese Öfen halten die Wärme sehr gut, geben eine angenehme Temperatur im ganzen Raum und können mit Abdampf gespeist werden. Nicht zu empfehlen sind dagegen die eisernen Öfen, da dieselben nicht die notwendige gleichmäßige Wärme hergeben, sondern in ihrer Nähe eine ungewöhnlich hohe Temperatur zeitigen, während die weiteren Flächen nicht genügend erwärmt werden. Die Öfen kühlen bei dauernder Beschickung schnell ab und sind auch leicht in der feuchten Stallluft der Verrostung ausgesetzt.

In einem größeren Zuchtschweinestall auf dem Lande, der auf natürlichem Wege nicht warm gehalten werden konnte, fand ich eine Heizung vor, die zur Nachahmung empfohlen werden kann. Der Zuchtstall war so eingerichtet, daß neben allen Buchten der Mutterschweine ein Raum lag, der als Futterraum für die Ferkel bestimmt und mit der Mutterbucht durch ein Loch als Ferkeldurchgang verbunden war. Die Trennungswand war in ihrer unteren Hälfte hohl, d. h. doppelwandig und wurde als Heizung benutzt. Vom Mittelgang des Stalles aus wurde dieser Hohlraum in der kalten Jahreszeit mit einem länglichen eisernen Kasten beschickt, der mit glühenden Briketts oder Grudekoks gefüllt war, ähnlich wie die Heizung der Eisenbahnwagen in früheren Zeiten oder wohl noch jetzt der Nebenstrecken. Das Einschubloch war mit einer durchlöcherten Eisenklappe geschlossen, während gegenüber in der Außenwand ebenfalls eine kleine durchlöcherte Eisenplatte eingemauert war.

Feuersgefahr ist ausgeschlossen. Die Wände wurden nun sehr bald warm und wirkten so gut wie ein Ziegelsteinofen. Die kleinen Ferkel merkten bald die warme Wand und zogen sich nach erfolgter Atzung dahin zurück. Damit nun nicht ein Totdrücken der kleinen Ferkel durch die Muttersau erfolgen kann, sind ringsum in die Wände der Mutterbucht in Entfernung von ungefähr 15 Ztm. eiserne Rundstäbe eingemauert.

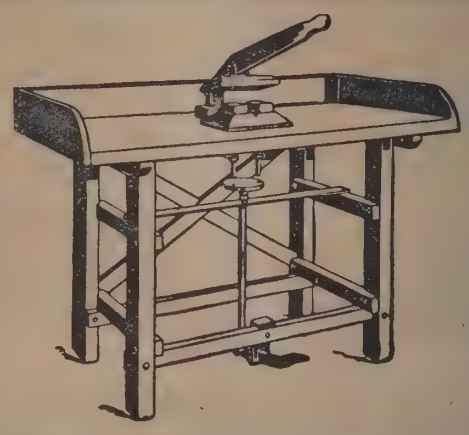
Die Einrichtung hat sich dort sehr gut bewährt und es wurde stets darauf geachtet, daß mit der Heizung einige Tage vor Beginn des Ferkelns begonnen wurde, was man sich nach der Trächtigkeitsdauer sehr leicht ausrechnen kann. Die kleinen Tierchen gebrauchen gerade in den ersten Lebenswochen Wärme, die sehr viel zu einem guten Gedeihen beiträgt. Deshalb ist in einem Zuchtschweinestall stets darauf zu achten, daß eine Temperatur von ungefähr 14—16 Grad Cels. im Durchschnitt vorhanden ist.

G. Langheinrich, Berlin.

Bäckerei als Nebenbetrieb einer Molkerei. Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 97. Aus dem Inhalt der Fragestellung kann man schließen, daß der Fragesteller keine Fachkenntnisse in der Einrichtung und den Betrieb einer Dampfbäckerei haben kann. Von vornherein kann man deshalb nur warnen, einen sozusagen unrentabelen Molkereibetrieb durch eine weitere Anlage zu beschweren, über deren Rentabilität keine Erfahrungen vorhanden sind. Wenn der Satz richtig ist, daß zur ordnungsmäßigen Ausnutzung eines jeden Gewerbes Kenntnisse und Erfahrungen erforderlich sind, so wird dies auch bei der Anlage einer Dampfbäckerei zutreffen. Irgend eine Konkurrenz wird sicherlich ebenfalls schon vorhanden sein, wenn auch aus der Anfrage nichts hervorgeht, ob es sich um eine rein ländliche Molkerei oder um eine Molkerei in einer kleineren oder größeren Stadt handelt. In den größeren Städten und in der Großstadt weiß die Hausfrau ganz genau die Qualitätsunterschiede zwischen den Produkten der verschiedenen Bäckereien zu beurteilen. In allen Fällen wird es sich jedoch bei diesen Bäckereien um Einrichtungen handeln, die von Fachleuten getroffen sind. Wenn hier schon starke Qualitätsunterschiede zum Ausdruck kommen, dann ist nicht anzunehmen, daß ein Laie von vornherein nur erstklassige Ware herstellen wird. Vielmehr wird er aus praktischen Versuchen erst lernen müssen. Derartige Versuche werden aber stets mit erheblichen Kosten verbunden sein, die unbedingt zum Ausbau des eigentlichen Molkereibetriebes besser verwendet werden können. Zu jedem Gewerbe gehören neben technischen Kenntnissen ein gewisses Maß von kaufmännischen Fähigkeiten, um irgendein Unternehmen vorwärts zu bringen. Ganz verkehrt würde es sein, einen Geschäftsbetrieb, den man an sich nicht kennt, vorübergehend als Lückenbüßer für einen ebenfalls nicht voll ausgenutzten Geschäftsbetrieb einzurichten. Es gibt allerdings einige wenige Molkereien, die die Anlage einer Bäckerei ins Große übersetzt haben und mit ihrer Anlage zweifellos gute Erfolge hatten. Nach den von dem Fragesteller vorgesehenen Räumlichkeiten zu urteilen, kann es sich jedoch nur um eine Anlage kleinsten Stiles handeln. Kleine Betriebe können aber auch nur kleine Gewinne abwerfen und es erscheint mehr als fraglich, ob der durch die vorgesehene Anlage zu erwartende Gewinn durch die aus ungenügender Sachkenntnis zu erwartenden Verluste ausgeglichen wird. Sollte jedoch eine nur halbwegs brauchbare Anlage geschaffen werden, so werden neben dem eigentlichen Backraum, mit dem dazu gehörenden Backofen, noch weitere Räumlichkeiten für Aufstellung der unbedingt notwendigen Geräte oder Maschinen, ein Raum für die Aufbewahrung des Rohmaterials und das fertige Produkt erforderlich sein. Die Gesamtkosten, einschließlich eines sich rentierenden Backofens, werden sich immerhin auf etwa 3—5000 ℳ belaufen. Notwendig wird auch die Einstellung eines gelernten Bäckers sein, damit die ersten Versuche nicht schon zur Aufgabe der Anlage führen. Es gibt dagegen andere Nebenbetriebe, die sich für eine Molkerei eignen.

Diese Nebenbetriebe sind ebenfalls, wie der Molkereibetrieb, dem landwirtschaftlichen Betrieb verwandt und deren Einrichtung erfordert weder ein größeres Anlagekapital noch größere technische Kenntnisse. Hierzu gehört vor allen Dingen die Eierverwertung oder die Einrichtung einer Geflügelmastanstalt. Bei beiden Einrichtungen sind nur geringe Anlagekapitalien erforderlich und große Verluste, die aus Mangel an Fachkenntnissen eintreten können, so gut wie ausgeschlossen. Allerdings eignen sich die Wintermonate nicht zur Einrichtung dieser beiden Nebenbetriebe. Dagegen ist die Schweinemast augenblicklich ein recht lohnendes Geschäft. Man muß bei jedem fertig ausgebildeten Molkereifachmann voraussetzen, daß er wenigstens über die Fütterung von Ferkeln oder jungen Schweinen unterrichtet ist. Ein Schweinestall für etwa 20—40

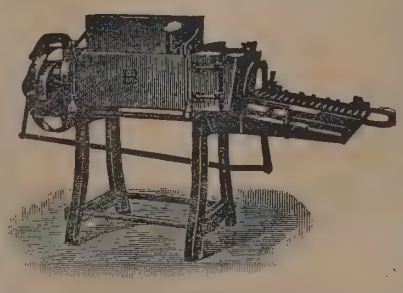
Jotak G.m.b.H.
Hannover
Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte
Union-Kugellager-Kraftzentrifugen
Gestanzte und geschweißte Milchkannen
Fachmännische Beratung
Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak



Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Milchkontobücher
in wasserfestem Einband
liefert schnell und preiswert
Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim.

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Durch Milchuntersuchungen auf Fettgehalt schützen sich die Molkereien vor großem Schaden. Das chemische Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim erledigt Massenfettbestimmungen schnell und zuverlässig. Probeflaschen und Konservierungsmittel in Kisten oder Körben werden leihweise zur Verfügung gestellt.

leine und größere Schweine erfordert mit sämtlichen Einrichtungsgegenänden nicht Summen, wie der Bau eines rentablen Backofens mit dazu ehörendem Backraum. Bei der Schweinemast wird im übrigen das Kapital in verhältnismäßig kurzer Zeit umgesetzt und die zu erzielenden Gewinne sorgen dafür, daß letzten Endes nur eine geringe Summe als totes Kapital festliegt. Bei der Einrichtung der Schweinemast wird Voraussetzung sein müssen, daß die betreffende Molkerei durch Herstellung von Käse den augenblicklich unrentabelen reinen Molkereibetrieb einschränkt, um in der selbstgewonnenen Molke zugleich ein wichtiges Futtermittel für die Schweine zur Verfügung zu haben. F.

Schwarzwerden des Tilsiter-Käses, (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 91.)

I.

Aus Ihrer Anfrage geht leider nicht hervor, ob der im Monat Mai ergestellte Tilsiter Käse schon aus Weidemilch, oder noch aus Stallmilch ergestellt wurde.

Die Einlabungstemperatur von 29 Gr. Cels. halte ich für Tilsiter Vollfettkäse für zu niedrig, da bei einer so niedrigen Temperatur die Milch nicht vollkommen dickt, wenigstens nicht, wenn sie normalen Säuregrad besitzt und die richtige Labmenge genommen wurde. Um einen erstklassigen Tilsiter Vollfettkäse zu erzielen, muß man die Milch genau bei Anlieferung auf Säuregrad prüfen.

Ich habe als langjähriger Tilsiter Käser nie unter 32 Grad Cels. eingelabt, ließ 40—45 Minuten dicken, möglichst mit zugedecktem Kessel, damit die obere Schicht nicht abkühlt. Das Vorkäsen soll ca. 30 Minuten dauern, ca. 10 Minuten läßt man den Bruch absetzen. Hierauf verrührt man langsam und gleichmäßig und wärmt ca. 10—15 Minuten auf 42 Grad Cels. nach. Der Bruch muß nun noch weiter 20—30 Minuten lang gerührt werden, wobei darauf zu achten ist, daß der Bruch gleichmäßig und trocken, etwa Erbsengroß ist.

Die Formen müssen allerdings vollständig rostfrei sein, ebenso der Kessel. Wo man blanke Kupferkessel verwendet, müssen diese allerdings peinlichst sauber gehalten werden.

Die zu verwendende Salzsorte darf nicht zu alt und muß mit abgekochtem Wasser hergestellt sein. Die Käse müssen bevor sie auf Bretter gelegt werden, vollständig abgetropft sein. Die Käsebretter müssen aus ganz trockenem, weißem, astfreiem Tannenholz sein (keine Kiefer oder Fichte).

Der Lagerkeller darf besonders für die erste Reifungsperiode nicht zu feucht oder zu kalt sein, denn dadurch werden die Käse anfangs schmierig und später schwarz unter der Rinde. Auch ist es ratsam, besonders in der ersten Zeit, die Lagerbretter öfter zu wechseln. Ich habe bei dieser Arbeitsweise in meiner Praxis nie schwarze Käse gehabt. Frz. Hoffmann.

II.

An dem Schwarzwerden des Käses wird die schadhafte Verzinnung des Kessels und auch der Formen schuld haben, und zwar die letzteren am meisten. Wenn auch der Fragesteller schreibt, daß an der Innenfläche der Formen wenig Rost zu sehen ist, so dürfte doch an den Rändern der Löchre viel Rost sein.

Ich empfehle, zunächst den Käsekessel neu verzinnen zu lassen und dann die Blechformen zum alten Eisen zu werfen. Lassen Sie sich Form, Innenmaß angeben, macht Ihnen jeder Böttcher solche Formen. Vor Innen aus Eichenholz vom Böttchre anfertigen. Wenn Sie das genaue Gebrauchnahme sind die Formen mehrere Tage in Wasser auszulaugen und zuletzt 1—2 Tage in Buttermilch.

Die Formen aus Holz sind m. E. viel praktischer als solche aus Blech. Ich glaube, daß die Verwendung der letzteren oft auch die Ursache des Blähens der Käse ist. Der Käse kühlt in den Blechformen auf der Oberfläche zu schnell ab, es bleibt zuviel Molke im Innern, die in Gährung kommt und das Blähen verursacht.

Wir stellen hier seit Jahren halbfette Tilsiter Käse her und haben noch keinen schwarzen oder blähenden Käse gehabt. D.

Berichtigung. In Nr. 100 Seite 1825 der Molkereizeitung muß es in dem Artikel „Ueber eingedickte Milch" unter der Rubrik „Sprechsaal" im Absatz 6, Zeile 2, statt ca. 5 Atm., **ca. 0,5 Atm.** heißen.

Bücherschau.

Die Molkereidampfmaschine und ihr Betrieb. Von Albert Fischer, Bergedorf. Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim 1925. Preis 3,— *M.*

Dem ersten Buch von Albert Fischer, das die Molkereidampfkessel behandelt, ist jetzt ein weiteres gefolgt, welches die Molkereidampfmaschine bespricht. Auch hier ist Fischer seinem Grundsatz treu geblieben, eine leicht verständliche Einführung in die Mechanik vorauszuschicken. (Lediglich bei dem Kapitel „Die Arbeit" wäre die Anwendung der Bezeichnung mkg. für die Leistung besser vermieden worden, da Leistung = Arbeit je Zeiteinheit ist, also die Dimension mkg./sek. hat.) Dann bringt Verfasser die Grundzüge des Diagramms und des Indizierens, bespricht eingehend die Teile der Dampfmaschine, sowie die Arten derselben, die Hilfseinrichtungen, Einbau, auftretende Fehler usw. Die Auswahl der Abbildungen ist außerordentlich sorgfältig, so daß das geschriebene Wort durch die Anschauung ausgezeichnet unterstützt wird — ich denke hierbei besonders an die Abbildung der Ridersteuerung, von welcher man in der Literatur anschauliche Bilder nur schwer findet.

Wenn Verfasser in seinem Vorwort schreibt, daß das Buch eine Lücke ausfüllen soll, so kann man wohl sagen, daß der Vorsatz restlos geglückt ist. Dem Molkereischüler wird es eine wertvolle Ergänzung des Unterrichts sein, die er bisher schmerzlich vermißt hat und auch der alte erfahrene Fachmann wird eine Fülle praktischer Winke finden.

Der Einband ist geschmackvoll und dauerhaft, der Druck klar. — Dem Büchlein ist eine recht weite Verbreitung zu wünschen.

Kuhlig, Assistent am Institut für Maschinenwesen der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

An dem begonnenen

Betriebsleiterkursus der Molkereischule Braunschweig

können noch einige Herren teilnehmen. Meldungen erbittet

Direktor Krause.

Molkerei-Schule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrgangs am **6. Oktober 1925.**
Nähere Auskunft erteilt (3963) **Direktor Hoffmeister.**

Stellen-Angebote

Gesucht zum 1. Oktober ein tücht.

Molk.-Verwalter.

Es kommen nur Herren mit besten Zeugnissen und vielseitiger Erfahrung in Frage. Meldungen sind zu richten an den Vorstand der **Molkerei-Genossenschaft Bandelow,** Kr. Prenzlau. (4735

Suche zum 1. oder 15. November einen tüchtigen, unverheirateten

Fachmann

der Spezialist in der Herstellung einer Ia Schlagsahne ist. Es woll. sich nur solche Bewerber melden, die über eine hinreichende Praxis verfügen und erstklassige Zeugnisse aufzuweisen haben. (4764
Molkerei Wilhelm Idelberger, Badbergen i. Hann.

Gesucht wird ein tüchtiger erfahrener, kathol. (4735

Betriebsleiter

Derselbe muß im kaufm. sowie im prakt. Betrieb durchaus bewandert sein. Antritt muß sobald als möglich erfolgen. Offerten nebst Lebenslauf u. Zeugnisse sind an den Vorsitzenden, Herrn **Velten, Pipenheim Krs. Bonn,** zu richten.
Molk.-Gen. Berkum, Krs. Bonn.

Suche zum Antritt am 1. Oktbr. einen (4379

tüchtigen Gehilfen

perfekt. Käser, der firm ist in Tilsiter vollfett, Steinbusch., Romadur u. Quadratkäse, Butterei, Milchuntersuch., Betrieb, Reparaturen selbst ausführt und sich vor keiner Arbeit scheut. Angebote mit Zeugnisabschriften u. Geh.-Ansprüch. an
G. Wahner, Meierei Guttstadt in Ostpreußen.

Ein erster
Gehilfe
selbständiger u. fleißig. Arbeiter, firm in der Tilsiter Käserei, wie in Bedienung von Kessel u. Maschinen zu sofort gesucht. Meldung. m. Altersang., Zeugn.-Abschrift. u. Geh.-Forderg. unter **4399** an diese Zeitung.

Gesucht z. 1. Okt. bei hoh. Gehalt ein durchaus tücht., kräft. (4523

Meierei-Gehilfe

für alle Arbeiten des Vollbetrieb.
J. Hammer, Meierei-Genoss. Petersdorf, Ins. Fehmarn i. Holst.

Wir suchen einen tüchtigen, soliden, angehenden (4434

Gehilfen

welcher auch für schriftliche Arbeiten Interesse hat, für alle vorkommenden Arbeiten. Betrieb elektr. Bewerbungen mit Gehaltsforder. und Antrittstermin erbittet
Molkerei-Genossenschaft Dorphagen b. Greifenberg i. Pomm.

Wir suchen zu sofort tüchtig. jung.

Gehilfen

für Butterei und Milchversand. Bewerbungen m. Zeugnisabschr. erb.
Molkerei Südlohn, Kreis Ahaus in Westf. 4536

Suchen zum 20. 9. einen jungen, zuverlässigen (4344

Gehilfen

Bewerbungen mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbeten.
Molkerei-Genossenschaft Drüber Kreis Einbeck.

Zu sofort oder 1. 10. suche einen jungen, fleißgen, vor allem sauber.

Gehilfen

für alle in der Molkerei vorkommenden Arbeiten. Gehalt n. Übereinkunft. (4402
Karl Kaiser, Molk. Schwanebeck bei Halberstadt.

Für unseren städtischen Betrieb suchen wir zum baldmöglichen Antritt einen jungen, durchaus zuverlässigen

Gehilfen

Kraftwagenführer bevorzugt. Angenehme und dauernde Stellung. Gehalt nach Tarif. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften unter **4660** an diese Zeitung.

Zum 1. Oktober oder einige Tage später ein junger, tüchtiger

Gehilfe

für Molkerei und Käserei gesucht.
Holter Molkerei e. G. m. b. H., Holt bei Straelen. 4597

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen katholischen (4668

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gute Handschrift und sicheres Rechnen erforderlich. Gefl. Bewerbungen mit Alter und Gehaltsanspr. erb.
Molkerei Keppeln, Kreis Cleve.

Suche zum 15. 9. eventl. etwas später einen tüchtigen, älteren, erfahrenen (4646

Gehilfen

als alleinigen, der gute Kenntnisse in Käserei besitzen muß. Gehalt o. Abzug 60,— *M.* Angebote mit Zeugnisabschriften an
Direktor Döhring Radlewe-Herrnstadt i. Schles.

Für unseren modernst. Großbetrieb suchen wir zum 1. Oktober, evtl. etwas früher, einen tüchtigen und zuverlässigen

Gehilfen

für Butt., Annahme und Milchversand. Ders. muß mit den betr. Arbeit. durchaus vertr. sein, insbesondere von viel. Lieferanten die Milch mit Mahlers Wagen flott annehmen können. Stellung ist gut und dauernd. Angeb. nebst Zeugnisabschriften und Geh.-Ford. erbeten an (4628
Molk.-Gen. Friedeburg, e. G. m. u. H., Friedeburg i. Ostfrsld.

Zum baldigen Antritt oder 1. 10. suche ich einen zuverlässigen, an peinliche Sauberkeit und Ordnung gewöhnten jüngeren (4450

Gehilfen

vorwiegend für Käserei.
Georg Langer, Molkerei Heinrichau, Bez. Breslau.

Einen durchaus soliden u. fleißig.

Weichkäsergehilfen

möglichst nicht unter 20 Jahren, sucht zu sofortigem Antritt (4754
Meierei Freital i. Sa., Inh. H. Zimmermann.

Briefkasten

M. N. Für einen Grundstücksverkauf, der im Juni 1923 gegen sofortige Bezahlung des ganzen Kaufpreises erfolgt ist, gibt es keine Aufwertung. Eine solche kommt nur in Frage für Restkaufhypotheken, die jetzt noch bestehen, oder die nach dem 15. Juni 1922 abgetragen sind.

B. B. L. Zur richtigen Beurteilung Ihrer Frage wäre es zweckmäßig gewesen, wenn Sie uns eine Käseprobe eingesandt hätten; falls der Fehler noch nicht behoben ist, natürlich auch eine Quargprobe. — Da das Reifen der Käse nur auf die Tätigkeit von Bakterien zurückzuführen ist, liegt die Vermutung nahe, daß solche, an der Reifung der Käse beteiligten Bakterien garnicht oder doch nur spärlich im Quarg vorhanden sind. Und das kann der Fall sein, wenn der Quarg stark übersäuert ist, wenn er aus hocherhitzter Milch hergestellt wurde, wenn er verbrannt ist oder wenn er stark gesalzen und eingestampft gewesen ist. Man kann in solchen Fällen nichts weiter tun, als guten Frischquarg oder auch angereiften Käse mit zu verarbeiten. Ob Ihre verschiedenen Maßnahmen, die den Käse zum Reifen bringen sollten, angebracht waren, läßt sich ohne Kenntnis der örtlichen Verhältnisse nicht entscheiden; wir sind aber der Meinung, daß in Ihrem Falle nur der Quarg die Ursache Ihres Fehlers ist. Wir geben Ihnen daher folgenden Rat: „Verarbeiten Sie wenn möglich eine andere Quargsorte, und zwar frische, einwandfreie Ware, oder vermischen Sie Quarg von dem bisherigen Hersteller mit einer anderen Sorte bezw. mit gutem, angereiftem Käse.

Molkerei X. Es ist vollständig unmöglich, unter Verhältnissen, wie Sie sie schildern, eine gute Butter herzustellen. Uns ist es nur unverständlich, daß das die Gutsverwaltung nicht selbst einsieht. Es muß mit den landwirtschaftlichen Kenntnissen dieser Gutsverwaltung doch wirklich sehr traurig bestellt sein. Ist schon das Wasser wegen seiner hohen Temperatur zum Kühlen der Sahne völlig ungeeignet, so darf es aus hygienischen Gründen unter keinen Umständen zum Waschen der Butter verwendet werden. Das Wasser soll mindestens eine Temperatur von 12 Gr. Cels. haben. Wo die Temperatur darüber hinausgeht, benötigt man unbedingt eine Kühlmaschine. Je weiter man nämlich die Sahne herunterkühlen kann, umso besser ist die Qualität der Butter, umso besser ist aber auch die Ausbeute. Was die hygienische Beschaffenheit des Wassers anbetrifft, so empfehlen wir, es einmal bakteriologisch untersuchen zu lassen. — Sie müssen ganz energisch darauf dringen, daß ein Brunnen angelegt wird; denn nur wenn kaltes, einwandfreies Wasser zur Verfügung steht, kann gute Butter hergestellt werden.

Molkerei Qu. Sie kaufen deutsche und ausländische Butter zu. Nachdem Sie dieselbe geknetet und geformt haben, bringen Sie sie in den Kühlraum, damit sie dort hart wird. Ihr Abnehmer klagt nun darüber, daß die Butter, so bald sie eine Zeit gelagert hat, weich und schmierig wird, und sie selbst möchten wissen, worauf diese Erscheinung zurückzuführen ist und wie man es macht, daß die Butter eine feste Konsistenz behält. Um festzustellen, worauf in Ihrem Falle das Weich- und Schmierigwerden der zugekauften Butter zurückzuführen ist, müßte man vor allen Dingen wissen, wie die Butter hergestellt wurde, also wie vor allen Dingen der Rahm behandelt wurde, bei welcher Temperatur gebuttert wurde, wie groß man z. B. die Butterklümpchen werden ließ und wie man salzte und knetete. Auch wäre es nicht unwichtig, wenn man wüßte, was für Futter die Kühe erhalten. Um diese Angelegenheit also richtig beurteilen zu können, müßte man gewissermaßen das ganze „Vorleben" der Butter kennen. Da wir aber in diesem Falle nichts weiter über die Herstellung und dergleichen wissen, können wir über die Ursache des Fehlers auch nur Vermutungen anstellen. Wir können uns da kurz fassen: Bekanntlich enthält das Butterfett im Frühjahr und Sommer infolge Fütterung der Kühe mit Grünfutter mehr Olein, die Butter ist dadurch an sich schon weicher. Hinzu kommt die Einwirkung der Wärme, die sich namentlich dort unangenehm bemerkbar macht, wo man weder Eis noch künstliche Kälte zur Verfügung hat. Gerade in diesen Monaten heißt es doppelt aufpassen, damit die Butter nicht überarbeitet, nicht weich und schmierig wird. Wichtig ist, daß die Sahne mehrere Stunden ganz tief gehalten wird, damit möglichst alle Fettkügelchen vor dem Buttern erstarren. Die Butterungstemperatur soll so tief wie möglich sein, mit dem Buttern höre man auf, wenn die Butterkügelchen so groß wie ein Stecknadelknopf sind. Das Kneten muß vorsichtig erfolgen, vor allen Dingen knete man das erste Mal nur kurze Zeit. Höchstwahrscheinlich ist die zugekaufte Butter schon in Bezug auf Konsistenz nicht ganz einwandfrei, hat vielleicht auch auf dem Transport durch die hohe Wärme (Ende Juli) gelitten. Es ist also weiter nicht verwunderlich, wenn die Butter, nachdem Sie sie noch mal geknetet haben, weich und schmierig wird. Weich konnte die Butter in diesem Sommer doch überhaupt leicht werden, zumal gerade kleine Butterhandlungen keine Kühlgelegenheit haben. — Sie können nun weiter nichts tun, als Ihre Butterlieferanten auf den Übelstand hinweisen, oder eventl. von anderer Stelle Butter beziehen. Dann aber müssen Sie prüfen, ob Sie selbst nicht die Butter zu lange kneten, also überarbeiten.

C. U. Ihre Ansicht ist zweifellos richtig. Aber trotzdem müssen Sie immer damit rechnen, daß Sie von Nahrungsmittelchemikern zur Anzeige gebracht werden, wenn Sie mageren Romadurkäse herstellen und ihn in Packungen mit der Aufschrift „feiner Romadurtafelkäse" in den Handel bringen. Wir haben wiederholt darauf hingewiesen, daß ein magerer Käse sehr wohl auch ein „feiner Käse" sein kann, und daß nirgends vorgeschrieben ist, daß Romadur oder auch Camembert erst von einem bestimmten Fettgehalt an hergestellt werden dürfte. Aber dennoch möchten wir Ihnen den Rat geben, Romadurkäse mindestens mit einem Fettgehalt von 20 Proz. herzustellen, nicht um Unannehmlichkeiten aus dem Wege zu gehen, sondern lediglich deshalb, damit der Romadurcharakter ausgeprägter hervortritt. Es gelingt nämlich nicht jedem, aus Magermilch einen Käse mit zartem, geschmeidigem Teig herzustellen. Und in solchem Falle hat der Käser eigentlich auch kein Recht, nur lediglich, weil sein Käse die Romadurform hat, denselben als Romadur oder gar als feinen Romadur zu bezeichnen. Es ist darum nur zu begrüßen, daß in verschiedenen deutschen Landesteilen gewisse Käsesorten nur mit einem bestimmten Fettgehalt hergestellt werden dürfen.

Molkerei T. Der Einfluß der Futtermittel auf die Menge und den Fettgehalt der Milch ist nicht so groß als das häufig angenommen wird. Selbstverständlich wird eine Kuh, welcher durch das Futter nicht genü-

Ein in allen Fächern eines Molkereibetriebes erfahrener, verheir.

Molkereigehilfe

mit kleiner Familie, für Gutsmolkerei von ca. 1000 Liter täglich u. Weichkäsefabrik.-Betrieb zu sofort gesucht. Gehalt nach Übereinkunft. Angebote unter 4566 an diese Ztg.

Ein nicht zu junger, tüchtiger

Molkereigehilfe

der auch in der Weichkäserei bewandert ist, kann zu sofort eintret.
Dampfmolkerei Kleszowen
Krs. Darkehmen, Ostpr.

Für Molk.-Betrieb wird eine an saub. Arbeiten gewöhnte **Gehilfin** gesucht. Es handelt sich um die Verarbeitung von täglich 300 bis 500 Liter Milch in Flaschen. Dies. muß in der Freizeit mit im Hausstand helfen, durchaus ehrlich und zuverlässig sein. Anfangsgehalt 45 Mk. Antritt evtl. sofort, spätest. am 1. Okt. Ang. an **Aug. Schäfer, Itzehoe,** Villa Voßkate, Breitenburgerweg . Telefon 38. (4472

Wir suchen einen jungen (3828

Gehilfen

als zweiten für Butterei und etwas Limburger Käserei. Gelegenheit z. Kontorarbeit. Angeb. mit Geh.-Forderungen usw. erb.
Molkerei-Genoss. Niemegk
Bezirk Potsdam.

Suche zum beliebigen Antritt ev. sofort einen jungen arbeitsfreud.

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat, bevorzugt werden Brandenburger u. Schlesier. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsang. erb.
Molkerei Dom. Kienberg b. Berlin
Strecke Nauen—Oranienburg.

Aelteren, tüchtigen

Gehilfen

der selbständig arbeitet, sucht zu sof.
Molkerei Straudaunen, Kr. Lyck,
Ostpr. 4534

Zum Antritt per 1. Oktober 1925 oder später suche ich einen tüchtig., sauberen (4765

Gehilfen

im Alter von 18—22 Jahren für Butterei gegen hohes Gehalt. Bewerber, welche Erfahrung in Till. Käserei haben, werden bevorzugt. Bewerbungen erbitte mit Angabe der Gehaltsforderungen an
Molkerei Leerhafe H. Ringel,
Leerhafe (Ostfr.)
Station Wittmund

Angehender Gehilfe

findet zum 20. September oder 1. Oktober Stellung. (4805
Zentralmolk. Wierthe b. Alvesse
(Braunschweig).

Jungen, sauberen (4734

Molkereigehilfen

stellt baldmöglichst oder spätestens 1. Oktober ein
Molk.-Gen. Klockenhagen
bei Ribnitz in Mecklenburg.
Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche erbeten.

Suche zum 1. Oktober tüchtigen, ehrlichen, soliden (4775

Gehilfen

als alleinigen, welcher selbständig arbeitet, keine Arbeit scheut, in der Herstellung von Frühstücks-, Camembert-, Romadur- u. Quadrat-Käse große Erfahrung besitzt. Gehaltsforderung bei freier Station sofort erbeten. Einige Zeugnisabschriften erwünscht.
Molkerei Neudamm, N.-M.

Wir suchen zum 1. Oktober evtl. etwas früher **zwei** durchaus tüchtige, saubere (4762

Molkerei-Gehilfen

Evtl. findet auch Sohn achtbarer Eltern als **Lehrling** Aufnahme. Bewerbungen mit Zeugnissen an
Meierei Bredenbek i. Holst.

Suche zum 1. Oktober einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten, tüchtigen, zuverlässigen (4326

Gehilfen

welcher in der Weichkäserei nicht ganz unerfahren ist, in **dauernde** Stellung. Gefl. Bewerbung., möglichst mit Zeugnisabschriften, an
Arwed Burkhardt
Dampfmolkerei **Grube**
b. Wilsnack.

Für meine Camembertkäserei suche ich tüchtigen, fixen, zuverlässigen, ehrlichen (4535

Gehilfen

f. alle vorkommenden Arbeiten bei gutem Gehalt, freier Station und freien Kassen. Eintritt beliebig Bewerber wollen ihre Zeugnisabschriften einsenden.
Centralmolkerei Häfele,
Wolfenbüttel.

Zum sofortigen Antritt junger, angehender

Gehilfe

gesucht. Gehalt nach Tarif, jedoch bei Zufriedenheit bald mehr. Evt. kann Sohn achtbarer Eltern mit guter Schulbildung als **Lehrling** eintreten. (4729
Molkerei Heinde e. G.,
Station Gr.-Düngen b. Hildesheim

Zum 1. Oktober suchen gewissenhaften, jungen 4732

Gehilfen

als alleinigen, d. auch befähigt ist, Milchabrechnung zu machen und n. Anweisung Bücher zu führen. Gehalt 70 *M* und freie Station.
Dampfmolkerei Stotternheim
bei Erfurt
Seeck & Richter.

Suche zum 1. 10. 25 äuß. tüchtigen

Gehilfen

der auch in Käserei Erfahrung hat. Meldungen mit Gehaltsanspr. an
Molkerei Bad Sachsa,
Südharz. 4788

Da mein Gehilfe eine Verwalterstelle übernimmt, suche ich zum 1. Oktober einen äußerst tüchtigen, ehrlichen (4777

1. Gehilfen.

Wenn möglich, Empfehlungen erwünscht.
Central-Molkerei Dessau,
W. Ellmann.

Junger Gehilfe

welcher seine Lehrzeit beendet, für alle vokommenden Arbeiten zu sofort oder etwas später gesucht.
Dampfmolkerei Apolda i. Thür.

1. Gehilfe

zum 1. Oktober gesucht, der auch längere Erfahrung in Käserei hat. Anfangsgehalt Mk. 50.—. 4783
Molk.-Gen. Polzin in Pomm.

Jungen, kräftigen (4778

Gehilfen

der auch mit Pferden umgehen kann per 1. Oktober gesucht. Anfangsgehalt 50.— Mk.
Molkerei Gollmitz, N.-L.
bei Finsterwalde.
Alfred Jugel.

Wegen plötzlicher Erkrankung unseres **Gehilfen** suchen wir zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, soliden (4766

Gehilfen

für Maschinen. Auch Hilfe bei anderen Molkereiarbeiten. Daselbst kann auch ein junger Mann als

Lehrling

eintreten.
Molkerei-Genossenschaft Kosiadel,
Kreis Glogau.

Weichkäser

für Brie und Camembert. Anf.-Gehalt 65 *M* u. freie Kassen. Nach ½ Jahre Reisevergütung. Angebote mit Zeugnis-Aschriften erbitt.
Molkerei Lauck, O.-Pr.,
Kr. Pr.-Holland. 4516

nd Nährstoffe zugeführt werden, niemals hohe Milcherträge liefern, enigstens auf die Dauer nicht. Auch die Bekömmlichkeit und die nstige Beschaffenheit der Futtermittel werden natürlich mehr oder eniger auch Menge und Güte der Milch beeinflussen. Letzten Endes er spielt doch die Veranlagung der Tiere die Hauptrolle. So ist z. B. rch die Tätigkeit der Kontrollvereine der deutlichste Beweis dafür er- acht, daß durch planmäßige Zucht Fettgehalt und Milchmenge in ver- ltnismäßig kurzer Zeit ganz erheblich gesteigert werden können.

J. R. in H. Um die lästigen Milben in der Käserei los zu werden, ässen Sie sehr gewissenhaft verfahren. Falls es sich bewerkstelligen läßt, es am besten, die Käse in einen anderen Raum zu schaffen und sie rt mit Oel, Salzlauge oder Spiritus wiederholt abzureiben. Dann uß natürlich auch der Lagerraum gründlich gesäubert werden. Decke d Wände sind mit Kalkmilch zu streichen, die Bretter und Gestelle mit dalauge oder heißem Seifenwasser gründlich zu waschen; denn von der ründlichkeit Ihrer Arbeit hängt es ab, ob Sie die Milben los werden er nicht.

Nachtrag.

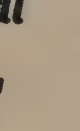
Butter- und Käseschau der Landwirtschaftskammer für die Provinz nnover. Am 22. September, vormittags 10½ Uhr, Preisrichten r Butter- und Käseproben. Der Zutritt ist nur den Preisrichtern ge- ttet.

Am 23. September, vormittags 11 Uhr: Eröffnung der Aus- llung. Nachm. 2 Uhr: Versammlung.

1. Das Ergebnis der Butterprüfung. Berichterstatter: Abteilungsvor- steher Molkerei-Instruktor Staege.
2. Das Ergebnis der Käseprüfung. Berichterstatter: Schriftleiter Litt-Hildesheim.
3. Nützliche und schädliche Pilze der Butterei und Käserei, Lichtbilder-Vortrag von Herrn Prof. Dr. Henneberg-Kiel.

Anschließend gemeinsames Mittagessen mit Damen und gemütliches eisammensein. Weitere Anmeldungen zur Teilnahme am Mittagessen tten wir umgehend an die Landwirtschaftskammer zu richten.

Willst Du streichen allerhand
Schreib' an Firma A. V. Branth
Hamburg 8.



Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Wir suchen zum 1. Oktober einen verlässigen (4835

Gehilfen

r Butterei und Betrieb bei 60.— -M. Gehalt und freien Kassen. ngebote nebst Zeugnisabschriften beten an

Zentral-Molkerei Löbau i. Sa.,
ingetr. Gen. m. beschr. Haftpfl.
Dittmann.

Zum 1. Oktober suchen wir tücht.

Molkereigehilfen

s Maschinenführer. Es wollen h nur solche melden, die **unbed. her und zuverlässig** mit neuzeit- hen Molkereimaschinen u. Appa- ten wie Dampfkessel, Dampfma- inen, Kohlensäure-Kühlanl., Er- zer, Westfalia- u. Alfa-Separa- ren arbeiten können. Bei guter istung und Führung die Möglich- it, hier zu heiraten, gegeben. Off. it Zeugnisabschriften, Gehaltsfor- rung., sowie Angabe des Alters d der Konfession erbittet (4838

lolkereigenossensch. Dahme (Mark)
Kliewer.

Suche zu sofort einen zuverlässig., liden, arbeitsfreudigen (4846

Gehilfen

r alle vorkommenden Arbeiten. ute Kenntnisse in der Hart- und eichkäserei Bedingung. Anfangs- halt *M* 55.—. Meldungen mit eugnisabschriften an

W. Stein, Molkerei Burgdorf
in Braunschweig.
Telefon: Lesse 96.

Suche jungen (4833

Gehilfen

der keine Arbeit scheut und fleißig ist, auch junge **Meierein** wird angestellt. Guter Gehalt wird gezahlt. Offerten an

Dampfmolkerei Domnitz,
Saalkreis

Suchen zum 1. Oktober einen fleißigen und zuverlässigen (4839

1. Gehilfen

welcher mit der Führung sämtl. Maschinen, insbes. Kohlensäure-Kühlmaschine, bestens vertraut ist. Anfangsgehalt 60—65 *M* bei freier Station und Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten.

Molkerei Levern i. Westfl.
Station Bohmte.

Achtung!

Suche für meinen hiesigen, mod. Betrieb einen fixen, peinlich saub.

Gehilfen

für alle Betriebsarbeiten bei Anfangsgehalt p. Monat 60.— Mark. Nur häuslich gesinnte Leute, rein national, mögen sich melden. Bahnstation Niebüll, mit Kleinbahn w. nach Blocksberg. Offerten erbittet

Meierei Blocksberg, Post Dagebüll,
Kreis Tondern (Süd). 4859

Zuverlässiger, sauberer (4860

Gehilfe

auch in Weichkäs. bewandert zum baldigen Antritt gesucht. Gehalt 50 *M* und freie Station.

O. Boden, Elstertalmolkerei
Elstra in Sachsen.

Suchen zu sofort oder bald (4494

tüchtigen Gehilfen

für Kessel und Maschinen, der kleine Reparaturen selbst ausführen und die Anlage in gutem Zustande erhalten kann. Außerdem einen

Gehilfen

für Butterei und Käserei. Gehalt für beide Stellen 70 Mark bei freier Station und Kassen.

Wwe. J. Büning Nachfg., Cleve, Niederrhein.

Suche einen in Harzkäsefabrikat. erfahrenen (4858

Gehilfen

der gute marktfähige Ware herst.

O. Tamms, Gersdorf a. Qu.,
Station Gersdorf-Waldau.

Suche zum 1. 10. einen ehrlichen, an Sauberkeit gewöhnten (4871

Gehilfen

welcher in der Weichkäserei einwandfrei bewandert ist und selbständig arbeiten kann. Zeugnisabschriften und Geh.-Forderg. erb.

Rud. Zobl
Molkerei Kubschütz i. Sa.

Ehepaar

oder solche, die sich verheiraten wollen, zur Führung meiner gutgehenden Käserei gesucht. Betrieb ist auf eigene Rechnung zu übernehmen. Etwas Kapital erforderlich. Angebote unter 4875 an ds. Zeitung.

Wir suchen zum 1. Oktober einen **ersten Gehilfen**
bei 50 *M* Gehalt, desgleichen einen **zweiten** b. 50 *M* Gehalt, beide freie Station und Kassen, beide f. sämtliche vorkommenden Arbeiten. Off. mit Zeugnisabschriften erbeten an

Molkereigenossenschaft Wilsum,
Grafschaft Bentheim.
Stat. Neuenhaus, Prov. Hannover,
Rupprecht, Insp. 4872

Wir suchen für sofort oder zum 1. Oktober eine tüchtige (4862

Meierin

für Betrieb und Hilfe im Haushalt, desgleichen einen jungen

Gehilfen

f. alle vorkommend. Arbeiten. Off. mit Zeugnisabschr. u. Gehaltsang. erbeten.

Molkerei Lüchow in Hann.

Zum 1. 10. findet tüchtiger, in Frischmilchbehandlung erfahrenere jüngerer (4863

Gehilfe

Stellung. Guter Butterformer Bedingung. Angebote mit Gehaltsansprüchen erbittet

Dampfmolkerei Roßlau, Anhalt.

Tüchtiger, zuverlässiger (4887

Verkäufer

für Milchverkaufswagen für sofort gesucht. Angeb. mit Zeugnisabschriften an

Dampfmolkerei Tschernow
bei Küstrin.

Junger Mann aus gut. Familie als (4801

Molkerei-Lehrling

zu sofort gesucht.

Molkerei Hohnstedt
Post Edesheim i. Leinetal.

Wir suchen zum 1. Oktober einen tüchtigen, zuverlässigen (4627

Chauffeur

für uns. neuen Dürkopp-Schnellastwagen, welcher die Versandmilch täglich zur Stadt fährt und in der übrig. Zeit vorkommende Reparat. ausführt. Molk.-Fachmann oder Motorschlosser bevorzugt, gut. Wagenpfleg. mit Führerschein 3 b verlangt. Da Vertr.-Post., etwas Sicherheit erwünscht. Angeb. nebst Zeugnissen und Gehaltsford. erb.

Molkerei-Genoss. Friedeburg
e. G. m. u. H., Friedeburg, Ostfrsl.

Käsesalzer und Lagerarbeiter

gesucht (4730

Mann & Friedeborn, Hildesheim.

Suchen zum baldig. Antritt ein. kräftigen, nicht unter 16 Jahre alt.

Lehrling,

evtl. zur weiteren Ausbildung unt. günstigen Bedingungen. Bewerb. erbittet (4585

Molkerei-Verein Daber
Krs. Naugard.

Suche zum 1. Oktober eine tüchtige, saubere

Meierin

welche selbständig arbeiten kann, f. Butterei und Hilfe im Haushalt. Gehalt 40 Mk. und freie Kassen. Angebote nebst Zeugnisabschriften erbeten. Desgleichen kann ein jung.

Gehilfe

eintreten für alle vorkommenden Arbeiten. (4723

Molkerei-Genossensch. Trabuhn,
Kreis Lüchow i. H.
H. Prieß.

Suche zum 1. Oktober eine an Ordnung und Sauberkeit gewöhnte tüchtige, zuverlässige (4669

Meierin

für Betrieb und Milchversand in dauernde Stellung. Geh. 50 Mk. Angebote an

Dampfmolkerei Obermöllern
bei Bad Kösen.

Jüngerer, ehrlicher (4837

Meierist

der im Butterausformen bewand. ist, für sofort gesucht. Angeb. mit Gehaltsansprüchen an

Gotthelf Michaelis & Co., Leipzig
Kohlgartenstr. 3.

Suche zum 1. Oktober oder einige Tage früher eine tüchtige (4792

Meierin

für Butterei und Hilfe im Haushalt. Gehalt 45 *M* u. freie Stat. u. Kassen. Bewerbungen erbittet

A. Warneke, Molkerei Rhade
Kreis Zeven, Bremen 5.

Suche zum 1. Oktober

Meierin

oder Fachmannswitwe für Haushalt und Hilfe in der Molkerei n. Redel, Krs. Belgard i. Pommern. Angebote erbittet mit Gehaltsang.

Henkel, z. Zt. Teschendorf,
Bez. Stettin. (4737

Stelle besetzt. Den zahlreichen Bewerbern besten Dank. (4742

Molkerei Horn,
Kreis Lippstadt.

Die erste Gehilfenstelle besetzt, den vielen Herren Bewerbern besten Dank. 4803

Hess. Dampfmolkerei Karl Wahl,
Holzhausen, Kr. Kirchhain.

Hesse

Lehrlingsprüfung
im Molkereigewerbe.
2. Aufl., 78 S., Pr. 2,50 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-
Zeitung, Hildesheim.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 **Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96**

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Tüchtiger, lediger
Molkereifachmann
13 Jahre im Fach, Absolvent der Molk.-Schule Wangen, bewand. in der Herstellung sämtlicher Weichkäsesorten, in Butterei u. Masch.-Wesen bestens vertraut, sucht, gestützt auf vorzügliche Zeugnisse, Stellung in größerem Betrieb als Oberkäser. Die Gelegenheit bietet sich kaufmännisch zu betätigen. Angebote unt. **4482** an diese Zeitung.

Molkereiverwalter
Mitte 30 Jahre alt, verheiratet, in ungekündigter Stelle, möchte sich verändern in Lebens- evtl. Dauerstellung als Verwalter, Betriebsleiter oder sonstigen Vertrauensposten, wo Wohnung vorhand. Mit Buchführg., Butt., Milchannahme, Masch.-Wesen, im Umgang mit der Kundschaft und Lieferanten ist er aufs beste vertraut, als Käser garantiert er für marktfäh. Ware in Brie, Tilsiter, Weißlacker, Limburger, Romadur Speisequarg, Schichtkäse, Kochkäse, goldgelbe Harzkäse, und Spezial. in Camembert, nicht zu unterscheid. v Marke Edelweiß. Beste Zeugnisse u. Referenz. stehen zur Verfügung. Angeb. unt. **4611** an diese Zeitung.

Molkerei-Fachmann
(christl.), Mitte zwanziger, höhere Schulen besucht, edel gesinnt, aus bestdenkender Familie, sucht angenehme Dauerstellung als **Stütze des Chefs**, wo spätere Verheiratung od. Einheirat erwünscht ist. Angebote unt. „Ernstgemeint" Nr. **4292** durch diese Zeitung.

Strebsamer Fachmann,
Mitte 20er, Spez. Camembert und Brie, f. pa. Ware garantier., auf jetziger Stelle als Oberk. tät., sucht zum 1. 10. Dauerstellung. Werte Angebote u. **Ch. 4503** an d. Zeitung

Strebsamer, ehrlicher
Molkereifachmann,
24 Jahre alt, ledig, im 7. Berufsjahre, sucht zum 1. Oktober Stellung a. Gutsmeier, Rahmstationsleiter, Obermeier oder sonstigen Vertrauensposten. Such. hat bereits 2 Betriebe selbständig geleit. und ist im praktischen und theoretischen aufs beste vertr., wurde aus Polen ausgew. u. bef. sich in gedr. Lage. Geg. gl. Werte Ang. erb. u. **Westfalen Nr. 4654** a. d. Zeitung.

Molkereifachmann,
24 J. alt, sucht, gestützt auf gute Kenntnisse u. Zeugnisse, Stellung. Selb. ist vertraut mit Kessel und Maschin., Kühlanl., Butterei, Käs., Milchannahme u. Abrechn.-Wesen. W. Ang. mit Gehaltsanspr. erb. **E. Stamer, Sandesneben**, Bz. Hamb.

Tüchtiger Molkereifachmann
Mitte 20er, sucht zum 1. 10. oder etwas später Stellung als Rahmstationsleiter, Gutsmeier, Oberm., wo Verheiratg. gestattet ist. Selbiger ist noch in ungekünd. Stellg. Kaution 1000 ℳ in bar wird gestellt. Gute Zeugnisse vorhanden. Ang. u. **4708** an ds. Ztg.

Strebs. gewissenhaft. Fachmann
27 Jahre alt, 13 Jahre ununterbrochen im Fach, in ungekündigter Stellung, sucht zum beliebig. Antritt Dauerstellg. in städt. Betriebe wo er seine umfangreichen kaufm. Kenntnisse, verbunden mit guten Umgangsformen, verwerten kann. Selbiger beherrscht sämtl. Gebiete des Faches, auch Käs. vollständig, u. könnte den Chef in allen Fällen vertreten. Wert wird weniger auf Gehalt, als auf Stellung gelegt, wo man durch zielbewußte Arbeit und deren Erfolg Befriedig findet. Beste Zeugn. u. Referenz. vorhand. Gefl. Angeb. unter **W. L. 4615** an diese Zeitung.

Jüng. verh. Fachmann sucht Stell. als Lagerist, Milchverkäufer oder sonstigen Vertrauensposten. Ang. u. **4616** an diese Zeitung.

Suche für mein. **Molkereiverwalter**, den ich in jed. Richtung warm empfehlen kann, Stellung, wo er Frau u. Kind bei sich haben kann. **Taucher, Polzwitz** b. Rügenwalde, Pommern. (4614

Tücht., strebs., an selbständ. Arb. gewöhnter **Fachmann**, 24 Jahre a., sucht zum 1. Okt. Stellung. Selb. ist mit sämtl. Maschinen, Kühlanlage, Harz- u. Weichkäs., sowie alle vorkommenden Arbeiten vertraut. Letzte Stellung 3 Jahre. G. Zeugnisse u. Empfehl. vorhanden. Werte Angebote erb. **Gehilfe der Molkerei Sottrum**, Bez. Bremen. (4710

Staatl geprüft. Molk.-Verwalt. verheir., techn., kaufm. u. theoret. gebildet, in ungekünd. Stellg., w. sich zu verändern. Garant. f. hohe Milchverwert., erstklass. Produkt. u. rentable Leitg. des Betriebes. Pa. Referenzen aus ersten Fachkreisen zur Verfüg. Angeb. unt. **4651** an diese Zeitung.

Gehilfe
24 Jahre, sucht z. 1. Okt. od. früher Stellung. Selb. ist vertr. mit sämtl. Facharbeiten sow. Butterei, Weich- u. Tilsi. Käserei u. legt mehr Wert auf angenehme Dauerst. als auf hoh. Gehalt. Auf letzt. Stelle mehr. Jahre tätig gew. Werte Ang. erb. **Müller, Central-Molkerei, Bobersberg a. Bober.** 4310

Suche für einen (4624
Gehilfen
der mich während meiner Krankheit 4 Monate vertreten hat, und den ich bestens empfehlen kann, z. 1. Okt. Stellung.
G. Nagel, Molker.-Gen. Gr.-Hohenrade, Kreis Königsberg i. Ostpr.

Molkereigehilfe
28 Jahre alt, mit allen Maschinen sowie elektr. Lichtanlage durchaus vertraut, perfekter Hart- u. Weichkäser, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zum 1. 10. Stellung. Gefäll. Angebote bitte zu richten an (4497
Schmidt
Molkerei Leerhafe
Station Wittmund, Ostfrsld.

Junger Gehilfe,
18½ Jahre alt, sucht z. 1. 10. oder einige Tage sp. Stell. Werte Angebote sind z. richt. an **Willy Reuter, Molkerei Unna, Westf.** (4528

Suchen für jungen, tüchtigen
Gehilfen
welcher hier seine 3jährige Lehrzeit beendet, vom Verband geprüft u. noch ½ Jahr Gehilfe war, zum 1. Oktober anderweitig Stellung. Am liebsten Vollbetrieb, um sich in der Käserei auszubilden. Zu gleicher Zeit suchen wir einen tüchtigen
jungen Gehilfen
für Betrieb und nachmittags etwas Kontorarbeiten. Gefl. Offert. erb.
Molkerei-Gen. Gützlaffshagen,
Kreis Greifenberg. 4329

19jähriger Molkereigehilfe,
3jähr. Lehrz., ½ J. Praxis, Besitzersj., j. Stell., w. Gel. vorh., sich weit. auszub., ger. Lohnanspr. Genossenschafts- oder Vollbetr. erw.
Walter Trauschke, Dresden-Leuben.

Junger, kräftiger
Molkereigehilfe,
19 Jahre alt, sucht zum 15. 9. 25 od. später Stellung. Angeb. erb.
Rudolf Harberbier, Poggensiek auf Fehrmarn. (4526

Molkereigehilfe
23 Jahre alt, an selbst., gewissenhaftes Arb. gewöhnt, gute Kenntnisse in Maschinenwesen sow. auch Hart- und Weichkäserei, in Abrechnungswesen bestens vertraut, sucht Stelle, am liebsten da wo er einen Kraftwagen bedienen kann, d. schon Kenntnisse vorhanden. Gute Zeugn. steh. z. Verf. Antr. k. sof. erf. Ang. mit Gehalt erbeten. (4556
Alfred Seitz, Römhild i. Thür.

Molkereigehilfe
22 Jahre alt, mit sämtl. Maschinen vertraut, perfekter Tils. Käser, im Besitze des Führerscheins 3b, sucht zum 1. 10. Stellung, gute Zeugnisse vorhanden. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe bitte zu richten an
Reddig, Molkerei Haltern i. Westf. 4551

Zuverlässiger, gewissenhafter
Gehilfe
22 Jahre, in all. Zweigen d. Faches gut durchgebildet, technisch u. kaufmännisch, im Besitze des Führersch. 3b, auch in diesem Fache weitgeh. Kenntnisse besitzend, sucht zum 1. Oktober Dauerstellung b. guter Behandlung. Sehr gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Gegend gl. Gefl. Angebote an (4552
Harms, Sanit.-Meierei, **Rittergut Mehrow**, Post Ahrensfelde-Berlin.

Suchen für einen tüchtigen
Gehilfen
den wir gut empfehlen könne
Stellung als 1. Gehilfe oder so
Vertrauensposten. Antritt kön
zum 1. Oktober erfolgen. Gefl. A
gebote mit Gehaltsangaben an
Zentralmeierei Wahlstedt i. H. 46

Strebsamer selbständiger
Gehilfe
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse
Kenntnisse zum 15. 9. oder eini
Tage später gut bez. Dauerstellur
Selbiger ist 23 Jahre alt und e
arbeitet sicher und selbständ
in städtischen sowie ländlichen B
trieben und scheut keine Arbeit,
spez. Tilsiter Käser u. war als s
cher in mehreren Käsereien Ost
tätig. Gegend gleich. Gefl. An
bote erbittet (45
Otto Heyn, z. Zt. Berlin,
Münzstr. 9,
bei Herrn A. Krejci.

Tüchtiger Molkereigehilfe
21 J. alt, sucht z. 1. 10. 25 Stellu
im Vollbetrieb. Selbiger ist n
offen ins Fach schlagenden Arbe
vertraut. Ang. erbeten an **Ge
Neugebauer, Molkerei Naake & C
Dresden-Laubegast.** 47

Junger strebsamer
Molkereigehilfe
im 9. Berufsjahre, der in all
Zweigen des Faches tätig gewes
ist u. über pa. Zeugnisse verfü
sucht zum baldigen Antritt Stell
gleich welcher Art. Werte Ange
erbeten u. Nr. **4577** an diese Z

Durchaus zuverläss., sol. **Gehil**
der schon als Obermeier tät. w
und eine Genoss.-Molk. selbständ
rentabel geleitet hat, sucht z. bel
big. Antritt Stellg., am liebst. i
wo Gelegenheit gebot. wird, sich
der Weichkäs. auszubild. Gefl. A
gebote erb. (46
R. Gertsch
Jühnde bei Dransfeld.

Jung. Gehilfe sucht Stellg., über
auch d. Fahr. ein. Milchw. **Walt
Schöndube, Hohendodeleben, Mg**

Wir suchen für einen tücht. ält
Gehilfen zum 1. Okt. Stellung, a
liebsten i. gr. städt. Betrieben. A
gebote erb. w. dir. an **E. Hölzne
Molkerei Kubschütz, Bautzen.** (44
Molkerei Lübben.

Für ehrlichen, strebsamen 44
Gehilfen
der einschließlich Lehrzeit 5 Jah
bei mir tätig war, suche ich zum
10. Stellung in größerem Betrieb
Georg Langer,
Molkerei Heinrichau, Bez. Bresla

Suche für ehrlichen arbeitsam
Gehilfen, der mit Maschin., But
Weichkäserei, Milchversand gut ve
traut ist, bald Stellung. (48
Weichkäserei Hagen
Kreis Neustadt a. Rbg.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 15. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. rzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qua- tät 2,175 ℳ, 2. Qualität 2,00—2,05 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Hamburg, 16. Sept. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschafts- mmer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der leierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. r ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auk- onen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auf- aggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es urden verkauft:

4	Drittel	1. Kl.	zu	203,60*	Mk.	4	Drittel 1. Kl. zu 198,60 Mk.
6	„	1. „	„	203,50*	„	3	„ 1. „ „ 198,50 „
7	„	1. „	„	203,40*	„	2	„ 1. „ „ 198,40 „
8	„	1. „	„	203,30*	„	1	„ 1. „ „ 198,20 „
2	„	1. „	„	203,20*	„	10	„ 1. „ „ 198,— „
4	„	1. „	„	203,—*	„	1	„ 1. „ „ 197,50 „
5	„	1. „	„	202,90*	„	5	„ 1. „ „ 197,— „
5	„	1. „	„	202,—*	„	2	„ 1. „ „ 196,60 „
2	„	1. „	„	199,70	„	2	„ 1. „ „ 196,50 „
6	„	1. „	„	199,60	„	6	„ 1. „ „ 196,— „
2	„	1. „	„	199,50	„	7	„ 1. „ „ 195,50 „
1	„	1. „	„	199,40	„	10	„ 1. „ „ 195,— „
2	„	1. „	„	199,30	„	2	„ 1. „ „ 194,50 „
5	„	1. „	„	199,20	„	4	„ 1. „ „ 194,— „
2	„	1. „	„	199,10	„	10	„ 1. „ „ 193,— „
2	„	1. „	„	199,—	„	1	„ 1. „ „ 192,50 „
2	„	1. „	„	198,90	„	5	„ 1. „ „ 192,— „
6	„	1. „	„	198,80	„		

Klasse 486 Drittel zu . . . . . 200,06 Mk. im Durchschnitt
Klasse 15 Drittel zu . . . . . 186,47 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei- tion.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 16. Sept. Bericht der Firma Gust. Schultze u. Sohn. n der Marktlage hat sich im In- und Auslande nichts geändert. Die ufuhren in allerfeinsten Qualitäten lassen sich schlank zu unveränderten reisen räumen, während geringere und abfallende Sorten stärker ange- ten werden und sehr schwer Käufer finden. — Schmalz. Die Preise gen infolge höherer amerikanischer Forderungen eine Kleinigkeit an.

Hamburg, 16. September. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. er vorwöchige Markt begann vielversprechend, enttäuschte jedoch in nem weiteren Verlauf und fiel bald in seine Leblosigkeit zurück. — Die ue Woche scheint wiederum mit besserem Vertrauen zu eröffnen, indem ige Inlandsplätze in der Erteilung von Aufträgen etwas freigiebiger ren und man darf annehmen, daß die zweite Hälfte dieses Monats n einer sogenannten Zollkonjunktur begleitet sein wird. Dabei wäre beachten, daß Notierungserhöhungen tunlichst zu vermeiden wären und r Handel sich von jeden Exzessen fernhalten sollte; denn es wird vor- sichtlich die Erkenntnis aufsteigen, daß ein Teil der Zölle in den zigen Preisen bereits eskomptiert ist. In der heutigen Auktion waren e Butterzufuhren, beeinflußt durch das kühle und nunmehr auch trockene etter, in besserer Qualität zugeführt und Preise konnten gegenüber der rwoche sich um ℳ 4 aufbessern. Immerhin bedeutet dieses noch keinen tscheidenden Tendenzumschwung, da Hamburg hinter den übrigen deut- en Märkten hinsichtlich der Preise zurückgeblieben ist. Die weitere eisentwicklung bleibt abzuwarten. In kanadischer Butter war die chfrage zufriedenstellend, da die Qualitäten gut ausfallen. Sibirische utter in kantefreien Marken begehrt, staffige Marken vernachlässigt. — merikanisches Schmalz: In der Berichtswoche waren kaum ränderungen zu konstatieren. Der Markt schließt zu ungefähr denselben eisen wie vor ca. 8 Tagen. Ware im Freihafen stellt sich gegenwärtig f Dollar 46,—, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ℳ 200.— per 0 Kg. — Dänisches Schmalz: Da die Dänen mit ihren Forde- ngen zurückgegangen sind, und ihre Preise der allgemeinen Marktlage gepaßt haben, so war der Absatz recht befriedigend. Blasenschmalz llt sich gegenwärtig auf ca. ℳ 208,—, Blockschmalz auf ca. ℳ 194,— r 100 Kg.

Hamburg, 16. Sept. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. . b. H. Die Nachfrage nach dänischer Butter ist in der vergangenen Be- chtswoche bedeutend größer gewesen, als in der vorhergehenden Woche. esonders der englische Markt meldete größeren Bedarf an und der Markt staltete sich deshalb bedeutend fester. Die Preise gingen um ca. 6 Sh. her und zwar von 217 Sh. auf 233 Sh. Da die dänische Krone nach ner vorübergehenden Abschwächung wieder nach oben tendiert, läßt sich ch nicht genau voraussehen, wie die Notierung morgen festgesetzt wird. s dürfte aber immerhin mit einer Erhöhung von 15—20 Kronen zu chnen sein, falls keine große Kursveränderung eintritt. Wie sich der arkt weiterhin gestalten wird, läßt sich nicht genau übersehen. Es sind er zurzeit keine Anzeichen zu merken, die auf einer Ermäßigung der reise hinweisen. Man muß deshalb wohl auch für die neue Woche mit veränderten oder vielleicht höheren Preisen rechnen. Die Hamburger Auktion erzielte im Durchschnitt ca. 3,— ℳ mehr als in der Vorwoche. Auch für kanadische und australische Butter werden 2—3 Sh. mehr gefor- dert. Auch sibirische Butter in bester Qualität bedingte einen höheren Preis.

Hildesheim, 17. Sept. Bericht von Mann & Friedeborn. Wenn die Nachfrage auch etwas lebhafter hervortritt, ist die Stimmung doch weniger zuversichtlich. Das Ausland mag sich durch leicht anziehende Preise fester gebärden, macht aber keinen Eindruck, denn das Angebot vom Auslande ist immer noch reichlich und von verschiedenen Seiten fast dringend. Inländische Butter wird reichlicher zugeführt, was auf leichte Abnahme ländlichen Konsums schließen läßt. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 15. Sept. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die vom Auslande erwartete feste Stimmung ist eingetreten. Bis heute vermochte dieselbe aber auf die Preisgestaltung des deutschen But- termarktes nicht einzuwirken, weil die Nachfrage hier garnicht so stark ist. Die hiesige Marktlage zeigt sich abwartend und wieder ist der Fall eingetreten, daß man wie vorletzte Woche an eine nachhaltige Preisstei- gerung nicht glaubt. Vorläufig denkt man an eine Heraufsetzung der Kleinhandelspreise hier noch nicht, weil man den Absatz nicht beunruhi- gen möchte. Dieser Umstand ist jetzt besonders wichtig, denn die breiten Bevölkerungsschichten sind zu wenig damit vertraut, daß der allseitig ge- wünschte Preisabbau die Preisabbau die Preisforderungen für Aus- landsbutter gar nicht beeinflussen kann. Wünschenswert wäre es daher, wenn das Ausland mit den Preisen den Bogen nicht überspannen würde, solange die deutsche Butterproduktion noch nicht zugenommen hat.

Dresden, 14. September. Bericht der Firma Georg Münch. Das Geschäft bewegt sich in unveränderten Bahnen; die Nachfrage kann als gut bezeichnet werden. Da das Ausland eine Preisreduzierung kaum vornehmen wird, so ist auch in den nächsten Tagen mit unver- änderten Preisen zu rechnen, zumal Kolonialbutter fester notiert. — Schmalz. Bei unveränderten Preisen ist der Absatz zufriedenstellend. Größere Posten kommen bei dem hohen Preisstand nicht in Frage. — Margarine. In Margarine bleibt die Nachfrage nach wie vor gut.

Käse.

Köln, 15. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ. Holländer Gouda 45 proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmen- talerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90 ℳ je Kg.

Bodegraven (Holland), 15. Sept. Bericht der Firma H. Goebel u. Co. Vollfette Ware. Markt war heute mäßig. Die besten Par- tien wurden jedoch noch gut bezahlt. 1. Qualität hfl. 67—72, schwere bis hfl. 75,—, 2. Qualität hfl. 58—65, Anfuhr 368 Partien. Stimmung: fest. Molkerei-Ware. Keine Änderung von Bedeutung. Frische Gouda- käse, 20 proz. 47 Gulden, 30 proz. 54—55 Gulden, 40 proz. 63,— Gulden. Etwas gelagerte, 40 proz. 64—65 Gulden, Edamerkäse 20 proz. 47—48 Gd., 30 proz. 54—55 Gulden, 40 proz. 63—64 Gulden. Handel: mäßig. Stim- mung: fest. Nordholländische Ware. Ende vergangener Woche etwa sflauer, jetzt fest zu 64½—66 Gulden für prima Ware.

Eier.

Köln, 15. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 17, do., über 55 Gr. 16; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 18—19, do., über 55 Gr. 16—17, unter 55 Gr. 13—14.

Vieh.

Berlin, 16. Sept. Amtl. Bericht der Direktion des Berliner Schlacht- viehmarktes. Der Auftrieb betrug: 1826 Rinder, darunter 400 Bullen, 573 Ochsen, 853 Kühe und Färsen, 1800 Kälber, 8991 Schweine, 140 Aus- landsschweine. Bei Rindern verlief der Markt ruhig, bei Kälbern und Schweinen ziemlich glatt. Die Preise lauten: Ochsen: 1. 57—62, 2. 50 bis 54, 3. 44—48, 4. 40—43. Bullen: 1. 56—60, 2. 48—53, 3. 43—46. Kühe und Färsen: 1. 57—62, 2. 47—53, 3. 34—42, 4. 27—30, 5. 20—24. Fresser: 37—43. Kälber: 1. —, 2. 90—100, 3. 78—88, 4. 65—75, 5. 55—62. Schweine: 1. —, 2. 97—98, 3. 94—97, 4. 89—93, 5. 84—88. Sauen: 85—89.

Berlin, 16. Sept. Amtl. Marktbericht vom Magerviehhof in Frie- drichsfeld. Schweine- u. Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug 210 Schweine und 617 Ferkel. Das Geschäft verlief langsam bei gedrückten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel in Rmk. und für das Stück: Läufer- schweine 7—8 Monate alt 70—85, do. 5—6 Monate alt 55—65, Pölke 3 bis 4 Monate alt 35—50, Ferkel 9—13 Wochen alt 25—33, do. 6—8 Wochen alt 21—25.

Hannover, 16. September. Auftrieb: 132 Ochsen, 96 Bullen, 335 Kühe, 461 Kälber, 1527 Schweine. Handel bei Rindern und Kälbern langsam, bei Schweinen mittel. Preise: Ochsen: 1. 62, 2. 50—57, 3. 40 bis 48, 4. 35. Bullen: 1. 62, 2. 50—50, 3. 45, 4. 30—40. Kühe: 1. 62, 2. 50—58, 3. 36—45, 4. 25—33, 5. 20. Kälber: 1. —, 2. 90, 3. 70—80, 4. 35—65. Schweine: 1. 95, 2. 93, 3. 90, 4. 80—85, 5. 70—75.

Hannover-Lehrte, 15. Sept. Auftrieb: 1532 Ferkel und 76 Läufer- schweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel, Durchschnittsqualität, 6 bis 8 Wochen alt, 21—28 ℳ, 8—12 Wochen alt 28—38 ℳ, Läuferschweine 3 bis 4 Monate alt, 38—50 ℳ, 4—6 Monate alt 50—75 ℳ. Marktverlauf: Sehr langsames Geschäft.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 16. Sept. Der Geschäftsverkehr verlief recht ruhig. Für Weizen war das Angebot klein, während hier seitens der Mühlen und Händler vereinzelt Nachfrage bestand, die aber kaum höhere Preise boten. Für Lieferung waren die Anfangspreise gegen den gestrigen Schluß eher etwas niedriger bei geringer Unternehmungslust. In Roggen war das angebotene Material mäßig, die Nachfrage sehr vorsichtig. Lieferung war ungefähr behauptet. Im Exportgeschäft wird etwas gehandelt, aber bei der bestehenden auswärtigen Konkurrenz bleibt der Nutzen gering. Für Gerste ist die Lage unverändert; nur gute Qualitäten bleiben gefragt. Hafer ist wenig angeboten und die Angebote im Inland führen kaum zum Geschäft. Lieferung war fester. Im Mehlgeschäft ist es sehr still; auch Abforderungen des Konsums haben seit dem seit einigen Tagen andauern- den Streik der Mehlkutscher fast aufgehört. Futterartikel sind dauernd

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 17. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter- otierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. racht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 3 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 0 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 17. Septbr. Notierung der Hamburger Butternotierungs- mmission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne isser p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 196 G.-M. d. Ztr.

still; Kleie ist schwer verkäuflich. Weizen märk. 210—215, Sept. 231, Oktober 233—231,50, Dezember 240,50—238, Roggen märk. 160—163, Okt. 182,50—181,50, Dez. 187—185, Sommergerste 206—235, Wintergerste 174 bis 177, Hafer märk. 174—182, Okt. 183, Dez. 188—191, Mais (l. Berl.) 210—215, Weizenmehl 29,50—33, Roggenmehl 23,50—25,50, Weizenkleie 11,60—11,70, Roggenkleie 10—10,70, Raps 355, Viktoriaerbsen 26—31, Futtererbsen 21—24, Wicken 25—28, Lupinenblau 12,75—14, Rapskuchen 16—16,20, Leinkuchen 22,60—22,80, Trockenschnitzel 12, Soyaschrot 21 bis 21,80, Torfmelasse 8,60—8,80, Kartoffelflocken 17,60—18.

Hamburg, 16. Sept. Getreide. Weizen 214—219, Roggen 164 bis 169, Hafer 185—195, inländische Gerste 188—195, ausländische Gerste 190—210, Mais 190—200 Rmk. alles für 1000 Kg., Raps 20—21 Rm. für 50 Kg. Hirse 11,50—11,75 Gulden, Leinsaat 22—23 Gulden für 100 Kg.

Bremen, 16. Sept. Weizen Manitoba III Okt.-Abl. 13, Manitobafutter 9,50 zollfrei, Axima 77—78 Kg. 9, Abladung 13. Roggen: amerik. 10,80, zollfrei, deutscher 9,85, zollfrei, russischer 9, Abladung 9,20. Gerste: amerikan. Malz 9, unverzollt, Donau-russische 9. Hafer: white clipped 9,20 zollfrei. La-Plata-Mais 10,20, zollfrei. Tendenz still.

Empfehlenswerte Bücher:

Lehrbücher.

Baumeister, Ferd., Milch und Molkereiprodukte Ein Handbuch des Molkereibetriebes. 2. Aufl. von W. Bersch, 320 S. mit 105 Abb. u. 10 Tabell. Wien 1923 Geh. 5,— *M*, geb. 6,— *M*.

Fleischmann, Prof. Dr. W., Lehrbuch der Milchwirtschaft. 6. Aufl., 633 Seiten, 60 Textabb. und 3 Rinderbilder. Berlin 1922. 18,— *M*.

Funk, Dr. V., Die Milchwirtschaft, 3. Aufl 185 Seiten mit 75 Textabb. Berlin 1920. Gebunden 3,— *M*.

Grimmer, Dr. W., Rationelle Milchwirtschaft. Leitfad. für landw. Schulen und Landwirte. 148 S. 1913. 1,50 *M*.

— Leitfaden der Milchhygiene für Land- und Milchwirte. Nahrungsmittelchemiker und Behörden. 283 S. mit 71 Abbild. u. 2 Tafeln 1922. 8,— *M*.

Henkel, Katechismus der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Molk.-Schulen und landw. Lehranstalten, sow. zum Selbstunterricht. 4. Aufl. 358 S. mit 164 Abb. Stuttgart 1920. 5,— *M*.

Hesse, Dr. A., Anleitung zum Bestehen der Lehrlingsprüfung im Molkereigewerbe. 2. Aufl. 78 S. 1924. 2,50 *M*.

Kirchner, Prof. Dr. W., Handbuch d. Milchwirtschaft. 7. Aufl., 579 S. mit 45 Abb 1922. 15,— *M*.

Klein, Dr. J., Erfolgreiche Milchwirtschaft, 3. Aufl., 349 S. mit 94 Abbild. 1922. 8,40 *M*.

— Die praktische Milchwirtschafterin. 118 S. 2. Aufl. mit 29 Textabbild. 1920. 2,40 *M*.

Klenze, Dr. H. v., Der praktische Milchwirt. 173 S., 70 Abb. 4. Aufl. 1910. Kart. 1,70 *M*.

Lauterwald, Dr. Franz, Lehrbuch d. Milchwirtschaft. 1920. 2. Aufl 558 Seiten 9,— *M*.

Peter, Albin, Milchw. Betriebslehre. 278 Seit 2. Aufl. 1923. 10,— *M*.

Rahn, Prof., Dr., Molkereiphysik 1925. 58 Seiten. 1,50 *M*

Schäfers Lehrbuch d. Milchwirtschaft, 9. Auflage von Dr. Teichert. 350 Seit. mit 191 Abbild. 6,— *M*.

Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchkunde. 999 S. mit zahlreich. Textabb. und 3 Tafeln. 20,— *M*.

Stoffel, Prof. Dr. H., Anleitung zur rationellen Milchwirtschaft. 95 S. mit 77 Abbild. 1908. Kart. 1,50 *M*

Tiemann, Prof. Dr. H., Die Milch, ihre Gewinnung, Untersuchung, Behandlung u. Verwertung. 144 S. 96 Abbild. 1913. 2,50 *M*.

Utz, F., Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. Wien 1911. 264 Seit. m. 72 Abb. 5,— *M*

Winkler, Dr. Willibald, Wegweiser für die Milchwirtschaft 1925. 599 Seiten mit 180 Abb. 12,80 *M*.

Wyßmann u. Peter, Milchwirtschaft. Für schweizerische Verhältnisse bearbeitet. 4. Aufl. 1910. 198 S. mit 65 Abbild. und 3 Tabellen. 2,50 *M*.

Allgemeine Milchwirtschaft.

Dallmayer, Dr. A. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Milchzentrifuge. 1913. 75 S. 1,— *M*.

Fleischmann, Prof. Dr. W., Das Molkereiwesen. Ein Buch für die Praxis und Wissenschaft. Mit zahlreichen in den Text eingedruckten Holzschnitten. 1074 S. Braunschweig 1876—79. Geh. 25,— *M*.

Helm, Wilh., Der Milchstaat. Nach dem praktischen Leben für jedermann geschildert. 154 S. Leipzig 1898. 4,— *M*.

— Die Milchwirtschaft in ihren Beziehungen zu Gewerbe und Industrie. 72 S. mit 21 Abb. Leipzig 1896. 1,50 *M*.

— Erfahrungen im Molkereibetriebe. 3. Bd. 871 S. mit 13 Abb. Leipzig. 4,20 *M*.

Koning, C. J., Biologische und biochemische Studien über Milch 1. 131 S. Leipzig 1906. 3,— *M*. 2. 98 S. Leipzig 1908. 2,— *M*. 3. 144 S. Leipzig 1911. 3,— *M*.

Martiny, Prof. Dr. Benno, Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung. Mit 162 in den Text abgedruckten Holzschnitten und zwei lithographischen Tafeln. 2 Bd. Leipzig 1871. Brosch. 16,20 *M*, geb. 19,50 *M*.

— Wörterbuch der Milchwirtschaft aller Länder. Eine Sammlung auf Molkereiwesen und damit verwandter Viehzucht bezüglicher Ausdrücke. 2. Aufl., Leipzig 1907. Geb. 6,— *M*.

— Vor hundert Jahren. Darstellung der Milchwirtschaft Groß-Britanniens um das Jahr 1800. Ein Vorbild für die gegenwärtige Entwicklung der deutschen Milchwirtschaft. 217 S. mit 20 Abb. Leipzig 1904. Geh. 6,— *M*, geb. 8,— *M*.

— Aberglaube im Molkereiwesen. 45 S. Leipzig 1891. 1,50 *M*.

— Geschichte der Rahmgewinnung. 1. Die Aufrahmung mit 3 Vollbildern und 151 Abb. 1909. 24,— *M*.

— 2. 1. Band, Schleuderentrahmung. 530 S. mit 6 Bildnissen und 344 Abb. 1913. 40,— *M*.

Martiny, Prof. Dr. Benno, 2. 2. Band, Schleuderentrahmung. 544 S. mit 3 Bildnissen und 394 Abb. 1915. 40,— *M*.

Nievel, Dr. H., Handbuch der Milchkunde. 13— *M*.

Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchkunde. 999 S. mit zahlreichen Abb. und Tafeln. 20,— *M*

Stohmann, Dr. F., Die Milch und Molkereiprodukte. Ein Handbuch für Milchtechniker und Nahrungsmittelchemiker. 1032 S. mit zahlreichen Abb. 1898. 18,— *M*.

Käserei.

Aufsberg, Th., Labbüchlein für den Käser nach Emmenthaler Art. 22 S. 1,50 *M*.

Bey, J., Französ. Weichkäse, ihre Herstellg. und Behandlung 2. Aufl. 2,— *M*.

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 3. Aufl. 2,— *M*

Die Herstellung von Holländer Käse (Goudakäse, Edamerkäse). 4. Aufl. 16 Seiten mit 16 Abbild. 1,— *M*.

Die Magermilchkäserei. Praktische Anweisung zur Herstellung der hauptsächlichst. Sorten Magermilchkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch. 3. Auflage 41 Seit 1918 2,— *M*.

Euglings Handbuch der praktischen Käserei. 3. Aufl. Herausgegeben von Professor Weigmann. 450 S. mit 151 Abbildung. 10,— *M*.

Fleischmann, Prof. Dr. W., Die Bereitung von Backsteinkäsen. 3. Aufl. Neudruck. 100 Seiten. 1922. 1,60 *M*.

— Psychrometer-Tafeln zur Berechnung des relativen Feuchtigkeitsgehaltes der Luft in Käsekellern. 4. Aufl. 25 S. —,50 *M*.

Hußmann, Dr. Jos. Franz, Anleitung zur Emmenthaler Käserei. 83 S. mit 19 Abbild. 2,50 *M*.

Kneuttinger, E. Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art (Limburger, Weißlacker, Romadur) 1923 47 Seit. 2,— *M*.

Kretschmer, Kurt. Die Sauermilchkäserei (Quargkäserei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 1921. 2,— *M*.

Meyer, Dr. Paul, Rinderrassen u. Käsefabrikation in Frankreich 112 S. mit 23 Abbild. 1897. 2.40 *M*.

Moß, Herm. Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. 1919. 1,— *M*.

Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. u. 3 Tafeln. 2,— *M*.

Niewerth, Wilh., Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Yoghurtkäse). 1925. 12 S. 0,40 *M*.

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäserei nach Emmentaler Art. Mit Anhang Emmentaler ohne Rinde. 1925. 86 S. 2,— *M*.

Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch. 11 S. 1925. 0,50 *M*.

Stieger, W., Anleitung zur Quargbereitung und zur Handkäsefabrikation. 3. Aufl. 27 S. mit 16 Abb. Berlin 1920. 1,60 *M*.

Milchuntersuchung.

Barthel, Die Methoden zur Untersuchg. von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebund. 9,— *M*.

Gerber, Dr. A. Die praktische Milchprüfung einschließend d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abbild. und 13 Tabellen. 131 Seit. Gebunden 3,— *M*.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Tücht. Fachmann s. Stelle als Milchverkäufer am Verkaufswagen od. sonst. Vertr.-Posten. Angeb. u. 4886 durch diese Zeitung.

Tücht., strebs. Gehilfe, 24 J. alt, best. vertr. mit Masch., Butt., Abrechn.-Wes. u. Milchuntersuch., sucht gest. auf pa. Zeugn., zu sof. od. spät. Stellung. W. Angeb. erbittet **Fr. Jähnke, Centr.-Molk. Löbau** i. Sa.

Junger

Molkereigehilfe

mit Führerschein 3 b, sucht Stellg., auch in Käserei, wo öfter oder täglich gefahren wird. Werte Angeb. erbittet (4827

Erich Grunert
Centr.-Molk. Seesen a. Harz.

Für einen mit best. Zeugnissen u. Empfehl. versehen., 25 J. alten **Gehilfen,** welch. tücht. Weich- und Harzerkäser ist, u. für goldgelbe Ware garantiert, sucht passende Stelle in Molk. oder Käsefabrik. Wenn erford. Kaut.-Stellg. Zuschr. erb. an **Karl Rudolph, Ried.-Eula** bei Nossen in Sachsen. (4828

Junger, fleißiger Gehilfe

23 J. alt, sucht zum baldig. Antritt Dauerstellg. Selbiger ist gewandt in Milchannahme u. Ausg., Milchuntersuchung, sowie mit Kontorarbeiten, auch scheut ders. keine Arb. Gegend gleich. Werte Angeb. erb.

W. Thiede
Goldberg i. M.
Amtsstraße 5. (4829

Tüchtiger Gehilfe

22 Jahre alt, mit all. ins Fach schl. Arbeiten bestens vertr., sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 1. 10. od. einige Tage früher Dauerstellung. Gefl. Angebote erbittet (4831

Karl Wilke
Bahrdorf, Braunschweig.

Junger, tücht. Gehilfe, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 1. Oktbr. Dauerstellung. Suchender ist mit Weich- u. Hartkäserei best. vertr, besitzt gute Handschrift und ist auch in Kontorarbeiten nicht ganz unerfahren. Angebote mit Geh.-Ang. sind zu richten an den **Gehilfen der Molkerei Kaltennordheim,** Bz. Erfurt, Rhön. (4874

Molkereigehilfe

sucht sofort oder später dauernde Stellung. Gefl. Angebote erb. an

Joseph Muschner, Zirkwitz
Krs. Trebnitz i. Schles.

Junger, strebsamer, ehrlicher

Gehilfe

sucht zum 1. Okt. anderw. Stellung. Selb. ist mit allen Facharbeiten vertraut. Am liebsten, wo er sich in der Käserei ausbilden kann, oder mit im Kontor besch. wird. Geg. gleich. Werte Angebote erbittet

Willy Schulze, Molk. Mellendorf
bei Hannover. (4825

Solider, strebs. **Molkereigehilfe u. Chauffeur** 23 J. alt, vertraut mit Kessel, Masch., Butterei u. Camembertkäserei, sucht z. 1. Oktober gute Dauerstellung. Angebote erb. 4797

Herm. Heuer, Molkerei Vörden
Kreis Höxter i. Westfl.

Jg. Molk.-Gehilfe s. z. 1. Oktob. Stellg. Selbig. ist mit Kessel, Maschinen, Butterei, sowie Dauererhitz.-Anlage best. vertr., besitzt auch einige Kenntnisse in der Harzer- u. Camemb.-Käs., würde deshalb auch Stellung zur weit. Ausbildg. annehmen. Ang. bitte zu richt. an **Alfred Riemer, Molk. u. Weichkäs. Schlitz** in Hessen.

Suche zum 1. Oktober für meinen

Gehilfen

welchen ich als tüchtig, fleißig und ehrlich empfehlen kann, Stellung. Nähe Hamburgs bevorzugt Gefl. Angebote erbittet (4738

B. Zimmermann,
Molk.-Betriebsleiter,
Moorburg, Bez. Hamburg.

25jähriger Gehilfe

von sein. Herrn Chefs als besond. tüchtig, ehrlich, fleißig und solide empfohlen, der selbständ. arbeit. u. erstklass. Produkte liefert, was er durch Zeugnisse nachweis. kann, s. z. 1. spätestens 15. Oktober geeignete Stellg. W. Angeb. erb. **O. Klammer, Meierei St. Margarethen** i. Holstein. (4882

Strebs., erfahr. Gehilfe, 21 J. a., 7 Jahre im Fach, sucht zum 1. Okt. od. später in größ. Betriebe oder als alleiniger Dauerstellg. Gegend gleich. Suchender ist mit all. Facharbeiten und mit den modernsten Maschinen der Neuzeit bestens vertraut, an selbständiges, sauberes Arbeiten gewöhnt. Beste Erfahrg. in der Herstellung von pa. Butter, Käse u. brauchbarer Schlagsahne. Gute Zeugn. vorhanden. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe sind zu richt. an den **Gehilfen d. Molkerei Roßlau** in Anhalt. (4751

Junger Molkereigehilfe

18 Jahre alt, vertraut mit Butterei, Dampfkessel und Maschinen, sucht zum 1. 10. Dauerstellg. Selbiger wünscht sich in der Käserei zu vervollkommnen. Werte Zuschriften erbittet (4750

Hans Brückl
Leipzig, Wurznerstraße 15 b.
Molkerei Schubert.

Molkereigehilfe, 25 J. alt, perf. Tilsiter Käser, sowie mit all. ins Fach schlag. Arbeiten vertr., sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 1. 10. Stellung. Gegend gleich. Angeb. erb. **Walter Bonus, Molk. Mostolten,** Krs. Lyck, Ostpreußen. (4749

Suche für einen tüchtigen u. soliden (4748

Gehilfen

zu sofort oder zum 1. Okt. Stellg. Werte Angebote erb.

Molkerei Caster
bei Bedburg, Bezirk Cöln.

Suche für eine tüchtige, ehrliche 23 jähr. **Fachmannstochter,** welche läng. Zeit meinen Haushalt selbständig führte, zum beliebigen Antritt Stellg., am liebst. zur Führg. eines Haushalts u. Hilfe im Kontor oder Verkauf. Angeb. erbittet **Molkerei Ramsloh** i. Oldbg. **Fritz Mehls.** (4746

---

22 jähr. Gehilfe, mit all. Facharb. best. vertr., sucht z. 1. 10. od. belieb. Antritt Stellg., auch Vertr.-Stellg. angenehm. W. Angeb. erb. **Venzke, Polzin** i. Pommern, Neues Schützenhaus. (4745

Molkereigehilfe

27 Jahre alt, in letzter Stellung 3½ Jahre tätig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung. Gefl. Angeb. an **Erich Koch, Freital** I i. Sa. Roßtalerstr. 1, I. 4794

21jähriger Gehilfe

vertraut mit Kessel, Masch., Kühlanlage, Schrotmühle, firm i. Butterei, Limb.-, Camemb.-, Steinbusch.-, Tilsiter-, Quadrat-Käserei, sicherer Rechner, bew. i. Kontorarb., sucht, gestützt auf prima Zeugn. u. Refer., sofort Stellg. Ang. m. Gehaltsang. erb. **Karl Lüdtke, Kleefruchtmolk., Bramstedt,** Kreis Syke in Hannov.

Meierei-Gehilfe

22 Jahre alt, mit allen neuzeitlich. Maschinen, Butterei, Käserei, Annahme, Milchuntersuchung u. Kontorarbeiten bestens vertraut, sucht zum 1. 10. oder später Dauerstellg. Gute Zeugnisse vorhanden. Gegend gleich. Werte Angebote erb. (4868

Walter Grönke
Neuteich, Marienburgerstr. 3.
Freistaat Danzig.

Schweinemeister,

45 Jahre alt, ledig, sucht bei größ. Bestand Stellung. Angeb. u. 4824 an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 104 Hildesheim, den 19. September 1925. 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 15. September. 203 Mark je Zentner.
Donnerstag, 17. September. 203 Mark je Zentner.
Sonnabend, 19. September. 203 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 17. September. 196 Mark je Zentner.
Auktion am 16. September. Höchstpreis 203,60 ℳ, Durchschnitt 200,06 ℳ.

Köln. Dienstag, 15. September. Höchstpreis 217,50 ℳ je Zentner.
Freitag, 18. September. Höchstpreis 217,50 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 17. September. 417 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 400 Kronen).

Berlin, 19. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 18. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 2,00—2,05 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhiger.

Kempten, 16. September. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 185,— ℳ, 2. Qualität 170 ℳ. Tendenz: für erstklassige Ware Nachfrage.

Privat-Berichte.

Berlin, 17. Sept. Bericht des Vereins der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Seit unserem letzten Berichte hat sich auf dem Buttermarkte keine wesentliche Veränderung gezeigt. Der Absatz im Einzelhandel war zufriedenstellend. Die Eingänge aus dem Inland waren normal, ließen aber qualitativ wieder zu wünschen übrig. Dabei ist gerade jetzt die Nachfrage nach besten Sorten vorherrschend. Aus dem Ausland wurde weiter reichlich angeboten. Die Preise blieben im Groß- und Kleinhandel die gleichen. Auch die heutige amtliche Notierung hielt sich weiterhin unverändert auf 2,03 ℳ pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. Die Nachfrage nach Margarine war lebhafter, das Schmalzgeschäft ruhig.

Berlin, 17. Sept. Bericht von H. Engels-Nachfolger. Die deutschen Einlieferungen zeigen eher eine kleine Zunahme, während die nordischen Länder von einem frühzeitigen Eintritt der Kälte berichten und einer damit verbundenen Minderung der Produktion. Die Nachfrage in Dänemark ist eine lebhafte und wurde die Kopenhagener Notierung heute um d. 17 Kr. auf d. 417 Kr. erhöht, sodaß man hieraus auf einen festen Markt in England rückschließen kann, während die Stimmung in Deutschland mit Rücksicht auf die etwas größere Produktion eine weniger feste ist.

Hamburg, 17. Sept. Bericht von A. F. C. Fick. Der letztwöchige Handel, der zwar ruhig aber doch in etwas freundlicherer Stimmung verlief, verriet auch am Schluß des Marktes keinerlei Anzeichen, die auf eine Aufwärtsbewegung in der neuen Woche hätten schließen können. Der geringere Absatz dänischer Butter, der zweifellos zu der Ermäßigung der letzten Kopenhagener Notierung beigetragen hat, gab zu der berechtigten Hoffnung Anlaß, daß nunmehr eine Basis erreicht ist, die sich wenigstens den September hindurch halten lassen würde. Wie aber schon so oft, sahen wir uns auch hierin wieder getäuscht. Schon die ersten Tage der Berichtswoche wiesen auf eine neuerliche Befestigung des dänischen und englischen Marktes hin, die eine Erhöhung der Preise von vornherein außer Frage stellte. Naturgemäß befestigte sich hierdurch auch bei uns der Markt, indem das einheimische Produkt schon infolge der Preisdifferenz weit mehr Beachtung fand. Glücklicherweise hat der eingetretene Witterungswechsel die Qualitäten sehr günstig beeinflußt und da die neuen Eingänge keineswegs eine Abnahme zeigten, konnte dem auftretenden Begehr in größerem Umfange nachgekommen werden. Sowohl der hiesige Platz als auch das Inland traten stärker als Käufer auf; während für feinste Qualitäten durchweg ca. 4,— ℳ höhere Preise bewilligt wurden, waren abweichende Sachen schwer und nur zu Verlust bringenden Preisen zu verkaufen. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein hatte gestern das gleiche Quantum der Vorwoche zur Verfügung. Der Kleinhandel zeigte sich recht aufnahmefähig, bezahlt wurde bis 199,70 ℳ, für Markenbutter 203,60 ℳ, im Durchschnitt 200,06 ℳ gegen 195,90 ℳ der letzten Versteigerung. Die heutige Großhandelsnotierung wurde um 4,— ℳ auf 196 ℳ erhöht. Von dänischer Butter wird nur das Notwendigste gekauft; der Absatz hat in letzter Zeit nicht unbedeutend nachgelassen, woran die dauernden Schwankungen der Preise nicht schuldlos sind. Die heutige Notierung in Kopenhagen wurde um 17 Kronen auf 417 Kronen erhöht; die Schlußtendenz ist jedoch recht ruhig und es sollte nicht weiter überraschen, wenn in der nächsten Woche trotz des bevorstehenden Zolleintritts wieder eine Ermäßigung vorgenommen werden muß. Am hiesigen Platz bleiben die Aussichten für das kommende Geschäft günstig, höhere Preise sollten aber nicht notwendig werden. In kanadischer Butter sind die Läger völlig geräumt, die neuen Ankünfte werden in ca. 8 Tagen hier sein. Von sibirischer Butter trafen heute wieder ca. 6000/3 Tonnen ein, die noch nicht entlöscht sind. Die Nachfrage bleibt infolge der zu hohen Forderungen von 182—185 Sh. weiter schleppend, nur für allerfeinste Qualitäten besteht vereinzelt Interesse.

Leipzig, 17. Sept. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Obwohl die Erhöhung der Kopenhagener Notierung groß erscheint, ist dieselbe in Rücksicht auf den niedrigeren Kronen-Kurs doch nicht so bedeutend. Man glaubt auch nicht, daß die dänischen Preise vorläufig zu stark anziehen können, weil der deutsche Markt sich dagegen ablehnend verhalten würde. Jedenfalls zeigt sich die hiesige Marktlage nach wie vor abwartend und die Nachfrage ist nicht zu stark. Nach alledem wird auch die höhere Auktion in Hamburg keinen Einfluß auf die Preisgestaltung der deutschen Preise haben. Man erwartet also zunächst hier unveränderte Preise.

Breslau, 17. September. Bericht der Firma Fritz Baum u. Co. Die Lage ist unübersichtlich geworden. Auf der einen Seite erfährt die Produktion eine Zunahme und ist hieraus zu folgern, daß der Inlandsmarkt noch viel schwächer geworden ist als seither. Bei der ungeheuren Geldknappheit steht aber zu erwarten, daß sich das Bild in diesre Richtung noch weiter verschiebt. In den einzelnen Haushaltungen drängen sich die verschiedenen Ausgaben für den Winter, sodaß der Verbrauch in Butter immer mehr eingeschränkt wird. Die Umsätze sind auch in diesem Monat bereits auffallend zurückgegangen. Wenn auch heute noch die Auslandsmärkte eine feste Haltung zeigen, so kann unter den obwaltenden Verhältnissen diese Lage nicht von Dauer sein. Allerdings wird zu beachten sein, daß die Zollfrage in die ganze Preisbildung am Auslandsmarkt hineinspielt. Zumindest wissen wir nicht, wie weit die Spekulation Butter in Reserve nimmt, um sie in letzter Stunde zollfrei nach Deutschland zu bringen. Alles in allem leben wir augenblicklich in einer Situation, die sich nicht überblicken läßt und tut man gut, die Ereignisse auf sich zukommen zu lassen. Bei den zurückgefallenen Umsätzen braucht man ja keine besonderen Engagements einzugehen.

Bremen, 18. September. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Nach wie vor ist die Lage am Buttermarkt unverändert. Das Geschäft bewegte sich weiter in ruhigen Bahnen, und die Kundschaft übt wie bisher größte Zurückhaltung und läßt sich auch durch die festeren Notierungen aus Dänemark und England nicht zum Kaufen bewegen. Berlin notierte weiter unverändert, während Hamburg, in Anbetracht des höheren Auktionsergebnisses, seine Notierung am Donnerstag um 4,— ℳ auf 196,— Mark erhöhte. Dänische Butter kam infolge der dieswöchigen Notierungserhöhung um 17 Kr. auf 417 Kr. für den hiesigen Platz nicht in Frage, obgleich die Abnehmer bereit waren, kleine Preiskonzessionen zu machen. Der Bedarf in feinster, deutscher Butter konnte leicht befriedigt werden. Kanadische Butter wurde begehrter. In sibirischer Butter bestand nur Nachfrage nach guten kantefreien Sachen, geringere Qualitäten blieben weiter unverkäuflich.

Käse.

Köln, 18. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90 ℳ je Kg.

Berlin, 18. Sept. Was wir in unserem letzten Bericht über Geldknappheit und dadurch bedingtes ruhigeres Geschäft sagten, können wir heute nur wiedrholen, wollen wir die augenblickliche Lage im Käsegeschäft schildern. Prima Tilsiter Käse ist weiter begehrt, Schweizer Käse ist recht knapp und Holländer vernachlässigt. Die vor acht

Tagen gemeldete Besserung im Weichkäsegeschäft hielt an. Limburger sowie Romadur fanden guten Absatz und in Sauermilchkäse wie auch in Camembert war der Absatz zufriedenstellend. Als Durchschnitts-Einkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus werden uns genannt in Mark je Zentner: Tilsiter vollfett Ia 115—120, IIa 100—110, holl. Käse, Edamer 40 proz. 127—132, 30 proz. 114—118, 20 proz. 98—102, holl. Brot-Edamer 40 proz. 130—134, holländ. Gouda 45 proz. 150—155, 40 proz. 130—135, echte Emmentaler 170—175, finnl. Emmentaler, großgelocht 160—165, mittelgelocht 150—155, bayer. Emmentaler 160—165, Quadratkäse, bessere Ware 55—60, geringere Ware 52—55, Limburger bayer. 20 proz. 90—95, Stangenkäse, bayer, 20 proz. 90—95, Romadur, 20 proz. in Stann. u. Etikett 110—125, Steinbuscher, vollfett 135—150, Camembert vollfett, 350 Gr. 1,30—1,35, 140 Gr. 0,45 bis 0,48, Parmesan 165—170, Glarner 95—100, Italienischer Fettkäse in Schachteln 135—145, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 100, 6 teilig 120, Harzer je nach Qualität 55—70.

Breslau, 17. September. Bericht der Firma Fritz Baum u. Co. Die Lage ist die gleiche wie in der Vorwoche. Wir halten dafür, daß die Nachfrage noch weiter anhält. Allerdings möchten wir nicht unerwähnt lassen, daß die Preise besonders für Magerkäse eine bedenkliche Höhe erfahren haben und glauben wir, daß der jetzige Stand als Höchststand angesprochen werden kann. Eine nochmalige Erhöhung verträgt der Konsum nicht mehr, denn die Kleinhandelspreise für diese Sorten haben jetzt zum Teil die Preise für die unteren Wurstsorten nicht nur eingeholt, sondern überschritten. Das war schon immer ein bedenklicher Stand, und es hieße die Erfahrungen in den Wnid schlagen, wenn man jetzt an diesen Erfahrungen achtlos vorübergehen wollte. Quarg. Der fühlbare Mangel an Inlandsware hielt an. Soweit sich die einzelnen Abnehmer nicht genügend mit Auslandsware versorgen konnten, ging man dazu über, die an sich schon hohen Preise noch zu überbieten. Man spricht schon von Preisen über 30 Pfg., ohne zum Teil auf die gute Beschaffenheit Wert zu legen. Ein Zustand, der die leidlich in Fluß gekommene Harzkäserei wieder um einige Meterlängen zurückwerfen kann.

Milch.

Berlin, 18. Sept. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 18. bis 24. September festgesetzt in:

Berlin:	25 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg:	22 ₰ je Liter frei Hamburg,
Breslau:	21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 17. Sept. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfg. je Stück: Inlandseier: Große, vollfrische, gestempelte 17,5, über 55 Gr. 15—15,5, unter 55 Gr. 14. Auslands-Eier: Extra große 17¼—17¾, große 13—16,5, normale 10 bis 12, abweichende 9—9,5, kleine und schmutzige 9—9,5.

Köln, 18. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 18—19, do., über 55 Gr. 17; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 19—20, do., über 55 Gr. 17,5—18, unter 55 Gr. 13,5—15.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Sept.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	16	8991	98— 89	88— 84	Lebendgew.	zieml. glatt
Bremen	15	1496	92— 82	80— 75	„	langsam
Breslau	16	2505	96— 92	90— 87	„	langsam
Danzig	15	1245	89— 78	77— 65	„	geräumt
Duisburg	14	530	98— 93	93— 90	„	langsam
Düsseldorf	14	1840	95— 87	85— 80	„	langsam
Elberfeld	14	2635	95— 90	88— 84	„	abflauend
Essen	14	3310	95— 87	86— 80	„	gedrückt
Frankfurt a. M.	17	809	96— 84	83— 74	„	sehr langsam
Hamburg	18	3602	96— 88	87— 80	„	gut
Hannover	16	1527	95— 80	80— 70	„	mittel
Leipzig	17	1095	94— 86	85— 75	„	langsam
Magdeburg	15	2695	100— 87	86— 78	„	mittel
München	16	2070	96— 84	83— 72	„	langsam
Nürnberg	16	2553	120—112	110—100	„	langsam
Stettin	18	590	98— 91	90— 84	„	geräumt
Stuttgart	17	634	10!— 90	88— 75	„	mäßig

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 18. Sept. Gestern nachmittag entwickelte sich noch ein größeres Geschäft in Weizen, aber auch in Roggen fob Küste wurden höhere Preise als gestern bezahlt. Da heute infolge des schönen Wetters die Provinzangebote knapper waren und vom Ausland zwar keine nennenswerte Preiserhöhung, aber auch kein weiteres Nachlassen gemeldet wurde, gestaltete sich die Marktlage etwas fester und die mäßig erhöhten Forderungen konnten durchgesetzt werden. Gerste ist in den mittleren Sorten dauernd stark angeboten und weiter schwer verkäuflich. Hafer zeigt vom Inland wenig Angebot und die Forderungen hatten nach hier meist keine Rechnung. Mehl hat sich im Absatz nicht gebessert. Die Käufer sind noch sehr zurückhaltend. Das gleiche gilt für Futterartikel. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon per 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer guter 204—212, Gerste 222—242, Futterweizen 236—240, Plata-Mais 218—218, kleiner Mais 240—250, Roggenkleie 112—118. Weizen märk. 207—213, Sept. 231, Okt. 229,5—230, Dez. 238—239, Roggen märk. 157—162, Okt. 182,5—181,5 Dez. 187—185, Sommergerste 206—230, Wintergerste 174—177, Hafer märk. 174—182, Okt. 183, Dez. 187,5, Mais (l. Berl.) 207—211, Weizenmehl 29—32,50, Roggenmehl 23,25—25,20, Weizenkleie 11,40—11,50, Roggenkleie 10,40—10,50, Raps 350, Viktoriaerbsen 25 bis 31, Futtererbsen 21—24, Wicken 25—28, Lupinen, blau 12,75—14,—, Rapskuchen 16—16,20, Leinkuchen 22,60—22,80, Trockenschnitzel 11,80, Soya-Schrot 21—21,20, Torfmelasse 8,40—8,60, Kartoffelflocken 17—18.

Berlin, 18. Sept. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner c märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für d Provinz Brandenburg und für Berlin: Weiße Kartoffeln 1,75, rote Kartoffeln 1,80, Odenwälder blaue 2,—, Nierenkartoffeln 4,10, gelbfleischig Kartoffeln 2,40, Fabrikkartoffeln 8,50—9,50 Pfg. per Stärkeprozent.

Hamburg, 18. Sept. Getreide: Weizen 209—215, Roggen 1 bis 167, Hafer 183—190, inländ. Gerste 180—200, ausländ. Gerste 180 b 200, Mais 185—195, alles für 1000 Kg. in Rm., Raps 20—21 Rm. für Kg., Hirse 11,25—11,75 Gulden, Leinsaat 21—22 Gulden für 100 Kg. Futtermittel: Bei kleinem Bedarfsgeschäft war die Tendenz ruhi Hafer 13,— ℳ, Mischfutter 12,— ℳ, Häcksel 4,50 ℳ, Wiesenheu 7,50 Preßstroh 4,— ℳ.

Magdeburg, 18. Sept. Weizen stetig, 10,40—11, Roggen matt, 8, bis 8,80, Sommergerste stetig, 12,5—13,5. Wintergerste ruhig, 10,1—10, Hafer stetig, 10,10—10,4.

Bremen, 18. September. Weizen, Manitoba 1, Okt.-Ablad. 13, M nitoba-Futter- 9,30 zollfrei, Arima 9, Abladung 12,80, Roggen, amerika 10,70 zollfrei, deutscher 9,75 zollfrei, russ. 9, Gerste, amerikan. Malz- 8,7 Hafer, white clipped 9,25 zollfrei, Mais La Plata- 10,05 zollfrei. Tende ruhig.

Kempten, 16. September. Bericht der Marktkommission der Allgäu Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung Station. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 64—67 Ma Tendenz: Kundschaft zahlt schleppend, was den Einkauf behindert. Run käse mit 45 Proz. Fettgehalt 120—140 ℳ. Tendenz: normale Nachfra für gute Ware.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käsere -Besitzer und -Pächter.

Verein der Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter, Bezirk Mers burg und Freistaat Anhalt. Die Versammlung findet nicht am 22. September, sondern am **Sonnabend, den 26. September 1925, nachmittag 2 Uhr, im Stadtschützenhaus Halle a. S., Franckestr.** statt. Der Vorstan J. A.: Hans Schmid.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagsausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Wir suchen zum 1. Oktbr. d. Js. einen tücht., erfahr., ledigen (4940

Obermeier oder 1. Gehilfen.

Dreselbe muß den Nachweis erbringen, daß er schon in großstädtischen Betrieben tätig gewesen ist, Kenntnis der Flaschenmilch besitzt u. in der Lage ist, dem ganzen Betrieb vorzustehen, sowie allenthalb. Hand mit anlegt.

Ferner suchen wir zum selben Zeitpunkt einen tücht., kräft.

Gehilfen

welcher die Pflege des Pferdes u. das Fahren mit übernimmt. Nur arbeitsame, willige Leute woll. sich melden. Angeb. mit Zeugnisabschriften u. Lichtbild mit Gehaltsansprüchen ohne fr. Station an

Zentral-Molk. e. G. m. b. H. Bielefeld, Missundestr. 8.

Für Molkerei Norddeutschlands wird tüchtiger

Verwalter

gesucht, welcher imstande ist, einen mittl. Betrieb selbständ. zu leiten. Kaution 3000 ℳ, welche sichergest. werden, erforderlich. 4 Zimmerwohnung vorhanden. Angeb. unt. 4904 an diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober tüchtigen, zuverlässigen (4948

Gehilfen

für Maschinen, sowie allen anderen Arbeiten.

Molkerei Schwanheide Berlin-Hamburger Bahn.

Zu sofort oder 1. Oktober junger tüchtiger (4927

Gehilfe

gesucht für alle vorkomm. Arbeiten. Gehalt 50 ℳ. Elektr. Betrieb. **Petersen, Molk. Hohenreinkendorf e. G.,** bei Tantow in Pommern.

Suche zum 1. September älter

Gehilfen

für Transfuhrwerk sowie Arbeit wie Kannenwaschen und Fuhrwer **R. Mittmann, Hartegasse** Bezirk Köln.

Da engagierter (49

1. Gehilfe

Verwalterstelle angenommen, su zum 1. 10. Ersatz. Bedingun Flotte Handschrift, sicher. schnell Rechnen und unbedingt zuverlä Kenntnis der mod. Molk.-Maschi Gehalt bei fr. Stat. monatl, 80 Kassen frei.

Molkerei u. Milchhand.-Genoss. Neuruppin.

Suche z. 1. Oktober einen durc aus tüchtigen (49

Gehilfen

für Btrieb und Weichkäserei. A fangsgehalt Mk. 65.—, frei Kasse Dauerstellung.

Molkerei Bleckenstedt b. Uefinge Braunschweig.

Suche zum 1. Oktober oder etw früher einen tüchtigen, ehrlichen

Gehilfen

Offerten mit Gehaltsforder. erb. **Molkeeri Rhade, Kreis Zeven** Bremen V. 49

Suchen zum baldigen Antri jungen 49

Molkereigehilfen

für unsere Schimmelkäserei. (49 **Lehmann & Co., Leipzig,** Braustraße 26.

Tüchtiger, junger (49

Gehilfe

welcher vormittags eine Milchto zu fahren hat, wird zu sofort ge Bewerbungen mit Zeugnisabsch sind einzureichen an

Molkerei Wartjenstedt Post Derneburg.

LIBRARY OF THE
NOV 4 1925

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

ter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. nspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

105 **Hildesheim, den 22. September 1925.** 39. Jahrgang.

rneuern Sie noch heute bei Ihrem Postamte Ihr Abonnement auf Molkerei-Zeitung, damit eine Unterbrechung in der Zustellung ver- den wird. Bei nach dem 25. erfolgter Bestellung erhebt die Post eine ndergebühr.

treifbandbezieher gehen am besten zu dem billigeren Postbezuge über, der unter Bezahlung t 2,— ℳ bei der Post bestellt werden muß. Wer beim Streifband- uge bleiben will, möge uns 2,50 ℳ für Monat Oktober oder gleich den trag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt Han- ver überweisen.

Betriebsersparnisse im Kleinen.

Diejenigen Länder, welche auf den Export von Butter angewiesen, d schon längst dazu übergegangen, die Buttertonnen mit einem Netto- vicht von 100 Pfund herausgehen zu lassen. Dabei wird dann ein tgewicht von etwa einem halben Pfund Butter gegeben, damit die itter mit einem reinen Nettogewicht von 100 Pfund bei dem Abnehmer kommt. Merkwürdigerweise hat sich diese Gepflogenheit noch immer ht allgemein eingebürgert. Die exportierenden Länder haben diese Ver- egung auf 100 Pfund netto aus ganz bestimmten Gründen vorgenom- n. Und diese Gründe müßten auch die übrigen Molkereien dazu be- nmen, ebenfalls die Butter nur mit 100 Pfund netto zu verwiegen. Da- rch, daß bei der Verwiegung auf 100 Pfund netto nur das Nettogewicht tgestellt zu werden braucht, fällt die Feststellung der Tara und des uttogewichtes fort. Es können also auch keine Gewichtsdifferenzen beim uttogewicht und bei der Tara vorkommen. Die dänischen Molkereien, lche in großem Umfange auf den Export von Butter angewiesen sind, ben in gleicher Weise wie die holländischen und sibirischen Molkereien ese Verwiegung auf 100 Pfund netto eingeführt. Dazu bedient man besonderer Wagen, die als fahrbare Balkenwage sowohl an den utterfertiger als auch an den Butterkneter, je nachdem die Butter im utterfertiger oder im Holsteiner Butterfaß hergestellt wird, herangefah- n werden, damit die Verwiegung direkt nach der Fertigstellung der utter in leichter Weise vorgenommen werden kann. Unsere Dezimal- gen eignen sich weniger für die Verwiegung auf 100 Pfund netto.

Bei unseren Molkereien läßt sich eine immerwährende Feuchtigkeit in n Arbeitsräumen nicht ausschließen, und die in diesen Räumen befind- hen Geräte werden mehr oder weniger durch die vorhandene Feuchtig- t angegriffen.

Das bezieht sich auch auf die im Gebrauch befindlichen Dezimal- gen und Gewichte. Die Lager dieser Dezimalwagen sind in den meisten llen mit Rost behaftet, wodurch der spielende Gang der Wage und da- t ihre Wiegegenauigkeit beeinträchtigt wird. Ohne einige Schüttel- wegungen geht es meistens nicht ab, bis die Wage wieder ordnungs- äßig funktioniert. Die Gewichte werden in gleicher Weise in Mitleiden- aft gezogen, und es ist durchaus nichts Seltenes, daß die vorhandenen ewichte mit einer dicken Rostschicht überzogen sind. Durch das Gewichts- stem der Dezimalwage müssen daher selbst kleinere Differenzen an den ewichten bei der Verwiegung von Butter zum Ausdruck kommen. Umso- hr dann, wenn bis zur fertigen Verwiegung der gefüllten Tonne vor- r die Tara festgestellt werden muß. Und da die leeren Tonnen in der egel ein Gewicht von nicht weniger als 10 Pfund, und nicht mehr als Pfund aufweisen, werden bei der Feststellung dieser niedrigen Tara- ewichte umso eher Gewichtsdifferenzen vorkommen können, je mehr die ezimalwage oder die zur Verwiegung benutzten Gewichte nicht einwand- ei sind. Man könnte entgegnen, daß durch die laufenden Prüfungen der Wiegegeräte durch die zuständigen Eichämter dafür gesorgt wird, daß die den Molkereien befindlichen Dezimalwagen und die dazu gehörenden ewichte ordnungsmäßig funktionieren. Man wird mir aber recht geben üssen, daß trotzdem die gerügten Mängel in mehr oder weniger großem mfange vielfach vorhanden sind. Gewichtsreklamationen, die zu den nangenehmsten Beanstandungen zwischen der Molkerei und dem Butter- bnehmer gehören, können also durch die Verwiegung der Butter auf undert Pfund netto eingeschränkt werden.

Man würde sogleich eine Arbeitsleistung sparen und der Gewinn, elcher durch Fortfall von Gewichtsreklamationen unbedingt erzielt wer- en wird, wird aus vielen kleinen Gewinnen schließlich eine nennens- erte Vermeidung von Verlusten bedeuten. Der deutsche Butterhändler t allerdings im allgemeinen gegen die Verwiegung der deutschen Butter uf 100 Pfund netto. Die Feststellung der Buttertonnen mit Brutto, Tara und Netto muß also für ihn günstiger sein. Die deutschen Molke- reien werden sich dadurch zum Teil beeinflussen lassen und lediglich dem Butterhändler zu lieb an der alten Verwiegung festhalten. Technisch be- stehen keine Schwierigkeiten, mit dem alten Muster endgültig aufzuräu- men. Auch nicht in Bezug auf die in Deutschland allgemein in den Han- del kommenden leeren Buttertonnen. Die Hersteller der Buttertonnen in Deutschland sind ebenso gut in der Lage, Tonnen für einen Inhalt von netto hundert Pfund herzustellen, als Tonnen, deren Nettoinhalt zwischen beispielsweise 98—110 Pfund schwankt. Man hat nur nötig, dem Liefe- ranten der leeren Buttertonnen aufzugeben, daß für die Folge Tonnen geliefert werden sollen, die einem Netto-Inhalt von etwa hundert Pfund entsprechen. Selbstverständlich muß hierbei der Inhalt dem ungefähren Gewicht von netto hundert Pfund angepaßt sein, damit lufteere Räume zwischen der Butter und dem Deckel der Tonne vermieden werden.

Eine weit größere Ersparnis an Arbeitsleistung tritt bei der Ver- wiegung auf hundert Pfund netto jedoch bei der Buchführung ein. Wäh- rend bei dem alten Muster jede einzelne Tonne im Versandbuch oder dem sonst für den Großversand benutzten Buch eingetragen werden muß, ist dies bei der Verwiegung auf hundert Pfund netto nicht erforderlich, da alle Tonnen einen gleichen Inhalt haben. Bei dem alten Muster läßt sich dagegen die Einzelaufführung der Tonnen schon deshalb nicht ver- meiden, um einmal das Gesamtgewicht einer Sendung festzustellen, zum andern auch, um bei eintretenden Gewichtsreklamationen einen Nachweis über das Einzelgewicht der versandten Tonnen zu haben. Bei einem Ver- sand von zusammen zehn Tonnen werden also im Versandbuch zehn Li- nien für die Verbuchung der zehn Tonnen gebraucht, sofern der Versand nach dem alten Muster erfolgt. Im anderen Falle benötigt man im Ver- sandbuch nur eine einzige Linie, da diese zehn Tonnen in sich ein gleich- mäßiges Gewicht haben und deshalb das Endgewicht aller zehn Tonnen ebenfalls in einer Summe zum Ausdruck kommen kann. Man spart also zunächst an Papier, oder besser gesagt an Ausgaben für die Versand- bücher. Die rechnerische Arbeit und damit die geistige Arbeit wird eben- falls bedeutend verringert, weil Additionen und Multiplikationen erleich- tert und Fehler bei diesen Rechnungsarten vermieden werden. An einem praktischen Beispiel mögen die Nachteile des alten Musters gekennzeichnet werden.

Altes Muster.	Brutto.	Tara.	Netto.	Sa. Netto.	á	ℳ
	117	13	114			
	118½	13	105½			
	116	12	104			
	116	13	103			
	115	12	103			
	116½	13	103½			
	118	14	104			
	117	13½	103½			
	114	11½	102½			
	116	13½	102½			
	1164	128½	1035½	1035½	209,—	2164,19
Neues Muster.				1000	209,—	2090,—

Die Ersparnis an Papier, Schreibarbeit und Denkarbeit kommt bei beiden Mustern ohne weiteres zum Ausdruck, sodaß durch die weiter be- dingte Vermeidung von Gewichtsreklamationen das neue Muster den Mol- kereien allgemein zum Gebrauch empfohlen werden kann.

Hierbei soll nicht unerwähnt bleiben, daß es keine Ersparnis bedeu- tet, für den Butterversand einmal gebrauchte Tonnen zu gebrauchen. Bei der Bewertung einer jeden Ware spielt die Aufmachung derselben eine nicht zu unterschätzende Rolle. Dies trifft in gleicher Weise bei Butter zu. Da der Butterhändler jetzt allgemein die Kosten für die Verpackung der Butter trägt, d. h. auch für die benutzten Tonnen, so ist es unverständlich, daß es noch immer Molkereien gibt, die für den Butterversand einmal gebrauchte Tonnen benutzen. Wie sehr auch die Molkereien gegen diese Unsitte kämpfen, geht daraus hervor, daß der Vorsitzende des ostpreußi- schen Molkerei- und Käsereibesitzer-Verbandes sich in äußerst scharfen Worten gegen die Verwendung einmal gebrauchter Buttertonnen aus- sprach und die Forderung stellte, daß die Butterhändler einen Beschluß fassen möchten, wonach sämtliche Butter in einmal gebrauchten Tonnen ohne Ansehen der Qualität als zweiklassige Butter abgerechnet werden soll. Die Verwendung von einmal gebrauchten Tonnen ist also eine falsche Sparsamkeit, und bei Verwendung von neuen Tonnen wird die Mehrausgabe unbedingt in einer höheren Verwertung der Butter zum Ausdruck kommen, die damit zugleich eine Ersparnis bedeutet.

Bei denjenigen Molkereien, die weder Magermilch noch Buttermilch zurückgeben oder beide den Milchlieferanten nicht in Rechnung stellen, empfiehlt sich das vereinfachte Muster des Milchannahmebuches. Dieses vereinfachte Muster besteht darin, daß die Namen der Milchliefe- ranten monatlich nur einmal geschrieben werden brauchen und die auf

jeden Lieferanten entfallenden Milchmengen täglich nebeneinander geschrieben werden. Dadurch erreicht man, daß bereits in diesem Buch am Monatsschluß durch Queraddition die von jedem einzelnen Lieferanten gelieferte monatliche Milchmenge sich ergiebt. Ein sogenanntes Milchhauptbuch ist damit nicht mehr erforderlich und man spart nicht allein die Ausgaben für dieses sonst erforderliche Milchhauptbuch, sondern damit zugleich eine umfangreiche Arbeit an Uebertragungen und Additionen. Diejenigen Molkereien, welche von vielen Milchlieferanten die Milch erhalten, werden wissen, wieviel Mühe und Arbeit es am Monatsschluß macht, die Milch zum „Stimmen" zu bringen. Bei dem vereinfachten Muster ist allerdings das Queraddieren zunächst eine ungewohnte Arbeit. Es sind aber dadurch Erleichterungen geschaffen, daß in bestimmten Zeitabschnitten das Ergebnis der Lieferung jedes einzelnen Lieferanten festgestellt werden kann. Meistens beziehen sich diese Zeitabschnitte auf eine wöchentliche Lieferung. Für die Verbuchung der zurückgegebenen Buter muß bei dem neuen Muster ein besonderes Buch neben dem Milchannahmebuch geführt werden, da im andern Falle das Milchannahmebuch zu umfangreich sein würde.

Die in den Molkereien nicht immer zu vermeidenden Abfälle an Butter bei der Butterherstellung lassen sich mit sonst vorhandenen Fettresten zu einer brauchbaren Haushaltsseife verwenden. Die Herstellung dieser Seife ist an sich so einfach, daß die dadurch gewonnenen Vorteile unbedingt ausgenutzt werden sollten. Den vorhandenen Fettresten wird die Hälfte ihres Gewichts an Seifenstein zugesetzt, den man in jeder Drogenhandlung erhält. Zur Verdünnung der Masse benutzt man entweder das in den Molkereien vorhandene Kondenswasser oder noch besser Regenwasser. Hat sich der Seifenstein gelöst, so wird die Masse auf gelindem Feuer unter fleißigem Umrühren mit einem Holzlöffel zum Kochen gebracht. Sobald die Masse dickflüssig ist, gibt man etwas Kochsalz hinzu und läßt nochmals aufkochen. Die fertige Masse wird dann in beliebige Gefäße zum Erkalten gefüllt und nach vollständigem Erkalten in die gewünschten Stücke geschnitten. Je nach Wunsch kann dieser Seife jeder gewünschte Wohlgeruch zugefügt werden.

Zur Herstellung von sogenannter Schmierseife eignet sich das bei der Milchuntersuchung in den Butyrometern zurückgebliebene Fett. Gleich nach der Untersuchung wird die in den Butyrometern befindliche Flüssigkeit in eine irdene Schale gegossen. Das an die Oberfläche steigende Fett wird abgeschöpft nd zunächst in heißem Wasser gewaschen. Zur Herstellung der Seife löst man auf 2 Pfund Fett 140 Gramm technisches Kali in einem Liter Wasser, gibt das Fett hinzu und kocht die Masse unter fleißigem Umrühren auf. Darauf stellt man noch eine Lösung her von 140 Gramm Kali auf einem Liter Wasser und gibt diese Mischung zu der Masse. Nach nochmaligem Kochen bis zur Dickflüssigkeit ist die Seife fertig und leistet im Gebrauche dieselben Dienste, wie die im Handel befindliche sogenannte grüne Seife. Y.

Zur Einfuhr ausländischer Käsesorten.

Von Patent-Anwalt Dr. B. Alexander-Katz, Berlin-Görlitz.

Das deutsche Reich gehört seit dem 21. März 1925 dem engeren Verband von Staaten an, die dem Madrider Abkommen zur Unterdrückung der falschen Herkunftsangaben auf Waren beigetreten sind. Zur Zeit gehören außer dem Deutschen Reiche diesem Verbande an: Brasilien seit 1896, Cuba seit 1905, Frankreich und Algerien nebst Kolonien seit 1892, die freie Stadt Danzig seit 1923, Großbritanien seit 1892, Marokko mit Ausnahme der spanischen Zone seit 1917, Neuseeland seit 1913, Portugal nebst Azoren und Madeira seit 1893, Schweiz und Spanien seit 1892, Tschechoslowakei seit 1921 und Tunis seit 1892.

Danach kann jedes Erzeugnis, das eine falsche Herkunftsangabe trägt, in der einer der oben genannten Staaten oder ein in diesen Staaten gelegener Ort als Ursprungsland oder als Ursprungsort angegeben wird, bei der Einfuhr in jedem der genannten Staaten beschlagnahmt werden. Diese Beschlagnahmung kann auch in dem Staate, in dem die falsche Herkunftsangabe angebracht, oder in demjenigen Staate erfolgen, in dem das mit der falschen Angabe versehene Erzeugnis eingeführt worden ist. Läßt die Gesetzgebung eines Staates die Beschlagnahme nicht zu, so ist die Einfuhr der Waren zu verhindern. Ist die Beschlagnahmung der Waren im Inneren des Landes nicht gestattet, so ist sie durch die Mittel zu ersetzen, die die Gesetzgebung des betreffenden Landes in solchem Falle den eigenen Staatsangehörigen gewährt. Diese Beschlagnahmung erfolgt nach dem Madrider Abkommen auf Ansuchen der Staatsanwaltschaft oder einer beteiligten Partei, Person oder Gesellschaft. Im Falle der Durchfuhr der mit falschen Herkunftsangaben versehenen Waren sind die Behörden nicht gehalten, die Waren zu beschlagnahmen. Gibt der Verkäufer der Waren auf den aus einem anderen als dem Verkaufslande stammenden Erzeugnissen seinen Namen oder seine Adresse an, so muß außerdem noch das Land oder der Ort der Herstellung oder der Erzeugung genau und in deutschen Buchstaben beigefügt sein. Ob einzelne Benennungen von Waren wegen ihres allgemeinen Charakters diesem Madrider Abkommen nicht unterliegen und gattungsmäßig sind, entscheiden die Gerichte eines jeden der angeschlossenen Länder. Soweit der wesentliche Inhalt des Madrider Abkommens.

Danach unterliegen Waren, die an sich selbst oder auf ihrer Aufmachung oder ihrer äußeren Verpackung irgendwelche Zeichen. sei es in Form von Marken, Warenzeichen oder von Namen, Aufschriften oder sonstigen Zeichen, tragen, welche falsche Angaben über den Ursprung, die Gattung, die Art oder über charakteristische Eigenschaften dieser Waren darstellen, bei ihrer Einfuhr oder Ausfuhr der Beschlagnahme. Diese Beschlagnahmung bezweckt die Beseitigung der unrichtigen Angaben. Sie erfolgt in Deutschland durch die Zollbehörde, welche auch die zur Beseitigung der falschen Angaben erforderlichen Maßnahmen anordnet. Soweit diesen Anordnungen nicht entsprochen wird, oder die Beseitigung der Angaben nicht möglich ist, setzt die Zollbehörde durch Strafbescheid die Einziehung der Waren fest.

Der Anschluß des Deutschen Reiches an dieses Madrider Abkommen hat Aenderungen im Gesetz zum Schutz der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 und im Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb vom 7. Juni 1909 zur Folge gehabt. Im Warenzeichengesetz sind § 14 Abs. 2 die Bestimmungen gefallen, wonach die Strafverfolgung wegen wissentlicher Benutzung des Namens der Firma oder eines geschützten Warenzeichens eines anderen oder wegen wissentlichen Inverkehrbringens oder Feilhaltens dergleichen widerrechtlich gekennzeichneter Waren nur auf Antrag eintritt, und die Zurücknahme des Antraegs zulässig ist. Dasselbe trifft auf § 15 des Warenzeichengesetzes zu, der die Benutzung einer Ausstattung von Waren, oder von deren Verpackung oder Umhüllung oder Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefen, Empfehlungen, Rechnungen oder dergl., die innerhalb beteiligter Verkehrskreise als Kennzeichen gleicher artiger Waren eines anderen gilt, ohne dessen Genehmigung zum Zweck der Täuschung oder das Inverkehrbringen oder Feilhalten derart gekennzeichneter Waren zu dem gleichen Zwecke betrifft Auch hier ist die Strafverfolgung nicht mehr vom Antrage abhängig.

Ebenso wird dem öffentlichen Interesse durch Einschreiten von Amtswegen durch Aederung des § 22 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb entsprochen. Danach tritt die Strafverfolgung auch bei den in § 4 des Wettbewerbsgesetzes bezeichneten Fällen der Benutzung unrichtiger Angaben durch einen geschäftlichen Betrieb in öffentlichen Bekanntmachungen oder in Mitteilungen an einen größeren Personenkreis, um den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, nicht mehr nur auf Antrag, sondern von Amts wegen ein. Wegen dieser nach § 4 des Wettbewerbsgesetzes strafbaren Handlung bleibt jeder, der Waren oder Leistungen gleicher oder verwandter Art herstellt oder in den geschäftlichen Verkehr bringt, und auch jeder Verband zur Förderung gewerblicher Interessen zur Privatklage berechtigt.

Der durch das Madrider Abkommen gewährte Schutz verstärkt den bereits durch die Pariser Verbandsübereinkunft gegebenen gegenseitigen Schutz der Herkunftsbezeichnungen. Der Eintritt des Deutschen Reichs zum Madrider Abkommen bietet den Vorteil, daß er Deutschland den Anspruch auf Gegenseitigkeit hinsichtlich der Unterdrückung unrichtiger Herkunftsangaben wichtigen Nachbarländern und anderen Staaten gegenüber gewährt. Die Entscheidung, welche Angaben wegen ihres Gattungscharakters nicht unter die Bestimmungen des Madrider Abkommen fallen, ist den Gerichten jedes Vertragsstaates überlassen.

Auf dem Gebiet der Nahrungsmittel sind als irreführend Herkunftsnamen anzusehen, wenn diese Bezeichnung der Herkunft nicht entspricht, sofern dieselbe nicht Gattungsbezeichnung geworden ist. So sind z. B. die bekannten Käsenamen Schweizer, Emmentaler, Tilsiter, Holländer, Edamer, Limburger, Mainzer, Harzer, Brie, Camembert, Neufchateller als Gattungsbezeichnung anzusehen. Dasselbe trifft auf Bierbezeichnungen wie z. B. Böhmischbier und Bayrischbier zu. Noch nicht geklärt ist, ob auch den nicht in München oder Pilsen gelegenen Brauereien das Recht zusteht, ihr nach dem dort benutzten Brausysteme gebrautes Bier als Münchener oder als Pilsener Bier in Verkehr zu bringen. Das Reichsgericht hat sich bereits auf den Standpunkt gestellt, daß auch die nicht in Pilsen ansässigen Brauereien befugt sind, ihr nach Pilsener Art hergestelltes Bier als Pilsener zu vertreiben, wenn durch Hinzufügen des tatsächlichen Herkunftsortes die Täuschungsabsicht als ausgeschlossen gelten kann und eine fälschliche Verwendung des Namens nicht vorauszusetzen ist. Dabei sei erwähnt, daß in Ländern, wie in Spanien, Dänemark, Schweden, Norwegen, Canada, Chile, Japan, Britisch-Südafrika und in Australien und „Pilsener Bier" im allgemeinen keine Herkunftsbezeichnung mehr verstanden wird.

Die preußische Hauszinssteuer.

Von Steuer-Jespektor a. D. Guse, Cüstrin-Neustadt.

Die Hauszinssteuer ist in außerordentlich zahlreichen Fällen von den Steuerschuldnern als besonders drückend empfunden worden. Immer wieder sind einzelne Punkte durch die vielen preußischen Steuer-Notverordnungen und durch die hierzu erlassenen Durchführungsverordnungen neu geregelt worden, so daß es zur Zeit äußerst schwierig und zeitraubend ist, ein klares Bild über die augenblickliche Rechtslage zu gewinnen.

Nachstehend sind die wichtigsten Bestimmungen zusammengefaßt:

1. Steuerpflichtig sind nur gewerbliche und Wohngrundstücke, und zwar:
   a) bebaute Grundstücke, die nicht dauernd land- oder forstwirtschaftlichen oder gärtnerischen Zwecken zu dienen bestimmt sind;
   b) Neubauten und durch Um- und Einbauten neu geschaffene Gebäudeteile, die mit Hilfe von öffentlichen Mitteln ausgeführt sind,
      wenn sie nach dem 1. 7. 18 bezugsfertig geworden sind, d
      1. 7. 1924.
      wenn sie nach dem 1. 4. 24 bezugsfertig geworden sind, d
      1. 4. 1925.

Befreiung von der Steuer tritt auf Antrag (an den Vorsitzenden des Grundsteuerausschusses) für solche Bauten ein, für welche die gewährten Beihilfen mit mindestens 40 v. H. des Goldmarkwertes bis zum 30. 9. 1924 zurückgezahlt worden sind.

Gegen die Ablehnung des Antrages sind die gleichen Rechtsmittel gegeben, die gegen die Veranlagung zur Hauszinssteuer zulässig sind, also Einspruch, Berufung, Rechtsbeschwerde.

2. Steuerfreiheit ist gegeben für
   a) die nach dem 1. 7. 18 bezugsfertig gewordenen Neubauten und durch Um- und Einbauten neu geschaffene Gebäudeteile, soweit sie ohne Beihilfe aus öffentlichen Mitteln ausgeführt worden sind;
   b) landwirtschaftliche pp. Grundstücke, wozu auch im allemeinen sogenannte Zwerg-Besitzungen gehören;
   c) Häuser, die aus Mitteln der produktiven Erwerbslosenfürsorge errichtet werden (Landarbeiterwohnungen).

3. Die Steuer beträgt:
bei den gewerblichen und Wohngrundstücken
   ab 1. 4. 24 400 Proz. der Steuer vom Grundvermögen;
   ab 1. 7. 24 500 Proz.;
   ab 1. 10. 24 600 Proz.;
   ab 1. 4. 25 700 Proz. (auch für Zuschußbauten).

Außerdem können die Gemeinden Zuschläge bis zur Höhe von 100 Prozent der vorläufigen Steuer vom Grundvermögen beschließen.

4. Steuerermäßigungen.
   a) Beträgt die Friedensmiete des Grundstückes weniger als 6 Proz. der Grundvermögensteuer zugrunde gelegten Steuerwertes, so ist die Hauszinssteuer auf Antrag (an den Vorsitzenden des Grundsteuerausschusses) in der Weise herabzusetzen, daß sie von einer angenommenen Grundvermögensteuer von 4 Proz. der Friedensmiete berechnet wird.

Beispiel: Grundsteuerwert eines Grundstückes 200 000 ℳ, Friedensmietertrag 10 000 ℳ.

Da die Friedensmiete unter 6 Proz. von 200 000 ℳ = 12 000 ℳ liegt, wird eine Grundsteuer in Höhe von 4 Proz. von 10 000 ℳ = 400 ℳ fingiert und von dieser die Hauszinssteuer erhoben;

aa) bei Erhebung in Höhe von 500 Proz. der Grundsteuer mit 400 × 5 = 2 000 ℳ jährlich oder 166.65 ℳ monatlich (statt bisher 200 ℳ monatlich);

bb) bei Erhebung in Höhe von 600 Proz. der Grundsteuer mit 400 × 6 = 2 400 ℳ jährlich oder 200 ℳ monatlich (statt bisher 240 ℳ monatlich).

Bei dieser Ermäßigung kann Rückwirkung bis zum 1. Juli 1924 unter bestimmten Voraussetzungen sogar bis zum 1. 4. 24 verlangt werden, obgleich von den Katasterämtern bezüglich der Rückwirkung über den 1. April ds. Js. hinaus vielfach Schwierigkeiten gemacht werden.

Die Frist für diesen Antrag läuft mit dem 30. September 25 ab.

b) Für die Fälle, in denen das Grundstück am 1. Juli 1914 oder am Tage der Fertigstellung nach dem 1. 7. 14 mit einer dringlichen privatrechtlichen Last nicht oder mit nicht mehr als 20 Prozent des Wertes belastet war, ist nunmehr die Steuer auf Antrag auf 500 Proz. und wenn Wohngrundstücke dieser Art ausschließlich vom Eigentümer bewohnt werden, auf 400 Proz. der Grundvermögensteuer herabzusetzen.

Für diese Ermäßigung kann Rückwirkung nur bis zum 1. April 1925 verlangt werden. Wer die Ermäßigung auf 300 oder 400 Proz. in Anspruch nehmen will, muß ebenfalls bis zum 30. September 1925 einen Antrag beim Katasteramt stellen. **Der Antrag ist notwendig, auch wenn bisher schon eine Ermäßigung bestand.**

Derartige Anträge sollen auch dann nicht abgelehnt werden, wenn ein Zwangsmieter Aufnahme gefunden hat oder einzelne Räume möbliert vermietet sind, sofern die abgegebenen Räume im Verhältnis zu den Gesamträumen nicht von erheblicher Bedeutung sind.

5. Verminderung der Steuer

Die Hauszinssteuer vermindert sich um die laufenden Geldverpflichtungen

a) aus einer am 13. 2. 24 auf dem Grundstück ruhenden privatrechtlichen wertbeständigen Last pp.

b) aus einer aus der Umwandlung einer schweizerischen Goldhypothek entstandenen Frankenschuld.

Nach § 4 der 1. pr St. R. V. O. minderte sich die Hauszinssteuer auch um den Betrag, der an Zinsen für eine Vorkriegshypothek zu zahlen war. Diese Ermäßigung fällt ab 1. April 1925 fort.

6. Erhebung pp.

Die Erhebung der Steuer soll gemäß § 9 der 1. V. O. mit der Einführung der freien Miete bezw. mit dem Ende der gesetzlichen Miete, spätestens am 31. 3. 26 endigen.

Die Steuer ist am 15. eines jeden Monats fällig; auch hier besteht eine Schonfrist von einer Woche.

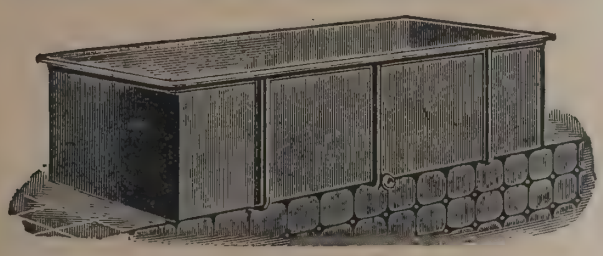
Willst Du streichen allerhand
Schreib' an Firma A. V. Branth
Hamburg 8.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Milchbassins
und
Käsewannen
sowie Milchkannen, Molkereigeräte u. andere Behälter
aus
REIN-ALUMINIUM



der ideale Ersatz
für verzinnte Behälter aus Eisen- oder Kupferblech
Verlangen Sie aufklärende Broschüre!
Engelhardt & Co., G. m. b. H.
Düsseldorf 31
Industriestraße 4 Fernruf 9184 u. 1016.

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:

Dampfkessel „Autokratos"
für Hoch- und Niederdruck

Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!

Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!

Wilh. Steffen
Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N.1 i. Holst. gegr. 1843

Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.

D. L. G.
32. Wanderausstellung zu Breslau vom 31. Mai bis 6. Juni 1926
Preisbewerb für Dauerwaren für In- u. Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf.
Prüfungsreise „Rund um Afrika".
Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.
Anmeldeschluß 30. November 1925.
Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11
Dessauerstraße 14.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit **Steckdeckel** Mk. 11.50, mit **Bügelverschluß** Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Über alle Fragen der Milchwirtschaft und Käserei finden Sie ausführlichen Aufschluß im Lehrbuch der Milchwirtschaft von Prof. Dr. W. Fleischmann. Das Werk umfaßt 633 Seiten, enthält 60 Textabbildungen und 3 Rinderbilder, ist gut gebunden und zum Preise von 18.— ℳ von der **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim zu beziehen.**

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

25jähriger (4896

Molkereifachmann

Molkereischule besucht, schreib- und rechengewandt, sucht zum baldigen Antritt entsprechende Stellung bei bescheidenen Ansprüchen.

W. Deutesfeld, Bellmannsdorf, O.-L.

Tücht. Molk.-Fachm., erfahr. in Butt. u. Käs., sowie mit Maschinen u. Milchunters.-Wesen s. z. 1. oder 15. Okt. Stellg. Angeb. an **Kurt Stöber, Molk. Friedland**, Kr. Waldenburg, Bez. Breslau. (4966

Tüchtiger, strebsamer (4902

Fachmann,

24 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum 1. 10. Stellung im Kontor, als 1. Gehilfe oder sonstigen Vertr.-Posten. Angebote erbittet der 1. Gehilfe der Molkerei-Gen. Gr.-Baudiß, Kreis Liegnitz.

Tüchtiger, lediger

Molkereifachmann

13 Jahre im Fach, Absolvent der Molk.-Schule Wangen, bewand. in der Herstellung sämtlicher Weichkäsesorten, in Butterei u. Masch.-Wesen bestens vertraut, sucht, gestützt auf vorzügliche Zeugnisse, Stellung in größerem Betrieb als Oberkäser. Die Gelegenheit bietet sich kaufmännisch zu betätigen. Angebote unt. 4482 an diese Zeitung.

Strebsamer Fachmann,

Mitte 20er, Spez. Camembert und Brie, f. pa. Ware garantier., auf jetziger Stelle als Oberk. tät., sucht zum 1. 10. Dauerstellung. Werte Angebote u. **Ch. 4503** an d. Zeitung

Tücht., strebs., an selbständ. Arb. gewöhnter **Fachmann**, 24 Jahre a., sucht zum 1. Okt. Stellung. Selb. ist mit sämtl. Maschinen, Kühlanlage, Harz- u. Weichkäs., sowie alle vorkommenden Arbeiten vertraut. Letzte Stellung 3 Jahre. G. Zeugnisse u. Empfehl. vorhanden. Werte Angebote erb. **Gehilfe der Molkerei Sottrum**, Bez. Bremen. (4710

Staatl geprüft. Molk.-Verwalt. verheir., techn., kaufm. u. theoret. gebildet, in ungekünd. Stellg., w. sich zu verändern. Garant. f. hohe Milchverwert., erstklass. Produkt. u. rentable Leitg. des Betriebes. Pa. Referenzen aus ersten Fachkreisen zur Verfüg. Angeb. unt. **4651** an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer Fachmann, 23½ J., sucht z. 1. Oktober angen. Dauerstellung als 1. Gehilfe, alleiniger oder sonst. Vertrauensposten. Selb. ist m. sämtl. Facharb. bestens vertr. und bes. ein. Ers. i. Käserei. Molkereischule Kiel mit Erfolg absolviert. Frdl. Angebote mit Gehaltsang. erb. der erste Gehilfe der **Molkerei Bad Levern, Kr. Lübbecke** in Westf. 4903

Molkerei- und Käsereifachmann

23 Jahre alt, Ostpreuße, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten best. vertraut sowie mit Reparaturen, der f. erstklassige Ware garantiert, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen, zum 1. 10. anderweitig Stellung. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet (4906
Adolf Korpus, Gr.-Stamm, Kr. Sensburg, O.-Pr.

Tüchtiger, junger

Molkerei- und Käsereifachmann

sucht zum 15. Okt. Dauerstellung. Suchender besitzt weitgeh. Kenntnisse im Molkereifach und ist in städtischer und Landmolkereien als Obermeier und Oberkäser tätig gewesen. Garantiere für pa. Ware i. Tilsiter, Limburger, Steinbuscher, Romadur, Camembert und Brie, worüber erstkl. Zeugn. vorhanden. Mit Maschinenw. ist er vollst. vertraut, auch führt er sonst sämtl. Reparaturen aus. Angebote unter 4907 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

sucht Stellung als Betriebsleiter, Gutsmeier, Käser oder als alleiniger. Suchender i. m. allen i. Fach schlagenden Arbeit. völlig vertraut. Molkereischule m. best. Erf. bes., im Bes. d. Betriebsleiterzeugn. firm in d. Herst. versch. Sorten Käse. Langjährige sehr gute Zeugn. vorh. Angebote mit Geh.-Ang. erb. **F. Holst, Grebin** bei Plön i. Holstein. 4909

Wir suchen für unseren (4912

Betriebsleiter,

den wir bestens empfehlen können, weil Einstellung unseres Betriebes über den Winter erfolgt, Stellung als **Verwalter, Betriebsleiter** oder **sonstigen Vertrauensposten.** Derselbe ist firm in allen Molkereibetriebszweigen, besitzt sehr gute Zeugnisse und Empfehlungen und hat die Fachschule mit Erfolg besucht. Offerten direkt an
Ernst Löffler, Frankfurt a. Main, Poststraße 8a,
erbeten.

Molkereifachmann,

28 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober pass. Wirkungskreis. Langjährige praktische Erfahrung in allen Fachzweigen, vornehmlich auf dem Gebiet des Kindermilchwesens und d. Yoghurtfabrikation. Gründliche Kenntnisse in der Harz- und Tilsit. Käserei. Selbständigk. i. all. Arb. Angebote an **Fritz Linow, Barth in Pommern,** Terbinstr. 49. (4916

Molkereifachmann

30 Jahre, verh., ohne Kinder, vertraut mit allen ins Fach schlagend. Arbeiten, Herst. von Kindermilch, Yoghurt, Harzkäserei, Kessel und Maschinen, d. Reparat. selbst ausf., sucht zu sofort oder 1. 10. Stellung, gleich welcher Art. Kaution kann gestellt werden. Angeb. erb. (4965
Karl Hildebrandt, Sollstedt Grafschaft Hohenstein.

Fachmann

der durch Verkauf Betriebsleiterstelle verlor, sucht zum 1. Oktober ev. a. fr. pass. Stellung irgend w. Art, auch in Großhandlungen als Lagerhalter. Für jed. Posten geeignet, ca. 20 Jahre im Fach. Bin 36 Jahre alt u. unverh. Frdl. Off. erb. **Hermann Paeschke, Mölln-Medow,** Post Sehlen (Insel Rügen).

Molkereigehilfe

22 J., zuletzt in ein. städt. Großbetrieb als 1. Buttermeier tätig gewes., vertr. mit sämtl. Molk.-Arb., sowie in der Herstellg. von Tilsiter u. Limburger Käse, Milchannahme, Milch- u. Sahneuntersuch., sucht zu sofort Stellg. Werte Angeb. erb. **O. Peplinski, Babenthal b. Kahlbude, Freistaat Danzig.** (4969

Suche für meinen (4893

Gehilfen

28 Jahre alt, tüchtig und zuverläss., zum 1. Oktober Stellung.
Emil Sziegand, Molkereibesitzer, Drutschlauken, Kr. Insterburg.

Molkereigehilfe, 4½ Jahre im Fach, mit allen Facharb. einschließl. Tils. Käserei gut vertr., sucht zu sofort oder später Stellg. W. Angebote erb. **Stockdreher,** Molk.-Geh. **Lautern,** Ostpreußen. (4968

Frankfurter Herbstmesse

4.—7. OKTOBER 1925

FIM

Südhalle und Tabakhalle

Lebens- und Genußmittelmesse

AUS DEM IN- UND AUSLANDE (U. A. ITALIEN, SCHWEIZ) IN ALLEN GRUPPEN DER

Nahrungs-, Genußmittel- und Tabakindustrie

AUSGEZEICHNET BESCHICKT

DER BESUCH DIESER MESSE SICHERT EINE VORTREFFLICHE GELEGENHEIT, SICH ÜBER DIE MARKTLAGE ZU ORIENTIEREN UND GÜNSTIG EINZUKAUFEN

VERLANGEN SIE AUSKUNFTE UND ANMELDEPAPIERE VOM

Meßamt Frankfurt a. Main

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H. Mannheim u. Berlin W. 9.

Achtung! Käsereien! Achtung!

Wollen Sie das Zerlaufen, sowie das Bilden von Maden im Käse verhindern, so verwenden Sie in Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Maden frei.

Aussehen sowie Geschmack des Käses werden durch Maden frei nicht im geringsten beeinflußt. Ein Versuch wird ihre vollste Zufriedenheit finden. **Probekolli brutto 10 Pfd. Goldmark 6.50.**

Ernst Maaß,

Fabrik chem. techn. Produkte, **Markneukirchen** in Sachsen
Fernsprecher 196. (2808

BRAND'S FUTTERMITTEL

Oelkuchen u. Mehle

liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität

Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675

Molkerei-Drucksachen

Molkerei-Geschäftsbücher

liefert in anerkannt mustergiltiger Ausführung schnell und preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Größte Spezialdruckerei u. Geschäftsbücherfabrik f. d. Molkereigewerbe.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 22. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: stetig.

Leeuwarden (Holland), 18. Sept. Bericht der Fa. S. S. Seven-ster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 247 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 255—259 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 19. Sept. Bericht der Firma Gust. Schultze u. Sohn. Der Markt verlief in dieser Woche in etwas ruhigerer Stimmung, jedoch ließen sich die Eingänge zu unveränderten fest behaupteten Preisen unterbringen. Allerfeinste reinschmeckende Ware ist sehr knapp, dagegen blieben fehlerhafte abweichende Qualitäten weiter dringend angeboten. Nachdem die Hamburger Auktion am Mittwoch einen um 4,— ℳ höher liegenden Erlös erzielen konnte, wurde auch die Hamburger Notierung am Donnerstag um 4,— ℳ auf 194—196 ℳ heraufgesetzt. Kopenhagen, das eine stabile Markt- und Preislage nicht zu kennen scheint, hat, nachdem es in der vergangenen Woche die Notierung um 11 Kronen ermäßigt hatte, diesmal um 17 Kronen erhöht, und notiert jetzt 417 Kronen. Während Schweden und Holland unveränderte Preise verlangen, zogen die Forderungen in den Randstaaten etwas an, und liegt besonders der Markt in estnischer Butter fester; allerdings haben sich die Qualitäten dort wesentlich gebessert. — Schmalz. Von Amerika kamen sehr feste Meldungen mit erhöhten Forderungen und zogen daher auch hier die Preise etwas an. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Purelard Dollar 45¼ Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Dresden, 19. September. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Provinz beordert sehr schlecht und auch das Stadtgeschäft ist unzufriedenstellend. In der Pflaumenperiode kann man immer die gleiche Erfahrung machen. Trotzdem wird man mit unveränderten Preisen rechnen müssen, weil allerfeinste Butter wenig ankommt und der größte Teil immer noch aus geringen Qualitäten besteht. Überdies liegt Kopenhagen im Preise sehr hoch.

Leipzig, 19. Sept. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis u. Co. Die seit Anfang dieser Woche im Gegensatz zu den ausländischen Buttermärkten sich hier zeigende ruhige Stimmung hält heute noch an. Die Erhöhung der Kopenhagener Notierung hat sich auch als Unität gezeigt, denn selbst die übrigen Auslandsmärkte schließen sich dieser Erhöhung nicht an. Zweifellos wird daher auch in Kopenhagen wieder eine Reaktion folgen müssen. An höhere Preise ist hier voraussichtlich auch nächste Woche nicht zu denken trotz des bevorstehenden Butterzolles. Sowohl der Konsument wie auch alle übrigen Umstände wehren sich gegen jede Preiserhöhung.

Kopenhagen, 17. Sept. Bericht der Firma A. Rindom u. Restorff Akt.-Ges. Der Markt verlief in dieser Woche wie in der Vorwoche mit recht gutem Absatz und bei ein wenig höheren Preisen. Infolgedessen wurde die Notierung heute um 17 Kronen auf 417 Kronen erhöht. Man muß mit einer ähnlichen Marktlage für nächste Woche rechnen, da Deutschland kaum weniger Butter wie in dieser Woche abnehmen wird, umso mehr als die Produktion immer noch abnehmend ist. Die Klagen über die Qualität der dänischen Butter scheinen unbegründet zu sein, da die Qualität jetzt in jeder Beziehung fehlerfrei ist. — Der Markt für sibirische Butter liegt ehestens unverändert. Feinste Qualität scheint jedoch ein wenig besser gefragt zu sein, und ist dieselbe im Vergleich mit anderen Qualitäten Butter absolut preiswert. Markttendenz: ruhig.

Käse.

Dresden, 19. September. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Im Laufe dieser Woche hat sich eine etwas bessere Nachfrage nach Allgäuer Weichkäse bemerkbar gemacht. Diese zuversichtliche Stimmung scheint ziemlich allgemein zu sein. Wie uns berichtet wird, sind die anfallenden Mengen groß, der Absatz macht jedoch keine Schwierigkeiten mehr. Hierauf mußte der Allgäuer Produzent in diesem Herbst lange werten. Erstklassiger bayerischer Emmentaler ist gut gefragt. In Edamer hat der Konsum etwas nachgelassen. Camembert ist begehrt. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen pro Zentner: Pa. echter Emmentaler 170—173 ℳ, pa. bayer. Emmentaler, vollfett 155—160 ℳ, pa. bayer. Limburger 20 proz. 90—92 ℳ, pa. bayer. Stangenkäse 20 proz. 93—98 ℳ, pa. bayer. Romadur 20 proz. in Stanniol u. Etikett 112—115 ℳ, prima bayer. Romadur, 40 proz. in Stann. u. Etikett 125—140 ℳ, pa. bayerischer Weißlacker, vollfett 135—140 ℳ, pa. holl. Edamer, vollfett 132 ℳ, prima echter Roquefort 160 ℳ, pa. dän. Edelpilzkäse, vollfett 155 ℳ, pa. Camembert in Stann. u. Holzschachtel, ca. 125 Gr., 32—38 ₰ p. Stück, pa. Camembert in Stanniol u. Holzschachtel, ca. 400 Gr., 1/1 bis 8/8 teilig, 1,05—1,15 ℳ p. Stück.

Leeuwarden (Holland), 18. Sept. Bericht der Fa. S. S. Seven-ster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 94—96 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 112—114 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 124 bis 128 holl. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 19. Sept. Auftrieb: 93 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 20—26 ℳ, 8—12 Wochen alte Ferkel 26—36 ℳ, 3—4 Monate alte Läufer 36—48 ℳ, 4—6 Monate alte Läufer 48—70 ℳ. Verlauf: mittelmäßig.

Bremen, 21. Sept. Schweinemarkt. Auftrieb: 1398 Stück. Preise für ½ Kg. Lebendgewicht in Reichspfg.: 1. 89—98 für 497 Stück, 2. 85 bis 88 für 604, 3. 81—84 für 116, 4. 73—80 für 84 Stück.

Köln, 21. Sept. Auftrieb: Großvieh 1557, Ochsen 674, Weidetiere 520, Färsen und Kühe 699, Weidetiere 405, Bullen 178, Weidetiere 132, Kälber 773, Schweine 3578. Tendenz: Großvieh sehr schleppend, Überstand, Kälber ruhig, geräumt, Schweine lebhaft und geräumt. Preise: Ochsen: 1. 62—69, 2. 62—67, 3. 50—55, 4. 40—45, 5. 30—36. Färsen und Kühe: 1. 62—69, 2. 51—63, 3. 48—45, 4. 38—45, 5. 30—35. Bullen: 1. 52 bis 55, 2. 45—48, 3. 38—42. Kälber: 1. 120—130, 2. 95—105, 3. 80—90, 4. 65—75, 5. 40—60. Schweine: 1. 94—98, 2. 97—100, 3. 97—100, 4. 88 bis 94, 5. Sauen 82—93.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 21. Sept. Der Weltmarkt in Getreide bleibt andauernd matt und die Konkurrenz Osteuropas macht sich für unsere Ausfuhrfrage dauernd fühlbar. Vom Inland ist das Angebot mäßig, aber der Mangel an Unternehmungslust sowie der schwierige Mehlabsatz im Inland drücken auf die Marktlage. Bei Weizen zeigte sich im handelsrechtlichen Lieferungsgeschäft für September einige Deckungsfrage, wobei gegen Oktober, der ebenso wie Dezember in den Notierungen nachließ, Deport gezahlt wurde. Exportfrage bleibt für Weizen wie für Roggen bestehen, doch sind die Gebote teilweise sehr niedrig. Die Preise für prompten Inlandsroggen sowie für Lieferung waren ermäßigt. Gerste ist in ihrer Situation kaum verändert. Mittelqualitäten sind sehr stark angeboten. Hafer ist ziemlich behauptet. Futterartikel andauernd lustlos. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon per 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, guter 206—212, mittlerer 202—205, Gerste 222—242, Platamais 212—214, Roggenkleie 110—114. Weizen märk. 204—210, Sept. 228, Oktober 226,50 bis 226, Dez. 233, Roggen märk. 153—160, Okt. 182,50—181,50, Dezember 187—185, Sommergerste 206—230, Wintergerste 172—175, Hafer, märk. 172—180, Okt. 179, Mais (l. Berl.) 207—211, Weizenmehl 28,75—32,25, Roggenmehl 23—25, Weizenkleie 11—11,20, Roggenkleie 10—10,20, Raps 350, Viktoriaerbsen 26—31, Futtererbsen 21—24, Wicken 24—27, Lupinen, blau 12,75—14, Rapskuchen 15,80—16, Leinkuchen 22,40—22,60, Trockenschnitzel 11,80, Soya-Schrot 21—21,20, Torfmelasse 8,20—8,40, Kartoffelflocken 15,80.

Hamburg, 21. Sept. Getreide. Weizen 209—215, Roggen 162 bis 167, Hafer 183—190, inländ. Gerste 185—190, ausländ. Gerste 180 bis 200, Mais 185—195 Rm. für je 1000 Kg. Raps 20—21 Rm. für 50 Kg., Hirse 11,25—11,75 Gulden, Leinsaat 21—23 Gulden für je 100 Kg. — Futtermittel: Bei kleinem Bedarfsgeschäft war die Tendenz stetig. Hafer 13 ℳ, Mischfutter 12 ℳ, Häcksel 4,50 ℳ, Wiesenheu, gebündelt, 7,50 Mark, Preßstroh 4,— ℳ.

Bremen, 21. Sept. Weizen: Manitoba 1 Okt.-Abladg. 12,75, Manitoba-Futter 9,—, zollfrei, Azima Okt.-Abl. 12,75. Roggen: Amerikan. 10,50 zollfrei, deutscher 9,70, zollfrei, russischer Oktober-Abladung 8,80. Gerste: Amerikan. 8,25, russische 8,25. Hafer: white clipped 9,20 zollfrei. La-Plata-Mais 10,—, zollfrei. Tendenz ruhig.

Mannheim, 21. Sept. Weizen, inl. neuer 24,50—24,75, ausländischer 29,50—31; Roggen, anl. neuer 18,75 bis 19, ausl. 20,—; Futtergerste 21 bis 22; Braugerste neue 25,75—28; Hafer, inl. 19—20, ausl. 19—22; Weizenmehl (Spezial 0) für September 38,75—39; Weizenbrotmehl (Julilieferung) 30; Roggenmehl 28; Luzerne-Kleeheu 8,20—9; Preßstroh 5—5,50, gebündeltes Stroh 5—5,50; Trockentreber mit Sack 17—17,50; Raps 43 bis 44; Weizenkleie 11; Mais mit Sack 20,25—20,50.

Chemisches Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Vornahme aller Untersuchungen für Molkereien und Käsereien, Prüfung von Milch, Butter, Käse, Quarg, Kasein, Lab, Salz, Wasser usw.

Für **Massenfettbestimmungen** werden Flaschen mit Konservierungsmittel in Kisten oder Körben leihweise zur Verfügung gestellt.

Gutachten in Klagesachen. — Sachverständigen-Vertretung vor Gericht.

Auch übernehmen wir Betriebskontrollen, Beseitigung von Butter- und Käsefehlern, Entnahme von Milchproben in der Molkerei und im Stalle.

Weichkäser, spez. Brie und Camembert, sucht zum 1. 10. Stellung auch als alleiniger. Gegend gleich. Angebote erbittet **Andres,** Oberkäs., Weichkäserei, **Lauck,** Ostpr. (4502

Junger Mann,
17 Jahre alt, sucht zu sofort oder 1. Oktober Stellung als (5025
Milchkutscher
Guter Pferdepfleger. Angeb. an **Bruno Meißner** **Arnimswalde** b. Altdamm.

Suche für jungen 23 Jahre alten **Landsmann** (Schwede) 5101
Stellung
wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich in der Weichkäserei auszubild. Selbiger ist 4 Jaher im Fach. Angebote mit Gehaltsangaben an **Dampfmolkerei Meinershausen** Post Lilienthal.

Suche für einen tücht., zuverläss.
jungen Mann
Stellg. als **Milchverkäufer.** Vers. ist guter Pferdepfleger u. kann mit der Kundschaft gut fertig werden. Angeb. sind zu richten an (5080
Sanit.-Molk. Adolf Czaske
Bremen-Oslebshausen
Am großen Heck 3.

Junger Chauffeur,

25 J., Schlosser, led., nat. Ges., erfahren i. Reparat. an Kraftfahrz., Lokomobilen u. landwirtsch. Masch., sucht Stellung für Personen- oder Lastwagen, Führersch. 1, 2,3b vorh. Zu Nebenarbeiten bereit. (4921
Wittenberge, Bz. Potsd., Jahnst. 8. K. Hiestermann.

Suche f. meinen Sohn, 15 Jahre alt, groß und kräftig, **Lehrstelle**, möglichst in größerem Betrieb, u. in der Neumark oder deren Nähe.
Johannes Stancke, Viehhändler, Friedeberg in der Neumark.

Suche für meine Tocht. Stellung als (4853

Lernmeierin.

Dieselbe ist 16 Jahre alt, groß u. kräftig und besitzt gute Schulkenntnisse. Gute Vorbildung vorhand. Angeb. erbittet
W. Deumeland, Molk.-Inspektor **Seyda**, Bez. Halle.

Tüchtige Meierin,

19 Jahre, sucht Stellung zum 1. Oktober für Butterei, Kontor und Betrieb. Pommern bevorzugt. Werte Angebote zu richten an 4919
Charlotte Huwe, Molkerei-Gen. Landsberg a. Warthe.

Meierist,

vertraut mit sämtlichen Facharbeiten, auch gute Vorbild. als Kraftwagenführer, der kleine Reparaturen selbst ausführt, auch schon einige Wagen gefahren, sucht Stellung, wo sich derselbe ausbilden könnte. Angebote unter Nr. **4943** an diese Zeitung.

Fachmannstochter,

21 Jahre, kath., sucht pass. Stelle. Im Milchverkauf perfekt sowie mit Milchannahme, -Ausgabe, Kontorarbeiten und Versand bestens vertraut. Angebote unter Nr. 4954 an diese Zeitung.

Suche für eine tüchtige, ehrliche 23jähr. **Fachmannstochter**, welche läng. Zeit meinen Haushalt selbständig führte, zum beliebigen Antritt Stellg., am liebst. zur Führg. eines Haushalts u. Hilfe im Kontor oder Verkauf. Angeb. erbittet **Molkerei Ramsloh** i. Oldbg. **Fritz Mehls.** (4746

Gelernte Meierin

bisher in der Hauptverkaufsstelle hies. Molk. beschäftigt, sucht z. 1. Oktober Stellung als Verkäuferin. Werte Angeb. erb. (4507
Liesbeth Schiemann
Molk.-Gen. Pyritz, Pommern.

Meierin

42 Jahre, vertraut mit allen Facharbeiten, sucht Anfang Oktober Stelle. Übernehme auch Leitung des Haushalts. Angeb. erb. (5028
Werner, Gr. Simnau
bei Wodigehnen, Ostpr.

Wegen Verkaufs der Molk. such. wir für eine tücht., empfehlensw. **Meierin**, 23 J. alt, die in Milchannahme, Butterei, Kont. u. Haushalt bewandert ist, zum beliebig. Antritt Stellg. Gegend gleich. W. Angebote an **Meierin Swazyna** in **Molkerei Ramsloh** i. Oldenburg.
Molkerei Ramsloh.

Molkerei-Fachmann, 48 J., evgl., Ww., friedlich gesinnt und fleißig, sucht

Einheirat

in Molkerei, Geschäft oder ander. Unternehmen. Gefl. Offerten unt. **W. E. A. 5115** an diese Ztg. erbet.

Frl., 27 Jahre, mit 7000 Mark Vermögen, sucht die
Bekanntschaft
eines tücht. Kaufmanns bezw. Betriebsleiters oder sonstig. Beamten in leit. Posit. Vermög. erwünscht. Gefl. Zuschriften mögl. mit Bild unter **5064** an diese Zeitung. Diskretion wird verlangt und zugesich.

Molkerei-Verkäufe.

Molkereipacht

augenblicklich 500 Liter, bei Besitzwechsel mehr, wegen ander. Unternehmens bei 3000 *M* sofort zu verkaufen. (5094
Germania-Molkerei Memel, Postfach.

Kaufe gute Molkerei

mit 2000 bis 5000 Liter Milch, Anzahlung genügend. Nähere Angab. über Milchpreis, Wohnung, Maschinen und dergl. erbitte unter **A. B. Berlin 5010** an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

in Kreisstadt Ostdeutschlands mit Weichkäserei und groß. Frischmilchverkauf ist sof. zu verpacht. Milchanlieferung ca. 800 Liter Wintermilch p. Tag. Groß. Schweinestall vorhanden. Geräumige Wohnung wird sofort frei. Reflektant muß nachweislich über 6—8000 *M* bar zwecks käufl. Übernahme des Inventars verfügen. Angeb. u. **4995** durch diese Zeitung.

Welcher Kollege

weist einem tüchtigen Fachmann sichere
Lebensstellung
nach wo 1500 *M* genügen? Angebote unter **4936** an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann

sucht sofort Existenz. Anzahlung 5—6000 *M*. Würde kaufen, pachten oder mich als Leiter beteiligen. Ausführliche Angebote unter **5129** an diese Zeitung erbeten.

Da ich meine

Molkerei

i. Kreis Celle an einem Nichtfachmann verkauft habe, ist dieselbe u. günstigen Bedingungen zu **verpachten.** Augenblicklich wenig Milch, durch tüchtig. Fachmann viel Milch zu haben. Große Räumlichkeiten, welche sich zur Harzkäserei eignen, größ. Wohnung. Auch kann Lohnschroterei, d. Schrotmühle vorhand., betrieben werd. Maschinen müssen käuflich erworben werden, 3—5000 Mark erforderlich. Offerten unter **5117** durch diese Zeitung.

Suche Molkerei,

Mitteldeutschland, ca. 1500 Liter, Anzahlung bar 5000 *M* und Hypothekenbrief 11 000 *M*. Angeb. unt. **5142** an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

mit oder ohne Mühle, mit guten Molk.-Maschinen u. Wohnung. An bar können 20 000 Rmk. angezahlt werden. Angeb. unter **F. H. 5148** an diese Zeitung.

Milch- und Butter-Engros-Handel

in Großstadt mit Grundstück, krankheitshalber sofort zu verkaufen. Umsatz wöchentlich 17—18000 Liter Vollmilch, 20—25 Faß Butter, wirklich reelles Unternehmen. Reflektanten, die über größere Anzahlg. verfügen, richten Offerten unter **A. S. 5151** an diese Zeitung.

Nach Schluß eingegangen:

Zu verkaufen

1 **Astra-Quargmühle, Q M,** mit Porphyrwalzen für Kraftbetrieb, m. Los- u. Festscheibe, sow. Ausrücker, neu, nicht in Betrieb genommen. gegen Gebot, Anschaffungspreis 415 *M*,
1 **Milchmeßkippapparat** zum Anhängen, so gut wie neu, 30 Ltr. Inhalt, Preis 30 *M*,
Angebote erbeten unter **Thüringen 5128** an diese Zeitung.

Wegen Umstellung meines Betriebes verkaufe eine tadellos arbeitende, fast neue 6 PS, Ahlb.

Dampfmaschine

zu dem billigen Preis von 1000 *M* ab Station. (5122
Otto Gygax, Steesow
bei Lenzen a. Elbe.

Suche große Posten (5126

Tilsiter Käse in halb- bis vollfett, auch Partie-Ware

zu kaufen und erbitte Offerte.
Hans Westphal, Käsegroßhandlung
Kiel-Kronshagen
Gegründet 1906.

Wir haben einige Faß

Standbutter

3 Wochen alt, abzugeben. Gefäll. Angebote unter Angabe des Preis. unter **F. G. 5127** an diese Ztg. erb.

Molkerei, Nähe Cassel, hat tägl. 40—50 Liter

Schlagsahne

(30prozent.) und
4—500 Liter Magermilch
oder wöchentlich noch einige Zentn. einwandfreien

Quarg

gegen Höchstgebot und Vorkasse abzugeben. Angebote erbeten unter Nr. **5111** an diese Zeitung.

3—5000 Liter (5110

Vollmilch

auf Abschluß pachtet
O. Kalkofen, Berlin SO. 33,
Skalitzer Straße 53.
Telephon Moritz-Platz 4611.

Kümmel-Käse, Quadrat-, Backstein- und Limburger Käse

kauft gegen Vorkasse oder Nachn. Angebote an (5108
Frau Klara Malsch, Käsehandlg., **Meerane, Sa.**
Aeuß. Crimmitschauerstr. 8.

Habe wöchentlich noch 3 Ztr. pa.

Molkereibutter

hergestellt a. pasteurisierter Sahne, gegen Vorkasse od. Kaution abzug.
Gieger, Dampfmolk. Thiemendorf
Kreis Crossen. (5114

1000 Liter Vollmilch

hat Molkerei in Westfalen abzugeben. Kaution sow. Kannen müssen gestellt werden. Angebote unter **5144** durch diese Zeitung.

Suche täglich 1000—1500 Ltr. pa.

Vollmilch

Kannen und Sicherheit können gestellt werden. Es kommt nur solche Milch in Frage, welche vor 6 Uhr früh hier ist. (5151
Anton Day, Düsseldorf.
Telefon 8809.

Prima Camembert

oder sonstige Käsespezialitäten
für den Alleinvertrieb in Hamburg von gut eingeführter Hamburger Engrosfirma gesucht. Angebote u. 5138 an diese Zeitung.

Habe laufend (5141

halbfetten Tilsiter

zu 65 Mk. p. Zentner abzugeben. Proberolle, ca. 1 Ztr., unter Nachnahme zur Verfügung
Molkerei Beckeln b. Twistringen,
Bremen-Osnabrück.

Leistungsf. Molkerei zur Lieferung

von pa. vollf. Camembert, ¼fetten Camembert,
pa. goldgelben Harzkäse
für Hannover gesucht. Angeb. unter 5087 durch diese Zeitung.

Suchen noch einige Dauerabnehmer für

pa. vollf. Camembert, hochfeine Qualität,
20 prozentigen Romadur-Käse
20 prozentigen Stangen-Käse
— Allgäuer Art —
u. andere Sorten jed. Fettgehalts. Tücht. Vertreter für gr. Plätze ges. Anfragen und Referenzenangabe erbittet (5088
Dampf-Molkerei-Genossenschaft Grimmen in Vorp.

Habe wöchentlich noch 5—6 Faß

Quarg

an reellen Dauerabnehmer abzugeben, prompte Kasse Bedingung. Preisgebote unter **W. H. 5096** an diese Zeitung.

Suche noch einige Dauerabnehmer für (5095

Molkereibutter

zu 1. und 2. Berliner Notiz, sowie
Eier-Versand
nur gegen Vorauskasse in Bankscheck oder bar.
Germania-Molkerei Memel,
Postfach.

Groß-Importeur oder Großmolkerei,

welche bedeutendes, fehlerfreies Quargmaterial zur Verfügung haben und hiervon fertige Käsesorten hergestellt wünschen, empfiehlt modern und groß eingerichtete Käsefabrik in guter Bahnlage die Verarbeitg. zu Käse in jeder gewünschten Form u. Art. Garantie feinste Qualität bei billigster Berechnung. Unterhandlung und eventl. Probeverarbeitung kann sofort aufgenommen werden. Angebote unter **Z. O. 5113** an diese Zeitung.

Milchfässer

in prima und sachgemäßer Ausführung fertigen an (5147
Vereinigte Faßfabriken Aktiengesellschaft Berlin N. 65
Antonstraße 43/44.

Zu kaufen gesucht verzinnte oder verzinkte (5014

Formen für Tilsiter Käse.

möglichst 25 Ztm. Durchmesser.
Houtrouw u. Korneffel, Käsefabrik, **Leer,** Ostfrsld.

Prima Auslands-Sauermilchquarg

metallfrei und trocken, hat laufend abzugeben (5097
Alexander Glorius, Leipzig-Eu., Bünaustraße 7.

NOV 4 1925

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

Nr. 106 — Hildesheim, den 24. September 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Was ist zwecks Herstellung guter Butter in bakteriologischer Hinsicht zu beachten? Von Dr. Walther Frieber Hildesheim.

Rundschau. Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. — Butter- und Käseprüfung in Oldenburg. — Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen in Königsberg. — Das Ende einer ungerechten Beschuldigung. — Verschulden bei Milchverfälschung. — Das Milchkontrollvereinswesen im Freistaat Sachsen. — Milchhandel an Sonn- und Festtagen in Leipzig. — Milchwirtschaftliche Studienreise sächsischer Landwirte nach Holland.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Sprechsaal. Soll es in Berlin wieder Butterauktionen geben? — Unliebsame Erscheinungen beim Verkauf der Molkereierzeugnisse. — Bäckerei als Nebenbetrieb einer Molkerei. —Schwarzwerden des Tilsiter Käses. — Schwarzfärbung von Käse durch Käsefarbe bei Einwirkung von Licht. — Rohölmotor in Molkereien. — Berichtigung.

Briefkasten. — Marktberichte.

Was ist zwecks Herstellung guter Butter in bakteriologischer Hinsicht zu beachten?

Von **Dr. Walther Frieber-Hildesheim.**

Die Ansicht, daß nur gute Butter sich auf dem Markte behauptet, hat sich erfreulicherweise, nachdem die Inflationszeit seit 2 Jahren hinter uns liegt, wohl wieder allgemein Geltung verschafft. Dafür sprechen die in letzter Zeit überall so zahlreich abgehaltenen Landes- und Bezirksbutterausstellungen mit ihren zahlreichen Zuerkennungen von Preisen. Doch nicht alle ausgestellten Proben werden mit Preisen bedacht; denn wohl immer sind mehr oder weniger auch abfallende Qualitäten darunter, als Beweis dafür, daß es manchem Bewerber noch nicht so recht gelungen ist, ein einwandfreies Erzeugnis zu liefern.

Wenn man dann nach größeren Ausstellungen in den Fachzeitungen des In- und Auslandes die Reklameanzeigen liest, oder wenn man die Prospekte betrachtet, die einem vom In- und Auslande, namentlich aber vom Norden her ins Haus geflogen kommen, so will es scheinen, als ob alles Übels Ursache für das Mißlingen der Butter entdeckt sei, und als ob nur die Nichtanwendung der Rahmsäuerungskultur — und um solche Anpreisungen oft mit unglaublichem Wortschwall handelt es sich dabei — Schuld daran sei, daß die Molkerei bei der Prämierung leer ausging, zumal doch andererseits auf der gleichen Butterausstellung so und so viele Molkereien, welche mit dem betreffenden Säurewecker gearbeitet hätten, diese und jene Preise — und nun werden die Zahlen der erhaltenen Ehren-, Ersten- und Zweitenpreise usw. aufgeführt — erhalten hätten. Es ist selbstverständlich nicht daran zu zweifeln, daß die so laut angepriesenen Kulturen sicher sehr gut sind. Ausgerechnet aber nur der Rahmsäuerungskultur allein das Lob zuzumessen, wie es in diesen Reklameschreiben darzustellen versucht wird, hieße doch sehr über das Ziel hinausschießen. Der Gegenbeweis wird nicht erbracht, daß alle Bezieher von Rahmsäuerungskulturen ausnahmslos prämiert wurden. Mindestens doch ebenso interessant wäre die Feststellung, wie viele der Aussteller, die mit der Kultur gearbeitet haben, dennoch keinen Preis erzielten. Daraus ergibt sich also, daß nicht die Reinkultur allein es ist, die es „macht", sondern daß die Reinkultur nur ein einziges Glied in der Kette der Faktoren ist. Fehlt natürlich dieses Glied, so reißt die Kette. Die Hauptsache bleibt immer der richtige Gebrauch der Kultur und die richtige Ausführung der damit verbundenen Arbeiten in bakteriologischer Hinsicht. Gewiß dürfen wir die Anwendung von Reinkulturen in der Butterei als einen außerordentlichen Fortschritt für das deutsche Molkereigewerbe betrachten. Wir können aber mit dem bisher Erreichten noch keineswegs zufrieden sein. Die Anwendung von Reinkulturen darf uns nicht in falscher Sicherheit wiegen, daß wir meinen: „Nun kann uns nichts mehr passieren, wir wenden Reinkulturen an, wir pasteurisieren sogar die Milch und den Rahm vorher, und jetzt kann die Butter nicht mehr mißlingen", oder „Die Butter muß prima werden!" Im Gegenteil! Es ist sogar zu hoffen, daß alle Molkereien, die schon Rahmsäurekulturen verwendet haben, die Erfahrung gemacht haben werden, daß auch trotzdem Butterfehler auftreten können; die bloße Anwendung von Reinkulturen allein genügt noch nicht; es muß auch mit dem richtigen Verständnis dabei verfahren werden. Vor allen Dingen ist der Fortzüchtung mehr Sorgfalt zu widmen. Aber gerade in dieser Hinsicht wird m. E. in den Molkereien noch oftmals gefehlt. (Gibt es nicht zu denken, daß kurz vor einer Butterausstellung massenhaft frische Reinkulturen bezogen werden! Der Säurewecker ist dann noch neu und daher durch das tägliche Fortpflanzen bakteriell noch nicht so stark verunreinigt.) Es liegt nicht im Interesse der Herstellung von Qualitätsbutter, wenn die Herstellung und Fortzüchtung frischer Reinkulturen und des Säurweckers, sowie die Ansäuerung des Rahms dem jüngsten Lehrling überlassen bleibt, in der Meinung, daß hier nichts verkehrt zu machen sei. Aber gerade hierbei werden oft durch Unwissenheit in bakteriologischer Beziehung die schwersten Fehler begangen, und man ist dann nur zu leicht geneigt, wenn die Butter nicht haltbar ist, der gekauften Reinkultur die Schuld zuzuschieben. Man ist verärgert und bezieht eine neue Rahmsäurekultur von einer anderen Firma. Einige Tage scheint es gut zu gehen und man ist noch mehr der Überzeugung, daß die erste Kultur „schlecht" war. Doch nach wenigen Tagen schon ist der gleiche Butterfehler da. Man bezieht von einer dritten Firma eine Rahmsäurekultur und muß nach wenigen Tagen ebenfalls feststellen, daß auch hierbei der Butterfehler auftritt. Die den Reinkulturen beigegebenen Gebrauchsanweisungen mögen noch so genau befolgt werden, fehlt aber dem die Kultur Fortzüchtenden das Verständnis für bakteriologische Vorgänge — und auf bakteriologischen Vorgängen, gewollten und nicht gewollten Infektionen beruhen Freud und Leid des gesamten Molkereigewerbes — so muß über kurz oder lang der Betrieb von einem mehr oder weniger großen Fehlschlag getroffen werden. Der Wert der Vorschriften soll keineswegs herabgesetzt werden, im Gegenteil, man möchte wünschen, daß die Vorschriften, so weit sie bakteriologische Vorgänge betreffen, viel sorgfältiger ausgeführt würden. Es ist aber garnicht möglich, Vorschriften so zu geben, daß sie in allen Fällen Fehler verhüten können. Dazu bedarf es eines gewissen Maßes von besonderem Verständnis für die Sache; denn es ist eine alte Erfahrung, daß selbst die einfachsten Bestimmungen auf die Dauer nur dort richtig befolgt werden, wo der Ausführende weiß, warum die Vorschrift gerade so und nicht anders lautet und was bei der Nichtbefolguneg auf dem Spiele steht.

Es kann garnicht eindringlich und oft genug gesagt werden, daß die Gebrauchsanweisungen genauestens beachtet werden müssen. Dies möge kurz durch ein Beispiel erläutert werden: Wenn es dort heißt, die Säuerungskultur wird zu der auf 22 Grad Cels. abgekühlten pasteurisierten Milch hinzugegeben, so muß diese Temperatur mit einem richtig anzeigenden Thermometer nach Celsius wirklich gemessen sein, es darf nicht vorkommen, daß die Milch schon dann geimpft wird, wenn sie noch eine Temperatur von 30 Grad Celsius oder höher hat; wenn vorgeschrieben ist, die Temperatur der reifenden Säure soll 18 Stunden lang bei ca. 20 Grad Cels. stehen, nicht aber unter 18 Grad Celsius sinken, so muß durch gute Isolierung des Säurebehälters, oder durch Einstellen des Säuregefäßes in eine sogen. Kochkiste, die mit elektrischen Kohlenfadenlampen geheizt wird, die Temperatur 18 Stunden lang auf 18—20 Grad Celsius gehalten werden. Ein Versäumnis in dieser Hinsicht kann nicht dadurch wieder wettgemacht werden, daß am anderen Morgen der nicht genügend gesäuerte Säurewecker im Wasserbade erwärmt wird. Gewiß wird dadurch das Wachstum der Milchsäurebakterien beschleunigt, aber es besteht die große Gefahr, daß bei unvorsichtigem Erwärmen die Säure abkäst, wie es beim Ausscheiden des Sauerquargs für die Harzkäserei der Fall ist und hier gewünscht wird.

Die Aufforderung, die Gebrauchsanweisungen richtig zu befolgen, setzt naturgemäß voraus, daß die Gebrauchsanweisungen selbst richtig abgefaßt sind. Dieses ist aber leider bei den Gebrauchsanweisungen des Handels nicht immer der Fall. Ein Beispiel sei

hier herausgegriffen. In einer Gebrauchsanweisung findet sich die Angabe, daß eine Reinkultur (250 ccm.) für 40 Liter Säure ausreicht (1 : 160); es wird ausdrücklich hinzugefügt, daß, falls mehr als 40 Liter Säure benötigt werden, eine zweite Kultur genommen werden müsse. Einige Zeilen weiter heißt es: „Bei der täglichen Weiterverpflanzung verwende man nie einen höheren Prozentsatz als von 15 ccm. Säure auf 25 Liter Milch." Das ist das Verhältnis von 1 Liter auf 1666 Liter, oder von einer Kultur (250 ccm.) auf 416,6 Liter. Glaubt man vielleicht, daß der Säurewecker in der Meierei um mehr alls das 10 fache wirksamer geworden sei, als es die gekaufte Kultur war? Ist die letzte Angabe der Gebrauchsanweisung „15 ccm. auf 25 Liter" richtig, hat also auch noch die weiter entwickelte Kultur solch immense Säuerungskraft (1 : 1666), dann ist es nicht zu verstehen, warum für eine Milchmenge über 40 Liter eine zweite Kultur zu nehmen sei. Kann andererseits aber die Kultur tatsächlich nur 40 Liter säuern, so kann die Angabe von „15 ccm. auf 25 Liter" nicht zweckmäßig gewählt sein, da sie dann eine Säuerungskraft von 1 : 1666 haben müßte, so daß mit der Kultur von 250 ccm. also 416,6 Liter Milch anzusäuern wären (0,06 Proz.!) Daß eine solche minimale Einsaat zu großen Schwierigkeiten führen kann, wird weiter unten besprochen. Hier sei nur erwähnt, daß die danach handelnde Molkerei dann vielleicht an den nachfolgenden Tagen eine nicht genügende kräftige und reine Säure haben wird, wie durch bakteriologische Untersuchung festzustellen ist. Oder rechnet man damit, daß die Gebrauchsanweisung doch nicht richtig befolgt wird und daß es darum einerlei ist, was für Angaben dastehen, wenn sie nur als das Ergebnis jahrelanger wissenschaftlicher Forschung erscheinen? Das ist aber gerade die Gefahr, daß durch unverständliche Angaben der Anfänger im Molkereifach gleichgültig wird und sich sagt, daß es wohl nicht so genau darauf ankomme. Doch das Gegenteil sollen und müssen wir erreichen, wenn das Gefühl der Sicherheit gegenüber allen bakteriologischen Arbeiten bei dem Molkereipersonal wachsen soll und nicht der Gedanke aufkommen soll, daß ein launig waltender Zufall heute die Butter gelingen, morgen aber mißraten läßt.

Eine Gebrauchsanweisung für Rahmsäurekultur soll denselben Wert haben, wie eine mündlich gegebene Anordnung, die auf das genaueste befolgt wird. Andernfalls richten sog. „Gebrauchsanweisungen" m. E. mehr Schaden an, als Nutzen. Weiterhin soll aber auch die Gebrauchsanweisung nach Möglichkeit das Verständnis für die bakteriologischen Arbeiten in der Meierei fördern, besonders, weil bisher die Bakteriologie, die Lehre von dem Nutzen und dem Schaden der Kleinlebewesen gegenüber anderen Unterrichtsfächern, wie z. B. der Chemie, Maschinenkunde und den kaufmännischen Fächern stiefmütterlich behandelt worden ist. Mögen andere Unterrichtsfächer sich wichtiger dünken, der Bakteriologie im Molkereigewerbe gebührt darum doch mit die erste Stelle.

Aus diesen Erwägungen heraus sollen die bakteriologischen Arbeiten, die in der Molkerei verrichtet werden, von dem Augenblick an, wo die Milch in die Molkerei eintritt, bis zu dem Moment, wo die handelsfertig verpackte Butter die Molkerei verläßt, einer eingehenden Besprechung unterzogen werden.

Zweifellos zieht das Publikum Molkereibutter, die aus künstlich gesäuertem Rahm gewonnen wurde, der Butter aus kleinbäuerlichen Betrieben vor. Auch hat die Molkerei-Sauerrahm-Butter, die aus pasteurisiertem Rahm gewonnen wurde, den Vorzug, daß sie frei ist von Rinder-Tuberkelbazillen, Typhus-, Ruhr- und anderen Krankheitserregern und daß sie daher ohne Bedenken Kindern und Säuglingen verabfolgt werden darf. Sie ist ferner angenehmer im Geschmack, haltbarer und außerdem ist ihre Ausbeute um ein geringes größer als bei Süßrahmbutter. Die Anwendung von Rahmsäuerungskulturen ist daher zur Bereitung des Sauerrahms ziemlich verbreitet und ständig in der Zunahme begriffen.

Das Prinzip dabei ist folgendes: In einer von technisch schädlichen Pilzen und krankheitserregenden Bakterien befreiten Magermilch werden die Milchsäurebakterien der Rahmsäuerungskultur täglich weiter gezüchtet. (Säurewecker). Die käufliche Reinkultur dient nur zur Herstellung dieses Säureweckers, mit dem der Rahm angesäuert wird. Niemals wird die Reinkultur unmittelbar zum Rahm gegeben. Die bakteriologischen Arbeiten werden des Morgens möglichst früh begonnen, damit die Milchsäurebakterien Zeit haben, sich richtig zu vermehren und zu säuern. Im einzelnen bestehen die Arbeiten in folgendem: Pasteurisieren der Magermilch, Abkühlen, Temperieren und Impfen derselben, Kontrolle der Temperatur sowie der Säuerung durch Kontrolltitration. Abnehmen der zum täglichen Weiterzüchten benötigten Muttersäure (bis 2 Liter), Einimpfung derselben in frisch vorbereitete Milch. Pasteurisieren, Kühlen und Temperieren des Rahms. Impfung des Rahms mit dem Säurewecker. Konstanthalten der Temperatur im Rahmreifer. Kontrolltitration des reifen Rahms. Tiefkühlung des Rahms auf acht Grad Celsius. Temperieren auf Butterungsanfangstemperatur. Waschen, Salzen, Kneten und Verpacken der Butter.

Zur Herstellung guter Sauerrahmbutter sind erforderlich: 1. ein guter und einwandfrei pasteurisierter Rahm, 2. ein guter reiner Säurewecker, 3. Erfahrung und bakteriologisches Verständnis. An Apparaten und Gerätschaften: Rahmpasteur, Rahmkühler, Tiefkühlanlage, Rahmreifungswanne mit Wassermantel, Dampf- und Soleanschluß und 2 Thermometer. Für die Säureweckerbereitung: Magermilchpasteurisierungswasserbad (Säurebereiter) mit Kühlwasseranschluß. Mehrere verzinnte Kupfergefäße von 20—50 Liter Inhalt. Lange Aluminium-Schöpf- und Rührlöffel, Gasflamme oder Spirituslampe zum Abflammen. 2 Thermometer, Meßgefäß zu 1—2 Liter (verzinntes Kupfer oder Emaille.).

Pasteurisieren der Magermilch.

20 Liter normaler frischer Morgenmilch werden entrahmt und durch Pasteurisieren von den in roher Milch stets vorkommenden und für die Fortpflanzung der Reinkultur schädlichen Pilzen befreit. Das Pasteurisieren der Magermilch geschieht am besten durch Erhitzen in einem mit Deckel versehenen gut verzinnten kupfernen Gefäß, welches sich in einem Wasserbad mit Dampfanschluß befindet. Eine Erhitzung der Magermilch über freier Flamme ist, wenn auch weniger zeitraubend, wegen der Gefahr des Ansetzens und Überkochens nicht zu empfehlen, da die Magermilch dann einen unerwünschten Nebengeschmack annimmt, der sich leicht auf den Rahm und die fertige Butter übertragen kann. Auch ist die Verwendung der im Momentpasteur oder im Dauerpasteur erhitzten und über einen Berieselungskühler oder durch einen Röhrenkühler gelaufenen Magermilch zur Fortzüchtung des Säureweckers nicht ratsam, weil dadurch die Milch der Möglichkeit einer größeren Infektion mit schädlichen Pilzen ausgesetzt ist, welche den Wert des Pasteurisierens beeinträchtigen oder ganz zunichte machen kann. Auch kommt die Dauerpasteurisierung der Milch für den Säurewecker, wie weiter unten noch ausgeführt werden wird, nicht in Frage.

Natürlich ist nichts dagegen einzuwenden, wenn die im Momentpasteur auf 85 Grad Cels. vorgewärmte Milch unmittelbar nach dem Austritt aus dem Erhitzer in einem entkeimten Gefäße aufgefangen wird; man erspart dadurch die Zeit des Anwärmens im Wasserbade. Am zweckmäßigsten ist es aber, die Erhitzung, Abkühlung und Temperierung der Milch und das Reifenlassen des Säureweckers in ein und demselben Gefäße vorzunehmen. (Käuflicher Säurebereiter).

Hat die Milch im Wasserbade die Temperatur von 85 Grad erreicht und 5—10 Minuten gehabt, so wird der Dampf des Heizwasserbades abgestellt, der Hahn des Wasserbades geöffnet und das Bassin nach Entleerung mit kaltem Wasser gefüllt. Bis zu dem Augenblick, wo die Kühlung einsetzt, bleibt die Temperatur der Milch auf über 80—85 Grad Celsius erhalten. Hierdurch wird der Pasteurisierungseffekt etwas erhöht, ohne daß andererseits die Milch für den beabsichtigten Zweck Einbuße erleidet; es darf aber nicht die Zeitdauer von 15 Minuten und die Temperatur von 90 Grad Celsius in der Milch überschritten werden.

Das Impfen der Milch mit der Reinkultur.

Ist nunmehr die erhitzte Milch auf 22—24 Grad Cels. abgekühlt, so wird das Kühlwasser, welches nur etwa 8—14 Grad Cels. hat, ebenfalls auf 22 bis höchstens 24 Grad Celsius erwärmt. Ist dieses erreicht, so wird der Inhalt der Reinkulturflasche zur Milch gegeben und mit ihr gut vermischt. Vor dem Öffnen, sowie nach Entfernung des Korkens ist die Flaschenmündung über einer Flamme (Spirituslampe oder einem mit etwas Spiritus getränkten Stück Watte) abzubrennen. Für das Wasserbad und jedes Säuregefäß ist je ein eigenes Thermometer zu verwenden; das Thermometer im Säurewecker, welches ebenfalls mitpasteurisiert wird, darf nur mit keimfreien Gegenständen in Berührung kommen. Die bisher beschriebenen Vorbereitungen müssen möglichst bis vormittags 10 Uhr erledigt sein, wenn man bis zum anderen Morgen einen kräftigen Säurewecker haben will. Während dieser Zeit hat man dafür zu sorgen, daß die Temperatur des Wasserbades und somit auch die des reifenden Säureweckers auf ca. 20—22 Grad Celsius gehalten wird; keineswegs darf die Temperatur über 24 Grad Cels. steigen oder unter 18 Grad Cels. sinken; sie muß daher im Laufe des Nachmittages sowie auch des Nachts kontrolliert werden, sofern das Wasserbad keinen Thermoregulator besitzt, der die Temperatur selbsttätig regelt. Wo ein die Wärme haltendes Wasserbad mit Dampfzuleitung nicht vorhanden ist, muß das Gefäß mit Milch in einer Art Kochkiste warm gehalten werden. (Zu empfehlen ist jedenfalls die Anschaffung eines Säurebereiters mit Thermoregulator).

Die Kontrolle der fertigen Säure.

Ist alles richtig gemacht worden, so hat man am nächsten Morgen ,d. h. nach ca. 18 Stunden einen gallertartig geronnenen, reinschmeckenden, kräftig sauren Säurewecker. Zur Kontrolle titriert man den Säurewecker mit Viertelnormallauge nach Soxhlet-Henkel, indem man zu 100 ccm. Säurewecker 4 ccm. 2 proz. Phenolphtaleinlösung gibt und bei Tageslicht solange aus einer Bürette mit der Lauge versetzt, bis eine schwache, aber mindestens 1 Minute lang bestehenbleibende Rötung auftritt. 100 ccm. Milch sollen hierbei 35 ccm., mindestens aber 32 ccm. Viertellauge verbrauchen, d. h. 35—32 Säuregrade nach Soxhlet-Henkel aufweisen. Ein Nachspülen des Meßgefäßes (Pipette oder Mensur) ist zu vermeiden, da hierdurch das Titrationsergebnis beeinflußt wird; es ist vielmehr das Meßgefäß mit der schwach rosa gefärbten Milch nachzuspülen, sodann ist erneut bis auf schwach rosa zu Ende zu titrieren.

Der fertige Säurewecker, auch „Muttersäure" oder einfach „Säure" genannt, wird nun einerseits (1—2 Liter) zur eigenen Fortpflanzung genommen, der übrige Teil (ca. 20 Liter) zum Ansäuern des Rahms verwendet. Zunächst soll auf die Weiterzüchtung der Säure selbst eingegangen werden.

Fortpflanzung des Säureweckers.

Bevor die Muttersäure zum Rahm zugesetzt wird, nimmt man 1—2 Liter Säurewecker ab, je nachdem man am nächsten Tage 20 oder 40 Liter Säurewecker zum Rahmansäuern benötigt.

Zur Fortzüchtung der Muttersäure benötigt man 5 proz. Säure, d. h. 1 Liter Säure auf 20 Liter Magermilch. Zum Ansäuern des Rahms nehme man doppelt so viel = 10 Proz. Säure.

Man präge sich fest ein:

1 Liter Muttersäure reicht:

a) zwecks eigener Fortpflanzung für 20 Liter Magermilch,
b) zwecks Ansäuerung des Rahmes für 10 Liter Rahm.

1 Liter Säure ergibt am nächsten Tage 20 Liter neue Säure; mit diesen 20 Litern neuer Säure können 200 Liter Rahm angesäuert werden.

Für 200 Liter täglich anzusäuernden Rahm ergibt sich also folgendes Schema:

Montag 250 ccm Reinkultur (Käuflich)
+
20 Liter Magermilch
ergibt = 20,25 Liter „Säure"

Dienstag 1 Liter „Säure" | Rest 19,25 Liter „Säure"
+ 20 Liter Milch + 200 Ltr. Rahm
ergibt = 21 Liter „Säure"

Mittwoch 1 Liter „Säure" | 20 Liter „Säure"
+ 20 Liter Milch + 200 Ltr. Rahm
ergibt = 21 Liter „Säure"

Donnerstag 1 Liter „Säure" | 20 Liter „Säure"
+ 20 Liter Milch + 200 Ltr. Rahm
ergibt = 21 Liter „Säure" und so fort.

Beim ersten Male nimmt man an Stelle des 1 Liters „Säure" den Inhalt der Flasche mit Rahmsäure-Reinkultur (250 ccm.), eine Menge, die ebenfalls mit 20 Liter Magermilch ebensoviel Säure ergibt.

Will jemand täglich 500 Liter Rahm ansäuern, so benötigt er 50 Liter Säure; er behält dann 5 Liter Säure vom Tage zuvor zurück, impft sie in 50 Liter Magermilch ein, sodaß er 55 Liter Säure erhält. Dann werden 5 Liter zum Fortpflanzen, 50 Liter für die Ansäuerung des Rahmes verwendet.

Das Abnehmen des Säurewecker zu seiner eigenen Weiterpflanzung hat mit einem ausgekochten Gefäße (Aluminiumlöffel oder Emaillemeßgefäß) zu geschehen; desgleichen darf die Säure nur in einem ausgekochten Gefäße mit Metalldeckel aufbewahrt werden; besonders muß der Säurewecker auch vor Berührung mit Luft geschützt werden, da hierdurch sonst leicht eine Infektion mit schädlichen Pilzen eintritt.

Da die Fortzüchtung des Säurewecker besonders wichtig ist, so soll auf die Fehler, die zumeist dabei gemacht werden, noch kurz eingegangen werden: Unrichtig ist vor allen Dingen eine zu warme Impfung und zu warme Temperatur der Fortzüchtung. Da wir niemals das Ziel ereichen werden, daß wir keimfreie Milch in rohem Zustande zur Verfügung haben werden und auch niemals imstande sind, die Milch im praktischen Molkereibetriebe wirklich keimfrei zu machen, was eigentlich nötig wäre, so sind wir auf das Pasteurisieren, auf die Erhitzung auf Wärmegrade unterhalb der Siedetemperatur des Wassers, und zwar auf die sogen. Hochpasteurisierung angewiesen.

Doch, wird man hier mit Recht einwenden, kann denn die Magermilch nicht auch der Dauerpasteurisierung unterworfen werden, die sich doch heute schon einen Teil des ihr gebührenden Platzes in den Molkereien erworben hat? So sehr auch sonst die Dauerpasteurisierung der Milch es verdient, gefördert zu werden, so muß doch für die regelmäßige Pasteurisierung der Magermilch zwecks Weiterzüchtung der Säure von der Anwendung der Dauerpasteurisierung hier abgeraten werden. Es gibt nämlich eine Menge verschiedener Arten von Milchsäurebakterien, die in der Milch fast immer vorkommen, thermoresistente Coccen, welche die einhalbstündige Erhitzung auf 63—65 Grad Cels. überdauern, eine Tatsache, die wir bekanntlich als Vorteil der Dauerpasteurisierung buchen, weil dadurch der dauerpasteurisierten Milch auch die bekannte Eigenart der rohen Milch, im Alter sauer zu gerinnen, erhalten bleibt. Hier aber, wo es sich nicht darum handelt, die Milch unter Wahrung des Rohmilchcharakters krankheitskeimfrei zu machen, sondern wo es erforderlich ist, einen Nährboden zur Weiterzüchtung einer einzigen bestimmten Art von Milchsäurebakterien zu schaffen, können wir die Dauerpasteurisierung nicht anwenden und müssen die sie überlebenden wilden Milchsäurebakterien als Schädlinge betrachten, die der Butter ein falsches Aroma geben können. Aus diesem Grunde kommt zur Entkeimung der Magermilch für die Weiterpflanzung des Säurewecker nur die Hochpasteurisierung bei 85—90 Grad Cels. in Betracht.

Allerdings werden durch die Hochpasteurisierung die Dauerformen der sporenbildenden Bazillen nicht abgetötet; sie können, wenn die Magermilch zu warm steht, also etwa 30 Grad Cels. und mehr hat, auskeimen, ehe die zugesetzte Kultur der Milchsäurebakterien die Milch säuert. Dies tritt natürlich nicht plötzlich in Erscheinung. Je höher die Temperatur ist, um so schneller gelingt es einer Anzahl überlebender Sporen auszukeimen und sich weiter zu vermehren. (Aus diesem Grunde hat auch die Abkühlung von 85 Grad auf 22 Grad Cels. rasch zu erfolgen, auf keinen Fall darf der Temperaturbereich von 40 Grad Cels. an abwärts langsam durchlaufen werden.) Kommt nun ein kräftiger Säurewecker hinzu, so säuert die Milch dennoch kräftig, obgleich eine große Anzahl von sporenbildenden Bazillen lebenskräftig vorhanden ist. Wenn diese Sporen sich auch nicht in dem starksauren Milieu des Säurewecker direkt vermehren können, so werden sie doch nicht in ihrer Lebenskraft vermindert und vermehren sich wieder, sobald sie mit dem Säurewecker in frisch vorbereitete Magermilch hineingelangen. Aus diesem Grunde ist es wichtig, die Einsaat der Säure in die noch süße Magermilch möglichst groß, 1 Liter auf 20—25 Liter Milch = ca. 5 Prozent zu nehmen, keinesfalls aber, wie in dem obenbesprochenen Beispiel, nur 0,06 Proz. überzuimpfen! Bei dem jedesmaligen Überimpfen kann somit das Impfmaterial, welches eine „Reinkultur" sein sollte, immer mehr mit Sporenbildnern und widerstandsfähigen Coccen angereichert werden. Ist nun die Temperatur der Milch zu hoch, so bekommen die Schädlinge viel leichteres Spiel und gewinnen somit die Oberhand, wenn einmal aus grober Unachtsamkeit die Impfung der Milch bei Bluttemperatur (37 Grad Cels.) vorgenommen sein sollte. Hierbei können sich die Milchsäurebakterien der Rahmsäuerungskultur nicht mehr vermehren; die Folge davon ist, daß alle Sporenbildner völlig freies Feld haben. Die Milch kann dann am anderen Morgen wohl geronnen sein, schmeckt jedoch wenig angenehm und ist nicht kräftig sauer. Eine Kontrolltitration zeigt, daß der Säuregrad erheblich unter der gewünschten Zahl zurückgeblieben ist, wie es bei einer ausgesprochenen Bakterien-Labgerinnung der Fall ist. Auch wenn die Vorherrschaft der Sporenbildner noch nicht so stark ist, wie es zuletzt geschildert wurde, so kann es doch unter Umständen nicht mehr zu einer richtigen Säuerung kommen. Die Säuerung bleibt schwach und sie kann bei weiterer Einwirkung der Sporenbildner schließlich auch von einer mehr oder weniger starken Zersetzung des Kaseins (Abbau zu den bitteren Peptonen, nebst Bildung von giftigen Verbindungen) begleitet sein.

Es ist offensichtlich, daß eine solche mißratene Säure weder imstande ist, den Rahm zu säuern, noch eine richtige, angenehm schmeckende und haltbare Sauerrahmbutter zu liefern.

Die Folge ist dann nur zu leicht, daß die Kultur verdächtigt und für fehlerhaft erklärt wird, wie schon anfangs ausgeführt wurde. Dabei ist garnicht die Kultur die Ursache, sondern die Schuld ist vielmehr der falschen, oder der nicht genügend auf die wesentlichen Punkte des bakteriologischen Arbeitens, sondern mehr auf die Reklamewirkung abzielenden, unzulänglichen Gebrauchsanweisung beizumessen. Falsch ist die Angabe, wie ich sie in solchen Gebrauchsanweisungen finde, daß die Temperatur zur Fortzüchtung des Säurewecker 25—30 Gr. C., oder nach einer anderen Gebrauchsanweisung 20—27 Grad Cels. sein soll. Ebenso falsch ist die Angabe in einer anderen Anweisung, daß Rahm mit 4—6 Prozent Säurezusatz bei einer Temperatur von 10—16 Grad Cels. nach 18 Stunden die richtige Reife besitzen kann. (Verlockend klingt auch aus einer Anweisung der Satz: „Wer die Weiterimpfung vermeiden will, setze mit mehreren Flaschen . . . -Reinkultur entsprechende Mengen Muttersäure an." Könnte eine Molkerei wohl schneller ihr Geld verdienen, als wenn sie diesen Rat nicht befolgt!)

Die beste Temperatur für den Säurewecker ist 18—22 Grad Cels. Über 24 Grad Cels. sollte man aber in keinem Falle gehen, obwohl 30 Gr. Cels. die optimale Wachstumstemperatur der Milchsäurebakterien der Rahmsäurekultur ist. Sonst kommen Schwierigkeiten durch die Sporenbildner hinzu, wie oben ausdrücklich geschildert ist. Außerdem darf nicht übersehen werden, daß die bei der Rahmsäuerung verwendeten Milchsäurebakterienkulturen ausgewählte Rassen darstellen, die besonders bei Temperaturen von 18 bis 20 Grad noch gut wachsen.

Impft man 5 Prozent über und hält man die Temperatur auf 18 bis 22 Grad Cels. konstant, so wird man innerhalb 18 Stunden eine richtige Muttersäure bekommen, also eine Bedingung für gut säuernden Rahm und damit auch für eine gute Butter erfüllt haben, wenn sonst nichts verkehrt gemacht ist.

(Schluß folgt.)

Rundschau

Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. Am 10. September fand im Gebäude der Stettiner Molkereigesellschaft in Stettin eine Butterprüfung der Landwirtschaftskammer statt, die diesmal insofern anders als bisher gehandhabt wurde, als die Proben unvermutet und nur von denjenigen Molkereien abgerufen wurden, die die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der Butterprüfungen zum Zwecke der Erlangung der geplanten pommerschen Buttermarke übernommen hatten. Von den aufgeforderten 61 Molkereien waren 53 Proben eingesandt worden; von den fehlenden 8 Molkereien hatten sich 3 wegen vorliegender Betriebsstörungen entschuldigt. Auf die 53 Einsendungen

entfielen 47 gesalzene und 6 ungesalzene Butterproben, die folgende Preisrichterurteile erzielten:

hochfein	11 Proben =	20,75 Prozent
fein	11 Proben =	20,75 Prozent
gut	18 Proben =	33,96 Prozent
fehlerhaft	12 Proben =	22,64 Prozent
schlecht	1 Probe =	1,89 Prozent
	Sa. 53 Proben =	100 Prozent

Das Richten geschah nach den Grundsätzen der D. L. G.

Es ist selbstverständlich, daß für die Verleihung der Buttermarke ein strenger Maßstab angelegt werden muß, handelt es sich doch um eine Auslese solcher Molkereien, die wirklich erstklassige Butter herstellen, die dem Handel und dem Verbraucher eine wohlerprobte Garantie für dauernde Güte, Haltbarkeit und Ausgeglichenheit der Ware bieten soll. Es ist deshalb beabsichtigt, nur solche Butter widerruflich als markenfähig anzuerkennen, die bei Innehaltung des gesetzlich zulässigen Wassergehaltes an drei nacheinander folgenden Prüfungen nach vorausgegangener zirka 10tägiger Lagerfrist das Preisrichterurteil „fein" oder „hochfein" erreicht haben, wozu die Butter ohne wesentliche sonstige Abweichungen ihrer Beschaffenheit 9 oder 10 Punkte im Geschmack haben muß.

Wie aus dem mitgeteilten Ergebnis ersichtlich, haben von den 53 Einsendungen 22, also 41,5 Prozent der Proben diese Bedingungen erstmalig erfüllt; mag es ihnen ein Ansporn sein, auf dem glücklich begonnenen Wege fortzufahren und in ihren ernsthaften Bemühungen zur Erreichung bester Qualitätsware nicht nachzulassen. Diejenigen Molkereien, die diesmal nur das Urteil „gut" mit 7—8 Punkten im Geschmack erzielt haben, sollten ihre Anstrengungen verdoppeln, um bei der nächsten Prüfung den oder die noch fehlenden Punkte nachzuholen und die Anwartschaft auf die Buttermarke zu erlangen. Jene Molkereien aber, die diesmal mit „fehlerhaft" abgeschnitten haben, sollten bedenken, daß Ihnen durch die Mitteilung des Prüfungsergebnisses ein großer Dienst insofern erwiesen ist, als sie auf einen vorhandenen Butterfehler aufmerksam gemacht worden sind, für dessen baldige Beseitigung unbedingt Sorge getragen werden muß, wenn sie die vorauszusehenden Verwertungsschwierigkeiten vermeiden wollen. Einen nach der 10tägigen Lagerung hervorgetretenen Butterfehler fortbestehen zu lassen, wäre das Verkehrteste, was geschehen könnte. Wo eine Molkerei selber des Fehlers nicht Herr werden kann, stellt die Landwirtschaftskammer auf Antrag ihren Molkereisachverständigen zu einer örtlichen Beratung und zur Auffindung der Ursachen des Fehlers zur Verfügung. Wer also mit einem Butterfehler zu kämpfen hat, versäume nicht, nötigenfalls von einer solchen Beratung Gebrauch zu machen und gebe die Hoffnung auf die Erlangung der Buttermarke nicht kurzerhand auf. Mit einem Streiche fällt keine Eiche und was heute nicht gelingt, braucht nicht für alle Zeiten unerreichbar zu bleiben. Die Tatsache, daß eine Molkerei sich um die Erlangung der Buttermarke bewirbt, schließt wohl ohne weiteres den Wunsch in sich, auf dem Gebiete der Qualitätsverbesserung vorwärts zu kommen und es ist kaum anzunehmen, daß Milchlieferer und Molkereien gute Ratschläge von der Hand weisen werden, wenn sie zu ihrem Nutzen sind.

Was den Wassergehalt betrifft, so darf er nach dem Nahrungsmittelgesetz bei gesalzener Butter 16 Prozent und bei ungesalzener Butter 18 Prozent nicht überschreiten; er betrug bei den eingesandten Butterproben:

bei 1 Probe unter 11,9 Prozent,
bei 1 Probe zwischen 12 und 12,9 Prozent,
bei 11 Proben zwischen 13 und 13,9 Prozent,
bei 25 Proben zwischen 14 und 14,9 Prozent,
bei 10 Proben zwischen 15 und 15,9 Prozent,
und bei 5 Proben über 16 Prozent.

Die Übersicht zeigt, daß zur Vermeidung von gerichtlichen Weiterungen der Wassergehalt der Butter dauernd kontrolliert werden muß und wie notwendig es ist, den Molkereien die Benutzung einer Butterwasserwage ans Herz zu legen.

Wie weit der Wunsch nach der Einführung einer Buttermarke in Pommern bereits Fuß gefaßt hat, mag unter anderem daraus hervorgehen, daß seit der erst vor kurzer Zeit erfolgten ersten Aufforderung zur Beschickung der Butterprüfung sich bereits 7 weitere Molkereien zur regelmäßigen Teilnahme an diesen Prüfungen verpflichtet haben, so daß gegenwärtig bereits 67 Molkereien, darunter 59 Genossenschafts-, 5 Guts- und 3 Privatmolkereien ihrem Wunsche nach Erlangung der Buttermarke Ausdruck gegeben haben.

Bemerkt sei noch, daß auch das Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten den Bestrebungen zur Einführung einer pommerschen Buttermarke lebhaftes Interesse entgegenbringt.

Butter- und Käseprüfung in Oldenburg. Am 15. September hielt die Oldenburgische Landwirtschaftskammer ihre dritte diesjährige Butter- und Käseprüfung mit anschließender Molkerei-Interessentenversammlung ab. Die Butterprüfung war mit 47 Proben beschickt, hiervon erhielten 17 Proben das Prädikat „hochfein", 21 das Prädikat „fein" und 9 Proben das Prädikat „gut"; demnach wurden 81 Prozent der Proben mit hochfein und fein und 19 Prozent mit gut beurteilt. Die Käseprüfung war mit 19 Proben beschickt; hierbei handelte es sich um 12 Tilsiter, 4 Romadur bezw. Limburger und 3 Camembert-Käse. Es wurden 5 Proben mit „hochfein", 7 Proben mit „fein", 6 Proben mit „gut" und eine Probe mit „fehlerhaft" beurteilt.

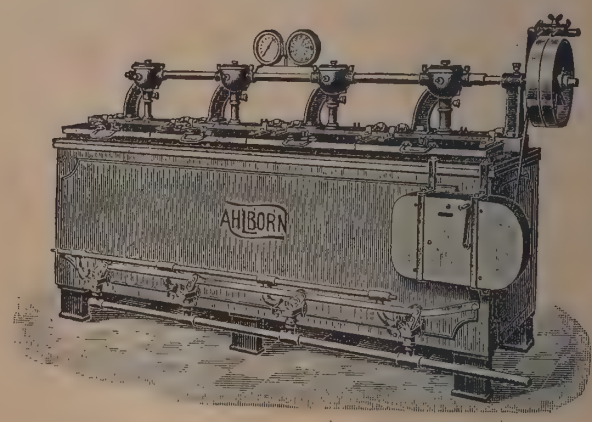
Die Versammlung war wie immer sehr gut besucht, und es fand die Vorführung der Butter- und Käseproben das lebhafteste Interesse. Dr. Riedel sprach sodann über das Lab im Dienste der Käserei und über seine Erfahrungen, welche er gelegentlich einer Studienreise nach Pommern auf dem Gebiete der schonenden Dauererhitzung der Milch gemacht hat. Aus der Versammlung heraus wurde besonders die schwierige Kreditbeschaffung bei der Anschaffung der für die Dauererhitzung notwendigen Apparate erwähnt. Herr Tapken-Wüsting begrüßt es, daß die Molkerei Westerstede sich entschlossen habe, die erforderlichen Apparate einzubauen, die Vorzüge dieser besseren Milchbehandlung müßten sich vor allem erst einmal in der besseren Beschaffenheit der zurückgelieferten Magermilch auswirken, dann würden auch Mittel und Wege gefunden werden, um die Sache allgemein in Oldenburg einzuführen.

Hierauf sprach Molkerei-Instruktor Harms noch über die Einführung einer erweiterten Qualitätskontrolle für Butter. Herr Harms betonte besonders, daß, wenn die Oldenburger Butter sich auch eines sehr guten Rufes erfreue, doch nichts versäumt werden dürfe, um dauernd mit

Gesunde Milch

bessere Molkerei-Erzeugnisse

bei Anwendung von



Ahlborns Vierzellen-Dauererhitzer „Fortschritt"

*

EDUARD AHLBORN
HILDESHEIM
Danzig - Lübeck - München

MAWA-Milchpumpen

D. R. P. angem. D. R. G. M.
Keine Ventile. —Keine Störungen. — Fördern stoß- u. schaumfrei. — Enorme Leistungen. — Geringer Kraftverbrauch. — Einfache Handhabung. -- ca. 95 % Nutzeffekt.

Maschinenfabrik Waldau G. m. b. H.
Köln-Schwerthof-Neumarkt 8
Herbstmesse Köln vom 23. 9. bis 2. 10. 25
Osthalle Gang D Stand 405
20. Brauerei- und Kellereimaschinen-Ausstellung:
Berlin N. 65, Seestraße
vom 5. bis 11. 10. 25, neue Halle rechts.
Vertreter gesucht!

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Wieder lieferbar!

Autan
beseitigt gründlich üble Gerüche in
Molkereien, Käsereien
Kellern, Lagerräumen, Vorräumen von Eiskellern, Kühlhäusern usw.
Keine Apparate! Keine Feuersgefahr!
Durch einfachen Wasserzusatz intensive Formaldehyd- und Wasserdampfentwicklung.
In Apotheken, Drogerien erhältlich!
BAYER
Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.
Pharmaceutische Abteilung, Leverkusen b. Köln a. Rh.

em Auslande konkurrieren zu können. Hierzu sei es notwendig, daß die Ergebnisse der Butterprüfungen mehr ausgewertet und regelmäßige Betriebskontrollen eingeführt würden. Am besten sei es, wenn etwas Einheitliches für Oldenburg geschaffen werden könne. Die Anregung, baldmöglichst eine Studienreise von Molkereibeflissenen nach Westfalen und dem Niederrhein zu unternehmen, wo bereits eine vorbildliche Kontrollvereinigung ins Leben gerufen sein, fand sehr viel Zustimmung und soll eine solche Reise womöglich noch in diesem Herbst stattfinden. J. H.

Butter- und Käseschau der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen in Königsberg. Am Mittwoch, den 23. d. Mts. öffnet die Ostmesse wiederum ihre Tore. Nicht zu einer großen landwirtschaftlichen Messe. Eine solche ist in dieser Zeit nicht am Platze, da sich das Interesse der ostpreußischen Landwirtschaft auf die landwirtschaftliche Woche der D. L. G. in Königsberg und die großen Leistungswettbewerbe der ostpreußischen Pferdezucht konzentriert. Gerade aber weil die D. L. G. bei uns zu Gaste ist, hat die ostpreußische Landwirtschaft das Beste auf den Plan gebracht, was an Ausstellungen durchführbar war. Es gehört zu diesen Ausstellungen die Butter- und Käseschau der Landwirtschaftskammer, mit der die früher bekannten Butter- und Käseausstellungen nach dem Kriege wieder aufgenommen werden. Die Ausstellung wird am Mittwoch, den 23., vormittags 9 Uhr, geöffnet und am Donnerstag, den 24., um 5 Uhr nachmittags geschlossen. Im Rahmen der Ausstellung findet am Donnerstag um 3 Uhr im Messehauptrestaurant ein Vortrag von Professor Dr. Grimmer über die Verwendung von Bakterien-Reinkulturen im Molkereiwesen statt. Zum Eintritt zu dem Vortrag dieses bedeutenden Gelehrten berechtigt die Eintrittskarte zur Butter- und Käseschau.

Es sei noch bemerkt, daß den Besuchern der Butter- und Käseausstellung auch der Besuch der übrigen Ausstellungen kostenfrei zusteht. Es finden zu gleicher Zeit auf dem Gelände statt: Eine Provinzial-Schweineausstellung, eine Schafausstellung der beiden Schafzüchter-Vereinigungen, eine Geflügel- und eine Obstausstellung. Der Eintritt beträgt 1,— ℳ und der Besuch dürfte jedem, auch dem Großstädter genußreiche Stunden verschaffen.

Das Ende einer ungerechten Beschuldigung. Durch Urteil des Schöffengerichts zu Mörs vom 6. Juni 1925 war der Molkereibes. Fr. Pleines aus Bluyn und dessen Sohn wegen fahrlässiger Milchfälschung zu je 150 Mark Geldstrafe und Veröffentlichung in den Zeitungen verurteilt worden, während der Staatsanwalt eine weit höhere Strafe beantragt hatte. Die Angeklagten lieferten Milch nach Mörs, Homberg, Duisburg, Mülheim-Ruhr, Sterkrade und Hamborn. Während nun die Milch überall einwandfrei war, wurde sie in Mülheim wegen zu niedrigen Fettgehalts beanstandet. Dem Kriminalbeamten Opfermann, der die Proben entnahm, wurde gesagt, das auf einen Wunsch der Mülheimer Händler hin, die nach dort gelieferte Milch unerhitzte Morgenmilch sei. Er nahm trotzdem in der Molkerei von der Gesamtanlieferung Proben, welche dann natürlich einen höheren Fettgehalt hatten als die nach Mülheim gelieferte Morgenmilch. Auf Grund dieses höheren Fetgehalts nun gab der Leiter des Mülheimer Nahrungsmitteluntersuchungsamtes vor Gericht eidlich das Gutachten dahin ab, daß die nach Mülheim gelieferte Milch gefälscht sei. Der Kriminalbeamte hatte die Versiegelung der verlangten Gegenprobe verweigert, trotzdem behauptete er in der Verhandlung, er habe die Angelegenheit mit dem Angeklagten „wohlwollend" erledigen wollen. Die Angeklagten hatten es versäumt, die nötigen Unterlagen und Beweise beizubringen und das Gericht kam daher zu obigem Urteil.

Für die Verhandlung vom 7. September 1925 vor der Berufungsstrafkammer in Cleve waren die nötigen Zeugen und Sachverständigen zur Stelle. Der Beamte der „Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien" hatte die Sache in allen Einzelheiten untersucht und vorbereitet. Außer dem Leiter des Nahrungsmitteluntersuchungsamtes der Stadt Mülheim-Ruhr, Dr. Goske, waren als Gegensachverständige die Leiter der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalten in Cleve, Direktor Müller, und Münster i. W. Direktor Pflugradt, sowie der Assistent an der Molkereischule Cleve, Dr. Heimann geladen. Die drei zuletzt genannten Sachverständigen gaben übereinstimmend eidlich ihr Gutachten dahin ab, das nicht nur Zweifel darüber bestehen, ob die Untersuchungsergebnisse des Nahrungsmitteluntersuchungsamtes in Mülheim wegen der auffälligen Übereinstimmung der zahlreichen Milchproben in dem spez. Gewicht objektiv richtig seien, sondern das überhaupt bei dem Gleichbleiben des spez. Gewichts und der Trockensubstanz aus der alleinigen Änderung des Fettgehalts in keiner Weise auf das Vorliegen einer Milchentrahmung überhaupt geschlossen werden könne, das somit rein objektiv die Unterlage für die Anklage überhaupt fehle.

Das Gericht schloß sich den Ausführungen dieser, viele Jahre in der Praxis stehenden Sachverständigen an, sprach die Angeklagten frei, legte der Staatskasse noch die Kosten für den Sachverständigen Direktor Pflugradt-Münster auf und beschloß auf Antrag des Verteidigers Rechtsanwalt Dr. Giese-Mörs die Veröffentlichung des freisprechenden Urteils nach Rechtskraft auf Kosten der Staatskasse in der Zeitung „Der Grafschafter" in Mörs, um so die für die Angeklagten eingetretene Schädigung ihrer Ehre und ihres Molkereibetriebes nach Möglichkeit wieder gut zu machen.

Zusammenschluß der rheinhessischen Milchproduzenten. Die Verhältnisse, die sich im Milchabsatz in Rheinhessen seit der Aufhebung der Zwangswirtschaft herausgebildet haben, zeitigten den Entschluß, eine straffe Zusammenfassung der Milchproduzenten und eine gemeinsame Interessenvertretung zu schaffen. Bislang vereinbarte jeder einzelne Milchproduzent mit seinem Abnehmer den Milchpreis. Zwischen Milchproduzent und Milchverbraucher stehen nicht selten noch 1—2 Zwischenglieder Die Milchhändler sind organisiert, sie vertreten ihre Interessen mit Geschick und Energie, während auf der anderen Seite die Milchproduzenten getrennt marschieren und seither auch getrennt geschlagen wurden. Die heutige wirtschaftliche Lage zwingt den Landwirt, die tägliche Einnahme aus seiner Milchwirtschaft zu erhalten und so zu bemessen, daß er dabei kein Geld zulegt. Das geignete Mittel, dies zu erreichen, ist der wirtschaftliche Zusammenschluß.

Vor kurzer Zeit fand nun in Worms eine Versammlung statt, in der namhafte Milchproduzenten aus allen Teilen Rheinhessens erschienen waren, um die derzeitigen Zustände zu besprechen und nach Möglichkeit sich über die in Frage kommende Organisation klar zu werden. Im Verlaufe der Aussprache zeigte sich, daß das Bedürfnis zu einem festen Zusammenschluß unbedingt vorhanden war. Von verschiedenen Landwirten

Milchfässer

in prima und sachgemäßer Ausführung fertigen an (5147

Vereinigte Faßfabriken Aktiengesellschaft Berlin N. 65

Antonstraße 43/44.

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen

mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.

Pappscheiben offeriert

C. Schumacher, Berlin N 58

Bernauer Straße 49. **Fernspr. Humbold 2500**

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland

für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.

Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau i. Sachsen**

wurde darauf hingewiesen, daß die frühere Genossenschaft der vereinigten Milchproduzenten in Rheinhessen und angrenzender Gebiete, mit dem Sitz in Mainz, die leider infolge der Zwangsbewirtschaftung der Milch und unter den Folgen der Wirren der Nachkriegszeit und Inflation liquidiert wurde, während der Zeit ihres Bestehens doch recht segensreich wirkte und die gegebene Organisation war, um in allen Milchfragen dem Standpunkt der Erzeuger gegenüber, dem Zwischenhandel und den Verbrauchern Geltung zu verschaffen. In lebhafter Erinnerung sind noch die harten Kämpfe, die diese Organisation früher zu führen hatte, die aber stets die berechtigten Forderungen der Landwirte durchzusetzen vermochte. Bei der jetzt zu bildenden Vereinigung sollen, wie dies anderen Ortes z. B. im Frankfurter Milchgebiet auch der Fall ist, nach vorausgehender Aussprache Vertreter bestimmt werden, die mit den Milchhändlern verhandeln. Es ist selbstverständlich, daß nicht für alle Milch ein Einheitspreis anzustreben ist, festgesetzt können nur Mindestpreise werden, und der Landwirt, der eine Milch von bester Beschaffenheit liefert, muß einen entsprechend höheren Preis erhalten. Auch kann es nicht Aufgabe einer solchen Organisation sein, den Milchpreis künstlich in die Höhe zu treiben, sondern der Milchpreis muß eine wirtschaftliche Unterlage haben, das heißt, er muß sich der jeweiligen Marktlage anpassen und nach der Verwertungsmöglichkeit der Molkereiprodukte, z. B. dem Butterpreis richten. In anderen Produktionsgebieten Hessens, wie z. B. in Oberhessen und der Provinz Stakenburg wurde die Erfahrung gemacht, daß ein zu hoch angesetzter Milchpreis weitere Konkurrenz bringt, da sich dann die Milchlieferungen aus Gegenden weiterer Entfernungen rentieren. Die Organisation, die erstrebt werden muß, müßte die Milch in den Gemeinden sammeln, am zweckmäßigsten durch Errichtung von Sammelstellen, die zum Versand kommende Milch gut kühlen und die überschüssige Milch bestimmten Molkereien zwecks Verarbeitung zu Butter und Käse zuleiten. Auf diese Art und Weise wäre es dann möglich, das Auftreten von sogen. Milchschwemmen zu verhindern. Es ist klar, daß eine Organisation nicht gleich auf einmal alle Aufgaben in Angriff nehmen kann. Dazu fehlt es schon an den erforderlichen Mitteln. Aber im Laufe der Zeit müssen die gesteckten Ziele erreicht werden. Vorbildlich ist in dieser Hinsicht die Organisation des Milchvertriebes in Oberhessen. Die dort bestehenden Molkereien, haben durch ihr geschlossenes Auftreten auf dem Frankfurter Milchmarkt ein wichtiges Wort bei den Milchpreisfragen mitzusprechen.

Aus all diesen Erwägungen heraus hatte die Versammlung den Beschluß gefaßt, die alte „Genossenschaft der vereinigten Milchproduzenten in Rheinhessen" wieder neu zu errichten und sie dem Verbande der hess. landwirtschaftlichen Genossenschaften in Darmstadt anzugliedern. Der Entschluß wurde sofort in die Tat umgesetzt und die Genossenschaft wurde gebildet. Zum Direktor wurde Herr Ökonomierat Otto Dettweiler-Wintersheim und zu weiteren Verstandsmitgliedern die Herren Gutsbesitzer Schilling-Kriegsheim und Mossel, Chausseehaus Marienborn, gewählt.

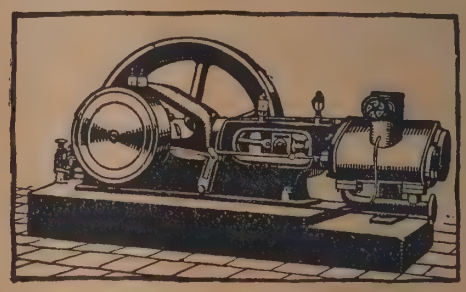
Es ist nun Sache der rheinischen Milchwirte, sich dieser Organisation anzuschließen, um eine gemeinsame aussichtsreiche Vertretung ihrer Interessen vorzunehmen und sich die Rentabilität ihrer Milchwirtschaft zu sichern. Y.

Verschulden bei Milchverfälschung. Im Hinblick auf eine für Stettin ergangene Polizeiverordnung vom 15. März 1911, 10. September 1917, war der Milchhändler L. aus Stettin zur Verantwortung gezogen worden, weil sein Kutscher Milch, die Landwirte aus Güstrow geliefert hatten, im Krankenhause als Vollmilch abgeliefert hatte, welche weniger als 2,7 % Fettgehalt aufwies. L. machte zu seiner Verteidigung geltend, sein Kutscher habe die Milch im Krankenhause abgeliefert, ehe er nach dem Geschäft des Angeklagten mit der Milch gekommen war; man könne von ihm nicht verlangen, daß er die Milch auf der Straße untersuche oder untersuchen lasse. Das Amtsgericht verurteilte aber den Angeklagten zu einer Geldstrafe, da die betr. Polizeiverordnung nicht nur denjenigen unter Strafe stelle, welcher fettarme Milch als Vollmilch verkaufe oder feilhalte, sondern auch einführe; der Tatbestand des Einführens von fettarmer Milch liegt unbedenklich vor. Diese Entscheidung focht L. durch Revision beim Kammergericht an und hob hervor, ihn treffe keinerlei Verschulden; auf der Straße könne Milch nicht untersucht werden; im Krankenhause sei die Milch in dem Zustande abgeliefert worden, wie sie die Landwirte aus Güstrow geliefert hatten; Milch, welche im Krankenhause beanstandet worden sei, sei unbedenklich zurückgenommen worden. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts hob auch die Vorentscheidung auf und wies die Sache zur erneuten Verhandlung und Entscheidung an das Amtsgericht zurück und führte u. a. aus, eine Verurteilung des Angeklagten könne nur erfolgen, wenn dem Angeklagten ein Verschulden nachgewiesen sei. Unbedenklich sei die Polizeiverordnung vom 11. März 1911, 10. September 1917 rechtsgültig, sie finde ihre Grundlage in § 10, II 17 des Allgemeinen Landrechts und § 6 f des Polizeiverwaltungsgesetzes vom 11. März 1850; hiernach gehöre es zu den Aufgaben der Polizeibehörde, für Leben und Gesundheit von Menschen Sorge zu tragen; daher könne nicht nur der Verkauf, sondern auch das Feilbieten und das Einführen von minderwertiger Milch als Vollmilch in Stettin unter Strafe gestellt werden.
(1. S. 627, 25.) M.

Das Kontrollvereinswesen im Freistaat Sachsen. Auch im Freistaat Sachsen hat jetzt das Milchkontrollvereinswesen seinen Eingang gehalten und der Gedanke der planmäßigen Milchleistungsprüfung hat sich in Sachsen weiter durchzusetzen vermocht, sodaß im Jahre 1925 wieder eine Anzahl Milchkontrollvereine ihre Tätigkeit begonnen haben. Es bestehen nunmehr in Sachsen insgesamt 31 Milchkontrollvereine. Die meisten Milchkontrollvereine sind den Züchterverbänden (Herdbuchgesellschaften) direkt angeschlossen, da sich in fast allen Vereinen Herdbuchmitglieder befinden und seitens der Herdbuchgesellschaften die Kontrollzahlen in die Herdbücher eingetragen werden. Daraus folgert eine dauernde Überwachung der Arbeiten in den Milchkontrollvereinen seitens der Herdbuchgesellschaften.

Milchhandel an Sonn- und Festtagen in Leipzig. Nach einer jetzt erlassenen Verordnung der Stadt Leipzig darf der Handel mit Milch sowohl in Läden als auch auf den Straßen, Plätzen und von Haus zu Haus an allen Sonn- und Festtagen von 8—12 Uhr vormittags betrieben werden. Der Verkauf von anderen Waren, die in den Milchgeschäften nebenbei oder hauptsächlich geführt werden, ist verboten. Deshalb dürfen die Läden auch nur geöffnet werden, sofern Milch zum Verkaufe vorhanden ist, und sie sind weiter zu schließen, sobald die Milch ausverkauft ist. In

„Optimus-"
Dampfmaschinen
sind in Fachkreisen seit Jahrzehnten als Erzeugnisse bester Qualität bekannt. Im besonderen erfreut sich die
„Optimus-"
Heißdampfmaschine
mit Kolbenschiebersteuerung und patentiertem Achsenregler



welche von meiner Firma als die geeignetste Antriebskraft für die Molkereibetriebe eingeführt wurde, wegen ihrer unbedingten Zuverlässigkeit, wirtschaftlichen Arbeitsweise u. langen Lebensdauer, allgemeiner Wertschätzung
N. Jepsen Sohn
Spezialfabrik für Dampf- und Molkereianlagen
Flensburg.

Ausnahme-Angebot!
Infolge günstigen Abschlusses liefern wir, trotz allgemeiner Erhöhung der Gummipreise, **jedoch nur solange der Vorrat reicht**, unsere zweckmäßigen, dauerhaften und wasserdichten
Molkerei-Schürzen
aus reinem Gummi, bester Qualität.
Nr. 1, Rotgummi, mit Metallösen (100 × 100) . Mk. 7.30
Nr. 2, „ ohne Oesen, etwas kleinere Form „ 4.80
Nr. 3, Weißgummi, ohne Oesen (100 cm) „ 5,75
Versand erfolgt franko gegen Nachnahme.
A. Piekenbrock & Co., Godesberg a. Rhein.

Käsewannen
Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's"
Weichkäserei
Milchbassins
Milchständer
Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch:
Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: G. Strickrodt.
Isolierbehälter

inem Falle darf aber Milch vor 8 Uhr morgens oder nach 12 Uhr mit-
gs abgegeben werden, weder in den Läden noch auf den Straßen noch
m Haus zu Haus. Auch das Austragen oder Abliefern „bestellter
ilch" an Privatpersonen oder an Geschäfte (Kaffeehäuser usw.) darf nur
der Zeit von 8—12 Uhr vormittags erfolgen. Es ist geklagt worden,
ß die neuen Bestimmungen über den Handel mit Milch an Sonn- und
esttagen nicht überall beachtet werden. Die Polizeiorgane sind daher
ngewiesen worden, den Milchhandel scharf zu überwachen.

Milchwirtschaftliche Studienreise sächsischer Landwirte nach Holland. 30 sächsische Landwirte haben vor kurzem unter der Leitung des Land-
irtschaftlichen Kreisvereins Leipzig eine Studienreise nach der Provinz
roningen in Holland unternommen, um die landwirtschaftlichen Verhält-
isse in diesem Gebiet näher kennen zu lernen. Das erste Ziel der Reise
aren die Züchtereianlagen des Landwirts Bockel in Carlhof bei Delfzyl
nd hier erhielten die sächsischen Landwirte den ersten großen Einblick in
olländische Molkereiverhältnisse. Hier erfuhren die sächsischen Besucher,
ß eine zu diesem Betriebe gehörende Milchkuh im Jahre, d. h. während
12 Melktagen, mehr als 6000 Kg. Milch mit einem Fettgehalte von 4,09
rozent gegeben hatte. Der Preis für eine derartige hochwertige Milch-
h wurde vom Besitzer auf 1500 Fl. = 2550 *M* angegeben. Aus dem
tallbuche dieses holländischen Züchtereibetriebes konnten die sächsischen
andwirte ersehen, daß die Durchschnittsleistung etwa 3500 bis 4500 Kg.
ilch beträgt. Im Betriebe dieses Züchters ist bereits vor 16 Jahren die
ilchleistungskontrolle eingeführt worden, die man jetzt auch in Sachsen
strebt ist zur Geltung zu bringen. Im Verlaufe der viertägigen Stu-
enreise wurde außerdem noch eine Genossenschaftsmolkerei in Augen-
hein genommen, in welcher in mustergültiger Weise täglich etwa 60 000
iter Milch verarbeitet werden.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Vereinigte Pommersche Meiereien in Dresden. Zweigniederlassung
er in Berlin unter der gleichen Firma bestehenden Aktien-Gesellschaft.
er Kaufmann und Direktor Fritz Noack ist nicht mehr Vorstand. Zum
orstand ist bestellt der Kaufmann Arthur von Borries in Hamburg.

Mülheimer Milchversorgung, G. m. b. H. in Mülheim-Ruhr. Die
inzelprokura des Karl Heller, Mülheim-Ruhr ist erloschen.

Molkereigenossenschaft e. G. m. u. H., Tönnieshäuschen. Die Firma
utet nunmehr: Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H. Die Haftpflicht
t in eine beschränkte umgewandelt und die Haftsumme auf 100 Reichs-
ark für jeden erworbenen Geschäftsanteil festgesetzt. Die höchste Zahl
er zu erwerbenden Geschäftsanteile beträgt 25.

Karl Binsack, Molkereierzeugnisse, Freiburg. Inhaber Karl Binsack
aufmann, Freiburg.

**Molkerei- und Dampfmühlengenossenschaft e. G. m. u. H., Schlüssel-
urg.** Die Genossenschaft ist in eine solche mit beschränkter Haftpflicht um-
ewandelt. Die Firma lautet jetzt: Molkerei- und Dampfmühlengenossen-
haft zu Schlüsselburg, e. G. m. b. H. Die Haftsumme beträgt 800 Reichs-
ark für den Geschäftsanteil.

**Einkaufsgenossenschaft der Milch- und Butterhändler, e. G. m. b. H.
n Leipzig.** Die Firma lautet künftig: „Emibu", Einkaufgenossenschaft
er Milch- und Butterhändler e. G. m. b. H.

Molkerei Blasheim und Umgegend, e. G. m. b. H. in Blasheim. Er-
ichtung und Betrieb einer Molkerei zur bestmöglichen Verwertung der
n der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch. Vorstandsmitglieder:
. Friedrich Meier, Landwirt in Obermehnen 43, 2. Hermann Wilms-
ann, Geschäftsführer in Blasheim 158, 3. Heinrich Böker, Landwirt in
tockhausen 17, 4. Friedrich Nunnenkamp, Landwirt in Blasheim 28,
. Karl Voß, Landwirt in Heddinghausen 12, 6. Heinrich Blesse in Holz-
ausen 6, 7. Wilhelm Hüsemann, Landwirt in Börninghausen 17. Statut
om 11. August 1925.

Zentralmolkerei Rostock, Karl Uplegger, G. m. b. H. in Rostock. Die
esellschaft hat ihre Auflösung beschlossen. Zum Liquidator ist der Kauf-
ann C. F. Uplegger in Rostock bestellt.

Molkerei-Industrie Wiedmann u. Co., G. m. b. H., München. Das
Stammkapital beträgt nun 1000 Rm. Gegenstand des Unternehmens ist
un die Herstellung von Molkereiprodukten, insbesondere solcher Allgäuer
erkunft oder Art, sowie der Handel mit solchen, desgleichen auch der
rwerb und der Betrieb von Sennereien. Geschäftsführer Max Seitz
elöscht; neu bestellter Geschäftsführer Erwin Wiedmann, Kaufmann in
eiting.

Egemi, Lebensmittelvertriebsgesellschaft m. b. H., Berlin. Gegenstand
es Unternehmens ist der Vertrieb von Milch und Meiereiprodukten so-
ie der Betrieb anderweitiger Geschäfte, welche direkt oder indirekt damit
usammenhängen, der Betrieb von Molkereien, der Vertrieb aller Kolo-
ialwaren usw. Stammkapital 150 000 Rmk. Geschäftsführer: Kaufmann
oseph Teppler in Berlin. Der Gesellschaftsvertrag ist am 17. Juli 1925
ezw. 14. August 1925 abgeschlossen.

Meierei-Genossenschaft e. G. m. b. H. zu Alt-Bennebek. Satzung
om 28. Juli 1925. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwer-
ung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Fränkische Molkereizentrale G. m. b. H. in Lauda. Auf Grund des
§ 16 der Verordnung über Goldbilanzen vom 28. 12. 1923 als nichtig
elöscht.

Christian Schäfer, Käsefabrik, Göttingen. Die Firma hat den Zu-
atz Butter- und Käsegroßhandlung erhalten. Dem Kaufmann Friedrich
Schäfer in Göttingen ist Prokura erteilt.

Helmut Selm, Stettin. Die Prokura des Paul Selm ist erloschen.

Ostritzer Käsefabrik G. m. b. H., Ostritz. Der Gesellschaftsvertrag ist
am 14. Juli 1925 abgeschlossen worden. Gegenstand des Unternehmens
ist die Fabrikation von Käse und Handel mit diesen. Das Stammkapital
beträgt 5000 Reichsmark. Zu Geschäftsführern sind bestellt die Fabrikan-
ten Wilhelm Bölter und Franziskus Maschin, beide in Ostritz.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Soll es in Berlin wieder Butterauktionen geben? Meine sachlichen Ausführungen in Nr. 84 dieser Zeitung über das obige Thema haben den Unwillen des Butter- und Fettwarenverkehrs laut seinen Ausführungen

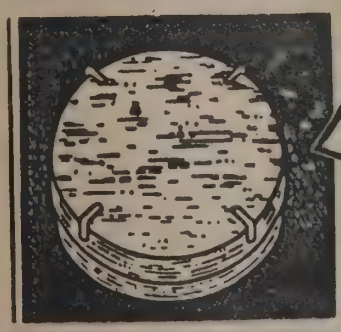
Ata

Henkel's Scheuerpulver

ist das gegebene Putzmittel für Ihren Betrieb!

Ata sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden blitzblank und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.

Ueberall erhältlich!



Holzspan-Schachteln mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Hohenstein-Ernstthal

Achtung! Käsereien! Achtung!

Wollen Sie das Zerlaufen, sowie das Bilden von Maden im Käse verhindern, so verwenden Sie in Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Maden frei.

Aussehen sowie Geschmack des Käses werden durch Maden frei nicht im geringsten beeinflußt. Ein Versuch wird ihre vollste Zufriedenheit finden. **Probekolli brutto 10 Pfd. Goldmark 6.50.**

Ernst Maaß,

Fabrik chem. techn. Produkte, Markneukirchen in Sachsen
Fernsprecher 196. (2808

in Nr. 32a erregt. Sie müssen aber, wie man zu sagen pflegt, den Nagel auf den Kopf getroffen haben, denn sonst wäre es nicht zu erklären, daß der Butter- und Fettwarenverkehr, wenn derselbe auch strenger Gegner der Butterauktionen ist, sich in derartigen Ausfällen ergeht. Ich darf es mir also im Interesse des Molkereiwesens zur Ehre anrechnen, in dieser unfairen Weise von demselben angegriffen worden zu sein. Es dürfte eine bekante Tatsache sein, daß Menschen, welche dem Gedankengang des Gegners nicht folgen wollen, sich dadurch ins Hintertreffen setzen, noch dazu, da der Butter- und Fettwarenverkehr resp. der hinter der Ausfallschrift stehende Herr Verfasser aus meinen Ausführungen Sachen herausnimmt, welche herausgerissen, ganz anders lauten müssen, als in der Gesamtheit meiner Ausführungen zu lesen ist. Aus meinen Ausführungen, die nur im Interesse der Sache, also in diesem Falle in demjenigen der Butterauktionen geschrieben sind, dürfte kein Mensch herauslesen, daß demselben versteckte Motive unterschoben wurden, noch dazu, da der Butter- und Fettwarenverkehr aus vielen Sätzen seiner Ausfallschrift, allein schon in dem einen Satz: Sei es aus Ueberzeugung, sei es aus sonstigen Gründen usw" mir unlautere und, um mit demselben zu sprechen, versteckte Motive unterzuschieben sucht, die ich mir, um mit demselben zu sprechen, sehr energisch verbitte. Der Titel, mit dem der Butter- und Fettwarenverkehr mich beehrt, ist zwar m. E. ein sehr ehrenvoller, aber leider kann ich ihn für mich nicht in Anspruch nehmen und ich darf dem Butter- und Fettwarenverkehr den Rat geben, einen richtigen Titel zu suchen, wenn es durchaus sein muß.

Vor längerer Zeit sprach ich einmal mit einem ehemaligen Molkereibesitzer, jetzigen Lebensmittelgroßhändler (Butter und Käse) über Auktionen und Notierung. Derselbe erklärte mir freimütig, daß er, solange er Molkereibesitzer gewesen, stets für Auktionen eingetreten sei, heute dagegen, als Großhändler, sei er naturgemäß Gegner der Auktionen und für Notierung. Und nun wird es dem Butter- und Fettwarenverkehr oder dem hinter der Ausfallschrift stehenden Herrn Verfasser bei seiner Findigkeit ein Leichtes sein, zu ermitteln, wer von den Herren gemeint ist, der bei der Notierungs-Kommission nicht als rein landwirtschaftlicher Vertreter anzusprechen ist. Den Gedanken, den der Butter- und Fettwarenverkehr mir mit seinem Satz: „Da ihr Herren angehören, die nicht — Langheinrich heißen — pardon nicht Molkereibesitzer sind" unterschieben, gehört zu derselben Kategorie der Unterschiebung von unlauteren Motiven und ist meinerseits genau so zu bewerten; einen schärferen Ausdruck vermeide ich.

Der Buttergroßhändler muß naturgemäß das Bestreben haben, die Zahl seiner Lieferanten zu vergrößern und sich dieselben bei Butterlieferung möglichst durch Verträge sichern. Derselbe wird also fürchten müssen, daß durch Wiedereinführung der Butterauktionen ihm ein Teil seiner Lieferanten abgehen oder die Liefermenge einschränken wird. Auf der andern Seite ist aber zu erwarten, daß durch Wiedereinführung der Auktionen eine gesunde Gegenüberstellung entstehen wird, welche m. E. den Molkereien nur Vorteile bringen kann. Weshalb soll zum Beispiel in Berlin die Butterauktion hintertrieben oder davor gewarnt werden?[1]) Ich meine für alle gilt gleiches Recht, oder soll hier mit zweierlei Maß gemessen werden? Die Beurteilung der Butter auf den Auktionen erfolgt von einer ganzen Anzahl von Personen und nicht, wie bei dem Handel, nur von einer Person und kann deshalb nur objektiv sein. Es wird also, wenn das Produkt einer Molkerei nicht die erwarteten Höchstpreise, mithin nicht die erste Qualität erzielt, von Seiten der Molkereien zu einer Qualitätsverbesserung geschritten werden müssen, um erste Preise zu erreichen. Wenn nun der Butter- und Fettwarenverkehr schreibt: „Der langen Rede kurzer Sinn ist der: An die Auktionen sollen nur feinste Qualitäten geliefert werden, der Schund ist für den Handel gut genug", so habe ich dies in meinen Ausführungen nie behauptet und es war der Findigkeit des Butter- und Fettwarenverkehrs überlassen, eine solche Unterstellung herauszulesen. Wer meine Ausführungen unparteiisch, also objektiv, gelesen hat, wird gefunden haben, daß ich dafür eingetreten bin, daß die Butterauktionen, wenn sie kommen sollten, nicht hauptsächlich mit vom Handel abgelehnter Butter, sondern vornehmlich mit guter Ware beschickt werden müssen. Nur dem Butter- und Fettwarenverkehr resp. dem hinter der Ausfallschrift stehenden Herrn Verfasser, dem ausgesprochenen Gegner der Butterauktionen, dafür aber eingefleischten Notierungs-Menschen, war es wieder einmal vorbehalten, versteckte Motive herauszulesen. Selbst Graf Orindur muß daran glauben, um seine Ausführungen im reinsten Licht und die meinen als — zweifelhaft — erscheinen zu lassen. Ich meine, es müßte auch dem Butter- und Fettwarenverkehr klar sein, daß Butter in aller Oeffentlichkeit von einer großen Anzahl von Personen klassifiziert, für den Hersteller als eine bessere Qualifizierung erscheinen muß, als wie bei dem Handel, wo dies nur, wie schon erwähnt, von einer Person geschieht. Wenn der Butter- und Fettwarenverkehr schreibt: „Wenn er auch nur die allerbescheidenste Kenntnis der Verhältnisse besitzt, dann muß es ihm bekannt sein, daß maßgebend allein die amtliche Notierung, niemals das Ergebnis einer Auktion sein kan, und daß die Notierungs-Kommission niemals an die Auktions-Erlöse gebunden ist, sondern unabhängig von diesen die Notierung lediglich von der wirklichen Marktlage ausgehend festzusetzen hat. Abgerechnet wird nach der Notierung, nicht nach den Auktions-Ergebnissen", so gebe ich dem ich dem Butter- und Fettwarenverkehr und dem hinter der Ausfallschrift stehenden Herrn zunächst zu bedenken, daß wir meines Wissens eine amtliche Notierung überhaupt nicht haben und weiter müßte es auch ihm bekannt sein, daß in Norddeutschland sowohl früher wie jetzt eine Menge Butter nach den Resultaten der Hamburger Butterauktion gehandelt wurde; oder sollte sollte dem Butter- und Fettwarenverkehr dies entgangen sein? Der folgende Satz seiner Ausführungen ist hiermit hinfällig geworden, richtet sich wohl von selbst und erübrigt, noch weiter darauf einzugehen. Daß der Butter- und Fettwarenverkehr oder der hinter der Ausfallschrift stehende Herr Verfasser in seinen Ausführungen Stimmung für seine Ansicht erzeugen will und einmal sagt, „daß man doch die deutschen Produzenten geistig sehr niedrig einschätzen muß wenn man glaubt, sie mit solcher Logik ködern zu können" und dann wieder „wer hat denn diese Ueberpreise, die ins Phantastische gingen, gefordert und erhalten?" und darauf sogleich die Antwort gibt „doch nur die Produzenten, der Handel als solcher hat kein Interesse daran, viel mehr als Notiz zu bezahlen", so gebe ich ihm zu bedenken, daß, wenn die Notierung für 1. Qualität sagen wir mal Mk. 2.— lautet,

[1]) Der Herr Verfasser scheint hierbei nicht zu berücksichtigen, daß die Hamburger Auktionen getragen werden von dem einheitlichen Schleswig-Holsteiner Ueberschußgebiet, das mit seinem Butterabsatz von jeher auf Hamburg eingestellt war. Schriftleitung.

Molkereiprodukte-Verkaufswage

in allen gewünschten Ausführungen, gediegen. Wagenbauarbeit lief
als langjährige Spezialität in hochmodernen Typen.

Friedr. Jäger, Halle a. S., Merseburgerstraße Nr.

Tel. 2001 und 6589.

Butter-Doppelformtisch „Zwilling"

D. R. G. M.

mit herausnehmbarer Form, Hand- und Fußtritthebel. Enorme Zeitersparnis. Kein Nachwiegen der einzelnen Butterstücke.

Auch mit quadratischen Formen für Margarine sofort lieferbar.

Butterknet- und Mischmaschinen

Mit herausnehmbaren Knethebeln Deutsches Reichspatent

Mit herausnehmbaren Knethebeln Deutsches Reichspatent

sowie **Tellerkneter** in jeder Größe sofort lieferbar.

Verlangen Sie ausführliche Offerte von:

Hermann Jordan, Molkerei-Maschinentabrik

Berlin SO 16 b, Michaelkirchstraße 21.

Telephon: Moritzplatz 1388.

Stehende

Quersiederkessel

in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.

sofort ab Lager lieferbar

Bester Kessel für Molkerei-Betriebe

RODBERG 1868

Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

ch wirklich dies der jeweiligen Marktlage entsprechen muß, und daß es gemein nicht möglich ist, über diese 1. Qualitäts-Notierung noch Ueberzeise zu bezahlen. Daß, wie ich von verschiedenen Seiten höre, heute berpreise von 5—7 Prozent für 1. Qualität gezahlt werden, muß doch mal mit aller Deutlichkeit ausgesprochen werden, nicht aber wozu dies chieht — darüber später. Nur soviel sei heute schon gesagt, daß es für deutschen Molkereien von großem Interesse wäre, zu erfahren, ob sich Absatz dänischer Butter im Kleinhandel mit den Einfuhrziffern deckt. cht völlig verständnislos stehe ich der Tatsache gegenüber, daß in Inseten gebrauchte, gut gereinigte und aufgeböttcherte dänische Butternen zum Preise von Mk. 0,95 angeboten werden. Mir ist zum Beispiel Fall bekannt, wo einer der Provinz Brandenburg benachbarten Molei, die sogar einem Verbande angeschlossen ist, von einer Butterroßhandlung Mk. 5.— über Höchstnotierung geboten und gezahlt worden und wohl noch wird. Dies beleuchtet so recht die von mir unter Anrungsstrichen angeführte objektive Behauptung des Butter- und Fettrenverkehrs. Daß diese Ueberpreise nur vom Erzeuger gefordert sind, treite ich ganz entschieden und berufe mich dabei auf den vorhin angerten Fall. Auch ist mir von verschiedenen Seiten der Produktion vert worden, daß der Butterhändler die Ueberpreise angeboten hat und n darf wohl mit Bestimmtheit behaupten, daß dies zu 80 Prozent gehen ist. Ob der Butter- und Fettwarenverkehr durch seine Ausführngen seinem Ideal „Warnung vor Wiedereinführung der Berliner tterauktionen" gedient hat, möchte ich doch sehr bezweifeln, denn man rurteilt in solcher Weise nicht ungestraft Ansichten, die nicht bedingslos auf seine Fahne geschrieben sind. Ich scheine mich doch in guter sellschaft zu befinden, denn auch einige Artikel, zum Beispiel in Nr. 91 Molkerei-Zeitung und Nr. 35 der Deutschen Milchwirtschaftlichen itung besagen ungefähr dasselbe, was ich ausgeführt habe. Im übrigen rmag ich dem Butter- und Fettwarenverkehr auf seinen angreifenden n nicht zu folgen. Ich verzichte auf weitere Kontroversen und überse es den geneigten Lesern, auf welcher Seite das Recht zu suchen ist.

G. Langheinrich-Berlin.

Unliebsame Erscheinungen beim Verkauf der Molkereierzeugnisse. mmer wieder kann es man es hören, daß diese oder jene Molkerei durch Verkauf ihrer Waren an Personen, welche nur darauf ausgehen, den ben Nächsten reinzulegen, mehr oder weniger erhebliche Verluste erlitten ben. Die im Geschäftsverkehr niemals angebrachte Vertrauensseligt rächt sich in solchen Fällen an der empfindlichsten Stelle, dem Geldutel. Diese Art Geschäftsleute versuchen durch geschickte Reklame den uten Sand in die Augen zu streuen, um sie zum Schluß gründlich reinlegen. Vor allem werden recht hohe Preise geboten. Das macht man n Leichtgläubigen stutzig, dazu tritt das Verlangen nach dem Gelde, lches die meisten sehr wohl gebrauchen können und schließlich sagt man , daß man es wenigstens einmal versuchen kann. Anfänglich wird nn auch prompt bezahlt. Mitunter kommt der Herr Großkaufmann ch gelegentlich selber mal rüber, meistens ein mit allen Schikanen aufakelter Modejüngling. Er versteht es, mit großzügigen Redensarten sich zu schmeißen, sodaß alle Bedenken wie Spreu im Winde verfliegen. der nächsten größeren Lieferung kommt dann das dicke Ende. Entder wird die Ware zur Verfügung gestellt und mit allen möglichen und möglichen Fehlern schlecht gemacht, bis sie fast garnichts mehr wert ist, er aber es erfolgt gar keine Zahlung. Die Ware ist futsch und bei dem nosen Kaufmann ist nichts zu holen, wenn er selber überhaupt noch fzufinden ist.

Trotzdem diese Fälle allgemein bekannt sind, kann man aus Zeitungsrichten, Gerichtsverhandlungen usw. entnehmen, daß sie sich immer ederholen. Die Leute verstehen es, jedesmal in anderer Form auftreten, sodaß es dann den Anschein hat, als ob man es mit einem wirkh ehrlichen Kerl zu tun hat.

Wer daher einen oder mehrere Abnehmer hat, mit welchen er bis hin stets in guter Geschäftsverbindung gestanden hat, der sollte sich auf nen Fall dazu verleiten lassen, von denselben abzugehen, um evtl. en höheren Preis von einem Unbekannten zu erhalten. Auf jeden Fall he man vor Eingehen einer Geschäftsverbindung mit unbekannten rmen bei zuverlässigen Stellen Erkundigungen ein über die Vermögensge und das Geschäftsgebahren derselben. In zweifelhaften Fällen verde man die Ware nur gegen Nachnahme oder vorherige Bezahlung. lbst bei flauem Geschäftsgang ist es vorteilhafter, etwas billiger an ne solide Firma zu liefern, als an zweifelhafte Leute zu verkaufen. n tüchtiger Molkereifachmann muß gleichzeitig ein ebensolcher Kaufann sein. Wer die Geflogenheiten eines zielbewußten Kaufmannes achtet und beherrscht, wird so leicht nicht auf den Leim gehen und sich rch vorsichtiges Handeln beim Abschluß von Geschäften vor Verlusten bewahren wissen.

P. W.

äckerei als Nebenbetrieb einer Molkerei. (Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 97):

I.

Falls Sie die Errichtung einer Dampfbäckerei, wenn auch nur als ebenbetrieb, planen, müssen Sie die Behörde unter Einreichung von änen oder Zeichnungen der für diese Zwecke in Betracht kommenden äume um die Bewilligung ersuchen. Eine Kommission besichtigt dann e Räume und bestimmt, ob sie den baupolizeilichen und hygienischen Anderungen entsprechen.

Gewöhnlich haben die Dampfbacköfen ihre eigene Feuerung und wird s Erhitzen des Ofens wohl in den allerseltensten Fällen durch Dampf s einem Dampfkessel stattfinden. Es ist mir auch keine derartige Angе bekannt.

In Ihrer Anfrage geben Sie wohl die qm Heizfläche des Kessels an, cht aber wieviel Atmosphären Ueberdruck derselbe hat. Die Tempera des Dampfes ist bei 5 Atmosphären Spannung 158 Grad Cels, bei 6 er 164 Grad Cels. Wenn wir etwa 10 Grad Wärmeverlust durch die itung annehmen, würden Sie demnach nur Dampf von 148—154 Grad lf. im Ofen haben. Diese Temperatur würde meiner Ansicht nach aber f keinen Fall genügen. Die Anlage müßte so beschaffen sein, daß man OfenTemperaturen von 200—220 Grad erreichen kann.

Die von Ihnen geplante Anlage wäre durchführbar, aber nur dann, enn Sie bei Ihrem Kessel einen Überhitzer einbauen.

Richtig und treffend könnte Sie, da eine derartige Anlage kaum gebräuchlich, vielleicht erst besonders konstruiert werden müßte, nur der Inieur einer Dampfbäckerei-Bauanstalt beraten.

Ein gewöhnlicher Maurer ist doch kaum imstande, die Maurerarbeiten bei einem derartigen Ofen herzustellen, es ist ein gut Teil Kunst dabei, nach Zeichnung die genauen Höhenunterschiede und Lagen

Zur bevorstehenden Saison!

LABPRÄPARATE

Marke Dr. Moritz Blumenthal

Das erste nach patentiertem Verfahren auf wissenschaftlicher Grundlage hergestellte

LAB

Besitzt: Stets gleiche Stärke

Ergibt: Die besten und wohlschmeckendsten Käse

Bewirkt: Die größte Käseausbeute

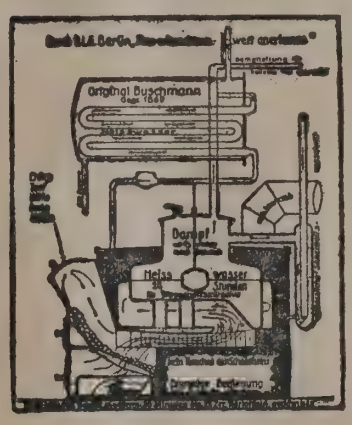
Hat: Die bequemste Anwendungsart

und ist daher:

Das billigste im Gebrauch!

BYK-GULDENWERKE BERLIN N.W.7

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Echt Pergamentpapier für Butterpackung

liefern in erstklassiger Qualität als langjährige Hauptspezialität, mit und ohne Druck

Neuhaus & Co., Frankfurt a. Main

Gegr. 1880 Papierverarbeitung. Gegr. 1880

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Gegr. 1867 **Max Westphal, Eutin** Fernspr. 168

bei Lübeck

liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit

verschließbare Milchverkaufswagen

mit und ohne Eiskühlung.

des verzweigten Röhrensystems, sowie die Gewölbearbeiten, herzustellen. Auch wenn ein Spezialarbeiter scheinbar teurer arbeitet, in Wirklichkeit ist er billiger.

Die Dampfbackanlage ist keineswegs billig und richtet sich ganz nach der Größe des Ofens und der gewünschten Etagen. An Hilfsmaschinen benötigen Sie Knet- und Teigteilmaschinen, die keine größeren Ausgaben erfordern.

Ihre Frage nach den Verdienstmöglichkeiten ist treffend nicht zu beantworten. Dieselben richten sich nicht nur nach dem Umsatz oder Absatz Ihrer Erzeugnisse, sondern vor allem nach den Kenntnissen in diesem Gewerbe.

Auch hier ist Vorbedingung, genaues Kennen der verschiedenen Mehle und Beurteilung nach dem Klebergehalt, aber auch die Anwendung der vielfachen Backhilfsmittel, wie z. B. Reismehl, Kartoffelstärke, Malzmehl oder Malzextraktpräparate, ohne die die hergestellte Ware nie schönes Aussehen, Geschmack und Farbe erhält, ist wichtig.

Meine Ansicht ist die, daß die kostspielige Anlage einer Dampfbäckerei sich gut rentiert, wenn man genügend Kenntnisse besitzt und sich nicht auf fremde Leute verlassen muß, genügend Absatz vorausgesetzt.

In dem erst kürzlich erschienenen Buche: „Deutsche Bäckerei der Gegenwart" von Karl Evers, Verlag Heinrich Killinger, Nordhausen, finden Sie alles, was eine moderne Bäckerei betrifft, verzeichnet, und ausführlicher, als man an dieser Stelle beschreiben kann. Da ja derartige Fragen gewöhnlich zu allgemein gehalten sind, können sie auch nur allgemein und nicht individuell beantwortet werden.

Bezugsquellen von Dampfbackanlagen finden Sie in den Fachblättern „Breslauer Bäcker- und Konditorzeitung", Breslau, oder Günthers Bäcker- und Konditorzeitung, Buchabteilung Berlin S. W. 11, Schöneberger Straße 9-10. Rich. Knappe, Fulnek.

II.

M. E. können Sie keinen direkten Dampf vom Kessel verwenden, sondern Sie müssen Trockenhitze erzeugen. Die Uebertragung des Dampfes in den Backofen erfolgt durch Dampfrohre und Heizkörper, die den Backofen umgeben. Um eine richtige, arbeitende Anlage zu schaffen, ist es notwendig, daß Sie einen Sacherständigen auf diesem Gebiete zu Rate ziehen, damit Sie wenigstens die Anordnung der Dampfrohre und Heizkörper richtig ausführen. Den Backofen können Sie von Maurer herstellen lassen, sofern derselbe eine kleine Erfahrung darin hat. Adressen von Sachverständigen auf diesem Gebiete erfahren Sie aus einer Bäckerzeitung. Die Temperatur des Backofens soll beim Füllen 200—220 Grad aufweisen. Eine höhere oder niedrigere Temperatur ist nicht angebracht. Nachdem die richtige Temperatur erzielt ist, stellt man die Heizkörper ab und legt die ausgewirkten und gegangenen Brote auf die etwas mit Mehl bestreute Backplatte, letztere würde ich ausfahrbar wählen, und schickt sie sofort in den Ofen. Hierbei ist zu empfehlen, einige Minuten Dampf in den Backofen zu blasen. Sind die Brote in der feuchten Luft genügend ausgedehnt, so stellt man den Dampf ab und läßt den darin befindlichen Dampf hinaus. Die Temperatur fällt hierauf auf 190 Grad, die man auf dieser Höhe etwa 60—80 Minuten erhält. Bei Schwarzbrot länger. Nach dem Entleeren des Ofens wird wieder nachgewärmt und sobald die Temperatur gestiegen ist, wird wieder neu beschickt. Wie teuer die Anlage kommt, kann man so ohne weiteres nicht sagen, es richtet sich nach der Größe und Lage. Jedenfalls wird eine kleine Anlage nicht sehr teuer. Auch die Verdienstmöglichkeit richtet sich nach den dortigen Verhältnissen. Im allgemeinen geben 100 Kg. Weizenmehl 125—126 Kg. und 100 Kg. Roggenmehl 130—133 Kg. Brot. Hiernach können Sie sich ausrechnen, wie sich die Rentabilität der Bäckerei nach den dortigen Verhältnissen gestaltet. Da bei Ihnen das Heizmaterial so gut wie nichts kostet, so haben Sie den Vorzug, daß die Konkurrenz teures Brennmaterial beschaffen muß. Vor allem empfehle ich Ihnen, einen tüchtigen Bäcker zu halten; denn von der Beschaffenheit des Brotes hängt auch der Absatz ab.
H. D. in A.

Schwarzwerden des Tilsiter Käses. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 91.) Leider ist die Anfrage etwas ungenau. So ist z. B. nicht angegeben, auf welche Art die Käse gesalzen wurden, also ob trocken oder im Salzbad. Da es für den Fernstehenden schon an sich schwer ist, Ratschläge zu erteilen, muß wenigstens die Anfrage so ausführlich wie möglich gehalten werden.

Das Schwarzwerden des Käses kann auf verschiedene Ursachen zurückzuführen sein. So kann z. B. ein Salzfehler vorliegen oder durch schlechte Verzinnung und Lagerung können die Käse schwarz werden. Ich möchte in erster Linie einen Salzfehler vermuten, weil in der Anfrage betont wird, daß manche Produktionen einen fingerdicken schwarzen Streifen unter der Rinde zeigen und bitter schmecken, während andere Brode sehr schön und garnicht schwarz sind. Ich vermute nun, daß der Tilsiter Käse im Salzbade gesalzen wird und zwei von einander getrennte Salzbäder zur Verfügung stehen. Das eine Salzbad, aus welchem die guten Käsebrode hervorgegangen sind, ist neu eingerichtet, resp. noch wenig benutzt gewesen, wohingegen das andere Salzbad, in welchem der schlechte Käse gesalzen wurde, zu alt gewesen, mithin zu lange benutzt worden ist. Das Salzbad war infolge starker Benutzung zu übersättigt mit Molken, Schmutz und Milchteilen und bewirkte in Verbindung mit dem Salz ein Schwarzwerden des Käses. Wer das Salzbad aufmerksam beobachtet, findet nach längerer Benutzung an den Wänden und am Boden eine bläulich, gelblich schmierige Masse, welche durch das Austreten der Molke aus den Käsen, sowie Zurückbleiben von Milch- und Käseteilchen hervorgerufen wird. Vor längerer Zeit beobachtete ich ebenfalls denselben Fehler des Schwarzwerdens des Käses, und erneuerte daraufhin das Salzbad, wonach der Fehler verschwunden war. Wer also auf guten fehlerfreien Käse Wert legt und im Salzbade salzt, sollte auf eine häufige Sterilisierung des Salzbades bedacht sein. Dies kann auf zweierlei Weise vorgenommen werden, entweder durch Aufkochen in einer gut verzinnten Wanne, mit direkter Unterfeuerung oder in mit Dampf beschickten Wannen, wo die Zuführung des Dampfes durch Schlangen aus Aluminium bewirkt wird, mit nachfolgender Filtrierung durch ein Wattesieb, wobei die Watte häufiger erneuert werden muß. Eine noch intensivere Reinigung des Salzbades wird dadurch vorgenommen, daß man die durch Unreinlichkeiten gesättigte Salzlösung zunächst über eine Filzplatte, die mit einer Schicht von kohlensaurem Kalk überzogen ist, laufen läßt und alsdann wie vordem aufkocht und abkühlt. Die Filzplatte dient zum Festhalten von Schmutz- und geronnenen Milchteilen, die infolge der Behandlung des Käses im Salzbad verbleiben. Nach der Abkühlung wird die Salzlösung nochmals über eine Filzplatte, die mit einer Schicht Erdwachs bestrichen ist, geleitet, und ge-

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-**Käsefarbe,** wen Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen di teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Lt Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. G wünschter Ton ist vorzuschreiben.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen de Käse, bewirkt das Quillen, be fördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entsprich dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Zentner 40 G.-M., im Anbruc à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. **Hunderte Zeugn. beweisen den Erfol**

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein un fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestell

Blähen, Treiben, Gären, Fließen d. Käse verhind. mit best. Erfolg **„CARWE"**

„CARWE" bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hat sic bei allen Labkäsen, besonders bei Holländer, Edamer, Holsteine Tilsiter, Camembert, Brie, Gervais usw. glänzend bewähr
à Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

K. Molkerei i. A. schreibt am 11. Okt. 24: Carwe hat sich sehr g bewährt, sodaß wir zur ständig. Anwendung desselb. schreite

O. P. i. Kl. S. schreibt am 26. Okt. 24: „Bin mit Ihrem Carw sehr zufrieden", senden Sie bitte an meine 2. Molkerei in 1 Zentner Carwe.

Kali-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwende Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel Bruwesta Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen ist billi im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestell

Carl Weber, Stadtoldendorf

Ich habe die Großfabrikation der

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Jotak G.m.b.H.
Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte

Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

angt dann in das Salzbassin zurück. Das Salzbassin selbst ist ebenfalls or der Neufüllung gründlich zu reinigen und mit einem gut irkenden Desinfektionsmittel zu desinfizieren. Eine Reinigung owie Sterilisierung des Salzbades sollte sich nach der Benutzung richten haben, aber mindestens alle vierzehn Tage erfolgen, damit Fehler, die sich aus zu langer Benutzung der Sole ergeben, vermieden erden. (!!)

Durch Lagerbretter oder Stellagen kann sehr häufig ein Schwarzerden des Käses dann hervorgerufen werden, wenn Lagerbretter in Benutzung genommen werden, welche längere Zeit außer Betrieb gewesen nd. Auch hier tritt die Erscheinung des Schwarzwerdens des Tilsiteres auf. Hier sollte wieder, bevor die Lagerbretter in Benutzung gekommen werden, eine gründliche Reinigung und Desinfizierung erfolgen.

Weiter können die Käse schwarz werden, wenn eine mangelhafte Verzinnung des Kupferkessels sowohl wie der Käse- und Salzformen eingetreten ist. Man sollte für schleunigste Neuverzinnung des Käsekessels nd der Käseformen besorgt sein. Dieses macht sich besonders in der heißen eit, welche wir im Monat Mai hatten, bemerkbar, weil die Milch durch ie damals herrschende Wärme schon mit einem höheren Säuregrade angeliefert, verarbeitet werden mußte. Auch wäre das Kannenmaterial, mit welchem die Milch angeliefert wird, einer genauen Durchsicht zu unterziehen und evtl. schlecht verzinnte Kannen auszumerzen.

Da laut Anfrage Käsekessel sowohl wie Käseformen nur wenig schadaft sind, so ist wohl hauptsächlich anzunehmen, daß die beiden zuerst genannten Fehler die Hauptschuld an dem Schwarzwerden des Käses haben. s wäre deshalb von dem Herrn Fragesteller angebracht, hierauf das auptaugenmerk zu richten und auf Abänderung bedacht zu sein.

G. Langheinrich, Berlin.

Schwarzfärbung von Käse durch Käsefarbe bei Einwirkung von icht. (Antwort auf die Anfrage in Nr. 100.) Ich habe diese Wahrnehung bei Harzerkäse gemacht. Bei einer chemischen Fabrik kaufte ich Käsegelb in Pulverform. Dieses wurde nach Vorschrift mit warmem asser aufgelöst. Die Art der Färbung gefiel mir gleich im ersten Moent nicht, glaubte aber, daß beim Trocknen des Käses ein besseres Aussehen hervortrat. Dieses war nicht der Fall, vielmehr nach einigen Tagen ah der Käse grau aus, was den Anschein erweckte, als ob der Käse überaupt nicht gefärbt war. Ich ließ darauf die Färbung stärker machen; erdurch kam ich auch nicht zum Ziel, weil eine unansehnliche dunkelelbe Farbe auftrat. Daraufhin bestellte ich bei der Firma Mann-Hilesheim dänische Käsefarbe, womit der Übelstand beseitigt war.

Einen Kollegen, welcher mir s. Zt. dieses Käsegelb empfohlen hat, abe ich auf den Übelstand aufmerksam gemacht. Dieser glaubte, daß die uflösung des Pulvers nicht richtig erfolgt ist. Bei Safran soll man 0 Kg. Käsesafran mit 10 Liter Weingeist und 10 Liter Wasser auflösen, iese Lösung in einer Flasche gut verkorkt 5—6 Tage durch öfteres kräftiges Durchschütteln stehen lassen und dann durch Leinwand filtrieren. Vielleicht ist hier schon der Fehler zu finden, weil mein benutztes Pulver ur mit Wasser aufgelöst wurde. Es stellte sich auch noch heraus, daß $^1/_4$ eil des Pulvers sich nicht auflöste, sondern als Salz im Gefäß blieb.

Weiter kann sich das Pulver, wenn es aus Safran bestand, zersetzt aben. Pflanzenfarbstoffe werden bekanntlich durch Licht, Luft, Ozon und ieler oxydierend wirkender Stoffe, meistens zerstört. Es ist möglich, daß as benutzte Farbpulver durch irgend eine Vernachlässigung, sei es bei em Lieferanten oder bei Ihnen, einen zerstörendwirkenden Prozeß durchemacht hat, sodaß die Farbstoffe größtenteils verloren gegangen sind, ezw. die Wirkung der Farbe nicht genügend zum Ausdruck kam.

H. D. in A.

Berichtigung. In Nr. 100 Seite 1823 der Molkereizeitung muß es n dem Bericht „Die erste Sächsische Milch- und Molkereiausstellung in Dresden" unter Gruppe 3 Käse, Klasse 16 nicht heißen 2. Preis, ilberne Medaille vom Landeskulturrat Sachsen, Nr. 87 b, Paul Linke, Goldbach, sondern 1. Preis usw.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu nnen. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen onorieren.

Rohölmotor in Molkereien. Wegen Platzmangel beabsichtige ich inen Rohölmotor aufzustellen. Ich bitte ergebenst um Auskunft darüber, ie sich Rohölmotoren in Molkereien bewährt haben, besonders hinsichtich ihrer Arbeitsweise, Wirtschaftlichkeit und Explosionsgefahr. Für ausührliche Auskünfte besten Dank im voraus. E. Sch.

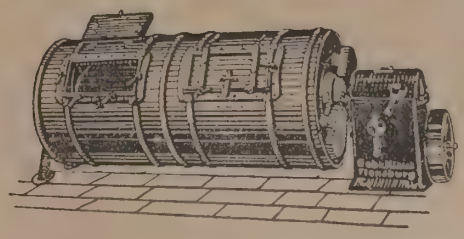
Briefkasten

R. in F. Wenn Sie auf Grund ordnungsmäßiger Buchührung nachweisen können, daß Sie im ersten und zweiten Vierteljahre 1925 mit Verlust gearbeitet haben, oder daß Sie nur einen so geringen Verdienst gehabt haben, daß die bisher in diesem Jahre schon entrichteten Vorauszahlungen höher waren ,als die voraussichtlich auf diesen Zeitraum nach dem neuen Gesetz entfallende Einkommensteuer, so können Sie einen Antrag stellen, Ihnen für den Rest dieses Jahres die weiteren Vorauszahlungen zu erlassen. Der Erfolg eines solchen Antrages hängt ganz davon ab, ob Sie eine sorgfältige Buchführung dem Finanzamte vorlegen können. Die Vorauszahlungen sind immer nur abschlägliche Zahlungen. Die endgültige Feststellung der für 1925 zu entrichtenden Einkommensteuer erfolgt erst Anfang nächsten Jahres auf Grund der Steuererklärung, die dann abzugeben ist.

E. in F. Einen Wandergewerbeschein muß derjenige haben, wer außerhalb des Gemeindebezirks seines Wohnortes ohne Begründung einer gewerblichen Niederlassung und ohne vorherige Bestellung Waren feilbieten will. Der Schein wird nur auf den Namen desjenigen ausgestellt, der persönlich den Verkauf besorgt. Er kann daher von andern Verkäufern desselben Geschäftes, oder von Familienangehörigen nicht benutzt werden. Von dieser allgemeinen Vorschrift des § 55 der Gewerbeordnung gibt es nach § 59 folgende Befreiungen:

1. wer selbstgewonnene Milch, oder aus dieser hergestellte Butter und Käse im Umherziehen feilbietet. Als „selbstgewonnen" gelten auch die Produkte aller Genossenschaftsmolkereien, welche keine Milch von Nichtgenossen verarbeiten.

„Nordmark"-



Neu! Neu!

Butterfertiger
ganz aus Taekholz, mit Kugellagerung u. Schraubenfed. Kupplung

Rahmreifer
für Hand- und Kraftbetrieb jed. Größe

Säure-Entwickler
mit Kupfer- oder Aluminium-Einsätzen

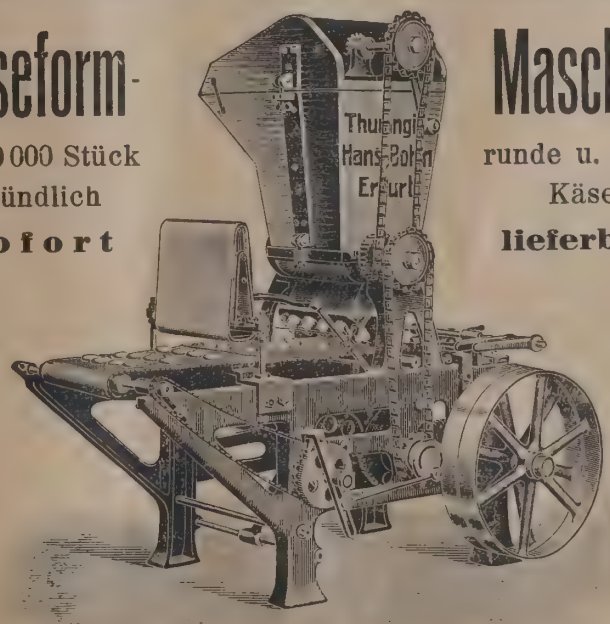
Pasteure und Vorwärmer
mit dicht. Deckel u. pat. Bodenentlüftung

Sämtl. Molk.-Masch. u. Geräte

Verlangen Sie unser Angebot!

Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimaschinenfabrik

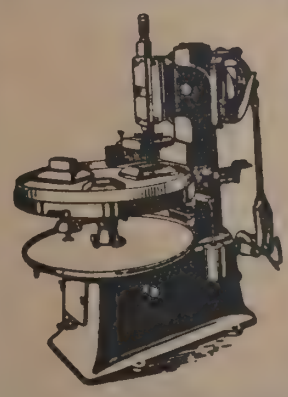
Käseform-Maschine



6—10 000 Stück stündlich
runde u. lange Käse.
Sofort lieferbar!

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.

Wegen Aufgabe des Molkereibetriebes sofort im ganzen oder geteilt zu verkaufen: **1 Lokomobil-Dampfkessel, neue Siederöhren,** 25 qm. Heizfläche, konzessionsfrei, **1 Dampfmaschine** 12 PS., **1 Elektromotor** 10 PS. Drehstrom 110—190 Volt, **desgl.** 3 PS., 110—190 Volt, **1 Entrahmungs-Zentrifuge „Lanz"**, 2500 Liter, **1 Reinigungszentrifuge „Lanz"**, 4000 Lt., beides Kugellager, unterer Antrieb, **1 Pasteur Astra Nr. 4, 1 Butterfertiger Ahlborn,** 600 Liter Inhalt, **1 Holst. Butterfaß,** 400 Liter Inhalt, **1 Milchpumpe „Fortschritt" Nr. 2, 1 Rotationspumpe,** 4000 Lt., **1 Räderpumpe** 4000 Liter, **1 Homogenisiermaschine,** 500 Liter, **1 Käsewanne,** kupf., 1000 Liter, **3 Milchbassins** je 1000 Liter, **1 Milchbassin** 300 Liter, **120 Milchkannen** je 25 Liter mit Schnappdeckelverschluß, ungebraucht, **60 desgleichen,** gebraucht, **600 Milchkannen** je 20 Liter mit Bügelverschluß. Alle Gegenstände sind gut erhalten. Angebote bezw. näheres unter **5212** durch diese Zeitung.



Butter-Formmaschinen
Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch
Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

2. wer roh e, also keiner Verarbeitung unterzogene Milch feilbietet. Dieselbe kann also auch zugekauft sein.

3. wer aus zugekaufter Milch selbst hergestellte Butter und Käse anbietet, jedoch nicht weiter als 15 Kilometer von seinem Wohnorte entfernt.

In Ihrem Falle ergibt sich aus diesen gesetzlichen Bestimmungen, daß Sie in P., wo Sie ein Verkaufslokal (also eine „gewerbliche Niederlassung") errichten wollen, einen Wandergewerbeschein für den Verkaufswagen überhaupt nicht nötig haben. Auch kann denselben fahren, wer will. Dagegen ist ein auf den Fahrer lautender Schein für Z. erforderlich.

A. in C. Bei der am 10. Oktober fälligen Umsatzsteueranmeldung ist noch der bisherige Satz von 1½ Prozent gültig. Die ab 1. Oktober eintretende Ermäßigung auf 1 Prozent kommt zum ersten Male bei der am 10. November fälligen Steueranmeldung zur Anwendung. Auch der bisherige Lohnsteuerabzug, sowie die Invalidenversicherungsbeiträge bleiben bis Ende September unverändert.

Molkerei St. Der Bundesratsbeschluß vom 8. September 1924, wonach die gesetzliche Revisionspflicht um 4 Monate, also auf nunmehr 2 Jahre und 4 Monate verlängert wird, ist auf Antrag der genossenschaftlichen Spitzenverbände Deutschlands durch einen Erlaß der Reichsregierung (Verordnung über die Revision eingetragener Genossenschaften vom 27. Dezember 1923) dahin abgeändert worden, daß die Revisionsfrist fortan drei Jahre beträgt. Die neue Bestimmung ist aus dem Bestreben hervorgegangen, die durch die Inflationsperiode hinsichtlich ihrer Vermögenslage in Schwierigkeiten geratenen Genossenschaften vorübergehend von den Kosten, die eine Revision mit sich bringt, zu entlasten. Selbstverständlich soll von dieser Erleichterung nur da Gebrauch gemacht werden, wo es unbedingt nötig ist. Es wäre ein Sparen am verkehrten Ende, wenn man gerade jetzt, wo eine neue gesetzliche Bestimmung die andere ablöst, die durch die Tätigkeit des Verbandsrevisors zu vermittelnde Beratung der Genossenschaften unterbinden wollte. Wo es die finanziellen Verhältnisse einer Genossenschaft nur einigermaßen gestatten — und das dürfte doch wohl bei Ihrer Genossenschaft der Fall sein — sollte man von der Fristverlängerung überhaupt keinen Gebrauch machen. Die nächste gesetzliche Revision ihrer Genossenschaft würde also spätestens am 11. Juli 1926 beginnen müssen. Wir raten Ihnen entschieden dazu, mit der Revision nicht bis zum äußersten Zeitpunkt zu warten, sondern diese je eher, umso besser vornehmen zu lassen.

U. in Z. Sie wollen wissen, ob Sie in Ihrer neuen Käserei am besten Hart- oder Weichkäse herstellen. Wenn man schon der Frage vom wirtschaftlichen Standpunkt näher treten will, so muß man vor allen Dingen wissen, wie die ganzen dortigen Verhältnisse liegen. In der Annahme, daß Ihre Käserei für beide Käsearten gleich gut geeignet ist, bleibt doch immer noch in Erwägung zu ziehen die Lage der Käserei zum Markt. Eine Käserei, welche weit ab vom Markt, in ungünstigen Verkehrsverhältnissen liegt, wird nicht leicht verderblichen Weichkäse herstellen, sondern irgend eine Sorte Hartkäse. Während andererseits eine Käserei in günstiger Lage (Industriegebiet oder dergl.) Weichkäse herstellen wird. Weiter wird man sich auch nach dem verfügbaren Kapital (Hartkäse mehr Kapital), nach der Beschaffenheit der angelieferten Milch und nach der Geschmacksrichtung des dortigen Publikums zu richten haben. — Die Konjunktur ist nicht immer für „eine" bestimmte Käseart günstig, sondern mal für diese, mal für jene. Sie brauchen also darauf keine Rücksicht zu nehmen. — Daß außerdem auch ein tüchtiger Fachmann die Käserei leiten muß, wenn sie rentabel sein soll, versteht sich von selbst.

G. in G. Der Aufwertungssatz einer vor der Inflation gestellten Dienstkaution ist gesetzlich nicht festgelegt. Im Falle einer Klage unterliegt derselbe dem freien Ermessen des Gerichts, wobei die wirtschaftliche Lage beider Teile, ebenso alle Verhältnisse, unter denen die Kaution gestellt ist, eingehend zu berücksichtigen sind. In vielen Fällen haben die Gerichte schon eine Aufwertung bis zu 100 Prozent zuerkannt.

J. H. Wir nehmen an, daß Ihr Butterfehler nur an der Behandlung des Rahms liegt. Sie schreiben zwar, daß Sie den Rahm pasteurisieren und kühlen, aber Sie schreiben nicht, wie hoch Sie pasteurisieren und kühlen. Und das ist doch schließlich die Hauptsache. Dann aber ist es doch ganz gut möglich, daß diese Arbeit — auch wenn die Temperaturen hoch und niedrig genug gewählt sind — nicht gewissenhaft durchgeführt wird. Vielleicht bedient ein Gehilfe die Apparate, der sich garnicht bewußt ist, wie wichtig die genaue Einhaltung der Temperaturen ist. Das alles müssen Sie nun einmal prüfen. Wir sind davon überzeugt, daß Sie gute Butter erhalten werden, wenn Sie die Sahne sorgfältig pasteurisieren, entlüften, tief kühlen und mit einer guten Reinkultur sachgemäß ansäuern. Ein chemisches Mittel gibt es nicht, welches den schlechten Geschmack der Butter unterbindet.

Wie war es denn früher? Da mischte jeder sich selber seine Anstrichfarben so gut es ging oder überließ dies dem Malermeister aus dem Dorfe, der aber natürlich kein technisches Wissen und keine chemischen Kenntnisse oder die dazu notwendigen komplizierten Maschinen besaß. Und wenn dann die Anstriche naturgemäß nur kurze Zeit hielten, ließ man die Arbeiten eben nochmal wieder ausführen.

Aber heutzutage ist es anders! Jetzt sind die Unkosten so enorm und die Löhne so hoch, daß man sich den früheren Luxus des immer wiederholten Anstreichens nicht mehr leisten kann. Deshalb sind bereits **über Zehntausend** deutsche Verbraucher dazu übergegangen, alle Anstriche mit den echten Branth's Schutzfarben auszuführen, denn über diese gesetzlich geschützten flüssigen Emaillen bestehenden Atteste **von dreizehn- und vierzehnjähriger Haltbarkeit,** dabei decken sie besser, reichen weiter und sind viel hübscher als gewöhnliche Öl- oder Emaillefarben! Wer die echten Branth's Schutzfarben noch nicht kennt, verlange sofort ausführlichen Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8,** gegründet 1887.

MILCHFLASCHEN

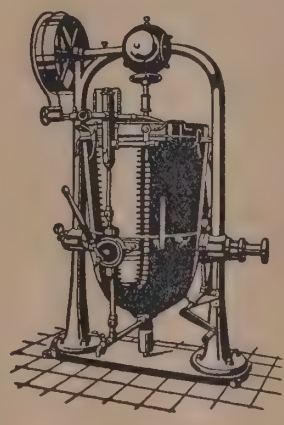
für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



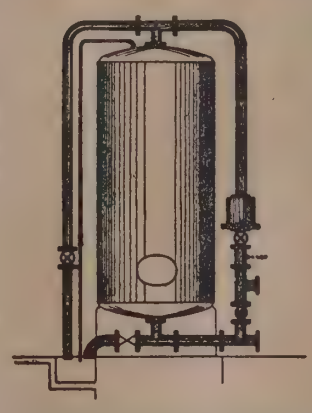
von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach
Ingenieurbüro
Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.
Schöningen (Brschwg.)



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr.1907 **Bremen** Langenstr. 118 gegr.1907

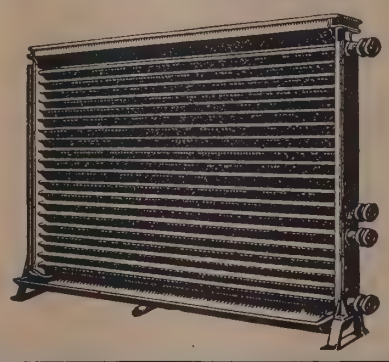
Enteisenungs-Apparate bester Güte
unter Garantie sicherster Wirkung.

Fordert Prospekte!

Langjährige Erfahrungen! Vielseitige Anerkennungen!

Enteisenetes Wasser verbessert den Geschmack der Molkerei-Produkte.

Flächenkühler



aus runden oder Formrohren
in erstklassiger Ausführung.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molkerei-Geräte
Bergedorf 18 bei Hamburg.

Weil überzählig billig zu verkaufen:

1 doppelwandige Käsewanne, ca. 1000 Liter Inhalt, Bimetall, fast un gebraucht, 120,— ℳ

Ca. 100 Stück Käsehorden, teils Rohr, teils Latten, 100 × 60 cm., mi Füßen, Stück 0,80 ℳ

7 Stück Lenkwagen für Käsehorden, Stück 7,— ℳ

2 Stück Käsespanntische für Quadratkäse, Stück 15,— ℳ

Ca. 15 000 Stück Käseschachteln, Fabrikat Schmidt-Elberfeld, 80 × 25 mm einschl. Verpackung, 50,— ℳ. (518

Angebote erbet. an **M. Meyer, Bad Segeberg** i. Holst., Hamburgerstr. 3

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 22. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 2,— ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 23. Sept. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Molkerei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

15	Drittel	1.	Kl.	zu	206,—*Mk.	3	Drittel 1. Kl. zu	202,60 Mk.
31	„	1.	„	„	205,90* „	7	„ 1. „ „	202,50 „
36	„	1.	„	„	205,80* „	11	„ 1. „ „	202,— „
1	„	1.	„	„	205,50* „	3	„ 1. „ „	201,60 „
1	„	1.	„	„	205,10* „	17	„ 1. „ „	201,50 „
2	„	1.	„	„	205,—* „	1	„ 1. „ „	201,40 „
4	„	1.	„	„	203,— „	5	„ 1. „ „	201,— „
12	„	1.	„	„	202,90 „	16	„ 1. „ „	200,— „
36	„	1.	„	„	202,80 „			

Klasse 431 Drittel zu . . . . . 203,68 Mk. im Durchschnitt
Klasse 21 Drittel zu . . . . . 194,60 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 23. Sept. Bericht der Firma Gust. Schultze u. Sohn. Über den Verlauf des dieswöchigen Geschäftes läßt sich wenig Neues berichten. Die Produktion hat immer noch nicht zugenommen und bleiben die Einlieferungen so klein, daß der Konsum, welcher, wie bereits in unserem letzten Bericht erwähnt, schwächer geworden ist, nur schwer gedeckt werden konnte. Die Stimmung bleibt infolgedessen bei unveränderten Preisen fest. — Schmalz. Feste Meldungen aus Amerika mit weiter erhöhten Forderungen bedingten auch hier eine neues Anziehen der Preise.

Hamburg, 23. Sept. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Hamburger Notierung wurde vergangene Woche um Mk. 4,— erhöht in Anpassung an die anderen auswärtigen höher notierenden Märkte. Ebenso wie in den letzten Wochen ist es auch heute schwer, ein klares Bild über die heimische und internationale Marktlage zu geben. Die Verhältnisse waren selten so verwickelt und unübersichtlich als im Augenblick. Zunächst haben wir noch mit relativ reichlichen Zufuhren aus der deutschen Produktion zu rechnen; auch der bevorstehende Herbst und Winter wird zweifellos mehr deutsche Butter an den Markt bringen, als im vergangenen Jahre, da die Viehhaltung auf intensivere Grundlage gestellt ist. Auf der anderen Seite haben wir mit der preissteigernden Wirkung der Zölle, die bereits am nächsten Mittwoch in Kraft treten, zu rechnen. Als neues preissteigerndes Moment kommt für die nächste Zukunft das scharfe Anziehen der Preise für neuseeländische, australische und kanadische Butter in London hinzu. — Der sich zeitlich ausdehnende Streik der Seeleute in Australien bewirkt ein Stocken der Zufuhren für viele Wochen. Canada nähert sich der Wintersaison und so sind die Aussichten für die nächsten Wochen in dieser Beziehung sehr ungünstig. Seltsamerweise ist im Augenblick noch keine mehr fühlbare Rückwirkung dieser für den Welthandel höchst wichtigen Faktoren bei uns in Deutschland zu verspüren; es wird ausländische Butter beinahe noch zu alten Preisen gehandelt, obgleich neue Ware wesentlich teurer einstehen wird, ganz abgesehen vom Zoll. Zweifellos ist es die Geldknappheit, welche jede Unternehmungslust lähmt und jeden zwingt, von der Hand in den Mund zu disponieren. Im übrigen mögen die reichlichen Enttäuschungen dieses Jahres mit dazu beitragen, bei allen Engagements Vorsicht walten zu lassen. Theoretisch betrachtet müßten wir bald einem lebhaften, wenn nicht sehr lebhaften Handel entgegengehen, aber ob die Wirklichkeit nicht auch andere Wege gehen wird, kann man angesichts der Höhe der Preise und der traurigen deutschen Wirtschaftslage nicht als unmöglich hinstellen. Die heutige Auktion brachte eine Steigerung von ca. Mk. 3,—, eine Steigerung, die angesichts der oben geschilderten Verhältnisse als mäßig zu bezeichnet werden muß. — Amerikanisches Schmalz: Beeinflußt durch die Nähe des Termins für eintretende Zölle war der Markt in dieser Woche recht fest, und schließt zu höchsten Kursen. Ware im Freien stellt sich gegenwärtig auf Mk. 46/47,—, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. Mk. 202,— per 100 kg. — Dänisches Schmalz: Auch für diesen Artikel sind die Forderungen heraufgesetzt worden. Der Absatz war recht befriedigend. Loko Ware machte sich knapp. Blasenschmalz notiert gegenwärtig Mk. 214/16,—, Blockschmalz ca. Mk. 198,— per 100 kg.

Hamburg, 23. Sept. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import, G. m. b. H. Obwohl am Ende der Vorwoche die Läger in Dänemark fast überall geräumt waren, zeigte sich doch zu Anfang der neuen Woche eine festere Tendenz des Marktes. Die Preise, die in der Vorwoche 220 bis 222 Sh. betrugen, gingen am Montag und Dienstag bis auf 216 Sh. zurück. Da aber die Preise für Kolonialbutter seit gestern höher gegangen sind, blieb auch die Wirkung auf den Preis für dänische Butter nicht aus. Es dürfte wohl deshalb für morgen mit keiner großen Veränderung zu rechnen sein, immerhin ist es möglich, daß eine kleine Ermäßigung eintritt. Die Nachfrage in Kolonialbutter und auch nach sibirischer Butter war in der letzten Woche etwas größer. In dänischer Butter ist der Umsatz am Platze in mäßigen Grenzen geblieben.

Hildesheim, 24. Sept. Bericht von Mann & Friedeborn. Ohne sonderliche Abwechselung kann man die heutige Marktlage als unverändert bezeichnen. Ein reichliches Angebot vom Auslande läßt keinen Mangel an Ware aufkommen, doch die allgemeine Wirtschaftslage mit der schwachen Kaufkraft des Konsumenten macht nur ungenügenden Gebrauch davon. Die Nachfrage ist zwar befriedigend, aber die Preise für den Handel wenig nutzbringend. Man erwartet nun bald eine größere Versorgung durch die inländische Produktion, ohne aber dadurch eine Erleichterung der Preise zu bemerken, weil schließlich der kommende Zoll seine Rechte fordert. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 22. Sept. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Es zeigt sich jeden Tag mehr, daß die Erhöhung der Kopenhagener Notierung von voriger Woche nicht am Platze war. Wie vorauszusehen, trat die Reaktion auf dem Fuße ein. Die Verluste in dänischer Butter waren daher unvermeidlich, da ja schon vorige Woche hier eine ruhigere Stimmung herrschte, welche mit dem dänischen Buttermarkte nicht in Einklang gebracht werden konnte. Man mußte daher schon vorige Woche die Bezüge von Dänemark einschränken und auch diese Woche wird Dänemark die Folgen der impulsiven Erhöhung der Kopenhagener Notierung bemerkt haben. Der Absatz auf dem hiesigen Buttermarkte ist unverändert ruhig und vor dem Monatswechsel wird eine Besserung wohl kaum eintreten. Die Zeit zu einer Preiserhöhung muß also unbedingt über den Monatswechsel hinaus verlegt werden.

Dresden, 22. Sept. Bericht der Firma Georg Münch. Die in den letzten Tagen eingetretene freundlichere Stimmung hat leider wieder nachgelassen. Die ungeheure Geldknappheit scheint sich diese Woche schon wieder bemerkbar zu machen und dürfte das Geschäft vor Ultimo kaum besser werden. Dazu kommt, daß die Heizungseindeckungen vor der Türe stehen und sich sonst noch Ausgaben für den Winterbedarf nötig machen. All diese Momente tragen dazu bei, daß der Konsum schwächer wird. Die Auslandsmärkte zeigen ein unverändertes Bild, sodaß eine Änderung der Notierung kaum eintreten wird; denn das Geschäft würde trotz eines kleinen Rückganges keine Besserung erfahren. — Schmalz: Die Nachfrage ist in den letzten Tagen etwas besser geworden. Es scheint, als wenn der Kleinhändler kleine Eindeckungen vornimmt. Zu größeren Abschlüssen kann es nicht kommen, weil die Geldknappheit dies versagt. — Margarine: Margarine bleibt nach wie vor gut gefragt.

London, 21. September. Infolge wesentlich verminderter Versorgung des Buttermarktes mit den wichtigsten Herkünften trug die Haltung desselben diesmal ausgesprochene Festigkeit zur Schau, und in einigen Sorten waren namhafte Preisheraufsetzungen zu verzeichnen. Die Gesamteinfuhr von dänischer Butter in allen Häfen betrug nur 20 762 Faß, von denen 1121 Faß am hiesigen Platz empfangen wurden. Die Preise greifbarer dänischer Butter trugen Festigkeit zur Schau, und zwar galt diese 220—22 Sh. In holländischer Butter fand kein bedeutendes Geschäft statt, und Rahmbutter begünstigte die Käufer um 2—4 Sh., indem diese zu 214 bis 216 Sh. abgegeben wurde. Die Zufuhren von kolonialer Ware werden durch die Streiks der Transportarbeiter in Australien und Neuseeland ungünstig beinflußt, und von neuseeländischer Butter wurde in dieser Woche nichts empfangen. Für feinste Qualität entwickelten die Käufer rege Nachfrage, und kontrollierte Marken gingen bis zu 210 Sh. ab, während gute bis feine Sorten zu 194—202 Sh. die Besitzer wechselten. Auch für australisches Produkt bestand Interesse und die Preise zogen an, so daß feinste Qualität zu 198—200 Sh. Käufer fand. Kanadische Butter fand gute Beachtung bei steigenden Preisen, doch argentinische lag ruhig. Von irischem Produkt kommt jetzt nicht viel heran, und feinste Rahmbutter geht zu 198—200 Sh. in den Verbrauch über. Auf dem Markte zu Manchester und Liverpool herrschte gleichfalls ein kräftiger Ton für kontinentale und koloniale Sorten.

Käse.

Köln, 22. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,90 ℳ je Kg.

Hamburg, 23. September. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Für deutsche Hart-Käse liegt der Markt sehr ruhig. In Auslandskäse werden weiterhin Deckungskäufe vorgenommen, um möglichst lange mit zollfreier Ware versehen zu sein. Hieraus erklärt sich auch die sehr schlechte Tendenz für Tilsiter-Käse. Die Kundschaft legt vorläufig noch die verfügbaren Gelder für Auslandskäse an und vernachlässigt die deutsche Ware in der Ansicht, daß sich die Preise für deutsche Käse unverändert halten werden. Der Kleinhändler klagt sehr über schlechten Konsum. Das Verhältnis zwischen Kaufkraft der Konsumenten und Preise der Käse ist denkbar schlecht. Es ist sehr wenig Aussicht vorhanden, daß sich die Preise in absehbarer Zeit günstiger stellen werden. — Tilsiter-Käse. Das Angebot ist größer als die Nachfrage. Die vielen Secunda-Partien drücken weiterhin die Preise. Daß die Preise für Tilsiter-Käse zurückgehen werden, ist sehr unwahrscheinlich. Nach Inkrafttreten des Zollgesetzes wird mit einem festeren Markt für Tilsiter-Käse gerechnet. — Holländer-Käse. Der Markt in Holland ist anhaltend fest. Die Preise lauten unverändert. Die großen Läger in Holland haben durchweg ausverkauft. Selbst frische Käse sind stark gekauft. Die rege Nachfrage wird bis zum letzten zollfreien Verladetermin anhalten. — Dänen-Käse. Der Markt in Dänen-Käse lag auch diese Woche recht gut. Wenn die günstigen Preise anhalten, wird weiterhin mit einem freundlichen Markt zu rechnen sein. — Schweizer-Käse. Eine feste Marktlage bei unveränderten Preisen. Auch hier werden Deckungskäufe vorgenommen, um möglicht lange zollfreien Vorrat zu haben. — Weich-Käse. Am Weich-Käsemarkt herrscht für prima Qualitäten gute Nachfrage. Die Preise sind unverändert. Geklagt wird über die hohen Forderungen für 20% Allgäuer Limburger-Käse. Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter-Käse, vollfett, prima 115—128, do., zweite Qualität 105—110, Tilsiter Halbfett-Käse 68—76, Dän. Gouda-Käse, 20 proz. 66—68, do., 30 proz. 88—91, do., 45 proz. 116—120, Holl. Gouda-Käse, 30 proz. —, do., 40 proz. 124—128, do., 45 proz, frische Käse 143—152, do., 45 proz.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 24. Septbr. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butternotierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 182 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 161 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 24. Septbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Tiefer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 200 G.-M. d. Ztr.

Sommer und Sept. Käse 170—190, Holl. Edamer Käse, 20 proz., 1924 98—103, do., 30 proz. 112—116, do., 40 proz. 125—129, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

London, 21. September. Die Verbrauchsnachfrage hat sich gebessert und namentlich feinste Sorten kolonialer Herkunft fanden vorzügliche Beachtung, was den Preisen dieser zu einem Aufschwung um 2—4 Sh. verhalf. Die Abnahmen von kanadischem Käse aus den Docklagern weisen eine Steigerung auf, während die Neueingänge zurückgehen, und da die Nachfrage zusehends zunimmt, neigen die Notierungen nach oben. Feinste weiße Sorten erzielten 110—112 Sh. und minder feine 107—109 Sh. Die Kabelmeldungen aus Kanada sprachen über zunehmende Festigkeit auf den dortigen Märkten. Neuseeländischer Käse ist jetzt sehr knapp, und die Aussichten für die Versorgung unseres Marktes mit diesem Produkt erscheinen infolge des Ausstands der Reederei- und Werftarbeiter äußerst ungewiß. Für feine Sorten dieser Herkunft besteht gute Kauflust zu steigenden Preisen. Englischer Käse trägt Festigkeit zur Schau. Feinste Farmersorten erzielen 130—140 Sh. Von dänischem Käse gingen größere Mengen ein, doch behaupteten sich die Preise. Italienischer Gorgonzola begünstigt die Verkäufer.

Bodegraven (Holland), 22. Sept. Bericht der Firma H. Goebel u. Co. Vollfette Ware: Man zahlte heute die prima Ware mit Hfl. 67 bis 72, Höchstpreis Hfl. 74,—, 2. Qualität Hfl. 58—65. Anfuhr 361 Partien. Handel mäßig. Maikäse wird jetzt verkauft mit Hfl. 79—83. Stimmung: mäßig. Molkerei-Ware: War Ende vergangener Woche etwas flauer, jedoch sind heute größere Aufträge gekommen und wird jetzt notiert: Goudakäse, 20 proz. 46—47 Gulden, 30 proz. 54,— Gulden, 40 proz. 62—63 Gulden. Edamerkäse 20 proz. 46—47 Gulden, 30 proz. 54,— Gulden, 40 proz. 61—62 Gulden. Stimmung: mäßig. — Nordholländische Ware: Der Preis ist bis Hfl. 62—63 für prima Ware zurückgegangen. Tendenz: ruhig. Wo die Zollerhebung nahe ist wird schon jetzt sehr viel verladen. Spezialwagen sind nicht mehr zu bekommen. Auch nächste Woche Montag und Dienstag wird noch per Eilgut-Wagen verladen werden.

Eier.

Köln, 22. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 18—19, do., über 55 Gr. 17; Auslandseier: Frische über 60 Gr. 19—20, do., über 55 Gr. 17,5—18,5 unter 55 Gr. 13,5—15.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 23. Sept. Größere Veränderungen in den Preisen sind heute für Getreide nicht eingetreten. Die ersten Depeschen aus Amerika hatten für Ware besonders zum Export etwas mehr angeregt, auch sonst einige Umsätze in Getreide veranlaßt. Die matten Schlußdepeschen von drüben machten heute die Käufer wieder vorsichtiger und trugen vielleicht auch mit dazu bei, das Angebot vom Inland zurückhaltender zu machen. Jedenfalls bestand weiterhin manche Nachfrage für Abladung in Weizen nach den Küsten und auch für Lieferung stützte einiger Deckungsbedarf die Preislage. Roggen hat ebenfalls Export, aber zu sehr gedrückten Preisen. Bei mäßigen Offerten auf Abladung und schwache Nachfrage für Lieferung haben sich die Preise nur kaum behauptet. Gerste geht in mittlerer Ware eher ein wenig besser. Dieses Material bleibt knapp. Hafer wird für die Küste etwas gefragt, sonst ist die Haltung wenig verändert. Mehl hat weiter schweres Geschäft. Für Futterartikel sind die Forderungen stetiger.

Berlin, 23. Sept. Kartoffel-Erzeugerpreise je Zentner, waggonfrei märkischer Stationen, amtlich, ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und Berlin (in Rm.): Weiße Kartoffeln 1.75, rote Kartoffeln 1.80, Odenwälder blaue 2.—, gelbfleischige 2.25. Fabrikkartoffeln 8.50 bas 9.50 Pfennige pro Stärkeprozent.

Hamburg, 23. Sept. Weizen 209—215, Roggen 162—167, Hafer 183 bis 190, Wintergerste 185—190, ausländ. Gerste 180—200, Mais 185—195 Rm. für je 1000 Kg., Raps 20 bis 21 Rm. für 50 Kg., Hirse 11,25—11,75 Guld., Leinsaat 21—22 Guld. für je 100 Kg.

Bremen, 23. Sept. Weizen: Manitoba IV Oktober 12,75, Manitoba Futter- 9, zollfrei; Arima Oktober 12.75, Roggen: amerikanischer 10.60, zollfrei; deutscher 9.70, zollfrei; russisechr Oktober 8.80; Gerste: amerikanische Malz- 8.20, donaurussische 8.20, Hafer: white clipped 9.20, zollfrei; Mais: La Plata- 10.

Magdeburg, 18. Sept. Weizen stetig, 10,40—11, Roggen matt, 8,60 bis 8,80, Sommergerste stetig, 12,5—13,5. Wintergerste ruhig, 10,1—10,3, Hafer stetig, 10,10—10,4.

Verzeichnis der auf der Butter- und Käseschau in Hannover zuerkannten Preise.

Klasse 1. Ungesalzene Butter.

I. Preis und Ehrenpreis.

Molkerei Wallensen.
Molkerei Behme-Stedum.
Wirringer Molkerei, Wirringen.
Molk.-G. Machtsum b. Rautenberg.
Dampfmolkerei Hasede.
Holler Molkerei, Holle b. Dernebg.
Zentralmolk. Ambergau, Bockenem.
Molk. Poppenburg b. Burgstemm.
Molk. Harbarnsen b. Sehlem.
Molk.-Gen. Edemissen, P. Salzderhelden.
Catlenburger Molk., Catlenburg.
Molk. Moringen, Solling.
Molkerei Hankensbüttel.
Molk. Lähden, Post Holte.
Gen.-Molk. Holtrop.
Dampfmolk. Boekzetelerfehn.

I. Preis.

Molk. Karl Niemann, Wagenfeld.
Molkerei Wunstorf.
Molkerei Eimbeckhausen.
Molkerei Hameln.
Molkerei Emmerthal.
Molkerei Börry b. Emmerthal.
Molk.-Gen. Schmedenstedt.
Dampfmolkerei Mehrum.
Molkerei Borsum.
Molk.-Gen. Brüggen.
Molk. Alfeld a. Leine.
Molk.-Gen. Othfresen.
Molk. Bartolfelde, P. Osterhagen.
Molk.-Gen. Eboldshausen b. Edesheim.
Molk.-Gen. Obernjesa.
Molkerei Dransfeld.
Molk. Barterode b. Dransfeld.
Molkerei Bodenfelde.
Molk.-Gen. Lödingsen b. Adelebsen.
Molk. Markoldendorf.
Centralmolkerei Northeim.
Molkerei Hardegsen.
Molk.-Gen. Gladebeck b. Hardegsen.
Molk. Gillersheim a. Harz.
Dampfmolk. Grassel b. Meine.
Meierei Knesebeck.
Molkerei Wietzendorf.
Molkerei Schnega.
Molk.-Gen. Harsefeld.
Molk.-Gen. Bokel b. Ahlerstedt.
Molkerei Zeven.
Molkerei Sittensen.
Molk.-Gen. Haselünne.
Molk. Tunxdorf b. Aschendorf.
Molkerei Rhede a. Ems.
Molk. Kl. Bersen, Post Sögel.
H. Rathjens, Sanit.-Molk. Siedlerneuland, Post Norden.
Molk. Hilgenriedersiel b. Hage.
Molk.-Gen. Friedeburg, Ostfrsld.
Molk.-Gen. Burhave.
Dampfmolk. Frisia, Wittmund.
Molk.-Gen. Funnix.
Molkerei Ihrhove.
Molkerei Detern.
Molk. Bisperode b. Holzminden.
Molk.-Gen. Brunsen b. Naensen.

II. Preis.

Molk. Karl Niemann, Rehden.
Molk. Steyerberg.
Molkerei Wiedensahl.
Molk. Handorf bei Peine.
Dampfmolk. Dedenhausen.
Molkerei Peine.
Molk. Steinlah b. Haverlah.
Molk.-Gen. Drüber, P. Stockheim.
Centralmolkerei Einbeck.
Molkerei Nörten.
Molkerei Bergen.
Molk.-Gen. Allerbüttel, Post Calberlah.
Molk.-Gen. Wittingen.
Molk.-Gen. Clenze.
Molkerei Woltersdorf.
Molk. Kakerbeck b. Harsefeld.
Molk.-Gen. Bargstedt-Ohrensen.
Molk. Lehe, Wesermünde-Lehe.
Molk.-Gen. Bippen.
Molk. Krummhörn in Pewsum.
Molk. Schirum b. Aurich.
Molk.-Gen. Georgsheil.
Molkereibes. Fr. Tambor, Hollen
Molk.-Gen. „Eintracht", Collinghorst, Post Ihrhove.
Dampfmolk. Völlen, P. Papenburg
Molk. Bachemoor b. Collinghorst.
Heinr. Ahrens, Dampfm. Ihrhove
Rud. Haschke, Bunderhee b. Bunde
Molk.-Gen. Dohnsen b. Holle.
Molk.-Gen. Gr. Düngen.
Molk.-Gen. Werlte.
Molk. Sauensiek, P. Apensen.
Molk.-Gen. Wehre in Schladen.
Molk. Salzderhelden.
Molk.-Gen. Bagband.

Klasse II. Gesalzene Butter.

I. Preis und Ehrenpreis.

R. Schulz, Hohenhameln.
Molk.-Gen. Schmedenstedt.
Molk.-Gen. Nettlingen.
Molk.-Gen. Gr. Flöthe.
Molk. Hohnstedt b. Edesheim.
Molkerei Holtensen.
W. Ziegerer, Molk. Sievershausen.
Molkerei Suhlendorf.
Molk.- u. Mülllerei-Gen. Zasenbeck b. Radenbeck.
Molk.-Gen. Uelzen.
Molk.-Gen. Suderburg.
Molk.-Gen. Gerdau.
Molkerei Küsten.
Central-Molk. Göttingen.

I. Preis.

Tackmann u. Co., Molk. Rössing.
Josef Bruhin, Hiddestorf.
Molk, Jeinsen b. Schulenburg.
Molkerei Wallensen.
Molk. Beckum-Stedum.
Molk.-Gen. Bierbergen.
Molk.-Gen. Gr.-Rhüden.
Molkerei Gronau.
Central-Molk. Lamspringe.
Molkerei Beinum.
Molkerei Echte.
Molk. Oberbillingshausen b. Nört.
Molkerei Hardegsen.
Molk.-Gen. Bevensen.
Molk.-Gen. Bodenteich.
Molk.-Gen. Stöcken.
Molk.-Gen. Wieren.
Molk.-Gen. Prozelle-Lomitz.
Molkerei Steine b. Klenze.
Molk.-Gen. Lübbow.
Molk.-Gen. Gartow.
Meierei-G. Apensen b. Buxtehude
Molk. Kakerbeck b. Harsefeld.
Meierei-Gen. Harsefeld.
Molk.-Gen. Bülkau.
Molk. Hasenfleth b. Oberndorf.
Molkerei Zeven.
Molkerei Wilstedt.
Molk. Krummhörn in Pewsum.
Molk.-Gen. Holte, Holterbarge, P. Stickhausen.
Molkerei Detern.
Molk.-Gen. Holtland.
Molk.-Gen. Borgfeld.
Molk. Ammensen b. Naensen.
Molk. Sauensiek, Post Apensen.
Molkerei Emden.
Molk.-Gen. Golmbach, Krs. Holzminden.

II. Preis.

Central-Molk. Sudweyhe.
Molk.-Gen. Nienstedt b. Neuenkirchen.
Molkerei Eimbeckhausen.
W. Schaper, Molk.-Bes., Schulenburg.
W. Meyer, Molkerei und Käserei, Thüste.
Molkerei Handorf bei Peine.
Wirringer Molkerei, Wirringen.
Molkereibes. Machens, Harsum.
Holler Molkerei, Holle b. Dernebg.
Molkerei Heinde.
Molk.-Gen. Kl. Freden in Freden.
Molk.-Gen. Othfresen.
Molk. Bredelen b. Langelsheim.
Dorster Molk., Dorste a. H.
Molk.-Gen. Förste.
Dampfmolkerei Rhumspringe.
Molk.-Gen. Schönhagen.
Molk.-Gen. Södingsen b. Adelebsen
Molk. Schoningen, Solling.
Molk. Markoldendorf.
Molk. Vogelbeck, P. Salzderhelden.
Molk. e. G. Edesheim, P. Northeim
Molk. Hammenstedt b. Northeim.
Dampfmolk. u. Weichkäs. Eversen.
Molk. Bergen, Krs. Celle.
Molk.-Gen. Wathlingen.
Gutsmolk. Hahnenmoor, P. Minden
Molkerei Isenbüttel.
Otto Trint, Dampfmolk. Groß-Schwülper.
Molkerei Walsrode.
Molk.-Gen. Soltendiek.
Molk.-Gen. Clenze.
Molkerei Lüchow.
Gräfl. v. Bernstorffsche Molkerei Junker-Wehningen b. Dömitz.
Molk. Strachau-Vergünne, Post Hitzacker.
Molk.-Gen. Kutenholz.
Molk.-Gen. Bargstedt-Ohrensen.
Molkerei Höftgrube.
Molk.-Gen. Lamstedt.
Molkerei Ringstedt.
Molkerei Geestemünde.
Molk. Spahn-Harrenstätte b. Sögel
Bauernhofbes. Schierke, Hasberge
Molk. Hilgenriedersiel b. Hage.
Dampfmolk. u. Käs. Westerende. Post Hage.
Molk.-Gen. Friedeburg, Ostfrsld.
Dampfmolk. Völlen, P. Papenburg
Joh. Löning, Middelstenborgum b. Weener.
Central-Molk. Seesen.
Molk. Hengsterholz, P. Ganderkesee
Molk. Burgdorf, e. G. m. b. H. Burgdorf i. Ha.
Molkerei Eisdorf.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

ie Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. n Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. rnspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 107 **Hildesheim, den 26. September 1925.** 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

erlin. Dienstag, 22. September 203 Mark je Zentner.
Donnerstag, 24. September. 203 Mark je Zentner.
Sonnabend, 26. September. 203 Mark je Zentner.

amburg. Donnerstag, 24. September. 200 Mark je Zentner.
Auktion am 23. September. Höchstpreis 206,— ℳ, Durchschnitt 203,68 ℳ.

öln. Dienstag, 18. September. Höchstpreis 215,— ℳ je Zentner.
Freitag, 25. September. Höchstpreis 217,50 ℳ je Zentner.

openhagen. Donnerstag, 24. September. 417 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 417 Kronen).

Berlin, 26. Septbr. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butternotierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. racht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 3 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 0 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 25. Sept. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 10 ℳ, 2. Qualität 1,95—2,00 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 23. September. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 185,— ℳ, Qualität 170 ℳ. Tendenz: für erstklassige Ware Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 25. Sept. Bericht der Fa. S. S. Seven-er u. Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 7 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko renze 245—249 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 24. September. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Über die Lage im Berliner Buttereinzelandel ist neues gegen die Vorwoche kaum zu berichten. Die Preise sind nverändert, desgleichen heute weiterhin die amtliche Notierung. Die ufuhren aus dem Inland waren schwächer, ließen auch qualitativ wieer zu wünschen übrig. — Der Absatz von Margarine und Schmalz at sich etwas gebessert. Während im Einzelhandel die Preise unveränert blieben, zogen sie im Großhandel bei Schmalz ein wenig an.

Berlin, 24. Sept. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Kaufraft des deutschen Publikums zeigt eine bedenkliche Abnahme und ist dielbe wohl zum großen Teil auf die Arbeitentlassungen in den Fabriken ie auf die Verkürzung der Löhne und Gehälter zurückzuführen. Wenn an dies alles berücksichtigt, ist der Konsum ein verhältnismäßig guter nd greift das Publikum nur ungern zu den in der Kriegszeit unangeehm bekannt gewordenen Surrogaten. Die Milchproduktion zeigt nunehr in Deutschland ebenfalls eine kleine Abnahme und ist mit geringeren Milchmengen bei Eintritt der Kälte zu rechnen. Zum 1. 10. soll in Zoll von 22,50 ℳ per 100 Kg. angelegt werden, und ist die flaue Stimmung einer großen Festigkeit wieder einmal gewichen. Die Kopenagener Notierung blieb daher auch heute unverändert.

Hamburg, 24. Sept. Bericht von A. F. C. Fick. Der Schlußmarkt er Vorwoche zeigte kaum eine Veränderung der Lage. Die erhöhten orderungen für wirklich feinste Qualitäten wurden gern bewilligt, wähend abweichende Sachen weiter angeboten blieben. In ähnlichen Bahen wickelte sich auch das neue Geschäft ab. Anfang der Woche wurde tärkere Zurückhaltung der Käufer beobachtet, da man die Lage des däischen Marktes vorerst sehr ruhig beurteilte und ein stärkerer Rückgang er Notierung durchaus im Bereich der Möglichkeit lag. Nachdem aber er ausgebrochene Seemannsstreik in Australien und Neuseeland einen völligen Umschwung der englischen Marktlage herbeiführte und die Preise für neuseeländische, australische und kanadische Ware sprunghaft in die Höhe schnellten, blieb auch der dänische und deutsche Markt nicht unbeeinflußt. Der Begehr verstärkte sich sowohl für dänische als auch für deutsche feinste Qualitäten zusehends, da mit billigeren Preisen nunmehr vor Eintritt des Zolls nicht mehr gerechnet werden konnte. Das Inland beorderte bis auf Plätze, die von Holland sehr günstig beziehen konnten, recht gut und auch der hiesige Platz trat mehr in Aktion als in den Vorwochen. Die Eingänge von Schleswig-Holstein zeigten verschiedentlich eine Abnahme der Produktion, jedoch konnte eine weitere Besserung der Qualitäten festgestellt werden. Auf der gestrigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein waren die Zufuhren 10 Prozent kleiner, die Nachfrage dagegen erheblich besser. Bezahlt wurde bis 203,— ℳ, für Markenbutter 206,— ℳ, im Durchschnitt 203,68 ℳ gegen 200,06 ℳ in der Vorwoche. Die heutige Großhandelsnotierung erhöhte sich von 196 ℳ auf 200,— ℳ. — Der dänische Markt, der in ruhiger Tendenz eröffnete, befestigte sich aus anfangs geschilderten Gründen sehr bald, sodaß die heute unveränderte Notierung in Kopenhagen von 417 Kronen keine Überraschung bedeutet. Die Tendenz bleibt fest, es ist heute noch nicht möglich zu beurteilen, wie der Markt sich weiter entwickeln wird, da die letzten Tage der zollfreien Einfuhr ausländischer Butter vor der Tür stehen. — Von kanadischer Ware sind die Läger nahezu geräumt. Ob der morgen fällige Dampfer, der inzwischen Maschinenschaden erlitten hat, noch rechtzeitig eintreffen wird, erscheint mehr als fraglich. — Neuseeländische und australische Butter ist infolge der überspannten Forderungen nicht zu handeln. — Sibirische Butter würde sich heute sehr lebhafter Nachfrage erfreuen, wenn wirklich feinste Qualitäten, die nur in kleinen Mengen vorhanden sind, reichlicher zugeführt würden. Es besteht Aussicht, daß hier noch ein Dampfer vor Eintritt des Zolls herankommt.

Leipzig, 24. September. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis u. Co. Während Dänemark, ermutigt durch die englischen Käufe, heute wieder unverändert notiert, liegt der hiesige Buttermarkt nach wie vor recht ruhig. Obwohl die dänische Krone gegen vorige Woche etwas zurückgegangen ist, stellt sich der Preis für dänische Butter daher doch noch zu hoch und die Käufe von Dänemark müssen weiter eingeschränkt werden. Die Angebote in deutscher Butter haben auch zugenommen und es ist unter diesen Umständen mit einer Preiserhöhung vorläufig nicht zu rechnen. Ob daher der Butterzoll sich auf die hiesige Preisgestaltung so auswirken wird, wie man seither angenommen hatte, ist fraglich, denn die Verbraucher verhalten sich gegen jede Preissteigerung absolut ablehnend.

Breslau, 24. September. Bericht der Firma Fritz Baum u. Co. Schon in der Vorwoche konnten wir berichten, daß der Absatz überaus schlecht ist. Wir haben inzwischen aber feststellen müssen, daß das Geschäft noch mehr nachgelassen hat, sodaß man jetzt von einer richtiggehenden Absatzstockung sprechen könnte. Auf der anderen Seite nimmt die Produktion in unserem Gebiet zu. Da aber auf dem Lande der Eigenbedarf nicht zunimmt, aus den bekannten wirtschaftlichen Verhältnissen vielmehr auch in den ländlichen Kreisen größte Sparsamkeit waltet, so haben wir in nächster Zeit mit ganz reichlichen Anlieferungen zu rechnen, die besonders noch durch die Rübenfütterung gefördert werden. Die Qualität der ankommenden Ware läßt teilweise viel zu wünschen übrig und würde deshalb mit den einzelnen Molkereien ein sehr ernstes Wort zu sprechen sein. Man will es anscheinend noch nicht verstehen, daß bei den sehr hohen Butterpreisen der Verbraucherkreis recht klein geworden ist, und daß dieser an die Qualität große Ansprüche stellt. Ware, die den jetzigen Ansprüchen nicht genügt, bleibt vernachlässigt und kann nur zur bestmöglichen Verwertung übernommen werden, weil die zweiten Sorten im Vergleich zur prima Ware noch schlecht anzubringen sind Für abschmeckende Sachen gibt es nach unten keine Grenzen. Die Erzeuger, die sich vor erheblichen Verlusten schützen wollen, werden gut tun, der Herstellung von Butter größte Aufmerksamkeit zuzuwenden. — Käse. Das Geschäft blieb ungefähr in der gleichen Linie wie in der Vorwoche. Unsere Auffassung, da ßdie Magerkäse den Gipfel erklommen haben, hat sich durchaus bestätigt. Heute könnte man bereits eine Abschwächung in der Nachfrage feststellen. Allerdings soll hier hervorgehoben werden, daß die Qualität der einzelnen Posten nicht immer einwandsfrei war. Wirklich gute Ware erzielt heute noch den Preis, sekunda Ware wird nicht so begehrt und kann nur zu billigeren Preisen abgesetzt werden. Der Markt läuft also ganz so, wie wir ihn schon vor 14 Tagen gezeichnet haben. Die interessierten Kreise sollten es nicht von der Hand weisen, der Stimme des Handels mehr Gehör zu schenken. — Quarg. Die Inlandsproduktion zeigt eine kleine Zunahme, genügt aber noch nicht, um den Bedarf zu decken. Die Preisbewegung hat den Höhepunkt überschritten. Man kann heute am Auslandsmarkt zu billigen Preisen ankommen.

Bremen, 25. September. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Eine Besserung der allgemeinen Marktlage konnte sich auch in dieser Woche nicht durchsetzen, obgleich recht viele Momente vorlagen, die st mmulierend wirken konnten. England meldete bereits Anfang der Woche außerordentlich hohe Preise für neuseeländische und australische Butter, die infolge des Seeleutestreiks in den nächsten Wochen völlig ausbleiben dürfte. Dänemark anfangs eher etwas schwächer gestimmt, blieb aber am Donnerstag mit Kr. 417.— unverändert. Die holländischen Märkte dagegen neigten weiter zur Schwäche. Berlin notierte wiederum unverändert, Hamburg erhöhte um Mk. 4.— auf 200.— und auch der Durchschnitt der dieswöchigen Hamburger Butterauktionen lag gegen die Vorwoche um ca. Mk. 3.50. Die Nachfrage beschränkte sich nach wie vor auf den allernotwendigsten Bedarf und auch die bevorstehende Inkrafttretung des Zollgesetzes hatte keinen Einfluß auf das Geschäft. Die außerordentliche Zurückhaltung dürfte zum Ziel auf den bevorstehenden Ultimo zurückzuführen sein und es ist nicht ausgeschlossen, daß sich am Anfang des neuen Monats die Nachfrage etwas bessern wird.

Kopenhagen, 24. September. Bericht der Firma A. Rindom & Restor.ff Deu Markt eröffnete diese Woche flau mit fallenden Preisen, da man keine besonders große Aufträge von England erwartet hatte. — Aus London wurde indessen berichtet, daß wegen Streikes in Australien, von den Monaten Oktober und November beinahe keine Kolonialbutter zugeführt werden wird, weshalb die Preise für die vorhandenen Bestände von Tag zu Tag steigen. — Augenblicklich liegt der Preis so über 220 sh. Dieses ist selbstverständlich nicht ohne Einfluß auf die Preise für dänische Butter geblieben, welche schnell bis auf 218 — 219 stiegen. Wegen der Anfang der Woche stattgefundenen billigen Verkäufe blieb die Notierung aber heute unverändert 417 Kronen. Es scheint als ob gleichzeitig ein größeres Interesse für sibir sche Butter geltend macht, die sicher auch Vorteil von dem besseren Markt genießen wird, da die Engländer wahrscheinlich die geringeren Qualitäten mit sibirischer ersetzen müssen. — Die Aussichten für den Buttermarkt scheinen deshalb augenblicklich recht günstig zu setn. Der Markt schließt gänzlich geräumt für dän. Butter. Tendenz: sehr fest.

Käse.

Köln, 25. Sept. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer 40proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,90 ℳ je Kg.

Berlin, 25. Sept. Über den Berliner Käsehandel läßt sich zur Zeit wenig Neues sagen, höchstens erwähnen, daß der Geldmangel weiterhin das Geschäft nachteilig beeinflußt und auch hier und dort schon zu Katastrophen geführt hat. Mit einer Besserung ist daher einstweilen nicht zu rechnen, zumal auch der bevorstehende Quartalwechsel an den Geldbeutel erhöhte Anforderungen stellt. Prima Tilsiter-Käse war begehrt, ebenso die neuen Zufuhren in prima Schweizerkäse, Holländer Käse war weniger gefragt, ebenso liegt das Geschäft in Weich- und Sauermilchkäse ziemlich still. Flotte Umsätze gab es in rindelosem Käse. Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark p. Ztr.: Tilsiter vollfett Ia 115—120, IIa 100—110, holl. Käse, Edamer, 40 proz. 125—132, 30 proz. 114—118, 20 proz. 96—100, holl. Brot-Edamer 40 proz. 128—132, holl. Gouda 45 proz. 145—150, 40 proz. 128—135, echten Emmentaler 170—175, finnländ. Emmentaler, großgelocht 155—165, mittelgelocht 150—155, bayr. Emmentaler 160—165, Parmesan 165—170, bayer. Kräuterkäse —, Glarner 95—100, italien. Fettkäse in Schachteln 135—145, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 100, 6 teilig 120, Camembert vollfett, 350 Gr. 1,35 bis 1,40, 140 Gramm 0,45—0,48, Quadratkäse, bessere Ware 55—60, geringere Ware 52—55, Limburger, bayer. 20 proz. 88—95, Stangenkäse, bayer. 20-proz. 88—95, Romadur 20 proz. in Stann. u. Etikett 110—125, Steinbuscher, vollfett 135—150, Harzer, je nach Qualität 55—70.

Kempten, 23. September. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 64—67 Mark. Tendenz: mäßige Nachfrage. Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 120 bis 140 ℳ. Tendenz: für gute Ware Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 25. Sept. Bericht der Fa. S. S. Sevenster u. Sohn. Notiert wurden: 20proz. Käse mit 88—94 holländische Gulden, 30proz. Käse mit 104—108 holl. Gulden, 40proz. Käse mit 122 bis 126 holl. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 25. Sept. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 25. Sept. bis 1. Oktober festgesetzt in:

Berlin:	25 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg:	22 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau:	21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 24. Sept. Bericht der amtl. Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfg. je Stück: Inlandseier: große, vollfrische gestempelte 19, frische über 55 Gr. 16—16,5, unter 55 Gr. 15. Auslandseier: extra große 18—18¾, große 13,5—17,5, normale 10,5—12, abweichende 9,5—10,5, kleine und schmutzige 9—10. Kalkeier: 10. Tendenz: steigend.

Köln, 25. Sept. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 19, do., über 55 Gr. 17—18, Auslandseier: Frische über 60 Gr. 20, do., über 55 Gr. 18—19, unter 55 Gr. 14—16.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 25. September. Der abermalige Rückschlag in Chicago ist auf die Marktlage Europas nicht ganz ohne Einfluß geblieben. Die infolgedessen auch hier niedrigen Gebote für Weizen haben das inländische Angebot noch zurückhaltender gemacht, während nach der Küste dauernd Nachfrage zu Exportzwecken besteht. Auf Vorgabe für die Ausfuhr schie wieder Oktobertermin gedeckt zu werden, der dadurch eine Stütze erhiel so daß der Perisunterschied zwischen Oktober und dem matteren Dezem ber sich verringert. Auch für Roggen waren die Offerten nicht groß andererseits blieb aber auch die Kauflust wenig dringlich. Lieferun ist mehr angeboten, als gefragt und billiger. Gerste in guten Qualitäte knapp; die mittlere Ware war nur wenig gefragt. Futterware ist schwe unterzubringen. Von Hafer war das Inlandsangebot auch sehr mäßig die Preislage war nicht ganz behauptet. Mehl ist andauernd sehr schwe verkäuflich; die Provinz hat ihre Preise weiter ermäßigt. Futterartike durchweg völlig still. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder e Waggon per 1000 Kilo amtlich notiert: Hafer, guter 202—210, mittlere 200—203, Gerste 220—235, Wintergerste 208—215, Futterweizen 225—23 La-Plata-Mais 208—214, kleiner Mais 245 bis 250, Roggenkleie 108—11 Es wurden notiert: Weizen, märk. 203—209, Weizen, meckl. —, Septemb 225½, Oktober 220,5—225,5, Dezember 231,5—231, Roggen, märk. 110 bi 157, Roggen, westpr. —, September —, Oktober 182,5—181,5, Dezembe 187—185, Sommergerste 206—230, Braugerste —, Wintergerste 170—17 Hafer, märk. 172—180, September —, Oktober 178,5—178, Dezember 18 bis 185,5, Weizenmehl 27,75—31,75, Roggenmehl 22,25—24,50, Weizenklei 10,25—10,50, Roggenkleie 9,30—9,50, Raps 345, Viktoriaerbsen 25,00 bi 31.00, Kl. Sp.-Erbsen —, Futererbsen 21,00—24,00, Peluschken —, Wicke 24,00—26,00, Lupinen, blau —, Lupinen, gelb —, Rapskuchen 15,00—15,2 Leinkuchen 21,00—21,50, Tr.-Schnitzel 11,40, Soya-Schrot 21,50, Torf melasse 8,00—8,20, Kartoffelflocken 15,00.

Berlin, 25. Sept. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner a märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für di Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 1,75, rote Kar toffeln 1,80, Odenwälder blaue 2,—, gelbfleischige Kartoffeln 2,25, Fa brikkartofeln 8—9 ₰ pro Stärkeprozent.

Hamburg, 25. Sept. Weizen 206—212, Roggen 160—165, Hafer 18 bis 195, neue Wintergerste 180—185, ausländ. Gerste 160—165, Mai 180—190 Rm. für je 1000 Kg. Raps 20—21 Rm. für 50 Kg. Hirs 9,75—10,25 Guld., Leinsaat 20—21 Guld. für 100 Kg.

Magdeburg, 25. Sept. Weizen behauptet 10,25—10,70, Roggen ruhig 8,10—8,30, Sommergerste ruhig 12,50—13,50, Wintergerste still 9,50—9,70 Hafer ruhig 10,10—10,20.

Bremen, 25. Sept. Weizen: Manitoba 1 Oktober-Abladung 12,50 Manitoba Futter 8,80, zollfrei; Azima 77-78 Kg., Oktober, 12,50; Roggen amerikanischer 10,40, zollfrei; deutscher 9,30, zollfrei; russischer 8,85; Gerste amerikanischer Malz 8,—; donaurussische 8,—; Hafer: withe clipped 38 Ib 9,25, zollfrei; Kanada 3 9,20; La Plata 10,—, zollfrei; Tendenz: schwach

Neueste Schweinepreise.

Ort	Sept.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	23	8276	100—90	89—84	Lebendgew.	glatt
Bremen	22	1451	91—81	80—73	„	langsam
Chemnitz	21	1685	102—92	91—85	„	mittel
Danzig	22	1378	89 72	71—63	„	ruhig
Dortmund	21	1801	100—90	89—82	„	mittel
Dresden	24	639	102—9	89—78	„	schlecht
Düsseldorf	21	1409	100—93	9 —85	„	mittelmäßig
Elberfeld	21	1950	100—92	9 —80	„	mittel
Essen	21	2819	96—88	87—80	„	mittel
Frankfurt a. M.	21	3754	100—86	85—70	„	langsam
Hamburg	25	4475	96—86	85—78	„	mittel
Hannover	23	1778	93—81	80—70	„	schlecht
Karlsruhe	21	1161	100—96	95—90	„	ziemlich lebh
Köln	21	3578	100—90	89—72	„	lebhaft
Leipzig	24	1313	100—88	87—80	„	langsam
Magdeburg	22	3548	96—84	83—77	„	langsam
Mannheim	21	2493	98 90	89—80	„	ruhig
München	23	2473	96—86	84—72	„	langsam
Nürnberg	23	2336	102—95	94—84	„	langsam
Stettin	25	65	99—85	84—75	„	ruhig
Stuttgart	24	712	99—87	86—73	„	langsam
Zwickau	2	1024	102—91	90—85	„	langsam
					„	

Käserei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsereisachverständigen J. Betz. 2. Aufl. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neufchatell- Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsereifachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Kümmel-, Lothringer- Mainzer, Nieheimer- Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere) Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäserei Quargkäserei mit besond Berücksichtigung der Käsefehler v Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2,— Mark.

Limburger Käserei vom Schulvorstand für Weichkäserei Eduard Kneuttinger. in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weißlacker). Preis 2,— Mark.

Die Herstellung von Holländer Käse Gouda-Käse, Edamer Käse. 4. Aufl. 16 Seiten. Preis 1,— Mark.

Holländer und Tilsiter Käserei v. L. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer-, Gouda-, Brot-, Wilstermarschkäse, Geheimratskäschen, Tilsiter Käse Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— Mark.

Allgäuer Rundkäserei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käserei in Weiler im Allgäu. 86 Seiten. Preis 2,— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

...issenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

...er Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

...olkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. ...r. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

108 | Hildesheim, den 29. September 1925. | 39. Jahrgang.

...LIOTHEEK ...LBAAN

NOV 4 19...

...as ist zwecks Herstellung guter Butter in ...bakteriologischer Hinsicht zu beachten?

Von Dr. Walther Frieber-Hildesheim.

(Schluß.)

Pasteurisieren und Ansäuern des Rahmes.

Kann die fertige Muttersäure nicht am gleichen Tage zum An...rn des Rahmes oder zur Fortpflanzung des Säureweckers wei... verwendet werden, so ist die Säure kühl zu stellen und bis zur ...wendung kühl zu halten, damit die Säuerung nicht weiter fort...eitet und andererseits die Lebenskraft der Mikroorganismen ...t durch zu starke Säuerung geschädigt wird.

Der anzusäuernde Rahm muß folgende Bedingungen erfüllen: Zunächst muß er einwandfrei pasteurisiert sein, das heißt, daß ...n allen seinen Teilen die Temperatur von 85 Grad Celsius er...ßt und 1 Minute gehabt hat. Die den Rahmpasteur zuerst ver...enden Anteile müssen zurückgegeben werden. Die Rohrleitung ...r Kühler, der Rahmkühler, vor allem die Rahmpumpe, sowie auch ...einzelnen Rahmständer, oder in größeren Betrieben die Rahm...ungswanne und die zum Rahmreifer führende (möglichst kurz ...vählende) Rohrleitung müssen, wenn sie vielleicht auch schon nach ...r letzten Gebrauch einer gründlichen Reinigung mit heißer Soda...ng unterzogen waren, doch nochmals unmittelbar bevor sie mit ...r frisch pasteurisierten Rahm in Berührung kommen, durch Aus...ipfen oder Durchpumpen von kochendem oder mindestens 85 Gr. ...sius warmem Wasser von lebenden schädlichen Pilzen befreit ...den, die in den in den Röhren vom Tage zuvor stehengebliebe... Wasserstellen gewachsen sind.

Ist der Rahm (z. B. 200 Liter) auf diese Weise vorschriftsmäßig die Reifungswanne gelangt, so wird er mit 10 Prozent (= 20 ...r) Säure vermischt (ausgekochter Rührer aus Metall).

Besondere Beachtung verdient, daß das Mengenverhältnis der ...ure zum Rahm richtig ist und etwa 1 : 10 = 10 Prozent beträgt, ...bereits oben in dem Abschnitt „Fortpflanzen des Säureweckers" ...gelegt ist. (Auf keinen Fall darf der Säurebehälter mit gewöhn...em Wasser ausgespült werden, um es dem Rahm zuzugeben, man ...zichte dann besser auf den letzten Anteil der Säure, denn hier...ch würde der Rahm nur mit Butterschädlingen — fettzersetzenden ...kterien — verunreinigt werden können.)

Nunmehr stellt man genau auf die gewünschte Temperatur ein ...sorgt dafür, daß sie auch während der Nacht erhalten bleibt. ...n wenn der Rahm bis zum anderen Morgen butterreif sein soll, ...genügt nicht nur die Zugabe von 10 Prozent kräftiger und ein...ndfreier Säure, sondern es müssen die dem Rahm zugesetzten ...lchsäurebakterien auch Zeit und die richtige Temperatur zum ...achstum finden, damit sie ihre Tätigkeit entfalten können.

Welche Rahmreifungstemperatur soll nun gewählt werden?

Empfehlenswert ist für neuzeitlich eingerichtete Molkereien, ...lche einen mit Soletiefkühlung und Warmwasserheizvorrichtung ...sehenen Rahmreifer besitzen und welche täglich buttern, folgen... Verfahren: Reifungstemperatur des Rahmes 18—20 Gr. Celf., ...nn für die Reifung die Zeit von vormittags 10 bis zum anderen ...rgen 4 Uhr, also 18 Stunden zur Verfügung stehen. Eine Rei...ngstemperatur von 15—16 Grad Celf., das sei hier betont, mag ...ügen, wenn nur jeden dritten Tag gebuttert wird, der Rahm ...o 48 Stunden reifen kann. Innerhalb 18 Stunden dagegen kann ...hm von 14—15 Grad Celf. nicht reif sein. (Geradezu unverständ... ist daher die schon oben erwähnte Angabe in einer Gebrauchs...weisung von 10 Grad Celsius!) Man verfalle aber andererseits ...ht in den ebenso schädlichen Fehler und lasse den Rahm über...ern! Der Säuregrad des butterreifen Rahms betrage etwa 28 ... 32 Grad nach Soxhlet-Henkel und werde durch Titration be...mmt. Daneben schmecke man den reifen Rahm täglich. Man ent...hme aber die Geschmacksproben nicht mit dem Finger, sondern ...t abgeflammtem Aluminiumteelöffel.

Es ist ferner zu beachten, daß der Rahm in der Reifungswanne nicht unnötig der Luft ausgesetzt wird; das Gefäß muß daher stets mit einem Metalldeckel (gut verzinnt) verschlossen gehalten werden, um eine Infektion mit den schädlichen Luftpilzen zu erschweren. (Holzdeckel sind ungeeignet). Für den Rahm und für das Wasserbad müssen 2 gesonderte Thermometer vorhanden sein, von denen das in den Rahm tauchende bakteriologisch sauber zu halten ist.

Für kleinere Molkereien, die ihren pasteurisierten Rahm nicht täglich, sondern etwa alle 3—4 Tage verbuttern, ist es wichtig zu wissen, daß bereits die ersten Rahmmengen mit Säure versetzt werden müssen. Nie darf pasteurisierter Rahm im süßen Zustande, wenn auch gekühlt, tagelang ohne Säurezusatz angesammelt werden!

Tiefkühlung des butterreifen Rahms.

Ist der Rahm butterreif geworden, und hat man sich durch Geschmacksprobe und Bestimmung des Säuregrades von seiner Güte überzeugt, so folgt die Tiefkühlung des Rahmes auf 8 Grad Celsius und tiefer. Dies hat den Zweck, das Butterfett zum richtigen Erstarren zu bringen. Denn Butterfett ist bekanntlich eine Lösung von festen Fetten (Glyceride der Palmitin- und Stearinsäure) in flüssigem Fett (Glyceride der Ölsäure) und zeigt als solche Neigung zur „Unterkühlung", das heißt die bei festen Fetten vorhandene Eigentümlichkeit, nach dem Schmelzen beim Abkühlen auch noch unterhalb seiner Erstarrungstemperatur noch eine Zeit lang flüssig zu bleiben, also nicht richtig fest zu werden. Dies heißt natürlich nicht, daß ohne Tiefkühlung die Butter flüssig wäre; ihr Gefüge ist nur zu weich, weil einzelne ihrer Bausteine nicht die maximale Festigkeit erlangt haben und auch späterhin nicht mehr bekommen. Wie schwer das Fett bei Grünfütterung der Kühe zur völligen Erstarrung gebracht werden kann, ersehe man daraus, daß nach den Angaben von Professor Rahn (Molkereiphysik, Hildesheim 1925 Seite 23) bei 8 Grad Celsius die festen Anteile erst in 4 Stunden sicher erstarrt sind; bei 13 Grad Celf. ist nach 21 Stunden das Fett erst zur Hälfte fest, bei 16 Grad Celf. sogar nach 24 Stunden noch flüssig, obwohl der Erstarrungspunkt des Butterfettes bei Weidegang der Kühe zwischen 19 und 24 Grad Celsius liegt.

Daraus ergibt sich also, daß im Sommer bei Grünfütterung und von weiches Butterfett erzeugenden Futtermitteln (Haferschrot, Mais, Reismehl, Weizenkleie, Raps und Erdnußkuchen, Silofutter u. a. m.) der Rahm nach dem Pasteurisieren und vor dem Verbuttern mindestens 2—4 Stunden auf 8 Grad Celsius abgekühlt sein muß. Mit Wasserkühlung ist dies im Sommer bei der zur Verfügung stehenden knappen Zeit und der hohen Eigentemperatur des Wassers nicht zu erreichen; dazu ist unbedingt Solekühlung erforderlich.

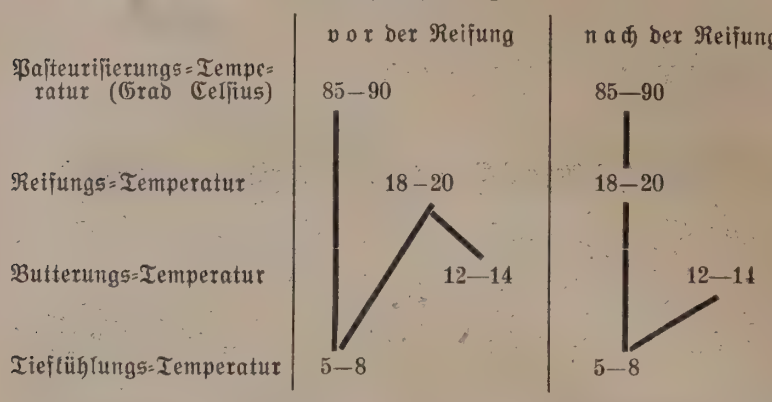
Die Tiefkühlungsmöglichkeit erweist sich somit als ein besonders wertvolles Hilfsmittel für die Butterei. Während die ohne Kühlanlage (nur mit Wasserkühlung) ausgestattete Molkerei zur Vermeidung von schmieriger und zu weicher Butter ängstlich darauf bedacht sein muß, die Reifungstemperatur nicht zu weit oberhalb von der Butterungstemperatur kommen zu lassen und daher die Reifungstemperatur lieber auf 15—16 Grad Celf. als auf 18—20 zu halten versucht, um mit wenig Kühlung buttern zu können, und dabei große Gefahr läuft, daß wegen zu niedriger Reifungstemperatur die richtige Säuerung des Rahms ausbleibt, kann ganz anders dagegen die Meierei mit Tiefkühlanlage die Reifung bei 20 Grad Celsius schnell und sicher durchführen und (in besonderen Ausnahmefällen durch eine Reifungstemperatur bis zu 22 Grad Celsius) die Reifungsdauer wesentlich verkürzen. Sie hat dabei keinen Grund zur Sorge, daß das Butterfett deswegen hernach zu weich würde; denn sie hat es in der Hand, in jedem Moment die Temperatur abzubrechen und die Tiefkühlung folgen zu lassen.

Die Tiefkühlung des Rahmes ist nun aber durchaus nichts Neues! Nach den bisherigen Anschauungen empfahl man sie nur unmittelbar nach der Pasteurisierung des Rahmes.

Zweckmäßig erscheint es jedoch, den Rahm nach dem Pasteurisieren zunächst nur bis auf 20 Grad Celsius abzukühlen, dann reifen

zu lassen und erst vor dem Buttern die Tiefkühlung vorzunehmen. Man erspart dann die Wiederanwärmung von der Butterungsanfangstemperatur (12—14 Grad) bis zur Rahmreifungstemperatur (18—20 Grad), wie die Skizze zeigt:

Tiefkühlung



Eine Kühlanlage, sowie andererseits die Verlegung der Tiefkühlung auf die Zeit nach der vollendeten Reifung, also unmittelbar vor dem Verbuttern des Rahms, kann also in technischer wie auch in bakteriologischer Hinsicht einer Butterei gewaltige Vorteile bringen.

Überführung des Rahms in das Butterfaß bezw. den Butterfertiger.

Hat der reife Rahm 2—3 Stunden die Temperatur von mindestens 8 Grad (besser noch 5 Grad) Celsius gehabt, so erfolgt seine Anwärmung auf die Butterungs-Anfangstemperatur, die im Sommer etwa 12—14 Grad, im Winter etwa 14—15 Grad Celsius gewählt wird und die durch die beim Schlagen im Butterfaß mechanisch erzeugte Wärme bis gegen Ende der Ausbutterung noch um einige Grade steigt. Bei zu hoher Butterungs-Anfangstemperatur kommt die Butter zu schnell und neigt zum Weichwerden; auch würde die Ausbeute verringert sein. Man beachte, daß die zweckmäßigste Temperatur für jeden Betrieb etwas verschieden sein kann. Dies hängt mit der Beschaffenheit des Rahmes, seinem Fettgehalt und seinem Säuregrad, der Jahreszeit und der Fütterung der Kühe (starke Rübenfütterung bedingt, weil härtere Butter ergebend, eine höhere Temperatur), der Art des Butterfasses und seiner Füllung, der Tourenzahl des Schlägerwerks und der Raumtemperatur zusammen. Die geeignetste Butterungstemperatur muß daher durch eigene Erfahrung bestimmt werden. Empfehlenswert ist es, sich zu diesem Zwecke über die einzelnen Punkte täglich genaue Aufzeichnungen zu machen.

Nunmehr wird der Rahm unter bakteriologischen Vorsichtsmaßregeln in das Butterfaß, oder in den Butterfertiger übergeführt, die selbstverständlich vorher sorgfältig ausgedämpft sein müssen, wie alle Gerätschaften, die dabei oder überhaupt in der Butterei gebraucht werden (auch Kneter, Spateln) und mit Rahm und Butter in Berührung kommen. Vor allem müssen von dem Butterfertiger auch Spuren von Fett, die von der vorherigen Butterung herrühren, entfernt werden. Beabsichtigt man die Butter zu färben, so hat vor dem Buttern noch ein Zusatz von Butterfarbe zu erfolgen.

Über das Buttern selbst soll, da dieses ein rein physikalischer Vorgang ist, hier nur kurz folgendes gesagt werden:

Man treibe die Butterung nicht weiter, als bis zur Hanfkern- bis höchstens Erbsengröße. Das Waschen geschehe vorsichtig; die Buttermilch werde genügend aber auch nicht zu stark entfernt. Zu starkes Auswaschen macht die Butter „fade", „leer" im Geschmack; denn die Aromastoffe sind weniger durch das Butterfett als durch die in der Butter verbliebenen Teile der Buttermilch bedingt. Zu geringes Auswaschen und Auskneten dagegen verringern die Haltbarkeit. Zum Salzen verwende man nur bestes Salinensalz (kein Steinsalz). Nach dem ersten Kneten verfalle man nicht in den Fehler des zu frühzeitigen Fertigknetens, ehe das Salz richtig gewirkt hat; man lasse am besten über Nacht auslaken und knete, bis die austretenden Laketropfen wasserklar und nicht mehr milchig getrübt sind. Zu langes Kneten macht die Butter weich (salbig) und kann ihr einen ungesetzlich hohen Wassergehalt verleihen.

In bakteriologischer Hinsicht ist noch folgendes wichtig. Legt man Wert auf eine haltbare Butter, so muß auch bei den Arbeiten des Färbens, Waschens, Salzens und Auskne tens, des Auspfundens und des Einschlagens in Pergamentpapier bakteriologische Sorgfalt angewandt werden; leider bleibt in dieser Hinsicht noch manches zu wünschen übrig. Doch ist die Tatsache nicht zu verschweigen, daß eine mit peinlichster bakteriologischer Sorgfalt geleistete Arbeit in ihrem Wert erheblich vermindert oder zu nichte gemacht werden kann, wenn unbewußt wieder schädliche Pilze in die Butter hineingebracht werden.

Dem Waschwasser muß daher, sofern es nicht gutes städtisches Leitungswasser ist, große Aufmerksamkeit geschenkt werden. Denn namentlich Wasser, das aus nicht genügend tiefen Bodenschichten kommt und Oberflächenzuflüsse von Dungstätten erhält, ist gefährlich. Will man diese Fehlerquelle vermeiden, so verwende man nur abgekochtes oder mindestens bei 85 Grad Celf. eine Minute lang pasteurisiertes Wasser. (Niemals werfe man Eis aus Teichen und aus Eiskellern in den Rahm zur Kühlung.) Jedenfalls sollte m das zum Butterwaschen verwendete Brunnenwasser, ehe Butterfeh auftreten, von einem Laboratorium chemisch und, wo es möglich auch bakteriologisch untersuchen lassen.

Mir sind aus meiner mehrjährigen Tätigkeit an der Kie Forschungsanstalt noch einige Fälle in Erinnerung, wo die But nach 2—3 Tagen fischig im Geschmack wurde. Zuerst wurde nati lich, wie die Molkerei berichtete, die bis dahin bezogene Kultur v dächtigt und durch eine neue Kultur von einer anderen Firma setzt. Da aber trotz des Kulturenwechsels der Fehler nicht v schwinden wollte, wurde eine Wasserprobe bakteriologisch untersu und dadurch festgestellt, daß das Wasser massenhaft einen bö Butterschädling enthielt; auch in mehreren andern Fällen kon ebenfalls ein unangenehmer Buttergeschmack auf ungeeignet schädliche Mikroorganismen enthaltendes Wasser zurückgefü werden.

In gleicher Weise kann das Salz, wenn es in feuchten Räum und alten Säcken lagert, mit Bakterien und Schimmelpilzen fallen sein; es wird daher ebenfalls vorher trocken (in einem Ba ofen auf 120—150 Grad Celf. eine Stunde lang) erhitzt. Man ziehe bestes Salinensalz nur in Tonnen.

Butterfehler sind auch auf die Verwendung von Butterfar zurückgeführt worden. Auch das Pergamentpapier ist sehr häu die Ursache des Verderbens der Butter, insbesondere der Lag butter, wenn es feucht aufbewahrt und mit Hefen und Schimm pilzen, namentlich dem gemeinen grünen Pinselschimmel und d Cladosporium-Arten befallen ist. Vielfach werden dem Pergame papier zur Erhöhung seiner Geschmeidigkeit Zusätze von Zucker od Stärkesyrup gegeben, welche ein Pilzwachstum bei nicht trocken Aufbewahrung begünstigen. Die außerdem aus der eingeschlagen Butter noch austretenden geringen Mengen von Säure und Mil zucker, die von Pergamentpapier aufgesogen werden, gestatten d luftliebenden Pilzen auf der Innen- und Außenseite des Papier genügend Wachstum, um die Butter verderben lassen zu können. T braun-grünlichen Schimmelflecke, die sich sehr häufig auf dem Pe gamentpapier von eingeschlagener Butter zeigen, bedeuten nicht n einen Schönheitsfehler, sondern machen die verpackte Butter schwe oder sogar unverkäuflich, da bekanntlich die menschliche Zunge d geringsten Spuren zersetzten Fettes wahrnimmt.

Gegen solche durch Wasser, Salz, Butterfarbe und Pergame papier nachträglich bedingte Butterfehler muß selbstverständlich d verwendete Reinkultur machtlos sein. Den Ärger gegen die Rei kultur zu richten und daraufhin das Abonnement abzubestellen, eine erfahrungsgemäß zwar sehr naheliegende, jedoch so unsinni wie zwecklose Abwehrmaßnahme.

Daß die Butter vor dem Talgigwerden durch Sonnenlicht u helles Tageslicht geschützt werden muß, und daß man sorgfältig he gestellte Butter möglichst lückenlos in Tonnen einknetet, dazu ab keine gebrauchten Fässer, sondern nur neue und zweckmäßig vorh mit Soda und Schwefelsäure behandelte, ausgedämpfte Buchenhol tonnen verwendet — in Schweden bestand sogar vor dem Krieg e gesetzliches Verbot für die Wiederverwendung gebrauchter Tonn beim Butterexport — ergibt sich vom bakteriologischen Standpun aus eigentlich von selbst.

Die Erneuerung des Säureweckers.

Hat man einen guten Säurewecker, so nimmt man keinen A laß, ihn aufzugeben und von einer frisch bezogenen Reinkult einen neuen Säurewecker anzusetzen. Doch soll man bedenken, d auch bei sauberstem Arbeiten der Säurewecker mit säureliebend Pilzen zum mindesten aus der Luft infiziert wird, und daß dur diese Pilze leicht ein fremdartiger Geschmack in die Butter komm oder diese durch Fettzersetzung „stark" und ranzig wird. Der Säur wecker der Molkereien ist jedenfalls viel häufiger, als diese es ahne mit schädlichen Pilzen verunreinigt, wie die bakteriologischen U tersuchungen ergeben haben. Länger als durchschnittlich 2 bis Wochen wird man wohl unter den Verhältnissen des praktisch Molkereibetriebes den Säurewecker nicht sicher rein halten könne Der holländische Idealzustand, der darin bestehen soll (Molkere zeitung Hildesheim Nr. 82, 1924) daß man dort 2—3 Jahre u länger mit ein und derselben Säure arbeiten kann, ist kaum b greiflich und wird wohl für unsere Verhältnisse ein unerfüllbar Wunsch bleiben. Ob die daraus gewonnene Butter wohl wirkli erstklassig und haltbar ist? Daß ein unsauberes Fortzüchten d Säurewekkers sehr bald zu einer Infektion mit den verschiedenst Pilzarten, Hefen, Oidien, unechten Milchsäurebakterien, den ga bildenden Coli- und Aerogenes-Bakterien, Fluorescens- und Fäu nisbazillen führen muß, und daß dann die Butter nicht von hal barer Beschaffenheit sein kann, ist wohl selbstverständlich.

Wer sich nicht die geringe Mühe machen will, das Säuerung gefäß und auch das Thermometer (und für denjenigen, der es nic lassen kann, den Säuregrad und die Temperatur mit dem Fing zu bestimmen, auch den Finger!) nur in ausgekochtem Zustande verwenden, sollte lieber garnicht mit Reinkulturen arbeiten wolle

Doch wer andererseits sich der kleinen Mühe willig unterzieh die bakteriologisch unerläßlichen Maßnahmen, wie sie in den vo stehenden Abschnitten besprochen sind, gewissenhaft zu erfüllen, d wird seine Sorgfalt durch Vermeidung von Verlusten und Ärge durch den Ruf, eine tadellose und haltbare Butter zu erzeugen, wie durch Erlangung von Prämien auf den Butterausstellunge

reichlich belohnt finden. Er kann dann für sich und seine Meierei das Verdienst in Anspruch nehmen, daß er durch die in bakteriologischer Hinsicht aufgewendete Sorgfalt den Preis errungen hat, und braucht diesen Anspruch nicht an die Reinkultur abzutreten, welcher daran nur ein ganz bescheidener Teil gebührt! Das Vertrauen zu der Wichtigkeit und Unerläßlichkeit der bakteriologischen Maßnahmen, das Bewußtsein, dem guten Endproudkt ohne Sorge entgegensehen zu können, werden stetig wachsen.

Vor allem aber wird ein solcher Molkereifachmann auch ein guter und vorbildlicher Lehrmeister sein für den jüngeren Nachwuchs, in dessen Hände die Zukunft des deutschen Molkereigewerbes liegt.

Zum Schluß sei der wichtigste Inhalt der vorstehenden Zeilen in folgende kurze Gebrauchsanweisung zusammen gefaßt:

Kurze Anweisung für Säurewecker und Rahmreifung.

1. 20 Liter frischer und entrahmter guter Morgenmilch in einem emaillierten oder verzinnten kupfernen Gefäß mit Deckel mittels indirektem Dampf (im Wasserbad) auf 85—90 Grad Celsius 10—15 Minuten lang pasteurisieren.

2. Heißes Wasser durch kaltes ersetzen; Milch auf 22 Grad Cels. abkühlen; danach auch das Wasserbad auf 22 Grad Cels. bringen. Reinkultur (250 ccm.) zugeben und vermischen. Temperatur 18 Stunden lang auf 22 Grad Cels. halten, auch nachts nicht unter 18 Grad Cels. sinken lassen.

3. Am nächsten Morgen von der gallertartig geronnenen, kräftig sauren Muttersäure (Säuregrad etwa 35 Grade nach Soxhlet-Henkel, durch Titration kontrollieren) 1 Liter abnehmen und wieder in 20 Liter pasteurisierte und auf 22 Grad Celsius temperierte Magermilch (wie unter Ziffer 1—2 beschrieben) weiterpflanzen und so täglich fort.

4. Man merke: Zur Weiterpflanzung des Säureweckers immer 5 Prozent nehmen, das heißt 1 Liter Säure auf 20 Liter Milch; 1½ Liter Säure auf 30 Liter; 2 Liter auf 40; 2½ Liter Säure auf 50 Liter Milch.

5. Zum Ansäuern des Rahms verwende man dagegen 10 Proz. Säure, also 20 Liter Säure auf 200 Liter Rahm; 30 Liter Säure auf 300 Liter Rahm; 50 Liter Säure auf 500 Liter Rahm usw. Geringe Abweichungen sind zulässig; (im äußersten Falle soll aber nicht weniger als die Hälfte der angegebenen Mengen genommen werden.) Zu geringe Überimpfmengen der Säure gefährden die Sicherheit. Folgende Zahlen fest einprägen: 1 Liter Säure : 20 Liter Milch, die zu Säure werden: 200 Liter Rahm.

6. Den bei 85—90 Grad Cels. pasteurisierten Rahm (200 Liter) nur bis auf 20 Grad Cels. abkühlen. (Die Tiefkühlung auf mindestens 8 Grad Celsius erfolgt besser nach der Rahmreifung), sodann Rest der Säure (20 Liter) hinzufügen. Temperatur auf 18 bis 20 Grad Cels. konstant halten. Der reife Rahm habe nach etwa 16 bis 20 Stunden ein angenehm säuerliches Aroma, sowie einen Säuregrad von 28—32 Graden nach Soxhlet-Henkel. Übersäuerung streng vermeiden!

7. Den butterreifen Rahm 2—3 Stunden auf 5—8 Grad Cels. tief kühlen. (Erfolgt dagegen die Tiefkühlung des Rahmes vor der Rahmreifung, also gleich nach der Pasteurisierung, so komme die Reifungstemperatur nicht über 19 Grad Celsius.)

8. Den tiefgekühlten Rahm auf Butterungs-Anfangstemperatur anwärmen (im Sommer etwa 12—14 Grad, im Winter etwa 13 bis 15 Grad Celsius) und in das Butterfaß überführen.

9. Nicht überbuttern (Nur bis höchstens Erbsengröße)! Nicht zu stark auswaschen! Nicht überkneten! Erstes Kneten sei kurz, Fertigkneten am andern Tage bis klare Laketropfen erscheinen.

10. Bei nicht täglichem Buttern den pasteurisierten Rahm nie ohne Säurezusatz ansammeln lassen, kühl stellen.

11. Butterfarbe, Wasser, Salz, Pergamentpapier, Buttertonnen seien bakteriologisch einwandfrei.

12. Alle Gerätschaften, die mit dem pasteurisierten, sowie mit dem reifen Rahm oder der Butter in Berührung kommen (Rohrleitungen, Rahmpumpe, Rahmständer, Deckel, Thermometer, Meß-, Schöpf- und Rührgeräte, Butterfaß, Butterfertiger, Kneter, Spatel usw.), sowie die zum Weiterpflanzen der Säure verwendeten Gefäße usw. (Meßgefäß, Schöpflöffel, Rührer, Probierlöffel, Thermometer) seien bakteriologisch sauber, das heißt keimfrei, also ausgedämpft, ausgekocht oder abgeflammt.

13. Den Säurewecker nicht zu alt werden lassen, nach 2 bis 4 Wochen ist er auch bei sauberem Arbeiten meist durch schädliche Pilze aus der Luft verunreinigt. Man vermeide möglichst Rahmsäuerungs-Trockenkulturen, die nicht Datum und Namen des Herstellers tragen. Reinkulturen beziehe man nur von einem bakteriologischen Laboratorium, das bei Schwierigkeiten und Fehlern mit sachgemäßem Rat zur Seite steht.

14. Bei Butterfehlern Schuld nicht der bezogenen Reinkultur zuschieben, sondern zunächst in der Arbeitsweise suchen.

Die Verwendung künstlicher Kälte im Molkereibetriebe.

Von August Ecke, Augsburg-Göggingen.

Die in den letzten Jahren gemachten Fortschritte der modernen Molkerei-Technik sind vor allem darauf zurückzuführen, daß neben der Nutzbarmachung der Forschungsergebnisse in Chemie und Bakteriologie

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:
Dampfkessel „Autokratos“
für Hoch- und Niederdruck
Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!
Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!

Flaschenkasten
für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Chemisches Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim
Vornahme aller Untersuchungen für Molkereien und Käsereien, Prüfung von Milch, Butter, Käse, Quarg, Kasein, Lab, Salz, Wasser usw.
Für **Massenfettbestimmungen** werden Flaschen mit Konservierungsmittel in Kisten oder Körben leihweise zur Verfügung gestellt.
Gutachten in Klagesachen. — Sachverständigen-Vertretung vor Gericht.
Auch übernehmen wir Betriebskontrollen, Beseitigung von Butter- und Käsefehlern, Entnahme von Milchproben in der Molkerei und im Stalle.

Milchfässer
in prima und sachgemäßer Ausführung fertigen an (5147
Vereinigte Faßfabriken Aktiengesellschaft Berlin N. 65
Antonstraße 43/44.

auch die Erfolge der Maschinentechnik in den Dienst der Milchbewirtschaftung gestellt und dadurch der Betrieb von äußeren Einflüssen möglichst unabhängig gemacht wurde. Das Geheimnis einer erfolgreichen Milchbewirtschaftung liegt in der zweckmäßigen Anwendung und Regulierung von Wärme und Kälte, und war daher für die Entwicklung der Milchwirtschaft die Einführung der Kältemaschine von ausschlaggebender Bedeutung; es gibt heute nur noch selten gut geleitete Molkereibetriebe, die nicht mit einer Kühlanlage ausgerüstet sind. Die Aufgabe der Kühlanlage im Molkereibetrieb ist eine doppelte; sie dient der Konservierung und außerdem als wichtiges Hilfsmittel bei der Erzeugung der Molkereiprodukte.

Die Konservierung erstreckt sich nicht allein auf den Grundstoff, die Milch, sondern hauptsächlich auch auf die durch Weiterverarbeitung gewonnenen Erzeugnisse, Butter und Käse. Durch Kälte können die Bakterien nicht getötet werden, doch wird in ihrer Entwicklung ein Ruhestand herbeigeführt. Geringer Feuchtigkeitsgehalt und Reinheit der Luft ist hierbei von ausschlaggebender Bedeutung. Die günstigsten Konservierungstemperaturen sind:

Für Milch + 1 bis + 3 Grad Celsius bei ca. 75 Prozent relativer Feuchtigkeit.

Für Butter + 2 bis + 4 Grad Celsius bei ca. 70 Prozent relativer Feuchtigkeit.

Für Käse hart + 1 bis + 3 Grad Celsius bei ca. 75—80 Prozent relativer Feuchtigkeit.

Für Käse weich — 2 bis + 2 Grad Celsius bei ca. 75—80 Prozent relativer Feuchtigkeit.

Temperatur und Feuchtigkeitsgehalt der Luft sind möglichst konstant zu halten.

Um angenehme Erscheinungen, wie muffigen Geruch usw. zu vermeiden, dürfen verschiedenartige Produkte, selbst wenn sie die gleichen Aufbewahrungsbedingungen erfordern, nicht in ein und demselben Raum untergebracht werden.

Es zeigt sich somit ohne weiteres die Überlegenheit der Kühlmaschine gegenüber der Verwendung von Natureis. Abgesehen von der Unabhängigkeit von Witterung ermöglicht die Kühlmaschine die Einhaltung jeder gewünschten Temperatur und vor allem jeden erforderlichen Grad von Trockenheit der Luft. Ein ganz besonders wesentlicher Vorteil ist die große Reinheit der Luft, da beim Vorüberstreichen der Luft an den Kühlflächen der überschüssige Wasserdampf in Form von Reif niedergeschlagen wird und damit auch Bakterien und Unreinigkeiten gebunden werden. Bei Verwendung von Eis dagegen kann Temperatur und Luftfeuchtigkeit nicht in dem wünschenswerten Maße abgestimmt werden, zudem werden beim Schmelzen des Eises die zuvor gebundenen Bakterien frei und tragen zur Verunreinigung der Luft bei.

Noch besser zeigt sich die Überlegenheit der Kühlmaschine als Hilfsmittel bei der Erzeugung der Molkereiprodukte.

Grundregel jeder Milchwirtschaft ist, die Milch zu reinigen, zu lüften und zu kühlen und zwar soweit zu kühlen, daß das Temperaturminimum der Milchsäurebakterien erreicht wird. Der Kühlprozeß soll rasch erfolgen, da das natürliche Aroma und der reine Geschmack sich umso länger erhalten, je schneller und tiefer die Abkühlung erfolgte. Soll die Milch entrahmt werden, geschieht dies zweckmäßig bei mittleren Temperaturen. Die Entrahmung geht zwar etwas langsamer vor sich, dagegen fällt die Quantität des erzielten Rahmes größer aus und gleichzeitig wird der Rahm zum Butterungsprozesse am besten vorbereitet. Wenn auch bei Beginn der Butterung wieder eine Anwärmung auf normale Temperatur erfolgen muß, so wird die Qualität und Haltbarkeit der Butter doch durch die Abkühlung des Rahmes bestimmt. Die fertige Butter enthält umso weniger Wasser, je niedriger die Anfangstemperatur des Rahmes im Butterfaß ist. Der geringere Wassergehalt bedingt andererseits höheren Fettgehalt und größere Haltbarkeit. Zum Abspülen der an der Butter haftenden Milch soll nur kaltes, reines Wasser verwendet werden, das durch eine Kühlmaschine auf ca. + 7 Grad Cels. gekühlt ist, die Verwendung von Eisschmelzwasser ist schon wegen der Verunreinigungen des Eises zu verwerfen. Auch bei der Weiterverarbeitung der Butter, dem Kneten, ist eine Abkühlung auf ca. + 8 Grad Cels. vorteilhaft, da dabei dieser Prozeß besser vor sich geht.

Bei der Käsefabrikation wird der Reifungsprozeß durch die Kälte zwar etwas vergrößert, dagegen wird der Geschmack und die Textur des bei niedrigen Temperaturen gereiften Käses besser als desjenigen, der bei normalen Temperaturen zur Reifung gebracht wurde. Nach Versuchen, die in Wisconsin angestellt wurden, war der Wohlgeschmack des Käses, der bei Temperatur unter 10 Grad Cels. gereift war, gleichmäßig mild und frei von jeder unerwünschten Eigenheit; selbst nach einer Aufbewahrungsdauer von 2 Jahren war kein scharfer Geschmack wahrnehmbar. Da durch Anwendung niederer Temperaturen eine verminderte Gewichtsabnahme und geringere Entwicklung von Schimmel, dabei erhöhter Wohlgeschmack, bessere Struktur und größere Haltbarkeit erzielt wird, ist der Marktwert und die Beliebtheit kaltgereiften Käses größer, sodaß die für die Kühlung aufgewendeten Kosten reichlich gedeckt werden. Bei fortschreitender Reifung soll die Temperatur allmählich erhöht und gleichzeitig der Feuchtigkeitsgehalt der Luft vermindert werden. Normaler Weise beginnt der Reifungsprozeß in einem Raum von ca. + 4 Grad Cels. und 90 Prozent Feuchtigkeitsgehalt und wird bei ca. + 8 — + 10 Grad Cels. und 80 Prozent Feuchtigkeit beendet. Infolge der bequemen Regulierbarkeit ist auch hier die Kältemaschine der Kühlung mittels Eis überlegen.

Die Kühlmaschinen im Molkereibetrieb werden fast durchgehend als Kompressionskältemaschinen ausgeführt, als Kühlmethode wird meist die indirekte Kühlung mittels Sole zu wählen sein, da speziell bei Milchkühlung der gesamte Kältebedarf auf 1—2 Stunden zusammen gedrängt ist. Durch die Kühlung mittels Sole ist es möglich, mit einer verhältnismäßig kleinen Maschinenanlage auszukommen, da im Salzwasser beträchtliche Kältemengen aufgespeichert werden können. Von großer Bedeutung für die Wirtschaftlichkeit des ganzen Betriebes sind natürlich neben der Maschinenanlage die Wärmeaustauschapparate, die in mannigfacher Form und Konstruktion auf den Markt kommen.

Willst Du streichen allerhand
Schreib' an Firma A. V. Branth
Hamburg 8.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Das Urteil

der Kundschaft ist maßgebend!

Molkerei Gersdorf:
„Ich bemerke gleichzeitig, daß ich mit der Qualität der gelieferten Kannen zufrieden bin. Dieselben sind stabil und sauber gearbeitet."

Einkaufsgenossenschaft Düsseldorf:
„Nachdem unser Kannenabschluß mit Ihnen erledigt ist, teilen wir Ihnen mit, daß wir mit Ihrer Lieferweise, Konditionen uud vor allen Dingen mit der Qualität sehr zufrieden sind. Ganz besonders ist uns gegenüber anderen Fabrikaten die Schwere und die tadellose Verzinnung aufgefallen."

Molkerei Elberfeld:
„Die von Ihnen gelieferten „Vulkan"-Kannen sind sehr gut. Sie vereinigen alle Vorzüge in sich, die eine Transportkanne haben muß: Schwere Qualität, gute und saubere Verarbeitung, haltbare Verzinnuug. Ich werde Sie gern empfehlen."

Damit auch Sie einen Versuch machen können, verkaufen wir, solange Vorrat:

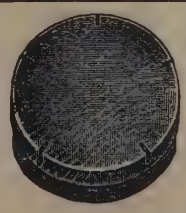
„Vulkan"-Steckdeckelkannen
20 Liter, zu Mk. **11,—**
„Vulkan"-Bügelverschlußkannen
20 Liter, zu Mk. **12,50.**
Sämtliche anderen Größen und Molkereigeräte entsprechend billig.

Engelhardt & Co., G. m. b. H., Düsseldorf 31
Industriestraße 4. Telephon 9184 und 1016.

Wilh. Steffen
Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N.1 i. Holst. gegr. 1843

Liefere seit 46 Jahren Holzschuh- und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.

Oelkuchen u. Mehle
liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität
Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675



Holzspanschachteln
und
Käsehorden
kaufen Sie am billigsten beim Hersteller.

Heinrich Bauermeister, Clauen
b. Hohenhameln
Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.

Achtung! Junger, strebsamer Gehilfe

4 Jahre in Molkerei, sowie etwas in Käserei u. Abrechnungswesen ertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zu ofort Dauerstellung, evtl. da, wo Ausbildung als Kraftfahrer möglich t. Angebote erbittet (5405

Hans Schroeder. Molk.-Gehilfe, Coswig, Sa.

Junger Gehilfe

0 Jahre alt, zuverlässig und fleißig, sucht zum 15. 10. 25. Stellung, m liebsten in Harzkäserei mit Lübbers Automat. Suchender ist an lbständiges Arbeiten gewöhnt. Gute langjährige Zeugnisse stehen ur Verfügung. Gefl. Angebote erwünscht (5481

Nowaczek, Morischau bei Wartha, Kreis Glatz.

Junger, tüchtiger, erster Käser

5 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Okt. evtl. einige age später passende Stellung. Selb. ist vertraut mit Kessel, Maschinen, utterei, Milchannahme und Ausgabe, Untersuchungswesen, firm in der erstellung eines marktfähig. Camembert, Brie, Münster, Tilsiter, Romadur, Delikateßkäse usw. Molk.- u. Käs.-Schule mit gutem Erfolg abolviert. Diejenigen Molkereien u. Käsereien, denen an einer tüchtigen, rebsamen ersten Kraft gelegen ist, wollen sich gefl. mit Gehaltsangabe n mich wenden. (5323

Hans Schramm, Oberkäser, **Camembert-Industrie Oettingen**, Bay.

Bis 2000 Mk. Kaution

tellt früherer Molkereibesitzer bei Ueberlassung eines Kutscher-, Milchfahrer- oder sonstigen Postens. Mit llen Arbeiten vertraut, zuverlässig und vertrauenswürdig. Kleine Wohnung erwünscht. Angebote unter I. 5286 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe

cht sofort oder 15. Oktober dauende Stellung. Gefl. Angebote bittet (5449

Joseph Muschner, Zirkwitz, Kr. Trebnitz, Schlesien.

Tüchtiger, solider

Gehilfe

cht zum beliebigen Antritt Stelung. Werte Angebote sind zu chten unter 5523 an diese Ztg.

Suche für einen (5497

jungen Mann

us guter Familie, 21 Jahre alt, rot., welcher 4 Klassen Realschule esucht hat, gute kaufm. Kenntn. esitzt und sich vor keiner Arbeit heut, zu sofort Stellung als **Lehrng**, wo demselben gründliche Ausildung zuteil wird. Gefl. Off. erb.

Konrad Reim, Molkereibesitzer, Windsheim, Mittelfranken.

Wo findet ehrlicher, strebsamer Hilfe Stellung? An flottes, sauberes Arbeiten ist er gewöhnt und it allen Betriebsarbeiten gut verraut. Er möchte sich, da auf hies. telle 3 Jahre tätig, gern veränd., otl. in Käserei, wo weitere Ausildung möglich sehr angenehm. ntritt kann 15. Oktober erfolgen. Werte Angeb. erbittet **E. Plath** in **Dampfmolkerei Kumilsko**, Ostpr.

Junger Gehilfe, 18½ Jahre, der n sauberes Arbeiten gewöhnt ist, cht z. weiteren Ausbildung zum . 10., evtl. einige Tage später anenehme Dauerstellung. Kenntnisse . Camembert- u. Brie-Käserei voranden. Angebote erbittet (5472

Erwin Krull, Molkereigehilfe, **Molkerei Oldenburg-Eversten.**

Junger Mann

9 Jahre, sucht Stellung für sofort n Molkerei als **Milchkutscher** oder hnlichen Posten. Werte Angebote ind zu richten an (5477

Hermann Böhme, Prittitz, Kreis Weißenfels.

Wir suchen für ein. empfehlenswerten (5501

jungen Mann

zum 15. Oktober anderweitig Stellung als 1. Gehilfe, Obermeier u. s. w., jedoch nicht Bedingung. Da er mit allen Facharbeiten vertr., können wir denselben jedem Kollegen empfehlen. Er ist in der Lage, einen gleichmäß. Käse herzustellen und eignet sich auch für Käserei. Angeb. mit Gehaltsang. an den

Molk.-Gehilfen Fritz Schneider Großtinz, Kreis Liegnitz.

Wir suchen für einen fleißigen, sauberen (5502

jungen Mann

welcher 2 Jahre hier war und zum 1 November anderweitig Stellung als 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Derselbe ist mit all. Facharbeit. vertr., führt Reparat. selbst aus. Wir können den jung. Mann jedem Kollegen empfehlen. Angeb. mit Gehaltsangaben an die **Molk.-Gen. Großtinz**, Kr. Liegnitz.

Suche für meinen Sohn,

15½ Jahre alt, groß und kräftig, Mittel- und Handelsschule besucht eine (5515

Lehrstelle

in Meierei, wo hauptsächlich Tilsiter und Camembert hergestellt werden. Antritt sofort oder später.

Karl Güßler, Meiereigeschäft, Harburg a. Elbe, Bansenstraße 8.

Suche Stellung

zum 15. 10. Bin 24 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, gelernter Klempner u. Schlosser. Gefl. Angebote erbittet

Edgar Thöle, 5499
Molkerei Rhaden in Westf.

Zum 15. Oktober oder etwas sp. suche für 19jährige (5500

Meierin

Stellung für Butterei und Hilfe im Haushalt.

Krüger, Betriebsleiter, **Barmke** Braunschweig.

Suche für eine tüchtige **Meierin**, mit allen Facharbeit. best. vertr., Stellung. Angeb. an (5299

A. Möller Lübben, N.-Lausitz.

Alleinst. erf. Molkereiverw.-Wwe. (westpr. Verdrängte) sucht zu bald od. später Stellung zur Führung frauenlosen Molkereihaush., Buttern kann mit übernomm. werden. Ang. u. Nr. 5474 a. d. Zeitung erb.

Junges Mädchen,

erfahr. in Stenographie, Schreibmasch., Buchführg., sow. all. Kont.-Arb., s., gest. auf gute Zeugn., z. 1. 10. evtl. früh., Stellg., am liebst. in größ. Molkerei, da bereits in solch. tätig, mögl. mit fr. Station. Ang. u. **A. Z. 5174** an ds. Ztg.

Obermeier,

energisch u. gewissenhaft, 26 Jahre alt, sucht zum 15. Oktober Vertr.-Stellung. Selbiger ist in hiesiger Stadtmolkerei als solcher tätig und mit allen Arbeiten vertraut. Auch in Käserei erfahren. Molkereischule absolv. Ang. m. Gehaltsang. erb.

Rudolf Troß, Obermeier, Schneidemühl, Ackerstr. 52. 5419

Suche für meinen

Obermeier

Mitte 20er, welchen ich in jed. Beziehung als einen sehr tücht., ehrl. u. sehr soliden jg. Mann jed. Kollegen nur empfehl. kann, Stelle u. bitte ich, sich mit mir in Verbindg. zu setzen. Erbitte Angeb. u. 5172 an diese Zeitung.

Suche für eine anst. ehrl. Frau Stellung in Molkerei als **Verkäuferin oder als Wirtschafterin**, Kaut. vorh. Schles. bevorz. Gefl. Angeb. sind zu richten an **B. Groß, Liegnitz**, Gustav Adolfstraße 28. (5480

Nach Schluß eingegangen:

Milchkühler, kupfern., 2000 Liter Leistung, rund, 20 m **Treibriemen**, 12 cm br., 5 mm stark, i. allerb. Zustande geg. Nachn. u. Höchstgebot preiswert verkäuflich. Offert. unter **1925 hauptpostlagernd Kassel.**

Biete an zur laufenden wöchentl. Lieferung von ca. 2000 Stück

Vollfette Dessertkäse

ca. 150 Gr. in Stanniol, Spansch. u. Etikett, p. Schachtel 32 Pfg.

Vollfette Dessertkäse

ca. 120 Gr. nur in Stanniol, mit feiner Etikettierung, p. Stück 28 ₰ gegen Nachnahme oder ff. Bankreferenzen. Angebote von zahlungsfähigen Abnehmern erb. unt. **Dessertkäse 5508** an diese Zeitung.

Gut eingeführte Vertreter bei hoher Provision gesucht.

Schlagsahne

garantiert schlagfähig und haltbar, jede Menge lieferbar. (5462

Centr.-Molkerei Pustleben a. Harz.

Habe lauf. abzugeben prima

Handkümmelkäse

aus reinem Quarg, Kiste 60 Stück ca. 8 Pfund netto, 4,80 *M.* Versd. gegen Nachnahme. (5506

Altmärkische Käserei Kruse, Salzwedel.

Ca. 30 000 (5466

Camembert-Holzspanschachteln

100/35, **ca. 16 000**

Camembert-Pappschachteln

80/26, wegen Aufgabe der Camembertkäserei preiswert zu verkaufen.

Molkerei Freiburg, Bez. Hamburg.

Feinste Tafelbutter

im Faß oder Postkolli zu 10 ℔ üb. Berliner Höchstnotiz gegen Vorkasse oder Nachnahme abzugeben. Angebote unter 5504 an ds. Ztg.

Ein runder Kühler,

500 Liter Leistung, fast neu (5512

ein Vorwärmer

unterer Antrieb, Leistung 2000 L., in gutem Zustande

ein Sturzbutterfaß,

40—50 Liter Verbutterg., betriebsfähig, wegen Betriebsvergrößerung sofort zu verkaufen.

Molkerei Weißwasser, O.-L.

Wöchentlich 3—4 Tonnen Butter,

frei, erste Sendung Nachnahme.

A. gr. Darrelmann,
Dampfmolkereien, Werlte.

3 Zentner feinste

Süßrahmbutter

zu 5,— *M* über Berliner Höchstnotiz ab Station auf Jahresschluß abzugeben. Probetonne Nachnahme. Angebote unter **A. Z. 5469** an ds. Zeitung.

Pa. Molkereibutter

einige Zentner zu 12 Mk. üb. Berliner Höchstnotiz ab Station auf Schluß abzugeben. Probetonne Nachnahme. Angebote unter **A. B. 5475** an diese Zeitung.

4 Zentner Zentrifugenbutter

zu je 3 Mark unter Berlin. Höchst-Notiz ab Station für regelmäßige Lieferung abzugeben. Probetonne gegen Nachnahme. Angebote unt. **W. T. 5476** an diese Zeitung.

Speisequarg

süß und streichbar, jeden Posten abzugeben, einschließl. Faß **35 Mark,** Nachnahme. (5459

Centr.-Molkerei Pustleben a. Harz.

12 Prozent Zinsen!

Auf Molkerei in Prov. Hannover, **Feuerversicherung 64 000 Mk.,** suche eine **erststellige** Feingoldhypothek von **8000 Mk.** Gefl. Offerten unt. **5505** an d. Ztg. erbet.

Tilsiter Käse-Fabrik und Groß-Handlung

des Ostens, gut fundiert, **sucht tüchtige Vertreter.** Gefl. Angebote unter **5489** an diese Ztg.

Wir können aus laufenden Eingängen noch größere Quanten garantiert frischen, metallfreien (5415

Sauermilch-Quarg

abgeben.

Wöhler & Laackmann, Freyburg a. Unstr.
Telefon 182.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 29. Septbr. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: stetig.

Privat-Berichte.

Berlin, 26. September. Bericht von Gust. Schulze u. Sohn. Über den Verlauf des dieswöchentlichen Geschäftes läßt sich wenig Neues berichten. Die Produktion hat immer noch nicht zugenommen und bleiben die Anlieferungen so klein, daß der Konsum, obwohl derselbe, wie bereits in unserem letzten Bericht erwähnt, schwächer geworden ist, nur schwer gedeckt werden konnte. Unser Markt schließt daher in fester Stimmung zu unveränderten Preisen. Hamburg meldet einen guten Markt und erhöhte die Notierung um 4,— ℳ auf 198—200 ℳ. Die auswärtigen Märkte berichten heute wieder unverändert fest, nachdem Anfang der Woche von Kopenhagen ruhigere Nachrichten vorlagen. Die Notierung wurde doch unverändert belassen, während Malmö die Preise um 5 Kronen herabsetzte. Estland hält an seiner hohen Forderung fest und kann nur kleine Posten abgeben. — Schmalz. Festere Meldungen aus Amerika mit weiter erhöhten Forderungen bedingten auch hier ein neues Anziehen der Preise.

Leipzig, 26. September. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Lustlos und träge zeigt sich die Stimmung auf dem hiesigen Buttermarkte. Unverständlich erscheint es daher, daß auf einmal die nordischen Märkte so günstig liegen sollen, zumal doch auch Holland dringende und niedrige Offerten macht. Der Absatz der dänischen Butter ist unter solchen Umständen stark zurückgegangen und wenn Dänemark in England wirklich höhere Preise verlangt und erzielt, wird sich die dänische Butter dem deutschen Buttermarkte entfremden. Die Bevölkerung in Deutschland ist auf Preisabbau eingestellt und wird alle Anstrengungen machen, um sich gegen die Luxuspreise zu wehren, so lange sich Gelegenheit bietet, zu billigeren Preisen zu kaufen. Der Butterhandel hat bei der dänischen Preisbewegung einen schweren Stand, zumal ja auch nun der Zoll von 11,25 ℳ p. Zentner vor der Türe steht. Hier erscheint eine Preiserhöhung trotz des Zolles auch für nächste Woche als ausgeschlossen.

Dresden, 26. September. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Das Buttergeschäft ist seit unserem letzten Bericht noch etwas ruhiger geworden. Erwähnenswert ist, daß die deutschen Molkereien kaum mehr liefern, als in der Vorwoche. Die feinsten Sachen haben, da leider nur wenig am Markt sind, schlanken Absatz, während für IIa Qualitäten kaum Nehmer zu finden sind.

London, 28. September. Unter normalen Verhältnissen würden jetzt mehrere Dampferladungen neuer australischer Butter unterwegs sein, die gegen Ende Oktober hier eintreffen würden, doch hat der Streik der Seeleute in den australischen und neuseeländischen Häfen die Abfahrt verzögert, und die Neueingänge dürften daher viel später als erwartet herankommen. Infolgedessen müssen die Vorräte in den Gefrierhäusern stärker als gewöhnlich in Anspruch genommen werden, und koloniale Butter trägt daher große Festigkeit zur Schau. Feinste neuseeländische Butter war diesmal lebhaft begehrt und extra feine Posten erzielten bis zu 222 Sh., also nur 2 Sh. weniger als feinste dänische. Auch für australische Ware bester Qualität bestand gute Kauflust, infolge deren die Notiz auf 206—210 Sh. für ungesalzene Butter dieser Herkunft anzog. Von dänischer Ware gingen im hiesigen Hafen 2845 Faß ein. Der Markt entwickelte Festigkeit und der Preis greifbarer Butter lautete 224 Sh. Für holländische Butter machte sich nur bescheidener Begehr zu 214—216 Sh. für Rahmbutter geltend. Irische wird in bescheidenen Quanten angeboten, doch von russischer und sibirischer kamen größere Mengen heran, unter denen feinste Sorten zu 182—184 Sh. bereitwillige Käufer fanden. Auch von argentinischem Produkt ist ausreichendes Angebot vorhanden und 22 500 Kisten solcher befinden sich schwimmend auf England. Die Notiz feinster Sorten stieg auf 184—190 Sh. Auf dem Liverpooler Markt war koloniale Butter 6—10 Sh. teurer. Dänische und irische neigte gleichfalls nach oben, während in Manchester infolge gesteigerter Eingänge aus Dänemark und Schweden matte Tendenz zu verzeichnen war. Tms.

Käse.

Dresden, 26. September. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Na chdem vorübergehenden allgemeinen Aufflackern des Weichkäsegeschäftes ist wieder eine ruhigere Situation gefolgt und es scheint doch, daß die Erzeugung größer ist als die Absatzmöglichkeit. Ob sich unter diesen Umständen die Preise halten werden, ist fraglich. Erstklassiger bayerischer Emmentaler ist weiterhin gut gefragt. In Edamer bleibt der Konsum abgeschwächt. In Camembert ist das Geschäft auch ruhiger. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen pro Zentner: Pa. echter Emmentaler 170—173 ℳ, pa. bayer. Emmentaler, vollfett 155—160 ℳ, Limburger 20 proz. 90—92 ℳ, Stangenkäse 20 proz. 93—98, 40 proz. 120 bis 135 ℳ, Romadur 20 proz. in Stann. u. Etikett 112—115 ℳ, Romadur 40-proz. in Stann. u. Etikett 125—140 ℳ, Weißlacker, vollfett 135—140 ℳ, pa. holl. Edamer, vollfett 128 ℳ, pa. echter Roquefort 160 ℳ, pa. dän. Edelpilzkäse, vollfett 155 ℳ, pa. Camembert in Stann. u. Holzschachtel, ca. 125 Gr., 32—38 ₰ p. Stück, pa. Camembert in Stann. u. Holzschachtel ca. 400 Gr. 1/1 bis 8/8 teilig, 1,05—1,15 ℳ p. Stück.

London, 28. September. Da die Vorräte von neuseeländischem Käse jetzt ihrer Erschöpfung entgegengehen, und eine Verzögerung der neuen Eingänge zu erwarten steht, macht sich für kanadischen Käse gesteigerter Begehr bemerklich, infolge deren die Preise um 2—3 Sh. anzogen. Aus Kanada wurden ebenfalls Kabelmeldungen über feinste Tendenz empfangen, und feinster weißer wie farbiger Käse war nicht unter 112—114 Sh. erhältlich. Der gleiche Satz galt für neuseeländischen Käse, von dem sehr wenig vorhanden ist. In Sympathie mit kolonialem Produkt trug auch kontinentaler Käse Festigkeit zur Schau, namentlich da die Eingänge sehr bescheiden waren. Von dänischem Käse wurden nämlich nur 5591 Kisten und 3560 Stück losen Käses empfangen. 40 proz. Edamer galt 110—1 Sh., 45 proz. Gouda 118—120 Sh. und 40 proz. 110—114 Sh. Infolge g ringen Angebots trägt italienischer Gorgonzola große Festigkeit zur Scha Auch französischer Camembert ist knapp und sehr fest im Preis. Englisch Farmerkäse blieb unverändert, doch neigen die Preise unverkennbar Gunsten der Verkäufer.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 28. Sept. Berliner Kartoffelpreise. Mitgeteilt von d Landwirtschaftskammer (Erzeugerpreise) in Rm. und je Zentner: Wei Kartoffeln 1,70, rote Kartoffeln 1,80, gelbfleischige Kartoffeln 2,15, F brikkartoffeln 8—9 ₰ pro Stärkeprozent. (Die anderen Sorten sind nic notiert).

Berlin, 28. Sept. Die Chikagoer Depeschen lauteten weiter flau u im Anschluß hieran war auch Liverpool matter. Die nordamerikanisch Cif-Forderungen zeigen neue Preisermäßigungen, während Argentini angesichts seiner geringen Absatzmöglichkeit keinen Anlaß hatte, die Fo derungen herabzusetzen. Hier ist das Inlandangebot an Weizen klei während die Exportnachfrage weiter fortbestand. Die Lieferungsnoti rungen stellten sich etwas niedriger, für Oktober weniger als für spät da für nahe Lieferung einige Deckungsnachfrage stützte. Roggen war m mäßigem Angebote auf Abladung aber auch geringer Kauflust abg schwächt. Lieferung stellte sich bei dem durch den geringen Börsenbesu veranlaßten kleinen Umsatz infolge der allgemeinen matteren Tende niedriger. Gerste hat wenig veränderte Geschäftslage. Hafer ist ruhi Mehl leidet andauernd an schwierigem Absatz. Futterartikel still. — A Frühmarkt lauteten die amtlichen Notierungen loko frei Waggon od ex Wagon per 1000 Kg. in Reichsmark: Hafer, guter, 204—210, mittler 200—203, Gerste 220—236, Wintergerste 208—215, Futterweizen 225—23 Platamais 208—214, kleiner Mais 245—250, Roggenkleie 108—112. Weizen märk. 202—207, Sept. 225,50, Okt. 224—225, Dez. 228,50, Rogge märk. 148—153, Okt. 182,50—181,50, Dez. 187—185, Sommergerste 206 b 230, Wintergerste 170—175, Hafer, märk. 172—180, Okt. 178,50—178, De 186—185,50, Weizenmehl 27,50—31,75, Roggenmehl 22—24, Weizenkle 10—10,50, Roggenkleie 9,20—9,50, Raps 345, Viktoriaerbsen 25—31, klein Speiseerbsen —, Futtererbsen 21—24, Wicken 24—26, Rapskuchen 15 b 15,20, Leinkuchen 21—21,50, Trockenschnitzel 11,40, Soyaschrot 20,30, Tor melasse 8—8,20, Kartoffelflocken 15,—.

Bremen, 28. Sept. Weizen: Manitoba 4, Okt.-Ablieferung 12,30, M nitoba-Futter- 8,70, Arima- 77—78 bez., Okt.-Abl. 12,30. Roggen: amer kanischer 10,50 zollfrei, deutscher 9,20 zollfrei, russischer 8,80. Gerste: am rikanische Malzgerste 8,05, donaurussische 8,05. Hafer: Amerika whit clipped 9,35 zollfrei. Mais: La-Plata- 10 zollfrei.

Bremen, 28. Sept. Am Schweinemarkt waren aufgetrieben 176 Stück. Die Preise stellten sich für ½ Kg. in Reichspfennigen: e. 85—8 für 615, 2. 83—84 für 595, 3. 80—82 für 319, 4. 75—79 für 128. Hand langsam.

Die
Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebes

hängt nicht zuletzt vom zweckmäßigen, vorteilhaften Einkauf der Bedarfsartikel, Maschinen u. Geräte ab.

Anerkannt gut und preiswert

kaufen Sie sämtl. Molkerei- u. Käsereigeräte u. -Bedarfsartikel vom gut empfohlenen, ersten Spezialgeschäft

Carl Mann / Hildesheim.

6

Soeben erschien:

Bakteriologie für die Molkereischule

von

Prof. Dr. W. Henneberg, Kiel

56 S. mit 52 Abbild. Preis 1.20 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. - Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 109 | Hildesheim, den 1. Oktober 1925. | 39. Jahrgang.

Inhalt.

eber Schweinerotlauf und seine Bekämpfung. Von Dr. M. Seelemann, Kiel.
runnenwasserversorgung in Molkereien.
ahnbrechendes Mittel gegen Schweineseuchen usw. und Maul- und Klauenseuche.
laschinen und Geräte. Unterwindfeuerung in Molkereibetriebe. — Die Tageslicht-Brille, ein neues Laboratoriums-Instrument für das Molkerei-Laboratorium.
ereine, Verbände und Genossenschaften. „Allgäu", Vereinigung der Schüler und ehemaligen Schüler der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt Wangen i. A.
undschau. Aenderungen des Lohnsteuerabzuges. — Aenderung der Invalidenversicherungs-Beiträge. — Irreführende Bezeichnung von Butter. — Verwendung von Steckdeckelkannen für regelmäßige Milchbeförderung. — Amerikanisches Vordringen in der deutschen Milchwirtschaft. — Verwässerte Buttermilch. — Verfälschte Milch. — Geschäftsjubiläum. — Vor einem neuen Milchkrieg in England. — Berichtigung. — Käsekontrolle in Schweden.
prechsaal. Rahmeis. — Sind die Berliner Butterauktionen für die Molkereien erwünscht? — Buttertransport von Ostpreußen im Sommer. — Mischbutter. — Die Behandlung der Treibriemen. — Zur Anschaffung einer Kühlmaschine.

über
Schweinerotlauf und seine Bekämpfung.

Von Dr. M. Seelemann, Kiel.

Vor kurzem in verschiedenen Nummern dieser Zeitschrift entaltene Erörterungen über die Notwendigkeit oder Nichtnotwendigeit einer Impfung der Schweine gegen Rotlauf geben mir Veranassung, zur Berichtigung und zur Aufklärung einige Ausführungen ber dieses für Schweinehalter bezw. -Züchter wichtige Kapitel zu achen. Die folgende Mitteilung dürfte wohl auch für Meiereiachleute von einigem Interesse sein, da in den Molkereien vielfach chweine gehalten werden, für die die verschiedensten Molkereirückände (Molken, Magermilch, Zentrifugenschlamm) ein gutes Futter arstellen.

Bekanntlich ist der Rotlauf eine akute Infektionskrankheit, die urch den Rotlaufbazillus verursacht wird. Dieser kommt — ebenso ie einige ihm nahe verwandte Abarten — in der freien Natur ußerordentlich weit verbreitet vor. Die Seuche tritt namentlich in en Sommermonaten meist als Stall- und Ortsseuche, zuweilen ber auch über größere Gebiete verbreitet, auf. Die Sterblichkeitsffer beläuft sich durchschnittlich auf etwa 60—65 Prozent. Somit t der wirtschaftliche Schaden durch Rotlaufinfektionen als recht beächtlich einzuschätzen.

Auch der Mensch ist für eine Rotlaufinfektion empfänglich. o wurden z. B. an der Universitätshautklinik in Berlin in den ahren 1919—1923 194 Fälle und in der Münchener Poliklinik im ahre 1923 allein 36 Fälle von Rotlauferkrankungen beim Menschen eobachtet. Der Rotlauf endet — im Gegensatz zum Verlauf bei chweinen — beim Menschen nur ausnahmsweise mit dem Tode. m übrigen bleibt die Erkrankung meist auf die Infektionsstelle gewöhnlich Hand, Arm, ein oder mehrere Finger) beschränkt, zueilen zieht sich aber die vollständige Heilung des Prozesses recht in ie Länge. Die Erkrankungen kommen namentlich bei Schlächtern or und solchen Leuten, die mit der Schlachtung von Schweinen zu un haben und bei Personen, die beruflich mit Fleisch umgehen, und war dann, wenn sie sich bei der Arbeit verletzen oder bereits eine Wunde haben. Ferner gelangen sie des öfteren bei Personen zur Beobachtung, die in Instituten und Impfstoffwerken im Laboratorium mit der Verabeitung von Rotlaufmaterial usw. beschäftigt nd. Schließlich hat man auch Infektionen festgestellt namentlich ei Frauen, die beim Hantieren in der Küche mit krankem Fleisch, Wild, Geflügel und Fischen in Berührung kommen. Hierbei wird ie Infektion (evtl. im Verlauf der Fäulnis) durch rotlaufähnliche Bazillen hervorgerufen, die aber wahrscheinlich mit dem echten Rotlaufbazillus vollkommen identisch sind, wie neuere Untersuchungen egeben haben. Die einzelnen Arten lassen sich jedenfalls bakteriologisch nicht voneinander trennen und rufen auch klinisch die gleichen rscheinungen beim Menschen hervor wie die Rotlaufbazillen von otlaufkranken Schweinen.

Ein Unterschied in der Art der Infektion bei Mensch und Schwein besteht darin, daß beim ersteren eine Wundinfektion erzeugt wird, während beim Schwein die Erkrankung vom Magen- und Darmkanal (seltener von der äußeren Haut her) zustande kommt und auch die Ausscheidung der Bazillen mit dem Kot und Harn erfolgt.

Nach dieser kleinen Abschweifung über den Rotlauf beim Menschen wollen wir zum eigentlichen Thema zurückkehren.

Wie läßt sich nun der Rotlaufbazillus nachweisen? Man bedient sich dazu in erster Linie des Mikroskops. Bei rotlaufkranken Tiern bezw. bei an der Seuche verendeten Schweinen finden sich die Bazillen als feine, dünne, unbewegliche Stäbchen meist sehr reichlich im Blut, in den Nieren und in der Milz; in chronischen Fällen auch an den Veränderungen der Herzklappen.

Die Stäbchen sind sporenlos, besitzen aber trotzdem eine ziemliche Widerstandsfähigkeit in mancher Beziehung. In fauligen Substraten und im Erdboden, namentlich wenn diese alkalische Reaktion aufweisen, können sie sich monate- und jahrelang lebensfähig erhalten. Man nimmt sogar an, daß das regelmäßige, alljährliche Vorkommen des Rotlaufs in bestimmten Ställen und Ortschaften auf ein Überleben der Erreger von einer Seuchenperiode zur anderen zurückzuführen ist. Das ständige Auftreten und Wiederkehren des Rotlaufs in solchen Gegenden glaubt man auch gewissen Bodenverhältnissen (Sand oder Lehm), in denen sich die Bazillen lange halten können, zuschieben zu müssen.

Die Krankheitserscheinungen beginnen in der Regel mit plötzlichem Fieber (bis zu 42—43 Gr. Cels.), Mattigkeit, Schwellung der Augenlider. Ein weiteres Symptom ist Verstopfung, später Durchfall. Als charakteristisches Zeichen tritt vom 2. Krankheitstage ab Rotfärbung der Haut ein. Zumeist sind es zahlreiche Flecken, anfangs hellrot, später in blaurot übergehend. Allmählich fließen diese zusammen, bis mitunter die gesamte Körperoberfläche mehr oder weniger rot gefärbt ist. In weit über der Hälfte der Fälle erfolgt der Tod nach wenigen Tagen, wenn nicht rechtzeitig eine spezifische Behandlung eingeleitet wird.

Die eben beschriebene Form des Rotlaufs ist die schwerere, bei der es zu einer Überschwemmung des Blutes mit Bazillen kommt. Von ihr ist die mildere Form zu unterscheiden, die sogen. „Backsteinblattern" oder das „Nesselfieber". Hierbei ist das Allgemeinbefinden der Tiere fast gar nicht oder nur sehr wenig gestört. Dann sieht man — mehr oder weniger über den Körper verbreitet — viereckige, seltener rundliche, leicht erhabene Flecken am Körper auftreten. Bei dieser Form kommt es selten zu einem Übertritt der Bakterien ins Blut. Sie geht in der Regel in Heilung über. Bei beiden genannten Rotlaufformen ist aber die Möglichkeit vorhanden, daß sie in ein chronisches Stadium übergehen. Jüngere Tiere bleiben — scheinbar genesen — im Wachstum zurück und sterben oft früher oder später eines plötzlichen Todes.

Aus diesem Grunde ist es notwendig, sich gegen die Seuche mit den zu Gebote stehenden Mitteln zu wehren. Glücklicherweise gehört der Rotlauf zu denjenigen Infektionskrankheiten, die sich durch eine spezifische Behandlungsmethode wirksam bekämpfen lassen. Man muß berücksichtigen, daß längst nicht alle durch Bakterien verursachten Krankheiten des Menschen und der Tiere erfolgreich behandelt werden können. Beim Rotlauf ist das aber der Fall. Mit glänzendem Erfolge haben sich spezifische Heil- und Schutzimpfungen seit vielen Jahren zur Bekämpfung des Schweinerotlaufs bestens bewährt.

Bei den sog. Heilimpfungen, wenn also die Seuche bereits ausgebrochen ist, kommt das Rotlaufserum, das gewöhnlich von Pferden in besonderen Impfanstalten oder Serumwerken unter peinlichster Sorgfalt gewonnen und hergestellt wird, zur Anwendung. Dieses Serum unterliegt einer staatlichen Prüfung. Viele bereits erkrankte Tiere lassen sich durch rechtzeitige Impfung mit

Heilserum retten. Eine günstige Heilwirkung wurde beobachtet in 80—90 Prozent.

Auch die Wirkung der Schutzimpfung ist allgemein als sehr befriedigend zu bezeichnen. Bei diesem Verfahren erhalten die Schweine zur Vorbeuge im Frühjahr nach der Serumdosis ein bestimmtes Quantum Rotlaufbazillenkultur eingespritzt, wodurch den Tieren ein Schutz von etwa 6 Monaten verliehen wird. Durch eine zweite nach 14 Tagen zu erfolgende Impfung mit Kultur allein läßt sich die Schutzimpfung auf rund 1 Jahr ausdehnen. Die Impfung ist in erster Linie in gefährdeten Beständen, in denen regelmäßig Rotlauf aufzutreten pflegt, ausführen zu lassen und dann natürlich bei allen Tieren des Bestandes.

Es wären noch ein paar Worte über etwa auftretende Impfschädigungen hinzuzufügen, von denen auch in der Molkerei-Zeitung (Nr. 94) die Rede war. Selbstverständlich sind sie nicht völlig ausgeschlossen. Die Zahl der Fehlresultate ist jedoch, wie alljährliche Statistiken ergeben haben, äußerst gering. Mit gewisser Gefahr ist allerdings die Impfung mit Kultur verbunden, wenn die zu impfenden Tiere mit chronischer Schweineseuche oder Schweinepest behaftet sind. Es ist erwiesen, daß die genannten beiden Seuchen nach der Rotlaufimpfung akut werden können. Dann kommen Todesfälle vor. Denn es ist zu berücksichtigen, daß die mit Serum und Rotlaufkultur schutzgeimpften Schweine eine ganz geringgradige Rotlaufinfektion durchmachen, die nichts schadet, vielmehr einen sicheren Schutz für die oben genannte Zeitdauer hinterläßt. Diese leichte Infektion kann den Anstoß zu einem Hervortreten der Schweinepest und Schweineseuche geben. Deshalb ist bei der Impfung darauf zu achten, ob diese beiden Seuchen etwa vorliegen.

Ich möchte noch einmal hervorheben, daß in jedem Jahre auf diese Weise Hunderttausende von Schweinen gegen Rotlauf von unsern Tierärzten in der Praxis mit bestem Erfolge teils schutzgeimpft, teils heilgeimpft werden. Nach den langjährigen Erfahrungen der Wissenschaft und Praxis möchte ich jedem Schweinehalter empfehlen, seine Schweine, falls die Seuche in der betr. Gegend heimisch ist, in jedem Frühjahr vom Tierarzt impfen zu lassen. Der Impfstoff wird aus naheliegenden Gründen nur an Tierärzte abgegeben, ebenso wie Diphtherie-, Tetanus- und andere Heilsera nur von Fachleuten in Anwendung gebracht werden dürfen, zum Segen zahlreicher Patienten. Der Fachmann wird in jedem Falle, wenn er nur zu Rate gezogen wird, die Notwendigkeit oder Nichtnotwendigkeit und die Art der Impfung — ob Heil- oder Schutzimpfung — entscheiden.

Zum Schluß sei noch erwähnt, daß zur Vorbeuge und Bekämpfung des Rotlaufs nicht minder allgemeine hygienische Maßnahmen angebracht sind. Gegen die Verbreitung des Ansteckungsstoffes und Neuausbrüche der Seuche empfehlen sich Desinfektions- und Quarantänemaßnahmen. Alles, was die natürliche Widerstandsfähigkeit der Tiere erhöhen kann, ist — namentlich schon bei der Aufzucht der Ferkel — von großem Wert. Vorsicht ist immer geboten beim Zukauf von Tieren. Alle Kümmerer sind nach Möglichkeit auszumerzen. Bricht die Seuche aber dennoch aus — und sie läßt sich einfach in bestimmten Gegenden nicht oder schwer verhüten — dann Hände weg von allen möglichen und unmöglichen, leider nur allzu häufig angepriesenen Mitteln! Die Impfung ist heute immer noch allein das Richtige. Der Erfolg wird nicht ausbleiben.

Brunnenwasserversorgung in Molkereien.

Als das Molkereiwesen noch in den Kinderschuhen steckte und man somit auch noch nicht über dasjenige Maß von Erfahrungen hinsichtlich des Baues und Betriebes von Molkereien verfügte, wie es heutzutage der Allgemeinheit nutzbar gemacht werden kann, beging man bei der Errichtung einer Molkerei nicht selten den Fehler, die Frage der Beschaffung von genügendem Brunnenwasser nicht mit der nötigen Gründlichkeit zu behandeln. Die Bauplatzfrage erschien weit wichtiger als die Frage, ob auch Wasser in hinreichender Menge und von guter Beschaffenheit zur Stelle sei. Gewiß ist beim Molkereibau die Beschaffung geeigneten Baugeländes die erste Sorge, da Angebote von käuflichen Grundstücken nicht allzu zahlreich zu sein pflegen, die Auswahl darin also eine beschränkte ist; es stellen sich naturgemäß auch allerlei Schwierigkeiten in den Weg, ein geeignetes Grundstück zu erlangen: es soll in der Breite und Tiefe eine solche Ausdehnung haben, daß die Milchfuhrwerke genügend Platz zum An- und Abfahren vor bezw. neben dem Molkereigebäude, evtl. um das Gebäude herum, finden. Der Bauplatz soll auch nicht sumpfigen Untergrund haben, vielmehr muß dieser so beschaffen sein, daß das Mauerwerk nicht etwa späterhin durch aufsteigende Feuchtigkeit zu leiden hat. Auch soll der Platz so liegen, daß die Abwässer der Molkerei ungehindert abfließen können. Der beste Baugrund ist für eine Molkerei gerade gut genug.

Ist ein passender Bauplatz gefunden, so muß vor allen Dingen durch fachmännische Untersuchung des Bodens festgestellt werden, ob die für den Molkereibetrieb benötigte Mindestmenge Brunnenwasser auf dem ins Auge gefaßten Grundstück zur Verfügung steht. Führen die Erdschichten daselbst nur wenig Wasser und ist eine größere Wassermenge nur durch eine sehr kostspielige Brunnenanlage zu erzielen, so lasse man besser die Hände von dem Projekt, denn seine Ausführung erfordert so hohe Gesamtkosten, daß die Rentabilität des Unternehmens infolge hoher Zinsen und Amortisierung geschmälert wird. Wo die Verhältnisse es gestatten, der Molkerei durch Anschluß an ein gemeindliches Wasserleitungsnetz Wasser in genügender Menge zuzuführen, würde die Wasserfrage rasch gelöst sein, indessen kommt die Wasserentnahme aus einem Leitungsnetz in der Regel sehr teuer, weshalb die Benutzung eines eigenen Brunnens für die Molkerei entschieden vorteilhafter ist.

Kann man gesundheitlich einwandfreies Wasser in genügender Meng sowohl wie auch von möglichst niedriger Temperatur dem anzulegende Brunnen entnehmen, so ist eine der wichtigsten Vorbedingungen für ei gutes Funktionieren des Molkereibetriebes gegeben.

Es gibt viele ältere Molkereien, die der Brunnenangelegenheit seine Zeit gerade infolge Mangels an Erfahrung nicht das nötige Verständni entgegenbringen konnten. Überhaupt befand sich vor 30 Jahren der Tief brunnenbau längst nicht auf der heutigen Höhe seiner Technik. Alle dies Molkereien leiden, soweit sie nicht inzwischen zu kostspieligen Änderunge ihrer Brunnenanlage geschritten sind, um deren Wasserförderung zu er höhen, an dem Übelstande, daß sie, besonders in trockenen Sommermono ten, mit mehr oder weniger empfindlichen Wassermangel zu kämpfe haben, ja, hier oder da wohl auch haben alle Umbauten am Brunnen kein völlig befriedigende Besserung gebracht, so daß die betreffenden Molkerei heute noch zeitweilig an Wassermangel leiden bezw. nicht Wasser von ge nügend tiefer Temperatur zur Verfügung haben. Die Folge ist, daß si den gewonnenen Rahm nicht tief genug kühlen, infolgedessen auch kein Qualitätsbutter herstellen können, ganz abgesehen von dem Nachteil, de ihnen durch Minderausbeute an Butter entsteht, hervorgerufen durch z hohe Wärmegrade des verbutterten Rahmes.

Deshalb muß bei einem Molkereineubau stets die Losung lauten: Viel und möglichst kaltes Brunnenwasser!

Die Entwicklung des Molkereiwesens hat es mit sich gebracht, da man, um mit Erfolg den Milchversand nach den Großstädten pflegen z können, immer mehr zur Einrichtung von Tiefkühlanlagen in den Mol kereien übergeht. Bei ihrer Benutzung ist ausgiebige Verwendung vo Kühlwasser (zwecks Verflüssigung des im Kompressor verdichteten Gases erforderlich. Zu dem ist es aus wirtschaftlichen Rücksichten geboten, be Tiefkühlung von Milch und Rahm Brunnenwasser zur Vorkühlung z verwenden, da hierdurch eine bedeutende Ersparnis an Kälte erzielt wird

Zu den Molkereien, die infolge ungenügender Leistung ihres Brun nens mit allerlei Schwierigkeiten zu kämpfen hatten, gehört auch die Ge nossenschaftsmolkerei zu Strasburg, Uckermark. Als die Genossenschaft vo einiger Zeit ihre Betriebseinrichtung den neuzeitlichen Anforderunge entsprechend umgestaltete bezw. erweiterte, wurde die Verstärkung de Wasserförderung ihres Brunnens zur unabweisbaren Notwendigkeit. De Molkereifachmann wird nun ein vom Betriebsleiter der genannten Mo kerei, Herrn Direktor Fellmann, verfaßter Bericht über den Bau ihre neuen Brunnens interessieren, der erkennen läßt, welche Schwierigkeite die Genossenschaft zu überwinden hatte, um endlich mal zu einer wirkli befriedigenden Wasserversorgung zu gelangen. Wenn gleich die erforde lichen Brunnenarbeiten ein tüchtiges Stück Geld gekostet haben, so hat di Genossenschaft dafür aber die Gewißheit, daß sie hinsichtlich ihres Bedarf an Brunnenwasser fortan nicht mehr in Verlegenheit kommen wird; stel ihr doch jetzt dauernd Wasser in überreichem Maße zur Verfügung.

Ich lasse den lehrreichen Bericht, der jedem Mitgliede der Genossen schaft gedruckt übersandt wurde, hier im Wortlaut folgen:

Schon seit Gründung unserer Genossenschaft bestanden Schwierig keiten in der Wasserbeschaffung und waren zur Sommerzeit oft nur geringe Mengen an Wasser zur Verfügung, daß kaum der Dampfkessel da mit versorgt werden konnte.

Der eigentliche Kesselbrunnen befand sich dicht neben der Molkere in der Nähe des heutigen Maschinenhauses. Durch Bohrung wurde ve sucht, dem Kesselbrunnen Wasser zuzuführen. Dies mißlang vollständi da nur Ton erbohrt wurde. Darauf wurde versucht, das gebrauchte Wass durch eine Filtrationsanlage noch einmal brauchbar zu machen. Da Wasser hatte aber einen derart unangenehmen Geruch, daß wir beid Brunnen zuschütten mußten.

In dem heutigen Garten der Molkerei befand sich ein kleiner Kesse brunnen, aber auch dieses Wasser reichte für den Betrieb nicht aus. I Jahre 1894 wurde von dem damaligen Brunnenbaumeister Maillefe eine Bohrung bis auf 70 Meter vorgenommen. Laut Protokoll hat man Wasser genug für den Betrieb. Schwierig allein war auch die Fö derung des Wassers. Eine Wellenleitung von 40 Meter Länge dien für den Antrieb. Dieser Antrieb wurde das Schmerzenskind der Mo kerei und wiederum mußte man auf Verbesserung des Antriebes sinnen.

Um die Jahrhundertwende kamen die seuchenpolizeilichen Bestim mungen. Wasser durfte aus offenen Brunnen nicht entnommen werde Milch mußte auf 90 Grad erhitzt und, sollte sie haltbar sein, auf Wasse temperatur abgekühlt werden. An den Milchversand wurden größere An forderungen gestellt, auch sollte eine Eiskühlmaschine aufgestellt werde wir beabsichtigten sogar den Bau einer Flockenfabrik. Alles scheitert weil uns nicht genug Wasser zur Verfügung stand.

Um nicht von einer Pumpe abhängig zu sein, wurde im Jahre 19 ein zweiter Brunnen von 50 Meter Tiefe erbohrt. Diese Tiefe wurde g wählt, um nicht beide Pumpen aus ein und derselben Wasserschicht speisen. Wir erhielten aus beiden Pumpen ca. 7—8 Kubikmeter p Stunde. Wir stellten ein zweites Reservoir auf, um Wasser für den B trieb vorrätig zu haben und um auch von den vielen Störungen, die u der lange Wellenantrieb brachte, unabhängig zu sein.

Wenn wir durch die Erbohrung der beiden Brunnen wohl wußte daß in diesen Erdschichten genug Wasser vorhanden ist, so war es u bei unserer alten Anlage nicht möglich, die für unseren heutigen Betri notwendige Wassermenge zu gewinnen.

Die 40 resp. 50 Meter langen Gestängepumpen bewährten sich nic ebenso wenig die eingebauten Gazefilter. Die Gestänge rissen dauer durch Überanstrengung und die Filter setzten sich dermaßen zu, daß au nicht ein Tropfen Wasser hindurch ging.

Durch den Umbau unserer Molkerei (1923) wurden wieder höhe Anforderungen an unsere Brunnen gestellt und war die Wasserbeschaffu unsere größte Sorge.

Wir hatten immerhin mit einer Entfernung von 40 Metern zu re nen. Elektrische Energie kam für uns nicht in Frage, weil total unz verlässig, und so haben wir uns nach vielem Hin und Her zu der Anscha fung einer Mammutpumpe der Firma Borsig, Berlin-Tegel entschlosse

Der Luftkompressor wird direkt von der Antriebswelle angetrieb im Brunnen befinden sich nur die Luftsteigerohre.

Arbeiteten jetzt unsere Pumpen zu unserer größten Zufriedenheit, versagten die beiden Brunnen vollständig. Die Gazefilter waren dauer zugesetzt, sodaß wir aus der Reparatur nicht mehr heraus kamen. Al Versuche, das Wasser zu gewinnen, schlugen fehl, der ganze Betrieb li unter diesem Wassermangel. Die Kühlmaschine mußte abgestellt werde

Lagermilch konnte überhaupt nicht gekühlt werden und die Versandmilch kn sauer in Berlin an. Wir mußten Tag und Nacht pumpen, um nur Wasser für Kessel und Raumkühlung zu schaffen. Wieviel unnötige Kosten ur durch Mehrverbrauch an Kohlen, Öl usw. hatten, ergab unser Jahresricht zur Genüge. Änderungen mußten unter allen Umständen geschaffen rden.

Es wurden nun von den verschiedensten Brunnenbaufirmen Offerten geholt und wir zogen Erkundigungen ein über den praktischen Wert cher Anlagen. Wir fanden zugleich auch eine tüchtige Stütze in unserem herigen Brunnenmeister Karschny-Pasewalk, der uns uneigennützig auf ingel der verschiedensten Filter aufmerksam machte. Karschny kannte und und Boden und wußte, daß wir große Wassermengen für unseren trieb bedurften. Wir setzten uns schließlich mit der Firma „Bohr-, unnenbau- und Wasserversorgungs-Aktien-Gesellschaft, Grünberg in lesien" in Verbindung, da uns die Ausführung dieser Firma am zweckigsten und für unsere Bodenverhältnisse am geeignetsten erschien.

Nach den bisherigen Erfahrungen und Pumpversuchen können wir te nach Fertigstellung behaupten: „Wir haben das Richtige getroffen!"

Wir geben nun eine genaue Ausführung des Brunnens:

Vorerst wurde eine Baugrube von etwa 2,5 mal 2,5 mal 2,5 Meter öße ausgehoben. In diese wurden schwere Träger und Bohlen gelegt. äftige Verankerungsstangen wurden mit den Trägern verbunden und Baugrube wieder gefüllt und verstampft, nachdem das erste Bohrrohr gesetzt war. Auf diese Weise konnte eine Belastung für die Baurohre a ca. 100 000 Kg. geschaffen werden.

Gebohrt wurde bis 25 Meter Tiefe mit Rohren von 925 Millimeter rchmesser, von da bis 50 Meter Tiefe mit solchen von 850 Millimeter rchmesser und der Rest bis ca. 70 Meter Tiefe mit Rohren von 750 illimeter Durchmesser. Daß bei solchen Dimensionen besondere Werkgvorrichtungen erforderlich waren, versteht sich von selbst. Der Boden rde dabei aus dem Innern der Rohre herausgeholt und diese unter wendung von hydraulischen Winden mit Druck bis über 400 Atm. in n Boden eingepreßt. Des öfteren ergaben sich aus der Art der Bodenichten ganz erhebliche Schwierigkeiten und mußten u. a. auch Sprengen vorgenommen werden, um durch den harten Ton, durch Steine d eine Sandsteinschicht hindurch kommen zu können.

Das festgestellte Bodenprofil ist folgendes:

von 0,0 bis 0,6 Meter: Mutterboden,
von 0,6 bis 4,8 Meter: gemischter fester Ton mit Steine,
von 4,8 bis 17,0 Meter: graue steinige Lette,
von 17,0 bis 18,2 Meter: feiner toniger Sand,
von 18,2 bis 24,5 Meter: graue steinige Lette,
von 24,5 bis 25,0 Meter: Steinschicht,
von 25,0 bis 32,0 Meter: graue steinige Lette,
von 32,0 bis 34,0 Meter: Steinschicht,
von 34,0 bis 34,5 Meter: sandige feste Lette,
von 34,5 bis 38,5 Meter: Steinschicht,
von 38,5 bis 40,5 Meter: Sandsteinschicht,
von 40,5 bis 49,5 Meter: sehr feiner, etwas toniger Sand,
von 49,5 bis 51,3 Meter: harter Ton,
von 51,3 bis 52,2 Meter: sehr feiner toniger Sand,
von 52,2 bis 52,4 Meter: Steinschicht,
von 52,4 bis 55,0 Meter: feiner toniger Sand,
von 55,0 bis 57,0 Meter: feiner Kies,
von 57,0 bis 58,0 Meter: scharfer Sand mit Kies,
von 58,0 bis 58,6 Meter: Ton,
von 58,6 bis 63,5 Meter: sehr feiner toniger Schlief,
von 63,5 bis 64,0 Meter: feiner Sand,
von 64,0 bis 65,4 Meter: fester toniger Schlief,
von 65,4 bis 70,1 Meter: scharfer Sand mit Steinchen.
Dann folgt wieder Ton.

In die von 65,4 bis 70,1 Meter vorliegende wasserführende Schicht arde ein kupferner Patent-Gardefilter von 3,67 Meter Länge und 150 illimeter Durchmesser eingesetzt. In die von 55—58 Meter ein solcher m 2,3 Meter Länge. Ferner in die von 40,5 bis 49,5 Meter ein 9,44 eter langer kupferner Patent-Gardefilter von 150 Millimeter Durchesser, während die zwischen den einzelnen wasserführenden Schichten vorgnden unbrauchbaren Formationen durch dichte schmiedeeiserne Brunnrohre von 150 Millimeter Durchmesser ausgeschaltet wurden. Auf dem ersten Filter befinden sich 15,5 Meter Brunnenrohre von 165 Millimeter urchmesser und 22,7 Meter von 200 Millimeter Durchmesser, die von ten Brunnen wieder nutzbar gemacht wurden.

In die fertiggestellte Bohrung wurden nun vorerst Schüttungsrohre m 450 und 300 Millimeter Durchmesser eingesetzt, in welch letztere dann st der eigentliche Brunnen wieder genau zentrisch zu sitzen kam. Zwiyen Filter und 300 Millimeter Durchmesser-Brunnenrohren wurde eine obe Kieselpackung von 20 bis 35 Millimeter Korngröße eingebracht, ischen 300 und 450 Millimeter Durchmesser-Rohren kam Kies von etwa Millimeter Korndurchmesser und außen zwischen 450 und 750, bezw. 0 und 850 Millimeter Durchmesser-Rohren feiner Kies zur Anwendung. ierauf wurden sämtliche Bohr- und Schüttungsrohre aus dem Boden ntfernt, sodaß jetzt das Wasser von allen Seiten frei durch die Kiesackungen und den Filter in den Rohrbrunnen eintreten konnte.

Die Patent-Gardefilter sind ganz eigenartig durchgebildet, indem e 10 mal 13 Millimeter großen Öffnungen nicht ganz herausgestampft nd, sondern nur an 3 Seiten ausgeschnitten, während der so entstehende appen um die obere Kante schräg nach außen gedrückt ist. Auf diese Weise entstehen Abweiser, durch welche die innere grobe Kiesschüttung im bstand von etwa 10 Millimeter von den Öffnungen gehalten wird, so aß so ein freier Wassermantel um den Filter entsteht, wodurch große Wassereintrittsflächen erreicht werden und dem Versetzen derselben durch isenschlamm pp. vorgebeugt wird.

Der Wasserspiegel stellte sich in Ruhe 15 Meter unter Gelände ein nd senkt sich bei voller Leistung von ca. 20 Kubikmeter pro Stunde auf Meter ab Gelände gemessen ab. Bei Außerbetriebsetzung der Pumpe eigt der Wasserspiegel aber sofort wieder auf seinen ursprünglichen tand an.

Sollte der Brunnen nach langer Betriebsdauer in seiner Ergiebigeit einmal nachlassen, so kann derselbe durch Spülung mit Dampf oder uft wieder auf die ursprüngliche Leistung gebracht werden. Überdies efinden sich Tausende derartiger Brunnen schon jahrzehntelang in Betrieb, ohne daß irgend welche Instandsetzungsarbeiten daran vorzunehmen waren.

Erscheinen auch die Herstellungskosten des Brunnens auf den ersten Augenblick etwas hoch, so stellt sich die Brunnenanlage doch im Gebrauch wesentlich billiger als bei den bisher gehabten primitiven Anlagen, zumal nun reichlich Wasser verfügbar ist.

Eine Molkerei ohne Wasser ist eben ein Unding!

W. Petersen, Prenzlau.

Bahnbrechendes Mittel gegen Schweineseuchen usw. und Maul- und Klauenseuche.

Von Dr. Riedel, Vorsteher der milchwirtschaftlichen Abteilung der Versuchs- u. Kontrollstation der Oldenburgischen Landwirtschaftskammer.

Unter dieser Überschrift veröffentlicht Herr G. Langheinrich-Berlin einen Artikel in Nr. 85 vom 6. August dieser Zeitung. Da ich zur Zeit auf der Suche nach einem möglichst schnell und intensiv wirkenden Konservierungsmittel für Milchproben bin, erschien mir das in obigem Aufsatz beschriebene Präparat „Elotose" beachtenswert, und ich ließ mir daher 1 Kg. zur Probe kommen. Nicht wenig erstaunt war ich jedoch, als mir beim Öffnen der Flasche ein kräftiger Geruch nach Formaldehyd entgegenschlug. Umso mehr war ich darüber erstaunt, als der Gutachter Dr. Hock, Oberassistent des Institutes für Nahrungsmittelkunde der Tierärztlichen Hochschule Berlin, in seinem Gutachten vom 25. Oktober 1924 über die beiden Präparate „Glawelin" und „Elotose" folgendes sagt:

„Das Präparat „Glawelin" ist eine dünnflüssige, gelbliche wenig trübe Flüssigkeit mit stechendem Geruch. In der Handfläche zerrieben fühlt sie sich wenig ölig an. Sie löst sich leicht in Leitungs- und destilliertem Wasser und verändert sich auch bei längerem Stehen nicht. Ihre Reaktion ist sauer (Phenolphtalein). Auf die unverletzte äußere Haut wirkt das Präparat wie Wasser. Metallteile werden nicht angegriffen. Gegen üble und faulige Gerüche besitzt es eine gut desodoriesierende Wirkung: es reinigt die Luft. Über die chemische Zusammensetzung ist nichts bekannt. In der Verdünnung ist die Flüssigkeit opalisierend.

„Elotose" ist eine gelbliche klare Flüssigkeit mit denselben Eigenschaften wie „Glawelin".

Sollte es Herrn D. Hock nicht möglich gewesen sein, etwas über die chemische Zusammensetzung der Präparate zu ermitteln oder kennt er den Geruch von Formalin überhaupt nicht?

Ich habe nur das Präparat „Elotose" zur Verfügung gehabt und werde daher auch nur über dieses im folgenden urteilen. „Elotose" stellt äußerlich eine citronengelbe, klare Flüssigkeit von starkem Formalingeruch dar. Es löst sich in jedem Verhältnis in Wasser. Die Untersuchung erstreckte sich zunächst auf den Formaldehydgehalt. Sie wurde nach der Methode von Blank und Finkenheimer durch Oxydation mit Wasserstoffsuperoxyd in alkalischer Lösung und zurücktitrieren der nicht verbrauchten Natronlauge ausgeführt. Zum Vergleich wurde ein Formalin der Firma Merk-Darmstadt herangezogen. Die Untersuchung ergab folgende Werte:

	„Elotose"	„Formalin"
spez. Gewicht bei 15 Grad Cels.	1,0832	1,0871
Abdampfrückstand	0,94 %	0,13 %
Gehalt an Formaldehyd (Gewichtsproz.)	32,1 %	37,1 %

„Elotose" wie „Formalin" wurden auf dem Wasserbade eingedampft. Bei beiden blieb nach dem Eindampfen ein Rückstand, weiß beim Formalin ,citronengelb bei der Elotose, der bei beiden stark nach Formaldehyd roch und wohl Paraformaldehyd war. Bei weiterem Stehenlassen auf dem kochenden Wasserbade verminderte sich dieser Rückstand immer mehr und mehr,. bis schließlich beim Formalin fast alles verschwunden war, bei der Elotose ein Rückstand von 0,94 Proz. übrig blieb, der einen schwachen aber deutlichen Geruch nach Trimethylamin zeigte. Dieser Rückstand löste sich leicht zu einer gelben Flüssigkeit in Wasser. Beim erneuten Eindampfen verschwand der Geruch nach Trimethylamin und es blieb noch ein Rest von 0,31 Prozent, der wieder gelb gefärbt und nunmehr geruchlos war. Beim Verbrennen dieses Rückstandes trat ein Geruch von verbranntem Gummi auf. Es blieb beim Verbrennen kein Rückstand mehr. Der Rest schien also völlig aus organischer Substanz zu bestehen. Es wurde nunmehr das Formalin auf die gleiche Stärke wie die Elotose gebracht, um die spezifischen Gewichte zu vergleichen. Diese waren:

	Elotose	Formalin
spez. Gewicht bei 15 Grad Celsius	1,0832	1,0798

Die Differenz, um die die Elotose schwerer ist als das Formalin ist sehr gering. Sie läßt sich ohne weiteres aus den Beimischungen in der Elotose erklären.

Nach dem Ausfall dieser Untersuchung ist es klar, daß diese Beimischungen nur in untergeordnetem Maße zur Wirksamkeit der Elotose beitragen können. Das wirksame Agens des Präparates ist demnach der Formaldehyd. Um den Formaldehyd aber braucht man sich nicht die Mühe zu geben, die man sich mit der Anpreisung des Präparates gemacht hat. Vom Formaldehyd sind all die Wirkungen, die man der Elotose zuschreibt, längst bekannt, und es bedurfte des großen Gutachtens der Tierärztlichen Hochschule Berlin nicht. Jedenfalls wirkt die Tatsache eigentümlich, daß der Gutachter Dr. Hock sich nicht die Mühe gegeben hat, die Zusammensetzung des Präparates aufzuklären.

Über die Eigenschaften des Präparates mögen noch einige Ausführungen folgen. In der Beurteilung wird gesagt, daß das Präparat nicht auf die Haut wirkt. Es dürfte dies zu bezweifeln sein. Eine 32 prozentige Formalinlösung wirkt recht wohl auf die Haut ein. Schon nach kurzer Zeit macht sich ein stark brennendes Gefühl unter starker Rötung der betreffenden Hautstelle bemerkbar. Bei der Verwendung in der Nahrungsmitelindustrie dürfte es geboten sein, sehr vorsichtig vorzugehen. Jedenfalls muß die Verwendung da vermieden werden, wo es in die hergestellten Konserven eindringen kann. Dies ist allerdings beim Fleisch nicht so wichtig wie bei der Milch. Das Büchsenfleisch wird in den allermeisten Fällen für den Gebrauch noch einmal gekocht, wobei die kleinen Formaldehydmengen wohl entweichen können. Nicht so die Kondensmilch, die meist ohne Kochen genossen wird. Es ist aber bekannt, daß Formalin auf die Dauer schädigend auf den menschlichen Körper wirkt, und so muß unbedingt von einer Verwendung abgeraten werden, falls zu befürchten steht, daß der Formaldeyhd in das Nahrungsmittel eindringt. Zu be-

achten ist auch, daß das Formalin die Verdaulichkeit der Eiweißkörper stark herabsetzt und dadurch dieselben minderwertiger macht.

Was nun schließlich den Preis des Präparates anbetrifft, so sind hierzu einige Worte nötig. Der Preis für 1 Kg. Elotose ist 6,50 *M*. Die Firma Merk gibt in ihrem letzten Katalog für 40 volumprozentiges Formalin einen Preis von 1,25 *M* je Kg. an. Das höherprozentige Formalin kostet also nur den fünften Teil des Preises der Elotose. Es ist erforderlich, hierauf ganz besonders hinzuweisen. Bei den heutigen wirtschaftlichen Schwierigkeiten, unter denen auch die Molkereien zu leiden haben, kann es nicht verantwortet werden, den Molkereien Präparate anzupreisen und zu verkaufen, durch die die Molkereien so stark überteuert werden wie in diesem Falle. Gerade die Aufgabe der Versuchs- und Kontrollstation ist es, hierauf hinzuweisen und die Molkereien in derartigen Fällen zu schützen. Jedenfalls muß erwartet werden, daß der Verfasser des damaligen Artikels eine befriedigende Erklärung abgibt.

Maschinen und Geräte.

Unterwindfeuerung in Molkereibetrieben. In dem gleichnamigen Artikel in Nr. 103 der Molkerei-Zeitung, schließt Herr G. Ties aus der Tatsache, daß dem Schornstein infolge der „enormen Zuführung von Sauerstoff" nur eine schwache, weiße Rauchwolke entsteigt, darauf, daß die Verbrennung infolge des Unterwindgebläses eine vollkommene ist. Den Beweis dafür hätte Herr Ties nur dann antreten können, wenn er den Kohlensäure- und Sauerstoffgehalt der Abgase festgestellt und mitgeteilt hätte. Die dem Schornstein entsteigende weiße Rauchwolke besteht infolge des verfeuerten Staubkohlenbreies in der Hauptsache aus Wasserdampf. Die Verluste an Heizwert, die durch diese Annässung der Kohle entstehen, lassen sich leicht durch Berechnung feststellen, da das Wasser zu seiner Verdampfung einen erheblichen Teil des Heizwertes als latente Dampfwärme absorbiert. Noch größer werden jedenfalls die Verluste durch die enorme Zuführung von Sauerstoff sein, die wir uns einmal näher betrachten wollen.

Die Kohle verbrennt bekanntlich dadurch, daß dem Kohlenstoff (C) der Kohle Sauerstoff (O) zugeführt wird, wodurch der Kohlenstoff zu Kohlensäure (CO_2) verbrennt. Wäre es angängig, dem Kohlenstoff der Kohle gerade so viel Sauerstoff zuzuführen, daß eine vollkommene Verbrennung erreicht wird, so würde man, entsprechend dem Sauerstoffgehalt der Luft 21 Proz. CO_2 erhalten. Aus praktischen Gründen ist diese Zahl aber nicht zu erreichen. Die Kohlenstücke liegen so locker, daß nicht jedes zugeführte Sauerstoffteilchen der Luft mit dem Kohlenstoff der Kohle in Berührung kommen kann. Es muß deshalb ein bestimmter Luftüberschuß vorhanden sein, und es fragt sich nur, wie große dieser Überschuß sein darf. Wird zu wenig Luft zugeführt, so bleibt ein Teil des Kohlenstoffes unverbrannt und entweicht ungenutzt aus dem Schornstein. Es bildet sich hierbei auch der namentlich von den Nachbarn der Kesselanlage so gefürchtete Ruß. Wird jedoch zu viel Luft zugeführt, so werden hierdurch die Kesselwände und die Heizgase selbst abgekühlt, wodurch wiederum die Heizwirkung bedeutend beeinträchtigt wird. Das Zuführen von sehr großen Luftmengen ist aber auch ein beliebtes Mittel der Heizer, um die Rauchgase zu verdünnen und unsichtbar zu machen. Wenn deshalb aus einem Schornstein auch nur schwach sichtbarer Rauch entweicht, so ist dies noch immer nicht ein Zeichen dafür, daß die Kohle auf dem Rost gut verbrennt, d. h. die Wärmeausnutzung eine gute ist.

Über die Größe der Verluste, die durch falsche Luftzuführung entstehen, gibt die bekannte Siegertsche Formel Aufschluß, wonach

$$V. = 0{,}65 \cdot \frac{T - t}{\text{Vol. \% } CO_2} \text{ ist.}$$

Hierin bedeutet T die Temperatur der Rauchgase am Kesselende und t die Lufttemperatur. Nimmt man an, daß T—t = 270 Grad beträgt, so ergibt sich für den Wärmeverlust durch die abziehenden Rauchgase folgende Tabelle:

Vol. % CO_2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Wärmeverlust in %	44	35	29	25	22	19	17,5	16	14,7	13,5	12,5	11,7

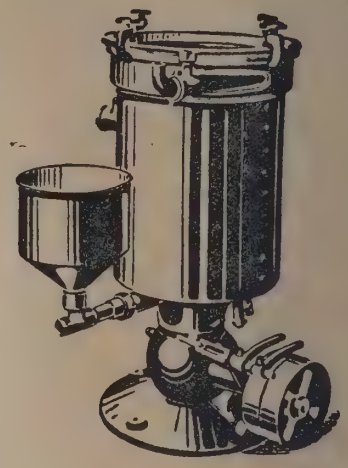
Bei sehr niedrigem CO_2-Gehalt der Rauchgase sind demnach die Wärmeverluste sehr hoch. Nun hat sich bisher in der Praxis herausgestellt, daß der für eine gute Kesselanlage günstigste CO_2-Gehalt etwa 15 Prozent beträgt. Bei diesem Gehalt an CO_2 ist nach der Tabelle noch ein Wärmeverlust von 11,7 Prozent in den abgehenden Rauchgasen vorhanden. Bei jedem Prozent weniger steigt dieser Wärmeverlust beträchtlich und bei 5 Prozent CO_2-Gehalt in den Rauchgasen hat der Wärmeverlust bereits die bedeutende Höhe von 35 Prozent erreicht. Da in den allermeisten Fällen bei den von Hand bedienten Feuerungen nur ein CO_2-Gehalt von 5 Prozent erreicht wird, würden sich bei Erzielung von 15 Prozent rund 23 Prozent mehr Wärme von der bisher aufgewendeten Kohle in Dampf umsetzen, aber $\frac{35 - 11{,}7}{65 \cdot 100}$ = 35 Prozent mehr Dampf als bisher erzeugen lassen. Es ist also wichtig, die Bedienung der Feuerung so einzurichten, daß der CO_2-Gehalt der Rauchgase möglichst hoch und zwar möglichst gleichmäßig etwa 15 Prozent beträgt.

Hieraus geht auch hervor, daß die Beurteilung, ob das Brennmaterial einer Feuerung ausgenutzt und der im Brennmaterial vorhandene Wärmevorrat auch vollkommen gewonnen wird, einzig und allein durch die chemische Analyse der entwickelten Heizgase durch die Feststellung ihres CO_2-Gehaltes erfolgt. Durch diese Analysen bekommt der Heizer die nötigen Weisungen für sein Verhalten. Er wird hierdurch lernen, die Kohlenschicht niedriger oder höher zu halten, Lücken in ihr zu vermeiden, die Öffnung des Rauchschiebers auf das nötige Maß zu beschränken, das Reinigen des Rostes möglichst zu beschleunigen, die Zeitdauer der Kohlenaufgabe und die aufgeworfene Kohlenmenge zu beurteilen und das Mauerwerk des Kessels in Ordnung zu halten.

Mit den bekannten Apparaten nach Orsat, Schwachhöfer usw. kann die Analyse nur von geübten Technikern ausgeführt werden, da große Geschicklichkeit und viel Zeit erforderlich ist. Der Heizer braucht einen Apparat, der eine beständige Analyse in möglichst kurzen Zwischenräumen aufnimmt und ihn in den Stand setzt, seine Arbeiten an der Feuerung fortlaufend zu überwachen und demgemäß seine Fehler selbst zu verbessern. Der hierfür geeignete Apparat ist der Rauchgasprüfer „System Pintsch." Die Apparateteile sind in einem kräftigen eisernen Kasten eingebaut, der auch eine rauhe Behandlung durch das Heizpersonal vertragen

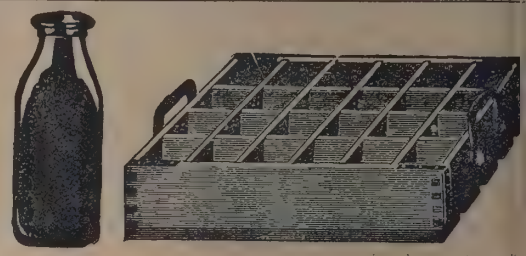
OPTIMUS

Vorwärmer und Erhitzer



Größte Leistungsfähigkeit und Lebensdauer infolge konstruktiver Vollendung, Verwendung erstkl. Materials und sauberster Ausführung.

N. Jepsen Sohn
Flensburg.



Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 250

Henko

Henkel's bewährte
Wasch- u. Bleich-Soda
unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsachen werden tadellos weiß und Metallsachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.

Ueberall erhältlich!

nn, ohne befürchten zu müssen, daß die Meßapparate im Innern leiden. ne näher Beschreibung derselben soll hier nicht gegeben werden.

Kommen wir nun zur Unterwindfeuerung, so sei festgestellt, daß eine nstliche Zuganlage fast niemals den Wirkungsgrad einer Anlage ver=ssert. Hier spielen sehr viele andere Umstände mit, die sich nicht durch s Allheilmittel „künstlicher Zug" verbessern lassen. Die Rostleistung ngt von dem Heizwert und den besonderen Eigenschaften des Brennstof=s ab. Bei der Verwendung von Steinkohlen, kann man mit einer Ver=ennung von 90 bis 110 Kg. pro qm. und Stunde rechnen. Die Rost=iche (R) enthält dann eine Größe von $^1/_{40}$ bis $^1/_{60}$ der Heizfläche (H) er anders ausgedrückt, das Verhältnis R : H ist 1 : 40 bis 1 : 60.

Will man nun mittelwertige Brennstoffe, beispielsweise Steinkohlen=lamm, Koksgies usw. verwenden, deren Heizwert oft auf 4000 WE. her=tergeht, so müßte man bei gleich großer Rostfläche nahezu die doppelte enge Brennstoff verfeuern, um die gleich große Wärme= bezw Dampf=nge zu erhalten. Bei noch geringeren Heizwerten, wie Rohbraunkohle igt die Brennstoffmenge noch mehr an. Leider lassen sich die Rostlei=ngen nicht in dem Maße steigern, wie die Heizwerte zurückgehen, und an müßte danach die Rostfläche vergrößern, was technisch meistens nicht öglich ist. Schließlich lassen sich auch solch große Rosten nicht mehr ord=ngsgemäß von Hand bedienen.

Man ist daher gezwungen zu einem anderen Mittel zu greifen und det dies in der Anwendung künstlicher Luftzufuhr. Die Rostleistungen rden dadurch um 50—75 Prozent gesteigert, damit ist jedoch nicht ge=gt, daß dadurch auch die Kesselleistung gesteigert wird. Infolge der chten Lagerung des feinkörnigen Brennstoffes wird der Rostwiderstand n entsprechend größerer, den man mit Hilfe des Unterwindes zu über=inden sucht. Damit aber die Unterwindanlage richtig arbeitet, müssen e Rauchgase hinter dem Kessel sicher und restlos abgezogen werden, sei durch natürlichen oder künstlichen Saugzug. Der Unterwindventilator rmag die Zugverhältnisse nur insofern zu verbessern, als er den Rost=derstand zu überwinden imstande ist. Eine weitere Erhöhung der Pres=ng im Feuerungsraum ist nicht ratsam, da Stauungen entstehen, h. die Rauchgase durch die geöffneten Feuertüren oder durch Undichtig=iten im Mauerwerk austreten würden. Ein sicheres Fortleiten der auchgase ist immer unbedingt herbeizuführen, selbst wenn ein Saugzug=ntilator zur Verstärkung des Schornsteinzuges oder als deren Ersatz er=rderlich wäre. Man wird also nur dort mit Vorteil Unterwind ver=enden, wo der Schornstein imstande ist, eine neutrale Unterdruckzone er dem Rost herzustellen, d. h. wo er zur Abführung der entwickelten ase ausreicht. Der Unterwind dient lediglich zur Überwindung des rennschichtwiderstandes. Im anderen Falle ist eine Saugzuganlage zu ählen, die hinsichtlich der Wärmeausnutzung der Rauchgase besondere orteile gegenüber der Unterwindfeuerung hat.

Es sind nun verschiedene Ursachen möglich, die uns nötigen, die Zug=rhältnisse zu verstärken. Das kann der Fall sein, wenn die Dampfer=ugung bei gut ausgenutzter Feuerung und bei gutem bis reichlichem Zug ch nicht mehr steigern läßt. Die Rostbelastung würde zu groß werden nd hier kann eine Unterwindfeuerung Abhilfe schaffen. Doch ist wieder=m zu überlegen, ob nicht eine Vergrößerung der Rostfläche durch eine orbaufeuerung angebrachter ist. In beiden Fällen läßt sich eine größere ohlenmenge verbrennen und damit eine größere Dampfmenge erzeugen. ieselbe steht jedoch nicht im Verhältnis zum Mehrverbrauch an Brenn=off, denn bei allen überanstrengten Anlagen geht der Wirkungsgrad rück.

Der andere Fall, der auch bei der Anlage des Herrn G. Ties zu=ifft, ist der, daß minderwertige Kohlen verfeuert werden, also eben=lls die Rostbelastung gesteigert werden muß. Hier hat der Unterwind ie Aufgabe, den Rostwiderstand durch die erforderliche hohe Brennstoff=hicht zu überwinden. Die Dampfleistung kann dadurch nicht gesteigert erden und es ist unmöglich, die gleiche Leistung mit weniger Verbrauch on minderwertiger Kohle zu erreichen. Dies ist auch ein Beweis, daß die Brennstoff=Ersparnisse, die Herr Ties gemacht hat, auf das Konto der euen Dampfmaschine und nicht auf das der Unterwindfeuerung zu ver=uchen sind. Hier Klarheit zu schaffen, hätten Abnahmeversuche der alten nd der umgebauten Kesselanlage, sowie der alten und neuen Dampfma=hine stattfinden müssen.

Nach diesen allen, würde es verkehrt sein, wenn die Molkereien, die it ihren Feuerungsverhältnissen nicht zufrieden sind, einfach einen sol=en Ventilator vor den Aschenfall setzen. Es steht wohl außer Frage, aß die Verbrennung durch die vermehrte Luftzufuhr gesteigert wird, aber iese steht, wie ich einleitend gezeigt habe, in einem ursächlichen Zusam=enhang mit den Wärmeverlusten. Das im Verlage der Molkerei=Zeitung rschiene Buch von Alb. Fischer: „Der Molkerei=Dampfkessel und sein Be=rieb" berücksichtigt alle diese Fragen in sehr verständlicher und instruk=iver Weise, daß es allen Molkereifachleuten nur empfohlen werden kann, n Hand dieses Buches ihre Kessel= und Feuerungsanlage zu kontrollieren, uch dann, wenn die Ansicht besteht, daß die Anlage in Ordnung sei. Ver=angt werden muß aber, daß in jedem Kesselhause ein Rauchgasprüfer und in Differenzzugmesser vorhanden sind, nur mit diesen Apparaten läßt sich ine vollkommene Verbrennung erzielen und kontrollieren.

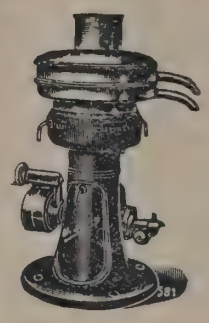
P. Wiegleb.

Die Tageslicht=Brille, ein neues Laboratoriums=Instrument für das Molkerei=Laboratorium. Die Tageslichtbrille ist eine Brille mit farbigen Gläsern für Normalsichtige wie etwa die Schneebrille, unterscheidet sich ber von anderen derartigen Brillen durch die besondere Färbung ihrer Gläser, vermöge welcher von künstlichem Licht beleuch=tete Objekte, durch die Brille gesehen, als vom Tageslicht be=leuchtet erscheinen. In der praktischen Verwirklichung zeichnet ich diese Neuerung durch besondere Genauigkeit der Farbengebung aus, ie wurde deshalb nach ihrem Bekanntwerden zunächst von der Farben=Industrie und verwandten Industrien beifällig aufgenommen. Die Ta=geslichtbrille ist als „Lumina"=Brille im Handel und gibt in dieser Aus=führungsform künstliches Tageslicht in Verbindung mit beliebigen Halb=wattlampen, (gasgefüllten Glühlampen). Wegen dieser einfachen Anwen=dungsart wird sie neuerdings im chemischen Laboratorium für kolorime=trische Bestimmungen, Farbreaktionen, Titrationen viel benutzt.

Auf meinen Vorschlag wurde versucht, sie auch im Molkerei=Labora=torium praktisch zu verwenden. Bekanntlich werden ja die beiden Me=thoden zur Bestimmung des Säuregehaltes in der Milch, die Titration mit Phenolphtalein und die Alizarolprobe nach Morres, die häufig genug

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen

sowie Betriebsänderung übernimmt



Ewald vom Stein
Düsseldorf

Kaiser-Wilhelmstraße **13**
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Milch-Flaschenkästen

Besonders starke Ausführung — Unbegrenzte Haltbarkeit

Rostsichere Feuerverzinkung — Leichte Reinigung

Große Raumersparnis.

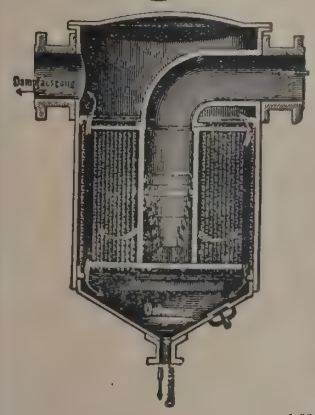
Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, **Chemnitz-Mo.**

Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend

Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Original-„BRUNSVIGA"-Abdampf-Entöler



D. R. P. und Ausl.-Pat.
mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen

Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der **Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser** usw. verwendet werden kann und ein **Verschmutzen** der mit Abdampf beschickten **Rohrleitungen ausgeschlossen** ist, sondern auch für eine **stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.**

Alleinfabrikant:
C. Dempewolf, Braunschweig
Maschinenfabrik und Apparatebau.

in der Nacht ausgeführt werden, durch künstliche Beleuchtung unsicher: man findet mit Phenolphtalein bei künstlichem Licht nie den gleichen Säuregrad wie bei Tageslicht, und die Alizarolprobe, die eigentlich eine kolorimetrische Bestimmung ist, leidet durch künstliches Licht ganz ebenso wie alle andern kolorimetrischen Methoden. Es zeigte sich, daß mit Hilfe der Luminabrille auch hier absolut einwandfreie Ergebnisse erhalten werden, so daß das einfache Instrument im Interesse einer unter allen Umständen zuverlässigen Kontrolle in der Praxis des Molkerei-Laboratoriums allgemein eingeführt zu werden verdient.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

„Allgäu", Vereinigung der Schüler und ehemaligen Schüler der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt Wangen i. A. Unter Bekanntgabe der Tagesordnung laden wir unsere verehrlichen Mitglieder hiermit zu einer außerordentlichen Generalversammlung am 3. Oktober 1925, nachmittags 2 Uhr 30 Minuten im Gasthof zum Gütle in Wangen ein. Unsere werten Mitglieder werden bei der Wichtigkeit der Tagesordnung höflichst gebeten, wenn es sich einigermaßen ermöglichen läßt, zu erscheinen.

Tagesordnung:

1. Satzungsänderung und Eintragung des Vereins ins Vereinsregister.
2. Bericht über den derzeitigen Mitgliederstand und weitere Mittel zur Werbung.
3. Anschaffung einer Vereinskartothek und Vereinsdrucksachen.
4. Hüttenerwerb.
5. Besprechung über Abhaltung von Butter- und Käseschauen mit Preisbewerb und Preisverteilung.
6. Bericht über den Kassenbestand.
7. Wanderversammlungen und kurze Fortbildungskurse.
8. Wünsche und Anträge.

Den Mitgliedern geht, soweit sie nicht anwesend sind, ein Bericht über die Generalversammlung als Drucksache zu.

Mit Allgäugruß! Der Vorstand: Lipp.

Rundschau

Änderungen des Lohnsteuerabzuges. Vom 1. Oktber 1925 ab sind für den Steuerabzug vom Arbeitslohn einige Änderungen eingetreten.

Bei Monatszahlung bleibt der bisherige steuerfreie Lohnbetrag von 80 Mark auch fernerhin unverändert.

Bei Wochenzahlung bleiben statt bisher 18,60 ℳ fernerhin 19,20 ℳ steuerfrei.

Für die Berechnung der Familienermäßigungen bestehen jetzt zwei Systeme, von denen jeweils das günstigste angewendet werden kann:

a) das System der prozentualen Ermäßigung.
b) das System der festen Abzüge.

Die prozentuale Ermäßigung ist für höhere Arbeitseinkommen günstiger. Für jeden auf der Steuerkarte vermerkten Angehörigen ermäßigt sich der normale Stuerabzug von 10 Prozent um je 1 Proz., beträgt also bei Frau und 4 Kindern nur noch 5 Prozent. Hat ein Molkereiverwalter mit Frau und 4 Kindern eine monatliche Gesamteinnahme von 400 ℳ, so sind zunächst 80 ℳ abzuziehen, von den verbleibenden 320 Mk. beträgt bei 5 Prozent die Steuer 16 ℳ. Nach dem System der festen Abzüge würde sich jedoch eine Steuer von 19 ℳ ergeben.

Die festen Abzüge sind bei niedrigerem Arbeitseinkommen günstiger. Dieselben betragen

	monatlich	wöchentlich
a) für die Ehefrau	10 ℳ	2,40 ℳ
b) für das erste Kind	10 ℳ	2,40 ℳ
c) für das zweite Kind	20 ℳ	4,80 ℳ
d) für das dritte Kind	40 ℳ	9,60 ℳ
e) für das vierte und jedes weitere Kind je	50 ℳ	12,— ℳ

Von dem nach Vornahme dieser Abzüge verbleibenden Teil des Arbeitseinkommens sind 10 Prozent als Lohnsteuer einzubehalten. Hat also derselbe Molkereiverwalter mit Frau und 4 Kindern nur 300 ℳ Monatseinkommen, so sind davon zusammen 210 ℳ abzuziehen, von dem Rest beträgt die Steuer 9,— ℳ. Nach dem System der prozentualen Ermäßigung würde er aber von 220 ℳ a 5 Proz. = 11 ℳ Steuer zu entrachten haben.

In jedem einzelnen Falle ist also das für den Arbeitnehmer günstigste System zur Anwendung zu bringen.

Kleinere Steuerbeträge bleiben ganz unerhoben, wenn die Steuer monatlich 80 Pfg. oder wöchentlich 20 Pfg. nicht übersteigt. Außerdem sind alle Steuerbeträge auf den nächsten durch 5 Pfg. teilbaren Betrag nach unten abzurunden.

Änderung der Invalidenversicherungs-Beiträge. Ab 28. September 1925 gelten folgende

Lohnklassen	und	Wochenbeiträge.
Klasse 1 bis zu 6 Mark wöchentlich		= 0,25 ℳ
Klasse 2 von mehr als 6—12 ℳ wöchentlich		= 0,50 ℳ
Klasse 3 von mehr als 12—18 ℳ wöchentlich		= 0,70 ℳ
Klasse 4 von mehr als 18—24 ℳ wöchentlich		= 1,— ℳ
Klasse 5 von mehr als 24—30 ℳ wöchentlich		= 1,20 ℳ
Klasse 6 von mehr als 30 ℳ wöchentlich		= 1,40 ℳ

Invalidenversicherungsbeiträge für die Zeit vor dem 28. September 1925 sind vom 15. Oktober 1925 an nach den neuen Vorschriften zu entrichten. Die Versicherungskarten müssen also rechtzeitig vor dem 15. Oktober daraufhin geprüft werden, ob noch rückständige Beiträge zu entrichten sind.

Irreführende Bezeichnung von Butter. Vor der Strafkammer in Moabit wurde unlängst gegen eine Berliner Großhandelsfirma wegen Nahrungsmittelvergehens eine Anklage erhoben. Die Firma hatte allerfeinste ostpreußische Butter mit dänischer Butter fast zu gleichen Teilen vermischt und dieselbe unter der Bezeichnung „allerfeinste dänische Butter" an ihre Kundschaft abgegeben. Die Strafkammer erblickte darin eine für das Publikum irreführende Bezeichnung, und aus diesem Grunde wurde die Firma zu 100 Mark Geldstrafe verurteilt. Die Strafkammer ging von

Jotak G.m.b.H.
Hannover
Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte
Union-Kugellager-Kraftzentrifugen
Gestanzte und geschweißte Milchkannen
Fachmännische Beratung
Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

D. L. G.
32. Wanderausstellung zu Breslau
vom 31. Mai bis 6. Juni 1926
Preisbewerb für Dauerwaren für In- u. Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf.
Prüfungsreise „Rund um Afrika".
Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.
Anmeldeschluß 30. November 1925.
Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11
Dessauerstraße 14.

em Standpunkt aus, daß unter der Bezeichnung „allerfeinste dänische Butter“ unter allen Umständen nur ein reines dänisches Produkt verstanden werde. Irgend welcher pekuniärer Vorteil hatte für die betreffende Firma nicht vorgelegen. Die Strafkammer ging auch von dieser Voraussetzung aus und hat nur die irreführende Bezeichnung bestraft. Es wäre wohl in diesem Falle angebrachter gewesen, wenn die Bezeichnung „allerfeinste Tafelbutter“ auf dem Papier gestanden hätte, da tatsächlich nur beste Inlandsbutter verwendet wurde. Man kann auch an diesem Beispiel wieder erkennen, wie bedenklich die einseitige Hervorhebung der Qualität ausländischer, speziell dänischer Butter vor unserer deutschen ist und wie verdienstvoll es wäre, das Publikum an den Verzehr einer erstklassigen Inlandsware zu gewöhnen.

Bestrahlte Milch als Heilmittel. Der Dozent Györay an der Universitäts-Kinderklinik in Heidelberg machte mit bestrahlter Milch Heilversuche an rachitis- und tetaniekranken Kindern, über die er in der „Klinischen Wochenschrift“ berichtet. Gewöhnliche, dem Alter des Kindes entsprechende Milchverdünnungen wurden in Gefäßen mit breiter Oberfläche eine halbe bis eine Stunde durch die Quarzlampe bestrahlt und schwer rachitischen und tetaniekranken Kindern ohne jede andere Therapie verreicht. In vier bis sechs Wochen stellten sich auffallende Besserungen ein. Die Versuche werden fortgesetzt. Sollte das Verfahren sich bewähren, wäre das natürlich von weittragender Bedeutung.

Verwendung von Steckdeckelkannen für regelmäßige Milchbeförderung. Nach einer Verordnung der Reichsbahndirektion Oppeln war die Milchbeförderung in neuen Steckdeckelkannen nicht mehr gestattet und in den im Gebrauch befindlichen alten Steckdeckelkannen nur noch zugelassen, wenn der Absender eine allgemeine Erklärung über mangelhafte Verpackung abgibt. Auf die Eingabe der Landwirtschaftskammer ist die Verwendung von Steckdeckelkannen künftig wieder allgemein, also auch von neuen Steckdeckelkannen unter der Voraussetzung allerdings zugelassen, daß der Absender bei der Versendestelle die vorgeschriebene Erklärung über den Mangel bei der Verpackung hinterlegt.

Amerikanisches Vordringen in der deutschen Milchwirtschaft. Laut Meldungsnachrichten soll eine amerikanische Milchverwertungsgesellschaft die Errichtung einer größeren Milchverwertungsfabrik an der Westseite von Neustadt i. H. planen. Die Stadt soll zu diesem Zwecke eine Hafenfront von 150 Meter bereitstellen wollen. Für die hierbei erforderlich werdende Verlängerung der Kaimauer will die amerikanische Gesellschaft der Stadt eine Anleihe zu 6 v. H. gewähren. Mit dem Bau der Fabrik soll noch in diesem Herbst begonnen werden. Der Betrieb soll eine Verarbeitung von 50 000 Liter Milch täglich ermöglichen. Aus Ostholstein soll die Milch in Lastautos von den Landwirten abgeholt werden.

Die Nachricht klingt nicht sehr glaubwürdig. Was die Amerikaner für den Betrieb einer Meierei oder eines anderen Milchverwertungsbetriebes mit einer „Hafenfront von 150 Metern“ machen wollen, ist mindestens schleierhaft.

Verwässerte Buttermilch. Vor dem Einzelrichter in Görlitz war der Molkereibesitzer E. Bergmann in Troitschendorf wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz angeklagt. Er wurde beschuldigt, Buttermilch verwässert zu haben. Der Angeklagte war der Ansicht, daß das Wasser vom Kunsteis übrig geblieben sei. Nach dem Gutachten des Sachverständigen war es unmöglich, den Wassergehalt bei dem vorliegenden Verfahren — 3 Liter Sahne und 40 Pfund Eis — auf das Eis zurückzuführen. Die Fälschung sei außerordentlich grob und auffällig sei, daß bei den am 24., 25. und 29. Juni und 3. Juli entnommenen Proben die Milch stets dünner geworden sei und zwar in erheblicher Weise. Nach der Beweisaufnahme kommen Kutscher oder Händler als Verfälscher der Milch nicht in Betracht. Eine wissentliche Verwässerung war dem Angeklagten nicht nachzuweisen. Der Vertreter der Anklage beantragte 100 ℳ Geldstrafe wegen fahrlässiger Verfälschung der Buttermilch. Zu berücksichtigen sei die Unbestraftheit des Angeklagten, andererseits handele es sich um eine grobe Fälschung, und das Publikum müsse gegen eine solche Verfälschung geschützt werden. Das Urteil lautete diesem Antrage entsprechend auf 100 ℳ Geldstrafe oder 10 Tage Haft.

Verfälschte Milch. Vom Amtsgericht war W. wegen fahrlässigen Verkaufs eines verfälschten Nahrungsmittels — gewässerte Milch — verurteilt worden. Die Revision des Angeklagten war vom Strafsenat des Oberlandesgerichts Karlsruhe verworfen worden, indem u. a. ausgeführt wurde, K. versandte im Sommer v. J. Milch als Vollmilch als Verkäufer, die durch Zusatz von Wasser erheblich verfälscht war. Es wurde nicht als erwiesen angesehen, daß er wissentlich dieses verfälschte Nahrungsmittel unter Verschweigung der Verfälschung verkauft habe, wohl aber, daß er die in § 10 (2) des Nahrungsmittelgesetzes bezeichnete Handlung aus Fahrlässigkeit begangen habe; die Fahrlässigkeit wurde darin erblickt, daß er entgegen der ihm nach seinem Gewerbebetrieb obliegenden, in Kenntnis wiederholter polizeilicher Beanstandung der Milch jede Nachprüfung der Milch unter lassen habe, obschon deren Dünnflüssigkeit ihm hätte auffallen müssen. Er habe auch keine Milchwage zur Prüfung angeschafft. Auch hätte er seine Frau und Tochter, die ihm bei der Milchlieferung halfen, anleiten und überwachen müssen. Wer gewerbsmäßig ein Nahrungsmittel verkauft und feilhafte, sei verpflichtet, sich fortlaufend über die Beschaffenheit seiner Ware zu unterrichten; er müsse auch die zu diesem Zweck notwendigen einfachen Apparate, wie z. B. eine Milchwage, sich anschaffen und benutzen. Hätte der Angeklagte diese Pflicht erfüllt, so hätte er die Fälschung erkannt. Der Angeklagte habe die ihm als Nahrungsmittelhändler obliegende Pflicht schuldhaft nicht erfüllt. (S. 13. 25). M.

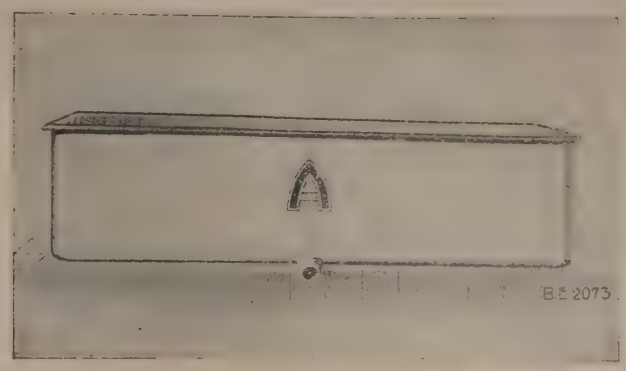
Geschäftsjubiläum. Die Firma Markus Schenk, Butter-, Käse- und Eier-Großhandlung, Mannheim, begeht am 1. Oktober ihr 25 jähriges Geschäftsjubiläum. Aus kleinen Anfängen heraus hat sich die Firma zu einer der bedeutendsten und angesehendsten der Branche entwickelt.

Berichtigung. Unserm Verzeichnis der auf der Butter- und Käseschau in Hannover zuerkannten Preise ist folgendes nachzutragen:

1. Preis und Ehrenpreis: Molk. Isenbüttel für Kochkäse.
1. Preis: Molkerei Coppenbrügge für ungesalzene Butter.
2. Preis: Genoss.-Molkerei Lühnde für ungesalzene Butter.

Ausland.

Vor einem Milchkrieg in England. Unser Londoner Berichterstatter schreibt uns: „Die Milchversorgung der Großstädte Englands, vor allem



Astra-Milchbehälter

Aus verzinntem Kupfer- oder Stahlblech. Völlig geschweißte gesetzlich geschützte Ausführung.

BERGEDORFER-EISENWERK A-G

Ausnahme-Angebot!

Infolge günstigen Abschlusses liefern wir, trotz allgemeiner Erhöhung der Gummipreise, jedoch nur solange der Vorrat reicht, unsere zweckmäßigen, dauerhaften und wasserdichten

Molkerei-Schürzen

aus reinem Gummi, bester Qualität.

Nr. 1, Rotgummi, mit Metallösen (100 × 100) : Mk. 7.30
Nr. 2, „ ohne Oesen, etwas kleinere Form „ 4.80
Nr. 3, Weißgummi, ohne Oesen (100 cm) „ 5,75

Versand erfolgt franko gegen Nachnahme.

A. Piekenbrock & Co., Godesberg a. Rhein.

Milchfässer

in prima und sachgemäßer Ausführung fertigen an (5147

Vereinigte Faßfabriken Aktiengesellschaft Berlin N. 65
Antonstraße 43/44.

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Holzspan-Schachteln

mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Stahlblech-Sicherheitsplomben!

Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.

Für Post- und Wertpakete!

Für Milchkannen und -Flaschen!

Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22

Fernsprecher:
Stephan 2256 Lützow 5661 Kurfürst 99,2

aber Londons, wird durch einen Krieg bedroht, der am 1. Oktober ausbrechen wird, falls sich die streitenden Parteien inzwischen nicht eines Besseren besinnen. Die Veranlassung zu dem Zwist liefert der Preis, zu dem die Milchproduzenten ihre Produktion während des am 1. nächsten Monats anfangenden Wirtschaftsjahres an die Milchhändler verkaufen werden, und bezüglich dessen man sich nicht zu einigen vermag. Die Mitglieder des Nationalverbandes der Farmer, deren Zahl ungefähr 120 000 in allen Teilen des Landes erreicht, behaupten, daß die ihnen von der Milchhändler Association (Federation of Dairymen) gemachten Vorschläge mit Bezug auf die Preise, die für die kommenden zwölf Monate festgesetzt werden sollen, unannehmbar sind, und den Produzenten keinen angemessenen Nutzen übrig lassen. Letzterer ist ohnehin in neuerer Zeit durch zahlreiche neue gesetzliche Vorschriften im Zusammenhang mit verschärfter staatlicher Kontrolle der Milchgewinnung zum Zwecke reinerer Milch beträchtlich verringert worden, während derjenige der Milchhändler durch die Extrakosten der Produktion in keiner Weise geschmälert worden ist. Die Farmer lehnen es daher sehr energisch ab, sich mit einer weiteren Kürzung ihres Gewinnes auszusetzen und drohen, die Milchhändler ganz auszuschalten, wenn sie auf die vorgeschlagene Preisreduktion bestehen, und ihre Milch direkt an die Verbraucher abgeben. Diese Drohung ist natürlich leichter gesagt als ausgeführt, da es an Transportgelegenheiten, Milchkannen, Verladern usw. fehlt. Immerhin sind die Farmer in den Grafschaften Essex und Berkshire ganz fest entschlossen, den Milchhändlern am 1. Oktober den Krieg zu erklären, falls sich inzwischen keine Einigung zu Stande bringen läßt. Tms.

Käsekontrolle in Schweden. Die schwedische Regierung bereitet einen Gesetzentwurf vor, der Bestimmungen über die Bewertung der verschiedenen Käsesorten und ihre Kennzeichnung im Handel enthält. Danach darf Käse nur dann als vollfett bezeichnet werden, wenn der Fettgehalt in der Trockensubstanz mindestens 45 Prozent beträgt, und wenn der Käse mit einem um seine Mitte laufenden roten Streifen von mindestens zwei Zentimeter Breite versehen ist. Halbfetter Käse muß mindestens 30 Prozent Fett in der Trockensubstanz enthalten und mit einem gleichen Streifen, aber von blauer Farbe, versehen sein. Käse, der nicht diese Kennzeichen trägt, darf nicht unter einer Bezeichnung verkauft werden, die auf den Wert des Käses nach seinem Fettgehalt hinweist. Übertretung des Gesetzes soll mit Bußen bis zu 1000 Kronen bestraft werden.

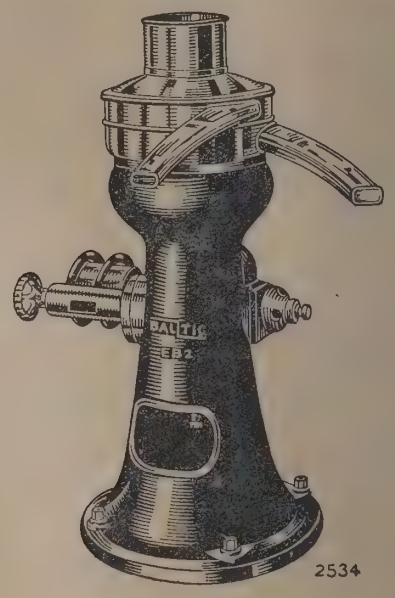
Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Rahmeis. In Nr. 6 der Zeitschrift für Rahmeis, die als Beilage der Molkereizeitung erscheint, sind zwei besonders interessante und zweifellos auch für den deutschen Molkereifachmann wichtige Artikel enthalten. Professor Lichtenberg giebt eine kurze Uebersicht über die Ausdehnung der Rahmeisverwertung in Amerika unter besonderer Berücksichtigung der vielen in Amerika bereits vorhandenen Verwertungsmöglichkeiten. Dieser Artikel enthält außerdem statistische Zahlen, die über die zur Herstellung von Rahmeis verwendeten Mengen an Vollmilch Aufschluß geben. Unter Umrechnung der englischen Pfunde in Kilo ergibt sich darnach, daß im Jahre 1922 in den vereinigten Staaten von Nordamerika nicht weniger als rund 1,6 Milliarden Kilo Vollmilch zu Rahmeis verarbeitet wurden. Welche enorme Menge diese Vollmilch darstellt, kann man am besten daraus ermessen, daß die insgesamt in Deutschland in Genossenschaftsmolkereien zur Anlieferung kommende Vollmilch diese Zahl verhältnismäßig wenig überschreitet. Wenn man weiter berücksichtigt, daß die Rahmeis-Industrie in Amerika mit ihrem 25jährigen Bestehen als junge Industrie angesprochen werden muß, so ist anzunehmen, daß die Entwickelung der Rahmeis-Industrie auch in Amerika noch eine große Zukunft haben muß. Umsomehr, da die Gesamtproduktion an Milch im Jahre 1922 in den vereinigten Staaten von Nordamerika rund 46½ Milliarden Kilo betrug, wovon bisher nur 3,5 Prozent, das heißt rund 1,6 Milliarden Kilo für die Herstellung von Rahmeis verwendet wurden.

Unbegreiflich erscheint es zunächst, daß wir in Deutschland erst jetzt mit der Herstellung von Rahmeis beginnen. Unverständlich umsomehr, weil nach den bisher vorliegenden deutschen Verwertungsziffern die Herstellung ein äußerst lohnendes Geschäft sein muß. In dieser Beziehung interessiert besonders der weitere Artikel in Nummer 6 der Zeitschrift für Rahmeis, worin Direktor Knollenberg, Lübeck, aus den bisher vorliegenden deutschen Erfahrungen eine Rentabilitätsberechnung für eine Rahmeisanlage von täglich 500 Kilo Rahmeis gibt. Aus dieser Rentabilitätsberechnung läßt sich mit leichter Mühe der endgültige Reingewinn für ein Saison- resp. Jahresgeschäft annähernd errechnen. Und diejenigen, welche sich die Mühe machen, Einnahmen und Ausgaben zusammen zu stellen, werden finden, daß selbst bei dem von Direktor Knollenbach vorgesehenen Anlagekapital von Mk. 80 000.— sich ein außerordentlich hoher Jahresgewinn ergeben muß. Aus den bisherigen Veröffentlichungen über die Eintragung neuer Rahmeisfabriken, habe ich wahllos eine größere Anzahl herausgezogen (die betreffenden Namen sind den in dieser Zeitung erscheinenden Veröffentlichungen über die Eintragung neuer Firmen entnommen). Die Namen und der Sitz dieser deutschen Rahmeisfabriken dürften auch sonst für den Molkereifachmann Interesse haben, während für diesen Artikel lediglich die von diesen Rahmeisfabriken aufgebrachten Betriebskapitalien berücksichtigt werden sollen. 1. Eiskrem-Fabrik Helvetia, G. m. b. H. in Dresden. Der Gesellschaftsvertrag ist am 2. Mai 1925 abgeschlossen und am 22. Mai 1925 abgeändert worden. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung von Sahneeis für Speisezwecke aus Sahne usw. Zu Geschäftsführern sind bestellt die Fabrikdirektoren Carl Friedrich Gatzweiler und Erich Kurt Fabian, beide in Dresden. Geschäftsraum: Dresden-Leuben, Pirnaische Straße 64. Das Stammkapital beträgt 24 000 R.-M. 2. Eskimo-Speiseeiswerk, G. m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung von Speiseeis und Speiseeiskonfitüren aller Art. Geschäftsführer: Kaufmann Hanns Lüllsdorf in Schönaiche, Kreis Niederbarnim und Kaufmann Leib Lisser in Charlottenburg. Das Stammkapital beträgt 5000 Reichsmark. 3. Schoko-Rahmeis, G. m. b. H., Köln, Fridolinstr. 77. Gegenstand des Unternehmens ist Herstellung und Vertrieb von Rahmeis, insbesondere Schokoladen-Rahmeis, sowie die Einrichtung von Betrieben, welche diese Waren herstellen, für eigene oder fremde Rechnung. Geschäftsführer: Karl Schüller, Kaufmann, Köln. Das Stammkapital beträgt 10 000 Rentenmark. 4. Eskimo-Speiseeis-Gesellschaft m. b. H., Lock-

BALTIC



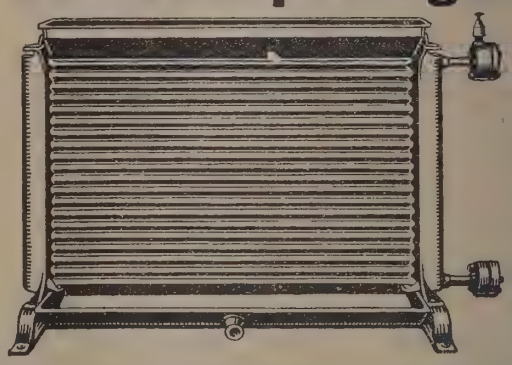
Baltic-Kugellager-Kraftseparatoren

1000—3000 Liter Stundenleistg, erstklassig in der Bauart, hervorragend in der Entrahmung, preiswürdig zu günst. Zahlungsbedingungen!

Baltic-Separator G. m. b. H. Berlin-Waidmannslust.

BALTIC

Verdampfungskühler



für Kohlensäure, Ammoniak und Schwefligsäure.

Unübertroffen in Konstruktion und Ausführung.

F. Stamp G. m. b. H.
Molk.-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 b. Hamburg

Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen

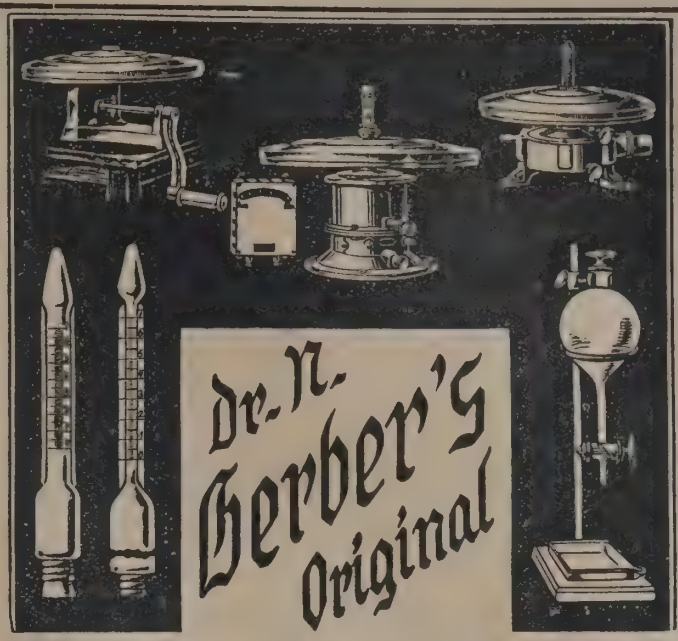
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

edt. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung von Speiseeis. Geschäftsführer ist Kaufmann Samuel Haimsohn, Berlin, Hohenzollernamm 190. Das Stammkapital beträgt 6000 Rentenmark. 5. Schneeballiskrem-Gesellschaft m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens ist er Vertrieb von Eiskremen, sowie von anderen Nahrungs- und Genußmitteln. Geschäftsführer Kaufmann Dr. jur. Fritz Landsberger in Berlin. Das Stammkapital beträgt 5000 Reichsmark. 6. Erste Hamburger Rahm-, is- und Eiskremfabrik Ude u. Stephan, Hamburg. Gesellschafter: riedrich Christian Ude zu Bramfeld und Joachim Arthur Erdmann tephan zu Hamburg, Kaufleute. Die offene Handelsgesellschaft hat am 3. Dezember 1924 begonnen. 7. Hyra, Hallesche Yoghurt und Rahmeisbrik, G. m. b. H., Halle a. Saale. Gegenstand des Unternehmens: Herellung und Vertrieb von Yoghurt und Rahmeis. Geschäftsführer Kaufann Walter Dechow, Halle a. Saale. Das Stammkapital beträgt 20 000 entenmark. 8. Erste deutsche Eiskremfabrik Lübeck-Hamburg, Bruno oltmann, G. m. b. H., Altona. Gegenstand des Unternehmens: Herellung und Verkauf von Eiskrem und Süßspeisen. Geschäftsführer Konitor Bruno Soltmann in Lübeck. Das Stammkapital beträgt 30 000 entenmark. 9. Rahmeis, G. m. b. H., Frankfurt a. Main. Gegenstand es Unetrnehmens: Herstellung und Vertrieb von Speiseeis, insbesondere ahmeis und Eiskrem und Produkte ähnlicher Art. Geschäftsführer aufleute Karl Körver in Langen in Hessen und Karl Fay in Frankfurt m Main. Das Stammkapital beträgt 20 000 Rentenmark. 10. Grönnd-Eiskrem-Gesellschaft m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens t die Herstellung und der Vertrieb von Eiskrem und anderen Lebensmitteln. Geschäftsführer Kaufmann Karl Baer, Berlin, Rentier Emil laser, Blankenburg a. H. Das Stammkapital beträgt 50 000 Rentenark. 11. Schmiedels Rahmeiswerk, G. m. b. H., München, Zielstr. 38. er Gesellschaftsvertrag ist abgeschlossen am 8. April 1925. Gegenstand es Unternehmens ist die Herstellung von Rahmeis und der Vertrieb von lchem. Geschäftsführer: Friedrich Schmiedel, Kaufmann und Gutsesitzer in Landshut-Moniberg. Das Stammkapital beträgt 15 000 entenmark. 12. Rahmeiswerke Schlesien, e. G. m. b. H., in Breslau. weck der Genossenschaft ist Fabrikation von Speiseeis nach amerikanischer rt und Vertrieb desselben, sowie Herstellung und Vertrieb von Molkeiprodukten und ähnlichen Erzeugnissen. Statut vom 3. April 1925. 13. ahmeis-Fabrik Wiesbaden-Mainz, G. m. b. H., Wiesbaden. Gegenand des Unternehmens: Herstellung und Vertrieb von Rahmeis und hnlicher Waren. Geschäftsführer: Kaufmann Wilhelm Hohmann in iesbaden. Das Stammkapital beträgt 20 000 Rentenmark. 14. Gesellhaft für Eiskremfabrikation m. b. H., Berlin. Geschäftsführer Kaufmann ans Behrendt, Charlottenburg. Das Stammkapital beträgt 5000 R.-M.

Ein aufmerksamer Leser kann aus vorstehenden ausführlichen Anaben recht viel Interessantes aus dem beabsichtigten Umfang der einlnen Rahmeisfabriken und aus den Personen der verschiedenen Gehäftsführer entnehmen.

Man sieht aus dieser Zusammenstellung, die aus oben angeführten ründen nicht vollständig sein kann, daß allein in Berlin zum mindesten ier selbständige Rahmeisfabriken vorhanden sind. Zu berücksichtigen ist ierbei noch, daß auch viele Konditoren oder eine Interessengemeinschaft on Konditoren (wie zum Beispiel in Hannover Stadt) ebenfalls Rahmis herstellen, ohne daß diese Industrie als besonderer Geschäftszweig in iner Firma zum Ausdruck kommt. Nur eine einzige der vorstehend aufeführten Rahmeisanlagen besteht als eingetragene Genossenschaft, wähend mit einer weiteren Ausnahme alle übrigen als Gesellschaft mit behränkter Haftung gegründet sind. Es möge hierbei kurz darauf hingeiesen werden, daß in Vorkriegszeiten das Stammkapital einer Gesellhaft mit beschränkter Haftung mindestens 20 000 Mark betragen mußte, ährend die heute geltenden gesetzlichen Bestimmungen ein Mindestammkapital von nur 5000 Mark vorschreiben. Während nur in zwei ällen (Erste deutsche Eiskrem-Fabrik Lübeck-Hamburg mit 30 000 Mark nd Grönland-Eiskrem-Gesellschaft mit 50 000 Mark) ein Stammkapital on 20 000 Mark überschritten wurde, beträgt dasselbe in allen anderen ällen nur Mark 20 000 bis Mark 5000. — In keinem einzigen Falle wird doch das von Direktor Knollenberg genannte Anlagekapital von Mark 0 000 erreicht. Man wird nicht annehmen können, daß die vorstehenden ahmeisfabriken in allen Fällen für eine so geringe Tagesproduktion an rtigem Rahmeis vorgesehen sind, daß das von diesen Rahmeis-Fabriken äglich hergestellte Rahmeis als Menge überhaupt nicht zu rechnen ist. an wird vielmehr erwarten können, daß die genannten Rahmeisabriken mit einem Stammkapital von 5000 bis 15 000 Mark mit einer ennenswerten Tagesproduktion rechnen, da andererseits der zu erzielende ewinn die Einrichtung eines größeren Geschäfts-Apparates nicht lohnt. enn man bei den Stammkapitalien der Gesellschaften mit beschränkter aftung berücksichtigt, daß die vorgeschriebenen Kapitaleinzahlungen auf ie Stammeinlage neben Geld- und Sachwerten auch durch ideelle Werte rfolgen können, wird bei den vorstehend genannten Rahmeisfabriken benfalls nicht ausgeschlossen sein, daß das gesamte Stammkapital nicht usschließlich durch bare Einzahlungen aufgebracht worden ist.

Unsere Molkereigenossenschaften und namentlich die Molkereibesitzer erden entweder indirekt oder direkt ein großes Interesse an der Weiterntwickelung der Rahmeis-Industrie haben. Allerdings würde das von Direktor Knollenberg genannte Anlagekapital es von vornherein unöglich machen, eine derartige Rahmeisfabrik mit eigenen Mitteln einzuichten. Die Schwierigkeit in der Beschaffung fremder Gelder für diese eue und noch in den Kinderschuhen steckende Industrie dürfte es ebenalls ausschließen, daß bei einem Anlagekapital von 80 000 Mark die ahmeisherstellung ein Gebiet ist, das sich für unsere Molkereigenossenchaften oder für den Molkereibesitzer eignet. Ein ganz anderes Bild ntsteht jedoch, wenn man die Stammkapitalien der vorstehend aufgeührten Gesellschaften mit beschränkter Haftung betrachtet. Da bei vielen nserer Molkereigenossenschaften und Molkereibesitzer die örtlichen Verhältisse für einen größeren Absatz gegeben sind, und Räumlichkeiten und Maschinen zum Teil vorhanden sein werden, dürfte die Einrichtung von ahmeisfabriken für unsere Molkereien mit dem größten Interesse verolgt werden, umsomehr, wenn die bereits vorhandenen Rahmeisfabriken ls Beweis dienen können,, daß auch mit geringem Anlagekapital die Einrichtung gewinnbringend sein muß. Naturgemäß werden es immer ur wenige Molkereien sein können, die eine eigene Rahmeisfabrik einichten. Es ist aber nicht einzusehen, warum nicht wenigstens die hierzu geeigneten Molkereigenossenschaften oder Privatmolkereien dieses lohnende Geschäft in die Hand nehmen sollen, anstatt dem Nichtfachmann durch Lieferung des Rohmaterials Gewinne zu ermöglichen, die selber erzielt werden können. Bisher kenne ich nur eine einzige deutsche Molkerei,



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Käsewannen
Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's"
Weichkäserei
Milchbassins — Milchständer
Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch
Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: **G. Strickrodt.**
Isolierbehälter

Ich habe die Großfabrikation der
Milchversandkannen
System Fleischmann
in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.
Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Bis zu
½ Jahr Kredit
geben wir an
Milchhändler u. Molkereien
zur Anschaffung von Milchtransportkannen und Molkereigeräten. Ausführliche Angebote unter 587 an d. Ztg.

und zwar eine Privatmolkerei, die Rahmeis in Blechdosen herstellt, und die fertige Ware in erster Linie an Schiffahrtsgesellschaften absetzt.

Man spricht davon, daß bereits amerikanisches Kapital auf dem Marsch ist, um in Deutschland große Rahmeisfabriken nach amerikanischem Muster einzurichten. Bei den Gewinnaussichten in dieser Industrie wird es gewiß nicht allzulange dauern, bis diese Absichten in die Tat umgesetzt sind. Hierbei möge daran erinnert werden, daß seiner Zeit bei der Herstellung von Butter aus ausländischem Rahm anfangs nur deutsche Unternehmer diesen Geschäftszweig aufgenommen hatten. Bald kamen aber die ausländischen Molkereien dazu, in Deutschland eigene Anlagen zu schaffen, um den von diesen ausländischen Molkereien nach Deutschland exportierten Rahm in eigener Verwaltung zu verarbeiten. Höhere Gewalten setzten der Weiterentwickelung dieser Industrie ein Ziel und die nunmehr Tatsache gewordene Erhebung eines Zolles auf Rahm schließt die Neuaufnahme dieser Industrie aus. Auf Frischmilch liegt jedoch kein Zoll. Die Geschäftstüchtigkeit unserer nächsten Grenznachbarn, die für einen günstigen Import von Frischmilch nach Deutschland in Frage kommen, wird schon dafür sorgen, daß die Gewinne aus der Herstellung von Rahmeis in Deutschland nicht allein in Deutschland bleiben. Für den deutschen Molkereifachmann heißt es also: Augen auf!

Erwähnt mag noch werden, daß eine Firma in München kleine Anlagen zur Herstellung von Rahmeis anbietet, die als geringste Kapitalanlage nur 150 Mark beanspruchen sollen. Weiter sei darauf hingewiesen, daß dem Margarinewerk Dr. A. Schröder, Berlin zwei Gebrauchsmuster für Transportgefäße für Speiseeis und dem internationalen Metallwerk Georg Sinderman, Mallwitz, ebenfalls ein Gebrauchsmuster für ein Blechgefäß als Eiskrembüchse eingetragen ist. G. Fr.

Sind die Berliner Butterauktionen für die Molkereien erwünscht? In Nr. 103 dieser Zeitung nimmt die Firma H. Engels Nachfolger zu meinen diesbezüglichen Ausführugen in Nr. 100 Stellung. Wenn der Einsender es zunächst für zweckmäßiger gehalten hätte, wenn meine Ausführungen mit meinem Namen unterzeichnet wären, so kann ich dem nicht ganz zustimmen. Für mich kommt nur die Sache in Frage. „Name ist bekanntlich Schall und Rauch". Damit aber nicht geglaubt wird, ich traue mich nicht für meine Stellungnahme mit meinem Namen einzutreten, habe ich der Firma H. Engels denselben gerne direkt mitgeteilt. Für die übrigen Leser der Zeitung dürfte derselbe wenig Interesse haben.

Weiter vermißt Herr Engel in meinem Artikel die Objektivität, die er sonst dem Inhalt desselben ohne weiteres zuspricht, in dem Teil, der sich mit der Zusammensetzung der Notierungskommission in Berlin befaßt. Sollte ich etwa nicht deutlich genug geworden sein? Nun denn, ich kann auch anders. Die paritätische Zusammensetzung der Notierungskommission kann ich in keiner Weise anerkennen. Wenn es in den diesbezüglichen Veröffentlichungen heißt, daß die Kommission heute neben 8 Vertretern des Butterhandels aus 8 Vertretern der Landwirtschaft besteht resp. bestehen soll, so kann ich dem Ausdruck Landwirtschaft in dem Zusammenhange wie er mit Butterhandel genannt, nur dahin verstehen, daß hiermit der Erzeuger der Butter gemeint ist. Nicht die Landwirtschaft als solche hat meiner Ansicht nach in der Butternotierung tonangebend zu sein, sondern nur der Teil der Landwirtschaft, der auch wirklich Butter erzeugt. Und gerade hierin ist meines Ermessens sehr gesündigt. In dem mir vorliegenden Verzeichnisse der Kommissionsmitglieder, von dem ich annehme, daß es heute noch gültig ist, kann ich beim besten Willen die 8 Erzeugervertreter nicht finden. Ich würde dankbar sein, wenn ich eines Besseren belehrt würde, allerdings müßten auch wirklich Beweise geliefert werden. Soweit mir die Mitglieder persönlich bekannt sind, resp. soweit sich auf Grund der Liste und der angeführten Tätigkeit der einzelnen Herren beurteilen läßt, würde ich von den 16 Herren der Landwirtschaft (8 ordentliche Mitglieder und 8 Vertreter) im günstigsten Falle 4—5 Herren als Erzeuger-Vertreter anerkennen, bin jedoch bereit, mich eines anderen belehren zu lassen, wenn man mir, wie bereits erwähnt, mit Beweisen kommt. Solange wie die Oeffentlichkeit nicht von der paritätischen Zusammensetzung der Kommission überzeugt ist, so lange braucht die letztere sich nicht zu wundern, wenn ihre Tätigkeit entsprechend bewertet wird.

Wenn ich in meinen Ausführungen in Nr. 100 sagte, mir sei es nicht bekannt von welcher Organisation der Landwirtschaft deren Vertreter ernannt seien, so vermute ich aus der Zusammenstellung der Liste allerdings stark, daß die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg nicht ganz unbeteiligt ist. Sollte ich hierin nicht ganz unrecht haben, so möchte ich meinen früheren Satz „Berlin ist noch lange nicht Deutschland" dahin erweitern, daß auch Brandenburg noch längst nicht Deutschland ist. Wenn die Berliner und Brandenburger glauben, mit den von ihnen veröffentlichten Notierungen das Richtige zu treffen, so hat von uns aus der Provinz wohl niemand etwas dagegen, und kein Mensch würde sich wohl in irgend einer Weise darüber aufregen. Nur soll man von uns nicht verlangen, daß wir ohne weiteres Gefolgschaft leisten und alles was von Berlin kommt, als richtig anzuerkennen.

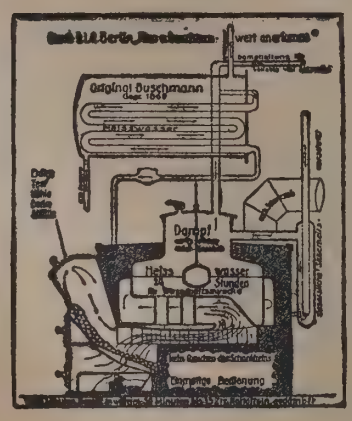
Die Beweise dafür, daß die festgesetzte Notierung nicht immer den Tatsachen entsprach, sind doch wirklich an dieser Stelle schon zahlreich genug veröffentlicht. Oder sollten die vielen Gerichtsverhandlungen, in denen die Richter mit ihrem Urteil selbst die Unhaltbarkeit der Notierung zugeben, in Berlin nicht bekannt geworden sein? Nicht die Preise haben sich nach der Notierung, sondern die Notierung hat sich nach den tatsächlich gezahlten Preisen zu richten. Wenn wir „draußen" erst davon überzeugt sind, daß die Notierungskommission ohne nach rechts oder links zu schauen, entsprechend dieser einzig richtigen Devise handelt, dann dürften Butterauktionen auch für den Erzeuger überflüssig und zu entbehren sein. Bis dahin muß man aber denselben schon das Recht zugestehen, sich ihrer Haut zu wehren, so gut sie es eben vermag, und so mancher Tropfen Wasser wird wohl noch zu Tal fließen, bis wir dies Ideal erreicht haben. Sch.

Buttertransport von Ostpreußen im Sommer. Im August d. J. versandte ich von meiner ostpreußischen Station aus eine Tonne Butter in ganz einwandfreier Beschaffenheit nach Saalfeld a. d. Saale, mit dem Vermerk auf dem Frachtbrief, „Die Butter ist im Eiskühlwagen zu befördern." Das Faß kam in Saalfeld in ganz aufgelöstem Zustande an, wurde von dem Adressaten verweigert und der noch vorhandene Butterbestand seitens der Bahn versteigert, sodaß für mich fast gar kein Erlös übrig blieb. Auf meine Beschwerde bei der Reichsbahn erhielt ich folgenden ablehnenden Bescheid:

„Die Beförderung der Tonne Butter nach Saalfeld erfolgte bis Berlin im Eiskühlwagen.

Die Weiterbeförderung im Eiskühlwagen bis zur Zielstation ist nicht vorgesehen. Die Einrichtung und der Umfang des Kühlwagens sind

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

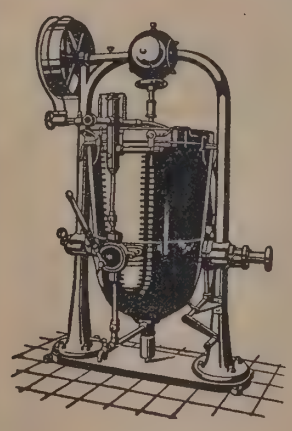
Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach
Ingenieurbüro
Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.
Schöningen (Brschwg.)

Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinnt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler
Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann
Molkereimaschinen
Nürnberg, Klaragasse 8.

t Verkehrstreibenden durch den bei sämtlichen Eilgutabfertigungen sgehängten Anschlag bekannt gegeben worden, sodaß auch Sie wissen ißten, daß die Beförderung der Buttersendung ab Berlin infolge der den Sommermonaten in den Eisenbahngüterwagen allgemein herr- nden erhöhten Temperatur sowohl auf den starren Zustand wie auch den Genußwert der Butter nicht ohne ungünstigen Einfluß bleiben nte. Das Faß ist durch die Hitzeeinwirkung zusammengetrocknet, der kel hat sich gelöst und ist die vollständig weich gewordene Butter auf Boden des Eisenbahnwagens geflossen. Nachdem der Empfänger die nahme der Sendung verweigert hatte, wurde der für den menschlichen nuß noch brauchbare Butterrest, um ihn vor völligem Verderb zu be- hren, durch die Eilgutabfertigung Saalfeld unverzüglich versteigert.

Da hierdurch die Eisenbahn kein Verschulden an dem Schaden trifft, mögen wir die Haftpflicht nicht anzuerkennen."

Unter solchen Verhältnissen ist es uns in Ostpreußen ganz unmög- gemacht, im Sommer nach Stationen über Berlin hinaus Butter ver- den zu können. Es wäre dringend zu wünschen, wenn sich für die Folge e Verbesserung dieser Transportverhältnisse bei der Reichsbahn er- hen ließe. H. in S.

Mischbutter. In einem führenden Fachorgan finde ich folgendes erat: „Per sofort gesucht Molkereifachmann für Buttergroßhandlung. selbe muß auch im „Mischen" firm sein. Angebote mit Gehaltsforde- g erbeten unter H. 806 an Ala-Haasenstein & Vogler, Dresden".

Man höre, lese und staune, eine Buttergroßhandlung sucht einen kereifachmann, der absolut firm im Mischen ist. Was verbirgt sich s hinter diesem Wort „Mischen". Einem Fachmann gehen hierbei nderliche Gedanken im Kopf herum, nicht Butter fertigen und aus- men sollst Du, sondern „Buttermischen". Merke Dir dies, Molkerei- mann, Du sollst „Mischen" und Du denkst vielleicht unwillkürlich an die chenrezepte, die Deine Mutter Dir in Deiner Jugend zum Einschreiben Rezeptbuch gab, um köstliche Gerichte kunst- und formgerecht herzu- len, welches Deinen Gaumen dann später als irgend eine Belohnung dient zugeführt werden sollte. Du schreibst schon in Gedanken „Man me —". Oder Du wurdest später ein Mann, erwähltest Dir als Beruf Molkereifach, standest am Rahmreifer und überlegtest Dir noch ein- l die Worte Deines Chefs, je kühler ich den Rahm in den Butter- iger bringe, desto weniger wasserhaltig wird die Butter. Also kühle mein Sohn, denn die Butter soll nicht mehr wie 16 Prozent Wasser en. Oder Du denkst an die sibirische Butter, die so hart und fest zu kommt, wie wir sie leider nicht in der Lage sind, herzustellen und nur 12 Prozent Wasser hat. Es gibt so viel Möglichkeiten, die Dir bei dem rt „Mischen" einfallen. Du sitzt in feuchfröhlicher Gesellschaft in der eipe, der Alkohol rinnt durch die Kehle und mit einem Mal stutzt Du, s war das, der Schnaps schmeckt ja famos, Du studierst das Etikett und best Mampe halb und halb, Cüco, d. h. Curacao mit Cognac und sagst isch „Mischen". Oder Du sitzt zum Zeitvertreib beim Skat und be- mmst dauernd schlechte Karten, was mitunter vorkommen soll, und Du st wütend zu Deinem Hintermann „Mensch, Du mußt besser mischen". rgegenwärtigen wir uns doch einmal, was das Wort „Mischen" alles ngen kann: harte Butter, weiche Butter, ranzige Butter, Auslands- ter, wasserarme und wasserreiche Butter, Wasser und Bestrafung. hast Dir immer vor Augen zu halten, die Butter darf 16 Prozent sser haben und es wird auch einmal mehr, na wer läuft halt gleich Polizei und läßt untersuchen.

Du stehst in der Buttergroßhandlung an der Mischmaschine und schst kunstgerecht nach dem angegebenen Rezept, wo Du natürlich dem- sprechend die für die Mischmaschine größeren Quanten zu nehmen hast. o „man nehme":

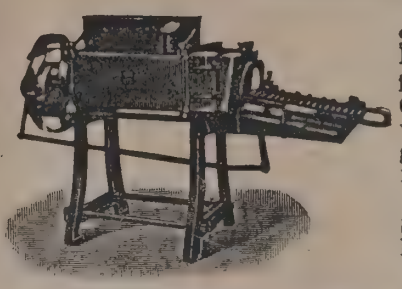
/s Pfund kantefreie sibirische Butter
/s Pfund kantefreie finnische Butter
/s Pfund Kühlhaus-Butter
/s Pfund Butter dritter Qualität, billig eingekauft
/s Pfund Kolonialbutter
/s Pfund dänische Butter via Warnemünde in Mecklenburg eingeführt

/s Pfund gleich 1 Pfund prima feinste Molkerei-Tafelbutter, die viel- cht, wenn Du Glück hast, nur etwas leicht schmierig erscheint und in utschland reißenden Absatz findet. Das Geschäft ist gemacht und die ne Art Likörfabrik verdient, verdient verdient! Nur Du verdienst ht, denn Du sollst ja Gehaltsforderung einreichen, die nicht zu hoch sein f, sonst fällst Du hintenrunter und ein anderer Kollege läuft Dir den ng ab, denn es gibt ja so viele die — stellenlos sind. Dafür lerntest das Molkereifach, lieber Freund, um nach bewährtem Rezept zu ischen". Vor einiger Zeit kaufte ich bei kaltem Wetter in einer Butter- ndlung, die sehr viele Geschäfte in Berlin hat, 1 Pfund Butter zu Mk. 0, welche etwas weiße Farbe und eine schmierige Konsistenz hatte. n Kauftage schmeckte dieselbe leidlich, am zweiten Tage abfallend und r am dritten Tage nur noch zum Kochen zu verwenden. Mir kam hier willkürlich der Gedanke, Mische, Mische, Mische. Wenn dagegen eine ine Molkerei im Winter bei schwacher Milchanlieferung täglich nur 50 60 Pfund. Butter herstellt, also gezwungen ist, das Gebinde am fol- nden Tage erst ganz zu füllen und die Qualitäten beider Tage nicht nau in Farbe usw. ausfallen, was vorkommen kann, so würde der Groß- ndel die Ware mindestens als abfallend bezeichnen, um einen schärferen sdruck zu vermeiden. Aber die Butterhandlung will Mischen, Mischen, schen. Erkläre mir, Graf Orindur, diesen Zwiespalt der Natur. Die ttergroßhandlung wird wahrscheinlich entgegen halten, daß sie Butter n verschiedenen Lieferanten herein bekommt, die alle hochfein, aber nicht ich in Farbe ist. Da die Kundschaft aber stets gleiche Ware haben will d muß, so muß, um dies zu erreichen, die Mischung dieser verschiedenen rten vorgenomemn werden. Dem ist zunächst entgegen zu halten, daß : Kleinhandel und der Konsument keine Mischbutter, sondern das Origi- lerzeugnis einer Molkerei haben will, welches er auch glaubt zu be- mmen, da er die Qualität „Mischbutter", wie es eigentlich in diesem ll sein müßte, privatamtlich nicht bestätigt bekommt. Es lassen sich ch andere Mittel und Wege finden ohne zu „mischen", denn nur hier- rch wird der Verleumdung, daß die deutschen Produkte zum großen Teil nderwertig seien, Tür und Tor geöffnet. Es ist höchste Zeit, daß der nsum entsprechende Aufklärung erhält.

G. Langheinrich-Berlin.

Die Behandlung der Treibriemen. Zu dem gleichnamigen Artikel Nr. 103 der Molkerei-Zeitung möchte ich noch folgendes bemerken: eifellos liegt die Treibriemenbehandlung in den Molkereien oftmals r im Argen. Treibriemen sollte man daher nur von Firmen beziehen,

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Hermann Wilke, Landsberg a.W.
Fliesen-Spezial-Geschäft, Fernruf 768
fertigt seit 16 Jahren Wand- u. Fußboden
Fliesenbeläge
für Molkereianlagen, Kühlräume etc.
Referenzen größter Betriebe.

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland
für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Für die Wahrnehmung unserer Interessen suchen wir für die Bezirke
Rendsburg-Neumünster-Kiel-Lübeck-Hamburg-Hannover-Oldenburg
eingeführte branchekundige
Platz-Vertreter
für unsere Fabrikate in **Molkereimaschinen**
(Butterfertiger, Pasteure, Kühlmaschinen).
Gefl. Angebote (schriftlich) mit Anspr. erb.
Gebr. Klaus, Flensburg, Molk.-Maschinenfabrik.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3,— *M*, 500 Stück 12,50 *M*. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.
Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau i. Sachsen**

von denen man weiß, daß sie nur beste Qualitäten liefern; das Beste ist hier gerade gut genug. Ich habe vor 15 Jahren für meinen Betrieb neue Riemen gekauft, dieselben sind trotz täglicher Benutzung heute noch von bester Beschaffenheit. Zweimal im Jahre werden dieselben mit warmem Wasser abgewaschen, getrocknet, und an der Außenseite mit warmem Schweinefett unter Zuhülfenahme einer kleinen Bürste eingefettet. Ich war in den ganzen neunziger Jahren in verschiedenen Molkereien als Gehilfe tätig, kann mich aber niemals erinnern, daß jemals ein Riemen eingefettet wurde, und heute wird es — mit geringen Ausnahmen — wohl noch ebenso sein. Von Zeit zu Zeit sehe man die Riemen nach, denn an den Verbindungsstellen reiben sich auf der Laufseite bei längerem Gebrauche die dünnen Nähriemen leicht durch, ein Reißen des Riemens ist stets die Folge. Nicht mehr einwandfreie Nähstellen müssen sofort ausgebessert werden. Gleitet ein Riemen während des Laufens, so hilft es in den meisten Fällen schon, wenn man etwas Talg oder anderes tierisches Fett auf die Laufseite bringt. Der Riemen erwärmt sich hierdurch etwas, schwillt an und zieht sich zusammen. Mit Mineralöl verschmutzte Riemen lassen sich noch mit Benzin reinigen, jedoch ist hierbei wegen der Feuergefährlichkeit dieses Stoffes große Vorsicht geboten. Jedoch kommt eine Verfettung eines Riemens durch Mineralöl heute wohl nicht so in Frage als früher. Alte Fachleute erinnern sich vielleicht noch, daß der Treibriemen an der dänischen Zentrifuge fast immer durch Maschinenöl verfettet war. Dieses kam daher, weil die lose Scheibe dieser Maschine auf der Laufseite mit Oel geschmiert wurde. Heute, wo man die losen Riemenscheiben mit Starrschmier-Vorrichtung versieht, kann solches nicht mehr vorkommen.

Ferner ist beim Auflegen eines Riemens stets darauf zu achten, daß sich beim Gange desselben die Ueberlappungen an den Nähstellen in derselben Richtung abwickeln, in welcher sich die Scheibe dreht. Würden die Kanten des Stoßes, wie man dieses oft beobachten kann, gegen die Scheibe laufen, so würden sich die Enden leicht lösen, wodurch schließlich ein Reißen des Riemens herbeigeführt wird.

Wenn der Einsender des Artikels bei sehr dünnen Riemen empfiehlt, um das Schlagen des Verbinders auf die Riemenscheibe zu verhüten, etwas Pech oder Riemenfett in die Zähne zu drücken, so wird dieses garnichts helfen, da das Geräusch doch nur dadurch hervorgebracht wird, daß beim Laufen des Riemens die Spitzen der Verbinderzähne auf die Riemenscheibe schlagen, diese lassen sich aber niemals bedecken. Empfohlen kann in diesem Falle werden, zwischen Verbinder und Riemen ein passendes Stückchen Leder zu legen, die Zähne stehen dann nicht mehr aus dem Riemen heraus, wodurch Geräusche sicher vermieden werden. In dem Falle, daß für einen breiten Riemen nur ein schmaler Verbinder vorhanden ist, möchte ich nicht empfehlen, wie in dem Artikel angegeben wurde, von beiden Riemenseiten etwas abzuschneiden, sondern lieber zwei passende Verbinder nebeneinander zu setzen. Bei schwerer Belastung wird ein breiter, an der Verbindungsstelle mit einem kleineren Verbinder zusammengesetzter Riemen an dieser Stelle sehr leicht reißen, was ja auch leicht erklärlich ist, deshalb soll der Verbinder der Riemenbreite stets angepaßt sein.

Bei Maschinen, welche besonders empfindlich sind, und ruhig laufen müssen, verwendet man oft statt der genähten, geleimte Riemen. Diese werden zum Zwecke des Leimens mit einem Hobel genau abgeschrägt und mit einem Kitt bestrichen, der aus zwei Teilen Leim und drei Teilen Gelantine gekocht ist. Derselbe wird warm aufgetragen und die geleimten Stellen dann einem gleichmäßigen starken Druck ausgesetzt.

Große und breite Riemenscheiben sind am vorteilhaftesten für jeden Riemen, da sie eine große Auflage haben; auch ist es erforderlich, daß beide Scheiben genau parallel zu einander liegen, der Riemen wird sehr geschont hierdurch. H.

Zur Anschaffung einer Kühlmaschine. Soeben erhalte ich folgende Anfrage, welche ich, da sie meines Erachtens im allgemeinen Interesse liegt, an dieser Stelle beantworten möchte. „Wir stehen vor der Notwendigkeit, für unsern Betrieb, in dem täglich 8—10 000 Liter Milch verarbeitet werden, eine Kühlmaschine anzuschaffen. Im Stadtverkauf werden ungefähr 4000 Liter als Vollmilch, Schlagrahm und Magermilch abgegeben, der Rest wird auf Butter und Käse verarbeitet. Da unseres Wissens drei Systeme vorhanden sind, bitten wir um Auskunft, welchem System für eine Molkerei der Vorzug zu geben ist, bei gleichzeitiger Angabe, der sich aus der Aufstellung noch ergebenden Nebeneinrichtungen. Molkerei D."

Beim Lesen dieser Anfrage, drängte sich mir unwillkürlich das Wort „endlich" auf die Lippen, und es ist mit großer Freude zu begrüßen, daß die Molkerei der Anschaffung einer Kühlmaschine nähertreten will, um hierdurch ihre Produkte zu verbessern. Leider ist die Anfrage insofern etwas ungenau, als nicht die Temperatur und Menge des erpumpten Wassers sowie die Größe der zur Verfügung stehenden Kraftquelle (Dampfmaschine, Elektromotor) angegeben ist. Der erste Punkt ist meines Erachtens maßgebend für das zu wählende System. Eine schweflige Säuremaschine sowohl wie eine Ammoniakmaschine können mit einer höheren Wassertemperatur etwa 13—16 und höher Grad Celsius arbeiten ohne die Leistungsfähigkeit wesentlich zu vermindern, wohingegen eine Kohlensäure-Kühlmaschine mit möglichst kühlem Wasser, 10—12 Grad Celsius, gespeist werden muß, um eine gute Leistungsfähigkeit zu gewährleisten. Wenn also die Wasserverhältnisse in Menge und Temperatur als gut zu bezeichnen sind, so wird für eine Molkerei nur die Aufstellung einer Kohlensäure-Eismaschine in Betracht gezogen werden dürfen, weil diese Maschinen wegen ihrer Geruchlosigkeit für einen Molkereibetrieb unbedingt den Vorzug verdienen. Vergleicht man dagegen das intensiv riechende Ammoniak sowie schweflige Säure, die bei plötzlich auftretenden Undichtigkeiten für ein leicht verderbliches und jeden Geruch anziehendes Produkt wie Milch und Butter gefährlich werden, so wird man zur Bevorzugung einer Kohlensäure-Kühlmaschine kommen müssen. Wenn demgegenüber nun auch die Fabrikanten der neuen Ammoniakmaschinen weitgehendste Betriebssicherheit versprechen, so scheint es mir doch zweifelhaft, ob ein Molkereibetrieb, trotz des vielleicht etwas billigeren Preises zur Anschaffung einer derartigen Maschine schreiten soll, wenn die Wasserverhältnisse als gut gegeben sind.

Bei Anschaffung einer Kühlmaschine müßte zuerst die richtige Größe Berücksichtigung finden. Allgemein wird die Ansicht vertreten, bei Anschaffung derselben keine mit zu geringer Leistung zu wählen, da alsdann eine unwirtschaftliche Verlängerung des Betriebes eintreten würde, dieser Ansicht möchte ich mich anschließen. Eine Kühlmaschine, gleich welcher Art, benötigt bedeutende Mengen von Wasser. Die Kühlmaschine soll der Größe und Art des Betriebes angepaßt werden. (Solekühlung oder direkte Verdampfung.) Für die anfragende Molkerei möchte ich zur Anlage einer Kühlmaschine mit Solekühlung raten, da doch wohl in Betra gezogen werden muß, daß Milch, Rahm usw. vom Tage vorher gehal werden muß, um diese Produkte für den Frühverkauf vorrätig zu hab wodurch eine Vereinheitlichung und Regelmäßigkeit des Betriebes e treten wird. Dieselbe dürfte dadurch unabhängig von der täglichen Mil einlieferung kommen. Zu einer Kühlmaschine gehören folgende Tei Kompressor, Kondensator, Refrigerator oder Eisbildner, Solepumpe, V tilator, Kühlrohrsystem, Leitungsrohre zwischen den einzelnen Maschin sowie kombinierte Kühler (Wasser und Sole) für Milch und Ra Ferner ist noch der Errichtung je eines Kühlraumes für Butter und K sowie mehrerer Kühlbassins für Milch und Rahm näherzutreten. Kühlbassins wären am besten mit Kacheln oder Marmorplatten her stellen, als Isolierungsmaterial für Seitenwände wie für Fußböden v wendet man Korksteine oder Korksteinplatten von 10—12 cm Stär Es ist darauf zu achten, daß der Zement nicht zu mager genommen w und die Fugen zwischen den einzelnen Kacheln so eng wie möglich halten werden, um der Milchsäure möglichst wenig Angriffsfläche bieten. Die Bassins werden mit dicken Holzdeckeln zugedeckt. Die Gr richtet sich nach der Menge der Flüssigkeiten. Bei den Kühlräumen m auf gute Isolierung Rücksicht genommen werden, Wände, Decken und F böden sind ebenfalls mit Korksteinen oder Korkplatten zu isolieren, Innenwände usw. mit Kacheln, Fußböden mit Mettlacher Fliesen zu legen. Die Türen sind ebenfalls zu isolieren und die Kanten mit Fi streifen zu benageln, auch ist in einer Wand ein kleiner Ventilator ein bauen zur Lufterneuerung im Kühlraum, wodurch die Kühlfähigk erhöht wird.

Die günstigsten Temperaturen für Milch liegen zwischen + 1 3 Grad Celsius, für Butter dagegen zwischen + 2 –4 Grad Celsius 70 prozentiger Feuchtigkeit, für Weichkäse zwischen – 2 bis + 1 G Celsius und für Hartkäse + 1—3 Grad Cels. bei 74—80 prozentiger Feu tigkeit. (!!) Dat sich in den Kühlräumen leicht ein muffiger Ger infolge Bereifung und Auftauen des Kühlsystems bildet, empfie sich eine öffentliche Desinfektion. Die Größe der zu wählend Kühlmaschine richtet sich, wie schon erwähnt, nach der Me der Milchlieferung, den Betriebsverhältnissen und auch, falls kein Anb erfolgen soll, nach den Raumverhältnissen. Vorzuziehen wäre eine Kü maschine von ungefähr 20 000 Kalorien mit liegendem Kompressor, w bei diesen Maschinen alle Teile übersichtlich angeordnet und leichter gänglich sind wie bei stehenden Kompressoren. Durch die Anschaffu einer Kühlmaschine wird die Molkerei in die Lage versetzt, den Betr zu vereinfachen, sich von der täglichen Milchanlieferung durch Konserv rung von Milch und Rahm in Kühlbassins unabhängig zu machen, hergestellten Produkte zu verbessern. Zum Abspülen beim Butterun prozeß kann infolge der Kühlmaschine reines kaltes Wasser auf ungef + 6 Grad Celsius abgekühlt verwandt werden, wohingegen bei Verw dung von Natur-Eisschmelzwasser durch dasselbe Verunreinigungen Butter erfolgen müssen. Es kann ferner Butter im Kühlhaus bis Ausgabe gelagert werden. Wenn weiter Herstellung eines gesonder Käsekühlhauses erfolgt, kann der Käse durch Einlagerung in der Reifu verzögert werden, um ihn zu günstiger Zeit verwenden zu können. Anschaffung einer Kühlmaschine kann auf Grund der angeführten V teile nur geraten werden. G. Langheinrich.

Willst Du streichen allerhand
Schreib' an Firma A. V. Branth
Hamburg 8.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Käserei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsereifachverständigen J. Betz. 2. Aufl. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neufchatell-, Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsereifachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Kümmel-, Lothringer-, Mainzer, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen- Thüringer Stangenkäse und viele andere) Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäserei Quargkäserei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v Kurt Kretschmer 16 Seiten. Preis 2,— Mark.

Limburger Käserei vom Schulvorstand für Weichkäserei Eduard Kneuttinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weißlacker). Preis 2,— Mark.

Die Herstellung von Holländer Käse Gouda-Käse. Edamer Käse. 4. Aufl. 16 Seiten Preis 1,— Mark.

Holländer und Tilsiter Käserei v. L. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer-, Gouda-, Brot-, Wilstermarschkäse, Geheimratskäschen, Tilsiter Käse Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— Mark.

Allgäuer Rundkäserei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käserei in Weiler im Allgäu. 86 Seiten. Preis 2,— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 29. Sept. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,10 ℳ, 2. Qualität 1,95—2,— ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 30. Sept. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

8	Drittel	1.	Kl.	zu	216,50*	Mk.	29	Drittel	1. Kl. zu 210,— Mk.
1	„	1.	„	„	216,30*	„	8	„	1. „ „ 209,80 „
17	„	1.	„	„	216,20*	„	15	„	1. „ „ 209,60 „
4	„	1.	„	„	216,10*	„	7	„	1. „ „ 209,30 „
11	„	1.	„	„	216,—*	„	3	„	1. „ „ 209,20 „
6	„	1.	„	„	215,80*	„	3	„	1. „ „ 209,— „
12	„	1.	„	„	215,60*	„	8	„	1. „ „ 208,90 „
35	„	1.	„	„	215,—*	„	2	„	1. „ „ 208,70 „
1	„	1.	„	„	214,90*	„	1	„	1. „ „ 208,60 „
13	„	1.	„	„	214,70*	„	18	„	1. „ „ 208,50 „
7	„	1.	„	„	214,50*	„	5	„	1. „ „ 208,40 „
3	„	1.	„	„	214,40*	„	16	„	1. „ „ 208,— „
8	„	1.	„	„	214,—*	„	2	„	1. „ „ 207,60 „
1	„	1.	„	„	213,80*	„	13	„	1. „ „ 207,— „
8	„	1.	„	„	213,—*	„	1	„	1. „ „ 206,60 „
18	„	1.	„	„	210,60	„	3	„	1. „ „ 206,— „
21	„	1.	„	„	210,50	„	6	„	1. „ „ 205,50 „
2	„	1.	„	„	210,40	„	1	„	1. „ „ 204,50 „
18	„	1.	„	„	210,20	„	6	„	1. „ „ 204,10 „
52	„	1.	„	„	210,10	„	1	„	1. „ „ 204,— „

1. Kasse 394 Drittel zu . . . . . 211,27 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 17 Drittel zu . . . . . 199,06 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.
*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 30. Sept. Bericht der Firma Gust. Schultze u. Sohn. Infolge der morgen in Kraft tretenden Zölle zeigte sich für Auslandsbutter, die noch vor der Zollerhöhung die Grenze passiert, großes Interesse und wurden bedeutende Aufträge besonders nach Dänemark gelegt. Diese Käufe festigten den dänischen Markt außerordentlich, sodaß man in Kopenhagen morgen mit einer größeren Erhöhung rechnet. Auch in Inlandsbutter war das Geschäft recht lebhaft und wurden die kleinen deutschen Eingänge in feinster Ware schlank aus dem Markt genommen. Welche Wirkung die Zölle auf die Preisgestaltung ausüben werden, bleibt vorläufig abzuwarten; sollten aber die Auslandsmärkte weiter fest bleiben und sich die hohen Forderungen behaupten, wozu noch der Zoll von 22,50 Mark p. 100 Kg. kommt, so dürfte, um die Differenz zwischen Auslands- und Inlandsbutter nicht zu groß werden zu lassen, eine Heraufsetzung der deutschen Notierungen nicht zu umgehen sein. — Schmalz: Zu Ultimo verkehrte der amerikanische Schmalzmarkt etwas schwächer und gaben die Forderungen von drüben eine Kleinigkeit nach. Da aber die Schweinepreise in Amerika sehr hoch liegen, so dürfte sich auch der Schmalzmarkt bald wieder befestigen.

Hamburg, 30. September. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Marktlage hat sich auf der ganzen Linie befestigt, trotzdem kann die Lage auch heute noch nicht als ganz geklärt bezeichnet werden, da noch nicht zu übersehen ist, welcher Anteil der Zollbelastung auf das Ausland abwälzbar sein wird. Daß ein gewisser Teil zu Lasten der ausländischen Erzeuger gehen wird, scheint angesichts der Bedeutung des deutschen Marktes als Absatzgebiet für die Weltproduktion außer Frage zu stehen. Was Dänemark anbelangt, so ist dieses jedoch in der glücklichen Lage, daß der Zoll zu einem Termin in Kraft tritt, wo in England Mangel an feinsten Qualitäten herrscht, sodaß ein Rückgang der dänischen Preise (unverzollt gerechnet) vorläufig ausgeschlossen ist. Im Gegenteil, trotz der bevorstehenden deutschen Zölle bereitet man in Kopenhagen eine Erhöhung der Notierung vor. Es bleibt nun die Frage, ob Deutschland in der Lage sein wird, diese exorbitanten Preise plus Zoll zu bezahlen. Selbst wenn der australische Seeleutestreik demnächst als beendet zu betrachten sein dürfte, sind doch erhebliche Verzögerungen in den Verschiffungen zu erwarten,und man rechnet aus, daß während Oktober und November der englische Markt annähernd entblößt sein wird von jeglichen frischen Ankünften von jener Hälfte der Erdkugel. Hohe Butterpreise während Oktober und November dürfte hiernach für England bevorstehen. Die Rückwirkung auf Holland und Deutschland in gleicher Richtung kann hiernach kaum ausbleiben und tatsächlich ist in den letzten Tagen eine verstärkte Nachfrage für deutsche Butter bei anziehenden Preisen schon recht fühlbar geworden. Die heutige Auktion verlief fest mit einem Endergebnis, das ca. 8,— ℳ höher liegt als vorige Woche. — Amerikan. Schmalz: Auf dem Schmalzmarkt haben die Zollerhöhungen keinen wesentlichen Einfluß ausgeübt, da der Zollbetrag relativ gering ist. Der Markt blieb fest bei kleinen Schwankungen. Das Endergebnis der Woche blieb ungefähr auf derselben Höhe wie vorige Woche. Ware im Freihafen stellt sich gegenwärtig auf ca. 46—47 Dollar, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 200 ℳ p. 100 Kilo. — Dänisches Schmalz. Die dänischen Forderungen wurden stark erhöht. Blockschmalz war kaum zu beschaffen. Blasenschmalz notiert gegenwärtig ca. 220,— ℳ, Blockschmalz ca. 198 ℳ per 100 Kilo.

Hamburg, 30. Sept. Bericht des Dänischer Lebensmittel-Import, G. m. b. H. Die Nachfrage auf dem dänischen Markte setzte zu Anfang der Woche in verstärktem Maße ein. England zeigte große Kauflust bei steigenden Preisen, weil der Markt für Kolonial-Butter infolge der geringen Zufuhren von Kolonial-Butter sehr fest lag. Auch Deutschland beorderte weit größere Quantitäten, weil sich viele Käufer noch vor Einführung des Zolles mit Ware eindecken wollten. Diese gute Nachfrage von Seiten der beiden Hauptabnehmer Dänemarks bewirkte ein starkes Anziehen der Preise. Während in der Vorwoche ungefähr auf der Basis von 216 Sh. gehandelt wurde, steigerten sich die Preise in dieser Woche bis 224 Sh. Der Markt schließt fast überall mit geräumten Lägern und es ist für morgen mit einer Erhöhung der Notierung von ca. 20 Kronen zu rechnen, wenn auf dem Valutamarkt keine außergewöhnliche Veränderung eintritt. Auch die heutige Auktion in Hamburg ergab im Durchschnitt einen zirka 8,— ℳ höheren Erlös. Die allerfeinsten Qualitäten in australischer, neuseeländischer und kanadischer Butter liegen zur Zeit im Preise sehr hoch und neue Zufuhren sind vorläufig kaum zu erwarten. Es hat auch den Anschein, daß eine Preisentwickelung nach unten in der nächsten Woche nicht eintreten wird. Es muß natürlich abgewartet werden, wie sich der morgen in Kraft tretende Zoll auf dem deutschen Buttermarkt auswirken wird.

Hildesheim, 1. Okt. Bericht von Mann u. Friedeborn. Die zur Zeit wenig erquickliche und unübersehbare Lage hat besonnene Elemente vor größeren Spekulationen zurückgehalten. Von besonderer Nachfrage in diesen Tagen vor der Zollerhebung hat man wenig bemerkt, man kauft von der Hand in den Mund, weil die Kaufkraft zu schwach ist. Das Angebot von Butter ist vom Auslande unverändert reichlich un din Preisen sehr verschieden. Vom Inlande mehren sich die Zufuhren. Die Nachfrage ist, wenn auch nicht sehr lebhaft, so doch befriedigend. Tendenz: ruhig

Dresden, 29. September. Bericht der Firma Georg Münch. Der Markt liegt unverändert sehr ruhig und erschweren die abfallenden Qualitäten den Absatz außerordentlich. Es ist dringend zu wünschen, daß bei Herstellung der Butter allergrößte Sorgfalt verwandt wird; denn bei einem ruhigen Geschäft werden immer besonders große Anforderungen an die Qualität gestellt, sodaß abschmeckende Sachen kaum in Frage kommen. Da mit 1. Oktober die Zölle in Kraft treten, so werden in Auslandbutter etwas Meinungskäufe vorgenommen, natürlich in bescheidenem Rahmen, da die starke Geldknappheit größere Käufe nicht zuläßt. — Schmalz: Der Abzug in Schmalz ist sehr schwach und da die Preise nicht nachgeben, so wird nur das Allerdringendste gekauft. — Margarine: Margarine bleibt gut gefragt.

Leipzig, 29. Sept. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis u. Co. Auch heute ist die Stimmung auf dem hiesigen Buttermarkte noch ruhig. Überall befinden sich wegen Eintritt des Butterzolles Vorräte und da die Haltbarkeit der Butter in der letzten Zeit durchweg zu wünschen übrig ließ, sind die Angebote dringend. Es wird also eine schnelle Besserung der Marktlage kaum zu erwarten sein, zumal die durch den Zoll eigentlich bedingte Preiserhöhung im Kleinhandel zunächst noch nicht durchzuführen ist. Jedenfalls hat sich das Geschäft mit dänischer Butter sehr verringert und es wird schwer sein, die Konsumenten dieser Buttersorte davon zu überzeugen, daß höhere Preise dafür eintreten müssen, wenn England und Amerika auch ferner als Käufer zu höheren Preisen in Dänemark auftreten.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 1. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 1. Oktober. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 208 G.-M. d. Ztr.

Käse.

Köln, 29. Sept. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer 40proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,90 ℳ je Kg.

Hamburg, 30. September. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Der seit Monaten außerordentlich starke Import ausländischer Hartkäse erreichte in den letzten Wochen seinen Höhepunkt. Ungeheure Mengen Käse sind noch in den letzten Tagen des September eingeführt worden. Die Läger der Grossisten sind bis auf den letzten Platz gefüllt. Auch der Kleinhandel hat sehr viel auf Vorrat gekauft. Der Konsum steht bedingt durch mangelhafte Kaufkraft in gar keinem Verhältnis zu diesen enormen Vorräten. Die gegenwärtige Lage ist ungesund — außerordentliche Vorräte, hohe Preise, geringer Konsum. Schon heute werden Partien dringend angeboten, teils zu Preisen, welche unter den ausländischen Marktpreisen liegen. Deutsche Käse sind, da alle verfügbaren Gelder für Auslandkäse angelegt worden sind, ganz in den Hintergrund getreten. Es wird schon einige Zeit dauern, bevor der Käsemarkt wieder normale Formen annimmt. — Tilsiter Käse: Das Angebot in Tilsiter Käse ist sehr groß. Am Platze werden Tilsiterkäse, selbst gute Partien, zu Preisen gehandelt, welche in gar keinem Verhältnis zu den ost- und westpreußischen Forderungen stehen. Die außergewöhnlich großen Vorräte werden auch für die nächsten Wochen kein besseres Geschäft aufkommen lassen. — Holländer Käse: Der Markt in Holland war in dieser letzten Woche schon wesentlich ruhiger. Nur Partien, die bestimmt vor dem 1. Oktober die Grenze passieren können, wurden gehandelt. Gestern schon war der Markt absolut ruhig. Deutsche Aufträge fehlen fast ganz. Die Preise sind stellenweise und für gewisse Qualitäten um 7—8 Gulden per 100 Kilo ermäßigt worden. Am Platz waren Holländer-Käse zu unveränderten Preisen reichlich angeboten. — Dänen-Käse: Auch große Mengen Dänenkäse sind noch vor Toresschluß über die Grenze geschafft worden. Infolge der günstigen Preise ist der Konsum besser als in den anderen Käsesorten. — Schweizer-Käse: Ganz prima Allgäuer und Emmentalerkäse sind gut gefragt. Die Nachfrage steht aber in keinem Verhältnis zu den riesigen vorhandenen Vorräten. — Weichkäse: Der Weichkäsemarkt zeigt weiterhin eine freundliche Stimmung. Angebot ist genügend vorhanden. Kleine Preisermäßigungen würden das Geschäft wesentlich fördern. Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Käse vollf., pa. 115—128 ℳ, 2. Qualität 105—110 ℳ, Halbfettkäse 68 bis

75 ℳ, dän. Goudakäse 20 proz. 63—65, 30 proz. 85—88, 45 proz. 108—114, holl. Goudakäse 40 proz. 124—128 ℳ, 45 proz., frische Käse 143—152 ℳ, 45 proz. Sommer- u. Sept.-Käse 170—190 ℳ, holl. Edamerkäse 20 proz., 98—103 ℳ, 30 proz. 112—116 ℳ, 40 proz. 125—129 ℳ, Schweizerkäse pa. Ware je nach Provenienz 140—175 ℳ.

Bodegraven (Holland), 29. Sept. Bericht von H. Goebel u. Co. Vollfette Ware: Heute wurden nur geringe Umsätze zu niedrigen Preisen erzielt, weil man der Meinung ist, daß die Preise infolge der Zollerhebung zurückgehen werden. Prima Ware kostetete Hfl. 65—71. Zweite Qualität Hfl. 56—64. Anfuhr 344 Partien. Tendenz: flau. Molkerei-Ware: Preise sind ungefähr 2—3 Gulden niedriger. Goudakäse 20 proz., 42—43 Guld., 30 proz. 51—51,5 Guld., 40 proz. 59—60 Guld. Edamerkäse 20 proz. 42—43 Guld., 30 proz. 51—52 Guld., 40 proz. 58—59 Guld. Stimmung: Flau. Niedrigere Preise werden erwartet. Nordholländische Ware: Wird bei flauer Stimmung zu 60 Gulden verkauft.

Eier.

Köln, 29. Sept. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 20, do., über 55 Gr. 18, Auslandseier: Frische über 60 Gr. 21—22, do., über 55 Gr. 18—19, unter 55 Gr. 14—16.

Vieh.

Berlin, 30. Sept. Berliner Schlachtviehmarkt. (Amtlicher Bericht der Direktion vom 30. September). Der Auftrieb betrug: 1603 Rinder, darunter 326 Bullen, 384 Ochsen, 893 Kühe und Färsen, 2074 Kälber, 11 377 Schweine, 426 Auslandsschweine. Bei Rindern, Ochsen und Kälbern verlief der Markt ziemlich glatt, bei Schafen und Schweinen ruhig. Die Preise lauten: Ochsen: 1. 56—60, 2. 50—53, 3. 43—46, 4. 38—41; Bullen: 1. 54—57, 2. 47—50, 3. 41—45; Kühe und Färsen: 1. 54—60, 2. 44 bis 50, 3. 33—40, 4. 25—29, 5. 20—23; Fresser: 37—42; Kälber: 1. —, 2. 92—100, 3. 80—90, 4. 65—75, 5. 55—60; Schweine: 1. 98, 2. 96—97, 3. 92—95, 4. 88—91, 5. 81—86; Sauen: 84—87.

Hannover-Lehrte, 29. Sept. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 931 Ferkel, 92 Läuferschweine und 1 Schlachtschwein. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 22—29 ℳ, 8—12 Wochen alt 29—42 ℳ. Läuferschweine: 3—4 Monate alt 42—62 ℳ, 4—6 Monate alt 62—80 ℳ. Marktverlauf: Kleine Ferkel etwas lebhafter begehrt, im übrigen langsames Geschäft. Der Auftrieb beginnt vom nächsten Markt an (6. Oktober d. J.) um 8 Uhr.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 30. September. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin am 30. September in Rm.: Weiße Kartoffeln 1,70, rote Kartoffeln 1,80, gelbfleischige, 2,15, Fabrikkartoffeln 8—8,50 ₰ pro Stärkeprozent.

Berlin, 30. Sept. Die Erholung der amerikanischen Preise, welche auch die englischen Notierungen befestigten, veranlaßte bei uns vom Inlande höhere Forderungen für prompte Abladung, ohne daß sie aber zu erzielen waren, denn für Oktober sind größere Mengen, welche fast durchweg kontraktlich waren, zur Ablieferung angemeldet, so daß es hier an greifbarem Material nicht mangelt und der vordere Monat eher auf Realisationen zu gestrigen Preisen angeboten war. Für Dezember hingegen zeigte sich mehr Nachfrage und es gelang den Verkäufern höhere Preise durchzusetzen, das gilt für Weizen und Roggen, bei letzterem wurde für Oktober ein gestriger nachbörslicher weiterer Rückschlag von ca. 3 ℳ eingeholt. Gerste blieb ruhig bei einigem Begehr für mittlere Qualitäten. Hafer gut behauptet. Vereinzelt war ein wenig mehr zu erzielen. Mehl ist aus der Provinz dauernd reichlich angeboten. Gestern nachmittag und heute früh war an den Konsum eher etwas mehr verkäuflich. Weizen märk. 200—205, Okt. 219—220, Dez. 226—227,5, Roggen märk. 146—150, Roggen meckl. 144—147, Okt. 160—161,5, Dez. 170—171, Sommergerste 206 bis 230, Wintergerste 169—174, Hafer märk. 171—177, Okt. 171, Dez. 184 bis 185, Weizenmehl 27,25—31,—, Roggenmehl 21,75—23,75, Weizenkleie 10,—, Roggenkleie 9,—, Raps 345, Viktoriaerbsen 26—31, Futtererbsen 21—24, Wicken 23—26, Rapskuchen 15, Leinkuchen 21,50, Trockenschnitzel 11,20, Soyaschrot 20,—, Torfmelasse 8—8,20, Kartoffelflocken 16,—.

Bremen, 30. Sept. Weizen: Manitoba I 10, Abladung 12,50, Manitoba-Futter 8,70, Azima Oktober 12,50; Roggen: amerikanischer 10,40 zollfrei, deutscher 9,25 zollfrei, russischer 8,50; Gerste: amerikanische Malz 8,20, donaurussische 8,20; Hafer: white clipped 9,35 zollfrei. Kanada III 9,35, Kanada Oktober 8,75; Mais: La-Plata 10,20 zollfrei. Tendenz: fest.

Am Lager vorrätig und sofort lieferbar:

Vorschriftsmäßige **Milchversandscheine** dreiteilig, 21×33 groß

Alle anderen Molkerei-Drucksachen liefert prompt

Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.

Die Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebes

hängt nicht zuletzt vom zweckmäßigen, vorteilhaften Einkauf der Bedarfsartikel, Maschinen u. Geräte ab.

Anerkannt gut und preiswert

kaufen Sie sämtl. Molkerei- u. Käsereigeräte u. -Bedarfsartikel vom gut empfohlenen, ersten Spezialgeschäft

Carl Mann / Hildesheim.

6

Baltic-Anlage,

750 Ltr., kompl., mit Kessel, Separator, Rückkühlerhitzer, Butterfertiger, Doppelmilchpumpe unter günstigst. Zahlungsbedingungen abzugeben. Anfragen unter 5643 durch diese Zeitung.

1000—1500 Liter pa. tiefgek. Vollmilch

zu sofort nach hier gesucht. Dauerlieferung. Angebote erb. (5669
Dampfmolk. Flingern, A. Genuit, Düsseldorf, Hoffeldstraße 10.
Fernruf 15 120.

Gegen ein Darlehen von 3000.— R.-M. auf ein Jahr, liefere ich einer Butterfirma wöchentlich 2 bis 3 Zentner feinste

Molkereibutter

(Schleswig-Holsteinsche). Im Sommer evtl. mehr. Abrechnung Uebereinkunft. Offerten unter 5662 an diese Zeitung.

3—5000 Liter (5664

Vollmilch

auf Abschluß pachtet
O. Kalkofen, Berlin SO. 33,
Skalitzer Straße 53.
Telephon Moritz-Platz 4611.

Neu gegründete **Molkereigenossenschaft Oberhessens**

sucht Verbindungen

zwecks Lieferung von Frischmilch u. sonstigen Molkereiprodukten nach Frankfurt und Umgebung. Anfr. unter 5647 durch diese Zeitung.

Schles. Quadrat-Käse

gelb, speckig, ca. ½ Pfd.-Stück. für Berlin laufend gesucht. Angebote erbeten unter K. F. 5638 d. d. Ztg.

Beim Detailhandel gut eingef.

Vertreter

von alter, leistungsfäh. bayer. Fa. gesucht, zum Verkauf feinerer Käsesorten gegen Höchstprovision. Angebote unter 5641 an diese Ztg.

Suche zu sofort wöchentlich 4 b. 5 Zentner (5635

Quadrat-Käse sowie Stangen-Käse.

NB. 1 Lübb. Quargmühle, gut erhalt., steht daselbst zum Verkauf.
Förster, Guben-Lauf.
Königstraße 54.

Täglich 500 Liter (5636

Vollmilch

nach Berlin zu vergeben. Strecke Frankfurt-Berlin.
Molkerei Kuschten
Krs. Meseritz.

Bin dauernd Abnehmer für

Quadrat-Käse, Limburger u. Harzer

in feinster Qualität evtl. frisch v. Salztisch bei prompter Kasse.
N. Lehsau (5649
Molkerei Ueckermünde.

Prima Quarg

Habe einwandfreie Ware laufend abzugeben
August Berkefeld, Halberstadt,
Harmoniestraße 11.

Habe einige Faß (5610

Standquarg u. 3 Zentner Effekt

abzugeben.
Käserei Raguhn in Anh.

Tilsiter Käse

vollfett u. halbfett, in pa. Qualität sowie feinste Butter

gibt laufend ab (5550
Max Lettau, Königsberg in Pr.,
Neuer Graben 27-29.

Haben wöchentlich noch ca. 2 Ztr.

pa. Molkereibutter

in Tonnen, geformt oder auch in Postkolli abzugeben. (5545
P. Raabe u. A. Mächler,
Molkerei Ottmachau.

Ernst Rich. Schulze
Dresden-Altstadt 24
Sedanstraße 12
Butter-Großhandlung - Import
seit 1893 eingeführt, ist jederzeit Abnehmer u. Lieferant allerfeinster
Molkerei-Butter
Fernruf 43807
Drahtanschrift: Nußbutter.

Dampfmaschine verkäuflich

16 PS., Fabrikat: Vogel & Schlegel, im Betriebe zu besichtigen. Verkauf wegen Anschaffung einer stärkeren

Molkerei Naake & Co., Dresden-Laubegast.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 110 | Hildesheim, den 3. Oktober 1925. | 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 29. September 203 ℳ je Zentner.
Donnerstag, 1. Oktober 203 ℳ je Zentner.
Sonnabend, 3. Oktober 209 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 1. Oktober 208 ℳ je Zentner.
Auktion am 30. September. Höchstpreis 216,50 ℳ, Durchschnitt 211,27 ℳ.

Köln. Dienstag, 29. September Höchstpreis 210 ℳ je Zentner.
Freitag, 2. Oktober Höchstpreis 210 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 1. Oktober. 426 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 417 Kronen).

Höchstnotierungen für Monat September 1925.

Berlin. 203,—, 203,—, 203,—, 203,—, 203,—, 203,— 203,—, 203,—, 203,—, 203,—, 203,—, 203,—, 203,—, 203,— je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 203,—** ℳ gegen 200,15 im August.

Hamburg. 192,—, 192,—, 196,—, 200,— je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 195,—** ℳ gegen 197,75 ℳ im August.

Hamburger Auktion. 194,63, 195,90, 200,06, 203,68, 211,27 je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 201,11** ℳ gegen 202,75 ℳ im August.

Köln. 206,—, 215,—, 217,50, 217,50, 217,50, 215,—, 210,—, 210,—, 210,— je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 213,17** ℳ gegen 209,62 ℳ im August.

Berlin, 3. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 209 G.-M., 2. Qualität je Zentner 185 G.-M., abfallende je Zentner 165 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 2. Okt. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,10 ℳ, 2. Qualität 1,95—2,— ℳ je Pfund. Tendenz: stetig.

Kempten, 30. September. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 175,— ℳ, 2. Qualität 165 ℳ. Tendenz: für erstklassige Ware Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 2. Okt. Bericht der Fa. S. S. Sevenster u. Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 242 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 250—254 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 1. Oktober. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin u. Umgegend e. V. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel war in der letzten Woche zufriedenstellend, wenn auch infolge Ultimo im ganzen etwas schwächer. Die Angebote aus dem Auslande waren bei hohen Forderungen ziemlich gut, die Eingänge aus dem Inlande etwas geringer. Amtliche Notierung (2,03 ℳ pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation) und Kleinhandelspreise (2.— ℳ bis 2,50 ℳ pro Pfd.) blieben die gleichen während im Großhandel zufolge der erhöhten Auslandsforderungen höher und zwar mit 1,97 ℳ bis 2,42 ℳ pro Pfd. notiert wurde. Die Preise für Schmalz zogen um einige Pfennige an, was nicht gerade zur Belebung beitrug. In Margarine war bei unveränderten Preisen der Absatz in Spitzenmarken leidlich gut.

Berlin, 1. Oktober. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die deutschen Zufuhren pflegen im Monat Oktober eine weitere Abnahme zu bringen, sodaß größere Käufe im Ausland weiter getätigt werden müssen. Es sieht nicht so aus, als ob der Zoll imstande ist, eine Einschränkung des Imports zu bewirken und es wird sich bald erweisen, daß der vom 1. 10. ab eingerichtete Zoll für Butter ein reiner Schutzzoll für die Landwirtschaft ist. Das Preis-Niveau dürfte sich daher dem Zoll entsprechend genau erhöhen.

Hamburg, 1. Okt. Bericht von A. F. C. Fick. Der britische Seemannsstreik, der weiter anhält, hat der internationalen Marktlage ein weit festeres Gepräge verliehen als vorerst, namentlich in Deutschland, angenommen wurde. Die Preise in England erfahren täglich neue Steigerungen für alle Provenienzen, in der Hauptsache aber für Kolonialbutter, die den Inhabern förmlich aus der Hand gerissen wird. So z. B. sind die Vorräte in Neuseelandsbutter zum Preise von 250 Shilling fast restlos begeben und selbst wenn der Streik heute oder morgen beendet sein sollte, wäre ein plötzlicher Rückschlag völlig ausgeschlossen, da größere Ankünfte in Kolonialbutter dann erst wieder für die zweite Novemberhälfte in Frage kommen. Naturgemäß wurde hierdurch der dänische und deutsche Markt mit fortschreitender Zeit mehr und mehr beeinflußt. Wenn dänische Butter auch nicht im gleichen Tempo wie Kolonialbutter im Preise stieg, so wurden doch immerhin schon in dieser Woche englischerseits 225 Shilling schlank bewilligt. Da auch wir infolge abnehmender Produktion der einheimischen Butter immer stärker auf den Import dänischer Ware angewiesen sein werden, müssen wir wohl oder übel den jeweiligen Forderungen zustimmen. Selbstverständlich hängt ja letzten Endes alles von der Aufnahmefähigkeit des Konsums ab und wir müssen abwarten, wie lange Deutschland und England die hohen Preise bezahlen können. Für uns wird die Situation um so kritischer, da mit dem heutigen ersten Oktober der Zoll von 22,50 ℳ per 100 Kilo in Kraft tritt. Jedenfalls ist für Butter eine Preissenkung in weite Ferne gerückt und das bleibt im Interesse der Allgemeinheit das bedauerlichste des heutigen Tages. Die Notierung in Kopenhagen wurde um 9 Kronen auf 426 erhöht. Die Marktlage bleibt anhaltend fest. Es ist unmöglich zu sagen, wie die nächstwöchigen Preis esich gestalten. Der hiesige Handel nahm in der Berichtswoche einen festen Verlauf; der Bedarf war gut, man konnte aber keinesfalls von einer Hausse, die durch den Zoll provoziert wäre, sprechen, denn über den jeweiligen Bedarf ist nirgends gekauft worden. Daß auch unsere Preise in Anbetracht der Vorgänge am Weltmarkt eine Steigerung erfahren mußten, lag auf der Hand. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein wies einen abermaligen Rückgang der Zufuhren auf. Der Bedarf bewegte sich in den bisherigen Bahnen, doch lagen die Preise im Durchschnitt mit 211,27 gegen 203,68 ℳ in der Vorwoche um ca. 8 ℳ höher. Die Großhandelsabrechnungsnotierung wurde der heutigen Lage entsprechend ebenfalls um 8 ℳ auf 208 ℳ erhöht. Der in der Vorwoche havarierte Dampfer mit kanadischer Butter konnte keine rechtzeitige Umladung mehr in England vornehmen, sodaß auch diese Sendung bereits dem Zoll unterliegt. Neuseeländische und australische Ware ist vor der Hand nicht zu handeln. Dagegen macht si chfür sibirische Butter die im Preise unverändert geblieben ist, eine weit bessere Nachfrage geltend. Es besteht kein Zweifel, daß diese Provenienz in der nächsten Zeit um so stärker begehrt sein wird, da weitere Kreise der Konsumenten auf ein billigeres Produkt übergehen werden.

Leipzig, 1. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch die Erhöhung der dänischen Notierung wurde natürlich auf den deutschen Buttermarkt ein Vorstoß ausgeübt, zumal auch Holland sich an der Preiserhöhung beteiligte. Trotzdem erfolgen die Käufe zaghaft, weil man sich mit der Tatsache noch nicht abfindet, daß durch den seit heute eintretenden Butterzoll der Butterpreis dementsprechend steigen muß. Das würde umsomehr der Fall sein, wenn die ausländischen Forderungen weiter anziehen. Nach alledem wird man also nächste Woche mit höheren Preisen rechnen müssen, zumal auch die Offerten aus allen Ländern, von denen Deutschland Butter importiert, höher sind wie seither. Unangenehm wird natürlich der Preisaufschlag im Kleinhandel sein, weil die Bevölkerung über die Vorgänge auf den ausländischen Buttermärkten garnicht orientiert ist.

Breslau, 1. Oktober. Bericht der Firma Fritz Baum u. Co. Über das Geschäft läßt sich heute nicht viel Neues sagen. Der Absatz ist weiter schleppend. Wir glauben au chnicht, daß der Monatsbeginn eine besondere Belebung bringen wird. Die Produktion zeigt eine weitere Zunahme, sodaß wir jetzt mit unserer inländischen Produktion völlig hinreichen und damit vom Auslandsmarkt unabhängig sind. Die Qualität der ankommenden Ware läßt viel zu wünschen übrig. Da auch die bisher zuverlässig gelieferten Molkereien schwächere Qualitäten liefern, so kann man den Schluß ziehen, daß wohl die Fütterung die Schuld an der abweichenden Qualität trägt. Immerhin glauben wir, daß bei der nötigen Sorgfalt die Qualität doch gleichmäßiger ausfallen müßte. Die Molkereien werden eben auch auf die Milchlieferanten zurückgreifen müssen, damit der Behandlung der Milch größere Sorgfalt zugewendet wird. Bei solchen Betrachtungen drängt sich von selbst die Frage auf, warum gerade in Deutschland, wo die Technik auf der Höhe ist, auf dem Gebiete der Milchgewinnung noch so wenig Fortschritte zu verzeichnen sind und ander Länder hier weit voraus sind. Die Unterweisungen, die durch Berufsverbände erfolgen, sind anscheinend immer noch ungenügend. Hier bietet sich den berufenen Vertretern der Landwirtschaft ein ausgiebiges und ertragreiches Feld zur Betätigung.

Bremen, 2. Okt. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Bereits in den ersten Tagen machte sich eine bessere Nachfrage nach fast allen Qualitäten bemerkbar, die auch in der ganzen Berichtswoche anhielt. Dies dürfte vor allem darauf zurückzuführen sein, daß der größte Teil der Kundschaft bisher nur von der Hand in den Mund kaufte und sich vor Eintritt der Zölle noch mit Ware versorgen wollte, um die Wirkung auf die Preislage einige Tage abwarten zu können. Zum Teil dürfte auch der überstandene Ultimo eine bessere Nachfrage bewirkt haben. Deutsche Butter in feinsten Qualitäten lag bedeutend fester. Die Hamburger Butterauktion erbrachte einen um ca. 7,— Mark höheren Durchschnittserlös, demzufolge wurde die Hamburger Großhandelsnotiz auf 208,— Mark erhöht. Berlin blieb wiederum unverändert. Kopenhagen erhöhte um 9,— Kronen auf 426,— Kronen. Nach wie vor sind die Preise in England außerordentlich fest und dürfte auch im Oktober-November dort weiter mit hohen Preisen zu rechnen sein, was letzten Endes nicht ohne Einfluß auf Dänemark, Holland und Deutschland bleibt. In sibirischer Butter konnte sich die Nachfrage ebenfalls bessern, und auch für geringere Qualitäten waren Käufer zu finden.

Kopenhagen, 1. Oktober. Bericht von A. Rindom u. Restorff, Akt.-Ges. Der Markt eröffnete in dieser Woche sehr fest und England bewilligte Preise, die 5—6 Sh. höher lagen als in der Vorwoche. Infolgedessen wurde die Notierung heute um 9 Kronen auf 426 Kronen erhöht. Der Markt schließt aber etwas ruhiger, da man nicht mit Bestimmtheit die Situation für nächste Woche beurteilen kann. Es läßt sich auch schwerlich etwas darüber sagen, wie der neue Zoll für Butter in Deutschland wirken wird. Es ist aber immer nicht zu viel feinste Butter vorhanden, und bei den verzögerten Abladungen der Kolonialbutter muß man auf Überraschungen vorbereitet sein. Der Prei sfür neuseeländische Butter ist in London auf 226 gestiegen und infolgedessen macht sich auch größeres Interesse für sibirische Butter geltend. Marktttendenz: unsicher. — Heute Nachmittag ist der Markt wieder fester, da es sich herausgestellt hat, daß größere Aufträge wie erwartet, von Deutschland eingingen. England liegt gleichfalls fester.

Käse.

Köln, 2. Okt. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45-proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,90 ℳ je Kg.

Berlin, 2. Oktober. Die Marktlage entsprach der vorwöchigen genau. Allgemeine Geldknappheit erhöht durch den Quartalswechsel sowie der neue Zolltarif waren die Faktoren, welche für den ruhigen Geschäftsgang in allererster Linie verantwortlich zu machen sind. Hoffentlich macht sich die längst ersehnte Belebung des Geschäfts nun bald bemerkbar. Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark p. Ztr.: Tilsiter vollfett Ia 115 bis 120, IIa 100—110, holl. Käse, Edamer, 40 proz. 127—133, 30 proz. 115 bis 120, 20 proz. 95—100, Brot-Edamer 40 proz. 128—133, Gouda 45 proz. 145 bis 150, 40 proz. 127—133, echte Emmentaler 170—180, finnl. Emmentaler großgelocht 155—165, mittelgelocht 150—155, bayer. Emmentaler 160 bis 165, Camembert vollfett, 350 Gr. 1,35—1,40, 140 Gr. 0,45—0.48, Quadratkäse, bessere Ware 58—62, geringer Ware 53—57, Limburger, bayer. 20-proz. 87—95, Stangenkäse, bayer. 20 proz. 87—95, Romadur, 20 proz. in Stann. u. Etikett 110—125, Steinbuscher, vollfett 135—150, Harzer je nach Qualität 55—80, franz. Roquefort 170—175, Gorgonzola 150—155, Parmesan 165—170, italien. Fettkäse in Schachteln 135—145, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 100, 6 teilig 120, Glarner Kräuterkäse 95—100.

Breslau, 1. Oktober. Bericht der Firma Fritz Baum u. Co. Das Geschäft scheint, wie alljährlich um diese Zeit, den Höhepunkt überschritten zu haben. Immerhin war die Nachfrage im ganzen genommen noch gut, doch rechnen wir damit, daß das Geschäft in ruhige Bahnen kommt. Quarg. Die Anlieferungen zeigen eine Zunahme. Es darf hier erinnert werden, daß die Harzerkäsefabrikanten nunmehr das größte Augenmerk auf prima Qualität lenken müssen. Nur dann kann das Rohmaterial dauernd einen guten Preis rechtfertigen. Kann man doch bekanntlich nur aus einem guten Rohmaterial ein einwandfreies Erzeugnis schaffen. Davon hängt, was keine Neuigkeit ist, gleichzeitig auch die günstige Absatzmöglichkeitv des Fertigerzeugnisses ab. Mit dem Einsetzen des Zolles könnte eigentlich endlich auch eine günstigere Zeit für Magerkäse, im besonderen Harzerkäse, beginnen.

Kempten, 30. September. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 64—66 Mark. Tendenz: mäßige Nachfrage. Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 115 bis 140 ℳ. Tendenz: für gute Ware Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 2. Okt. Bericht der Fa. S. S. Sevenster u. Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 86—92 holländische Guld., 30 proz. Käse mit 100—104 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 120—124 holl. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 2. Oktober. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 2. bis 8. Oktober festgesetzt in:

Berlin: 23 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 24 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 1. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfg. je Stück. Inlands-Eier, große, vollfrische, gestempelte 19, frische über 55 Gr. 16,5, unter 55 Gr. 15. Auslands-Eier, extra große 18½—19¼, große 13,5—17,5, normale 12—13, abweichende 10,5—11,5, kleine und schmutzige 10—11,5. Tendenz: behauptet.

Köln, 2. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 20, do., über 55 Gr. 18, Auslandseier: Frische über 60 Gr. 20—22, do., über 55 Gr. 18—19, unter 55 Gr. 14—16.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Septbr. Oktbr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	30.	11377	98—87	86—81	Lebendgew.	ruhig
Bremen	29.	1789	87—80	79—75	„	langsam
Breslau	30.	2809	93—85	84—75	„	schlecht
Chemnitz	28.	1612	105—96	95—88	„	gut
Danzig	29.	1473	88—73	72—63	„	geräumt
Dortmund	29.	2191	95—80	79—70	„	schleppend
Dresden	28.	2270	102—88	87—70	„	langsam
Düsseldorf	28.	1849	97—89	88—80	„	schleppend
Elberfeld	28	2613	98—90	89—80	„	stark abfl.
Essen	29.	2848	95—85	84—80	„	schleppend
Frankfurt a. M.	29.	4782	98—90	89—80	„	ruhig
Hamburg	2.	2948	96—87	86—80	„	mittelmäßig
Hannover	30.	1632	90—80	79—70	„	schlecht
Karlsruhe	29.	970	98—94	93—90	„	langsam
Köln	29.	4718	97—86	85—76	„	langsam
Leipzig	1	1294	99—86	85—80	„	sehr langsam
Magdeburg	29.	3912	92—76	75—65	„	sehr langsam
Mannheim	29.	2642	98—90	89—80	„	ruhig
München	30.	2258	96—86	85—72	„	ruhig
Stettin	29.	840	99—90	89—80	„	ruhig
Stuttgart	1.	831	101—90	89—75	„	mäßig

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 2. Oktober. Der Getreidemarkt stand wieder unter dem verflauenden Einfluß der erneut zurückgegangenen ausländischen Notierungen. Die Tatsache, daß hier die erste Hand infolge der einfrig betriebenen Kartoffelernte mit Angebot an Ware nicht herauskommt, macht für Weizen wie für Roggen keinen Eindruck, da bei dem andauernd schwierigen Mehlgeschäft hie wie im Lande die Nachfrage sich ebenfalls in engsten Grenzen hält. Für handelsrechtliche Lieferung blieb die Haltung matt. Gerste war bei sehr mäßigem Angebot in Brauware ruhig. Futtergerste schwer verkäuflich. Das geringere Haferangebot auf prompte Abladung machte sich angesichts guter Nachfrage für bessere Ware nach Mittel- und Süddeutschland befestigend geltend. Für Futterartikel geringe Kauflust. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon per 100 Kilo amtlich notiert: Hafer, guter 206—212, mittlerer 200—205, Gerste 220 bis 236, Wintergerste 208—214, Futtergerste 224—234, La Plata-Mais 208 bis 210, kleiner Mais 246—256, Roggenkleie 94—102, Weizenkleie 100 bis 108. Weizen märk. 200—204, Okt. 217,50—218,50, Dez. 222—221, März 227—226, Roggen märk. 144—146, Okt. 157, Dez. 164,50, März 172, Sommergerste 206—230, Wintergerste 169—174, Hafer märk. 173—179, Okt. 171 bis 173, Dez. 181—183, März 186—188, Weizenmehl 26,75—30,50, Roggenmehl 20,75—23,—, Weizenkleie 9,70—9,90, Roggenkleie 8,70—8,90, Viktoriaerbsen 26—31, kleine Speiserebsen 26—28, Futtererbsen 21—24, Wicken 23—26, Rapskuchen 15, Leinkuchen 21,50, Trockenschnitzel 11,20, Soyaschrot 20, Torfmelasse 8—8,20, Kartoffelflocken 14—14,70.

Berlin, 2. Oktober. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin in Rmk. Weiße Kartoffeln 1,70, rote Kartoffeln 1,80, gelbfleischige 2,16, Fabrikkartoffeln 8—9 Pfg. für das Stärkeprozent.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt betr. **Flaschenreinigungsanlagen und Flaschenfüllapparate der Firma Ernst Mäurich, Mitteldeutsche Kellereimaschinenfabrik in Dresden 30** beigefügt.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Reichserband deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter e. V. Am Mittwoch, den 7. Oktober nachmittags 2 Uhr, findet im Hotel Union in Wittenberge eine Mitglieder-Versammlung statt. Tagesordnung wird in der Versammlung bekannt gegeben. Um zahlreiches Erscheinen wird gebeten. Der Vorstand. J. A.: Burkhardt-Grube.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagsausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Wegen Erkrankung des jetzigen, suchen wir zum möglichst baldigen Antritt einen tüchtigen, sol., jungen

Gehilfen

mit nationaler Gesinnung als Buttermeier usw. (Holsteiner Fässer). Gehalt 50 ℳ monatlich bei freier Station und Kassen exkl. Steuer. Letzte Zeugnisabschrift. einsend. an
Molkereigenossenschaft Sarnau,
Post Schönwald, Kr. Kreuzburg Ober-Schl. (5678

Wir suchen zum baldigen Antritt einen sauberen und fleißig., jüng.

Gehilfen.

Gehalt 50 ℳ monatlich und freie Station. Angebote nebst Zeugnisabschriften erbittet (5692
Rastower Molkerei E. G. m. b. H., Rastow i. Mecklenb.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, sauberen u. ordnungslieb.

Gehilfen.

Solche, die abwechselnd mit dem anderen jungen Mann eine Milchtour fahren wollen, bevorzugt. Anfangsgehalt 40 ℳ. Zeugnisabschr. und Altersangabe erbeten. (5696
F. Löhr
Molkerei Sottrum bei Bremen.

Für meine Privatmolkerei suche ich zum 10. 10. einen wirklich tüchtigen alleinigen (5712

1. Gehilfen

nicht unter 25 Jahren, der bereits ähnlichen Posten bekleidet hat, selbständig und sauber arbeiten und auch kleine Reparaturen selbst ausführen kann. Anfangsgehalt monatlich 75,— ℳ bei freier Station und Kassen.
Mülheimer Meierei C. Schuler, Köln-Mülheim, Formesstr. 33.

Eine Molkerei größeren Umfang. der Provinz Sachsen sucht zum ldigen, evtl. sofortigen Antritt, ien völlig selbständigen

Molkereigehilfen

lcher den Betrieb allein leiten nn. Derselbe muß Frischmilch handeln u. eine tadellose Butter rstellen können. Offerten unter 28 an diese Zeitung.

Suche zum 10. bezw. 15. Oktbr. ten tüchtigen, sol., arbeitsfreud.

Gehilfen.

halt 50.— Mark. (5754
olkerei Boetzetelersehn, Ostfriesl.
Inh.: **Kohlmorgen.**

Zum 15. d. Mts. suchen wir für feren modernen Betrieb einen so- ben, sauberen u. fleißigen, jungen

2. Gehilfen

r alle Arbeiten. Derselbe hat hier legenheit, sich weiter fortzubild. nfangsgeh. Mk. 40.— nebst freier ation u. Kassen. Gefl. Off. erb.
Molkerei u. Weichkäserei Polkwitz
Kr. Glogau,
E. G. m. b. H. (5708

Suche zum sofort. Antritt einen chtigen, sauberen, jungen

Gehilfen

r Kessel und Maschinen (modern. etrieb). Nachmittags ist Gelegen- it zu Kontorarbeiten. Gefl. Off. it Zeugnisabschriften u. Gehalts- rderungen erbeten. (5706
Molk.-Genossensch. Treuenbrietzen.
O. Toepfer.

Ein tüchtiger, junger, gewandter

Milchverkäufer

r sofort gesucht. (5756
Central-Molkerei Westerode
bei Duderstadt.

Käser,

r erstklassigen Tilsiter u. Camem- ert unter Garantie herstellt, für ne größere Gutsmolkerei in Meck- nburg, bei einem Anfangsgehalt on 100 *M* monatlich und freier tation zum 1. November gesucht.
Direktor Tichelaar Stralsund.

Zum sofortigen Antritt wird

junger Mann

esucht für Stadtverkaufswagen u. mtl. vork. Arbeiten im Betrieb. ngebote von nur zuverläss. und uberen Gehilfen an (5734
Molkerei A. Wede,
Lütjenburg in Holstein.

Wir suchen für unsere moderne arzkäserei zum baldigen Antritt

Lehrling

nen kräftigen (5752
us guter Familie. Taschengeld nd gute Verpflegung wird zugesi.
Central-Molkerei u. Harzkäserei
Seesen am Harz.

Suchen zum baldigen Antr. einen

jungen Mann

ur Erlernung des Molkereifaches.
Molkereigenossenschaft Gröbers,
Bahnstr. Halle-Leipzig, 5732

Beide Gehilfenstellen sind besetzt. den Herren Bewerbern besten Dank 691) **Molkerei Wilsum.**

Stelle besetzt. Für Bewerbung esten Dank. (5722
B. Schröter, Harnau.

Die ausgeschriebene Gehilfenstelle ist besetzt, da der Gehilfe wieder leibt. Für zugedachte Bewerbun- en besten Dank. (5746
Molk. Rackith, Elbe, E. G.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger, ehrlicher Fachmann 6 Jahre, kath., Molkerei-Schule m. Erfolg besucht, sucht Stelle als **Ver- walter, Obermeier oder sonstigen Vertrauensposten.** Garantie für Kenntnisse in allen technischen und aufmännischen Arbeiten d. Faches. Werte Angebote mit Gehaltsangab. unter 5688 an diese Zeitung.

Molkerei- und Harzkäsereifachmann sowie Spezialist i. Rahmeisherstell., 27 Jahre, verh., seit 1912 im Fach, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, angenehme Dauerstellung als Oberm. oder sonstigen Vertrauensposten. Selbiger ist mit allen im Molkereifach vorhandenen Maschinen u. Geräte, sowie allen einschläg. Arbeit. eines Vollbetriebes und Versand, bestens vertraut, in Harzkäserei beste Erfahrung, da hierin schon Großbetriebe zur besten Zufriedenheit der Chefs geleitet u. gr. Personal vorgest. Großstadtbetriebe, welche beabs., nächst. Sommer amerikan. Rahmeis-Vertrieb aufzun., richte auch Fabrikation ein, da ich dieselbe unter ausländischer Anltg. gründlichst erlernt habe. Gefl. Angebote unter **B. 5739** an d. Ztg.

Aelt. Molk.-Beamter

sucht bei 5000.— Mark Kautionsstellung leitende Stellung. Gefl. Offerten unter A. 5676 an d. Ztg.

Tüchtiger, redl., vorwärtsstreb.
Käsereifachmann
sucht Stellung zum 1. November in Molkeeri oder Käsereibetrieb, am liebsten in Rheinland oder Westf. Bin 22 Jahre alt, in Herstellung v. Stangen-, Backstein-, Romadur- Delikateß- u. Tilsi. Käserei gut bewandert. Z. Zt. Besuch eines dreimonatl. Lehrganges an der Milchwirtschaftl. Lehr- u. Forschungsanstalt Wangen i. Allg. Zeugn. steh. z. Verf. Frdl. Angebote erb.
Jos. Wiedemann, (5738
Molkereischule Wangen i. Allgäu.

Betriebsleiter einer Privatmolkerei 25½ J., ledig, zuverlässig und ehrlich, sucht, durch den Verkauf dieser Molkerei, zum 1. Nov. oder später anderweitig. Vertrauensposten als Verwalter oder Obermeier. Betriebsleiterzeugnis vorhand. Kaution in Höhe von 1500 *M* vorhand. Werte Angebote unter **„Strebsam 5686** an diese Zeitung erbeten.

Strebsamer Fachmann sucht Molkerei oder Milchgeschäft zu pachten, wo 2—3000 *M* zur Uebernahme genügen. Werte Angebote unter Nr. **5687** an diese Zeitung erbeten.

Junger, strebsamer Fachmann 23 Jahre alt sucht zum 15. Oktober Stellung. Selbiger ist mit sämtl. Molkereiarbeiten vertraut, firm in der Führung sämtl. Maschinen und Herstellung von Versandmilch, Tilsiter, Romadur, Camembert und Schichtkäse. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet d. Gehilfe der **Molk. Affinghausen, Kr. Sulingen,** Bez. Bremen. 5705

Junger, tüchtiger

Molkereifachmann

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 31. Oktober oder etwas früher, Dauerstellung als Obermeier, erster Gehilfe, Buchhalter od. sonst. Vertrauensposten. Selb. hat die Molkereischule absl. u. ist firm in allen Facharbeiten, Käserei, Kontorarb. sowie in Herst. von Flaschenmilch u. ist i. einem Großbetr. tätig. W. Angeb. u. **E. G. 5719** an d. Ztg.

Hohe Belohnung, wer tücht. verh. **Fachmann,** kinderlos, Stellung in Betrieb od. Büro, als Gutsmeier oder dergleichen besorgt. Offerten unter **Ostmark 5726** durch d. Ztg.

Suche Stellung als **Reisender od. Einkäufer.** Kaution vorh. Offert. unter **Breslau 5725** durch d. Ztg.

Tüchtiger Molkerei- u. Käsereifachmann

27 Jahre alt, welcher mit Pferden umgehen kann, fern. auch nicht unerfahren in der Landwirtschaft, gern zufaßt, wo es nötig ist, sucht, gestützt auf pa. Zeugnisse sof. Stllg. Angebote erbittet **Herm. Deutrich, Bremen, Frielingerstraße 35, II.**

Für 21jährigen, tüchtigen (5723

Molkereigehilfen

welcher über 1½ Jahre hier tätig ist, mit Butterei, Tilsiter Käserei, Maschinen sowie Schweinemast gut vertraut ist und sich vor keiner Arbeit scheut, suche zum beliebigen Antritt Dauerstelle. Offerten mit Gehaltsangaben erb.
B. Schröter, Molkereibesitzer,
Harnau b. Gr.-Plauth in Westpr.

Tücht. Molkerei- u. Käsereigehilfe sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Referenzen, Stellung zum 15. Okt., evtl. einige Tage sp., am liebsten f. Weichkäserei. Werte Ang. erbittet **Konrad Koch, Molkerei Gilserberg,** Bez. Cassel (5740

Junger, strebsamer (5741

Gehilfe

22 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse z. 15. Okt. anderw. Stellung. Selb ist mit Kessel, Masch., Butterei, Quargbereitung sow. Abrechnungswesen bestens vertraut. Gegend gleich. Angebote sind zu richten an **Josef Schulte, Molkerei Beckum in Westf.**

Junger Molkereigehilfe, 20 Jahre alt, sucht zum 15. 10. oder einige Tage eher Stellung, vertr. mit Kessel, Maschinen, Butterei u. in Milchannahme nicht unerf., auch in Quadrat- und Tilsiter Käserei vertraut, am liebsten als alleiniger Gehilfe. Um Zuschr. bitte der (5742
Molkereigehilfe **Heino Benne,**
Melverode Nr. 21 b. Braunschw.

Für einen tüchtigen 24jährigen

Gehilfen

welcher fähig ist, selbständig in jedem Betrieb zu arbeiten, suche zum beliebigen Antritt Stellung, a. liebsten in Tilsiter Käserei als erster, oder Verwalter einer kleineren Molkerei. Offerten erbittet (5336
Molkerei Burdungen, Ostpr.
Daselbst
3 Zentner Butter
wöchentlich gegen Accreditiv abzug.

Für jungen, tüchtigen u. ehrlichen

Gehilfen

welcher seine dreijährige Lehrzeit beendet, vom Verband geprüft und noch 1¼ Jahr als Gehilfe hier w., suchen wir z. bald. Antritt anderw. Stellung, am liebsten Vollbetrieb um sich in der Käserei auszubild. Gefl. Angebote erbittet (5747
Molk. Hammenstedt, e. G. m. b. H., Hammenstedt b. Northeim (Hann.).

Gehilfe

21 Jahre, späterer Molkereibesitzer, der eben Lehre beendet hat, gelernt. Kaufmann mit allen Fach- und Kontorarbeiten vertraut, sucht zu sofort Stellung, Nähe Magdeburg. Es wird weniger auf Gehalt, als auf gute Behandl. bei Familien-Anschluß Wert gelegt. Angebote u. Nr. **5683** an diese Zeitung.

Aelterer Milchverkäufer, 15jährige Tätigkeit, beste Zeugn., mit Umg. der Kundsch., Einfahren neuer Touern, aufs beste vertraut, sucht Stellung. Gefl. Angebote erb. **Schröther, Wittenburg b. Elze i. H.**

Molkereigehilfe

32 Jahre alt, sucht Stellung. Angebote an (5727
Kern, Poselwitz, Post Gr.-Baudiß, Kreis Liegnitz.

Umständehalber suchen wir für einen tüchtigen

Gehilfen

21 Jahre alt, der ein Jahr bei uns in Stellung war, zum 15. Oktober, einige Tage früher oder später, anderweitig Stellung. (5707
Molkereigenossenschaft Wittbrietzen bei Beelitz (Mark).

22jähriger (5704

Gehilfe

sucht zum 15. 10. evtl. später Stellnug (in den letzten Jahren als erster tätig). Werte Angebote erb. **H. Schnepel, Molkerei Hollenstedt,** Bez. Hamburg.

Tücht. ehrl. Milchverk., verh., sucht sofort Stellung. Offerten unt. **M. 5701 Schlesien** an diese Zeitung.

Strebsamer

Molkereigehilfe

25 Jahre alt, nat. ges., 7 Jahre im Fach, sucht zu sofort oder später Stellung in Genossenschafts- oder Vollbetrieb für Milchannahme, Betrieb und Kontor. Suchender ist an flottes und sauberes Arbeiten gewöhnt. Reparaturen werden weitgehend ausgeführt. War mehrere Jahre in einem Genossenschaftsbetriebe tätig. Lege sehr großen Wert auf angenehme Dauerstellg. Werte Ang. u. **M. M. Nr. 5700** a. d. Ztg.

Tüchtig. Käsemeister

sucht z. beliebigen Antritt Stellung, da Betrieb verkauft wird. Garantiere für erstklass., präm. Produkt. Nehme auch Stellung a. Obermeier, Verwalter oder sonst. Vertrauensposten an. Angebote unter **A. P. 5743** an diese Zeitung.

Allg. Weichkäser,

Meister, 35 Jahre, sucht Stellung in Molkerei oder Käserei. Offerten an (5724
Maierföls, Kempten, Wörtstraße.

Suche für meinen Neffen (17 J. alt, groß und stark) eine (5729

Lehrstelle

zum gründl. Erlernen der Meierei, möglichst in Brandenburg oder Mecklenburg. Zuschriften erbittet
Polizeioberwachtm. **Petereit,**
Bornim b. Potsdam, Dorfstr. 32.

Milchhändlerstochter, 21 J., kath., sucht passende Stelle, mit Milchannahme- u. Ausgabe sowie Kontorarbeiten u. Haushalt vertr. Uebern. a. Milchverk. Rheinl., Westf. bevz.
Leni Schlüter, Wanne, Hofstr. 71

Tüchtiger Gutsmeier nat. Gesinn., sucht sofort Stellung. Offerten u. **D. 5707** an diese Zeitung.

Tüchtiger, zuverlässiger

Kaufmann

25 Jahre (Allgäuer) aus der Branche, sucht entsprechenden Posten bei gutfund. Firma Mittel- oder Norddeutschlands. Firmen, bei welchen ich meine praktischen Kenntnisse als Reisender verwerten kann, erhalten den Vorzug. Beste Empfehlungen und Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter **5690** an diese Zeitung erbeten.

Meierin

sucht Stellung für Butterei und Haushalt zum 15. Oktober, am liebsten Dauerstellung. Angebote zu richten an (5689
Margarete Großgörge in Hamburg 35, Hammerdeich 141, III.
bei Schönies.

Steuerverschwendung und Wirtschaftszerstörung.

Von Nis Petersen-Berlin.

Nachdem nunmehr die Steuergesetze vom Reichstag erledigt worden sind und das Finanzausgleichsgesetz mit einer Reichsgarantie für bestimmte Beträge aus der Umsatzsteuer angenommen worden ist, kann man annehmen, daß vorläufig die Steuerbelastung der Wirtschaft von Seiten der öffentlichen Betriebe aus erledigt ist. Das beschlossene Steuergesetzgebungswerk wird also für die nächste Zeit für die steuerliche Belastung der Wirtschaft maßgebend sein. Es ist deshalb möglich, den Einfluß dieser sogenannten Steuer-„Reform" auf die Wirtschaft zu prüfen. Hierbei muß leider festgestellt werden, daß die im Parlament erzielten Verbesserungen außerordentlich gering sind und daß das zum Gesetz erhobene Steuerwerk nur in sehr geringem Umfange den berechtigten Bedürfnissen der Wirtschaft Rechnung trägt. Gerade die Steuer sollte als eines der wichtigsten Gesetzgebungswerke jede Willkürlichkeit ausschließen und von durchsichtiger Klarheit sein. Die Erfordernisse, die man berechtigterweise an eine Steuergesetzgebung stellen darf: Vereinheitlichung der Steuergesetzgebung, Vereinfachung des Steuerrechtes, Steigerung des Nettoertrages der Steuern, gleichmäßige Heranziehung aller Leistungsfähigen, Einfügung der Steuergesetzgebung in die produktionsfördernden Tendenzen, denen unsere gesamte Wirtschaftspolitik zu dienen hat, sehen wir hier nicht erfüllt. Sind aber schon diese elementaren Voraussetzungen steuerrechtlicher Reform bis zu einem gewissen Grade unberücksichtigt geblieben, so nimmt die neue Steuerpolitik auf die Belange der Wirtschaft, auf eine Hebung der Produktion und auf die Einfügung der deutschen Wirtschaft in die Weltwirtschaft eine so geringe Rücksicht, daß schärfste Kritik hier am Platze ist.

Eine Krise die in ihrer Wirkung und in ihrem Ausmaß heute noch von vielen verkannt wird, zieht sich durch unser Wirtschaftsleben. Die von außen durch den Feindbund kommende Belastung hat die Produktionsbasis unserer Wirtschaft gefahrdrohend eingeschränkt und die Kapitalbasis verwüstet. Es sollte daher Aufgabe der wirtschaftlichen Gesetzgebung und insbesondere der Steuergesetzgebung sein, diese verwüstete Kapitalsbasis wieder aufzubauen. **In wirtschaftlicher Hinsicht hätte also die Steuergesetzgebung die Aufgabe, einmal die Produktivität der Wirtschaft zu beleben und andererseits die Neubildung von Kapital zu fördern.** Es ist doch nur ein sehr schwacher Trost, daß wir von der Erzbergerschen Steuerreform, die auf rein politische Gründe zurückzuführen ist, uns nunmehr immer mehr und mehr entfernen. Es ist vielleicht verständlich, aber darum nicht weniger verhängnisvoll, daß jede diesem Erzbergerschen Stümperwerk folgende Reform sachliche Kompromisse in sich schließt, daß es uns nicht gelingt, den Hebel plötzlich und kräftig herumzuwerfen, daß wir nicht, entgegen dem Bestreben von Weimar, die Kapitalsbildung möglichst zu unterbinden, uns bei der neuen Steuerreform haben von dem Willen leiten lassen, die Kapitalneubildung zu fördern und den Anreiz zum Sparen zu geben. Gewiß kann Neubildung von Kapital auch von Außen erfolgen. Dieser Weg kommt jedoch für die nächste Zeit ausschlaggebend nicht in Betracht, da uns Auslandkredite nicht in dem nötigen Umfange gegeben werden und andererseits auch nicht rechtzeitig kommen, um der Krise die Schärfe ihrer Spitze zu nehmen. Die Steuerreform hätte daher davon ausgehen müssen, ob das volkswirtschaftliche Kapital in letzter Zeit sich vermehrt oder vermindert hat, ob die vom Reichstag nunmehr erledigten Steuergesetze eine Ueberlastung der Wirtschaft bedeuten und ob die Steuer auf die Verteilung des vorhandenen Geldes innerhalb der Volkswirtschaft und die Verfügbarkeit der Mittel entsprechende Rücksicht nimmt. Da muß es doch sehr bedenklich stimmen, wenn ein großer Industrieverband darauf hinweist, daß den Gewerbetreibenden ihre Vermögenswerte dauernd entzogen werden, um den öffentlichen Kassen das Vielfache im Vergleich zur letzten Friedenszeit zuzuführen. Die Situation stellt sich im Augenblick so dar, daß öffentliche Kassen im Augenblick nicht wissen, wo sie mit ihren verfügbaren Geldern hinsollen und das in einer Zeit, da lebenswichtige Wirtschaftsbetriebe nicht wissen, wo sie ihre Lohngelder und wo sie die Aufwendungen für öffentliche Lasten und Verpflichtungen hernehmen sollen. Es könnten hundertfach Beispiele angeführt werden, daß der Fiskus in der glücklichen Lage ist, alles zu kaufen, während die Wirtschaft mit einer die Produktion erdrückenden Steuer belastet wird. Es ist bekannt, daß bei den Staatskassen die Möglichkeit vorliegt, die verschiedensten Objekte zu erwerben, deren Besitz eigentlich in keiner Weise im Programm und in den Aufgaben des Staates liegt. Geradezu grotsk ist es, wenn der Fiskus angesichts der steigenden Wirtschaftsnöte als Retter in der Not erscheint. So wurde an einem Tage an der Börse bekannt, daß die Reichsbahn A.-G. die Kohlenvorräte der Ruhrzechen bevorschussen oder schon jetzt die später abzunehmenden Kohlenmengen bezahlen wollte. Eine geradezu unverständliche Politik, denn zuerst nimmt man den Bergwerken an Steuern und Abgaben soviel, daß sie vor dem Zusammenbruch stehen und wenn es dann tasächlich fast soweit ist, kommt der Fiskus und leitet eine Hilfsaktion mit denselben Geldern ein, die man vorher den Werken auf dem Steuerwege abgenommen hat. Hier liegen nicht nur schwere Fehler im Steuergesetzgebungswerk vor, sondern auch an die Verwaltungsmaschine muß hier die Kritik angelegt werden. Es fehlt an der an und für sich selbstverständlichen Konzentration der Reichs- und Staatsgelder. Es muß noch vielmehr als bisher dafür gesorgt werden, daß das Reich allein der Reichsbank seine Mittel zuführt und daß die Länder ihre Mittel voll und ganz den Staatsbanken zuführen. Man scheint aber tatsächlich keine Handhabe zu besitzen, um das Reich und um die Länder zu einer an und für sich selbstverständlichen und wirtschaftsnotwendigen Geldpolitik zu zwingen, denn sonst hätte Reichsbankdirektor Dr. Schacht in der letzten Zentralausschußsitzung der Reichsbank nicht nötig gehabt, darauf hinzuweisen, daß die Kaufkraft des inländischen Marktes durch eine vielfach verkehrt gehandhabte Bewirtschaftung öffentlicher Gelder künstlich erhöht und damit eine Konjunkturbelebung vorgetäuscht wird, die bei der steuerlichen Belastung der Wirtschaft notwendigerweise ein rasches Ende finden müsse. Man darf in der Ueberweisung der den Ländern und Gemeinden zustehenden Teile an Einkommen-, Körperschafts- und Umsatzsteuern nicht weiter in der bisherigen Weise verfahren und sollte nicht davon Abstand nehmen, den verhängnisvollen § 57 des Finanzausgleichsgesetzes vom 23. 7. 23 rigeros zu ändern. Keine Gemeinde würde durch die hierdurch erzielte vorläufige Einbehaltung der über den Voranschlag hinausgehenden Beträge der Steuersummen geschädigt werden. Während die private Wirtschaft nicht einmal die Gelder bekommen kann, die zur ordnungsgemäßen und für die Wirtschaft lebensnotwendigen Fortführung notwendig sind, weiß jeder, daß Städte und Gemeinden zum Teil nicht wissen, wo sie mit ihren überschüssigen Geldern hinsollen und große kostspielige, aber nicht notwendige Bauten aufführen lassen. Gewiß verteidigt man diese Bauten damit, daß man den Erwerbslosen hierdurch Arbeitsgelegenheit schafft. Das ist ein vollständig verkehrter Standpunkt, da die Schaffung von Arbeitsgelegenheit nur dann in Frage kommen darf, wenn wirklich produktive Arbeit geleistet wird, d. h. Arbeit, die neues Kapital schafft. Die Wirtschaft könnte mit diesen Kapitalien produktive Arbeiten, vermehrte Arbeitsgelegenheiten und neue Werte schaffen. Die Städte und Gemeinden werden aber für sich nicht in Anspruch nehmen können, daß sie diesen Erfordernissen Rechnung tragen können.

Der ganze Kardinalfehler unserer Steuerpolitik liegt doch darin, daß wir von ganz falschen Voraussetzungen ausgehen. Es ist ein Widersinn, in Reich, Ländern und Gemeinden von der Seite der Ausgaben aus an die Gestaltung der Haushaltungen heranzugehen. Dann begeht man weiter noch den Fehler, daß man meint, aus der Wirtschaft auf die Dauer Steuerbeträge in der Höhe wie 1914 herauswirtschaften zu können, ohne an einen wesentlichen Abbau der Verwaltungsaufgaben heranzugehen. Es spricht doch tatsächlich Bände, daß die Einkommensteuer von 1913 sogar überstiegen ist, daß die Zahl der Steuerbeamten nahezu doppelt so hoch als in der Vorkriegszeit ist und daß die Reichsfinanzverwaltung heute rund 400 Millionen Mark kostet, während der ganze Apparat der inneren preußischen Verwaltung, der heute wirklich nicht sparsam arbeitet, 51 Millionen Mark erfordert, daß für Erhebung und Verwaltung der Steuern heute 10 Prozent gegenüber in der Vorkriegszeit 6—7 Prozent des Bruttoertrages aufgewandt werden müssen. Wenn das Reichsfinanzministerium aus der Tatsache, daß seit Anfang 1924 die Löhne und Gehälter in Deutschland um rund 60 Prozent gestiegen sind, die Schätzungen über das Einkommen aus Löhnen und Gehältern auf etwa 30 Milliarden und das aus anderen Einkommensgruppen auf etwa 10—11 Milliarden annimmt, zu der Schlußfolgerung gelangt, daß die Unternehmungen, die freien Berufe mit ihren Gesamteinkommen von etwa 10 Milliarden eine Gesamtsteuerlast von rund 6—7 Milliarden in Reich, Ländern und Gemeinden zu tragen haben, ist das eine Finanzpolitik, die nur dazu beitragen kann, die Kapitalbasis weiter zu zerstören, jede Neubildung von Kapital zu verhindern und den Sparsinn auch im Keim zu ersticken. In Uebereinstimmung mit anderen Sachverständigen stellt Universitätsprofessor Blüher fest, daß die Landwirtschaft eine Steuerbelastung von 58—62 Prozent und Gewerbe, Handel und Industrie eine Belastung von 64—75 Prozent tragen müssen, ganz abgesehen von allen anderen öffentlichen Belastungen, wie Soziallasten usw. Mit Recht weist der Reichstagsabgeordnete Dr. Fischer, der Präsident des Hansabundes darauf hin, daß jede unserer weltwirtschaftlichen und binnenwirtschaftlichen Lage sowie unserer reparationswirtschaftlichen Verpflichtungen sich anpassende Steuerpolitik doch im Gegensatz sich darauf einstellen muß, die Steuerlast auf die einzelne Gütereinheit so gering wie nur möglich zu gestalten, d. h. das Steuersystem nach der Richtung hin auszugestalten, daß mit der Intensivierung und verstärkten Ausnutzung der Produktionskräfte also der Mehrung der Güterherstellung auf der gleichbleibenden Basis der hierfür eingesetzten Produktionskräfte eine Depression der Steuerbelastung für die einzelne Gütereinheit herauskommt, während wir jetzt vor einer Pogression stehen. Jetzt wird der Betrieb, der am rentabelsten und zweckmäßigsten die einmal ihm gegebenen Produktionsvoraussetzungen ausnutzt, steuerlich direkt bestraft gegenüber dem Betriebe, der mehr oder weniger nachlässig die Nutzung der ihm zur Verfügung stehenden Produktionsmittel betreibt.

Unsere Außenhandelsbilanz ist in den verflossenen Monaten dieses Jahres hoffnungslos passiv und es wird sich schwer rächen, daß von Seiten der Steuergesetzgebung auch nichts geschieht, um dieser Passivität entgegenzutreten. Im Gegenteil, die Steuergesetzgebung, wie sie sich jetzt stellt, trägt dazu bei, den deutschen Export zu erdrosseln. So wirkt das neue Steuersystem geradezu verheerend auf die Preisbildung ein. Mit eine der ersten Ursachen unserer Warenüberteuerung liegt in dieser verkehrten, weltfremden und wirtschaftsfeindlichen Steuerpolitik. Die heutige Steuergesetzgebung zwingt gerade dazu, den gesunden kaufmännischen Grundsatz „Großer Umsatz, kleiner Nutzen" zu verlassen, denn je größer der Umsatz, desto größer die Steuern. Die Wirtschaft hat nach dieser Steuergesetzgebung allein ein Interesse daran, einen hohen Gewinnaufschlag auf den Selbstkostenpreis zu nehmen. So trägt die heutige Steuerpolitik auf Grund der dadurch herbeigeführten Verteuerung der Ware dazu bei, die bei der heutigen geringen Kaufkraft schon gesunken Aufnahmefähigkeit weiter verkümmern zu lassen. Das bedeutet in weiterer Folge Einschränkung der Fabrikation und Verminderung des Grades der Ausnutzung unserer Wirtschaftsbetriebe. So trägt unsere jetzige Steuerpolitik dazu bei, daß die Produktionskosten ins groteske steigen, daß sie so steigen, daß wir Auslandsaufträge mit Gewinn überhaupt nicht mehr ausführen können, und da manche Betriebe Auslandsaufträge unter den Inlandspreisen, ja sogar unter den Herstellungspreisen hereinnehmen um den Betrieb überhaupt aufrechtzuerhalten und die Arbeiter zu beschäftigen, so geraten wir ganz naturgemäß dem Ausland gegenüber in den Verdacht des Dumping und dürfen uns nicht wundern, wenn das Ausland hiergegen mit den radikalsten Mitteln vorgeht.

Fragen wir uns, wie überhaupt eine solche auf die berechtigten Belange der Wirtschaft keine Rücksicht nehmende Steuergesetzgebung möglich ist, eine Gesetzgebung, die kein anderes Land der Welt uns nachmacht, weil sie in jedem Lande die Grundlagen der Produktion und der Wirtschaft und des Kapitals zerstören würde, so müssen wir sie mit Oswald Spengler in der heillosen Parteipolitik des deutschen Volkes suchen. Jeder Parteipolitiker will sich bei seinen Wählern populär machen und sucht die Steuern von seinen Anhängern abzuwälzen und den Gegner aufzuhalsen. Dann sind weiter die Finanzbehörden an diesen die Wirtschaft zerstörenden Verhältnissen schuld und mit Recht sagt Oswald Spengler in seiner Schrift „Neubau des Deutschen Reiches" hierüber: „Hier gibt es eine Schicht von Sachverständigen und Beamten, die das praktische Wirtschaftsleben nicht aus eigener Erfahrung kennen und unter Mißverstehen des Sinnes staatlicher Hoheitsrechte sich auf den Ressortstandpunkt beschränken: den Eingang eines gewissen Betrages zu sichern, ohne die Verantwortung für die wirtschaftlichen Folgen zu übernehmen und sie auch nur zu durchdenken, weil diese die Sache eines anderen Ministerium ist". — Man muß Spengler darin durchaus Recht geben, wenn er die bei uns herrschende Steuermethode als Steuerbolschewismus betrachtet. Wenn wir uns nicht darauf besinnen, daß dem Zusammenhang zwischen Steuergewinnung und Wirtschaft Rechnung getragen werden soll, dann werden wir nicht nur den Zusammenbruch unserer Wirtschaft, sondern auch den Zusammenbruch unserer deutschen Kultur herbeiführen.

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
NOV 5
AGRICULTURAL
LIBRARY

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 111 — Hildesheim, den 6. Oktober 1925. — 39. Jahrgang.

Der Milchpreis vor Gericht.

Vor der Strafkammer des Landgerichts Essen wurde ein seit November v. Js. schwebendes Verfahren gegen den Geschäftsführer der Milchhändler-Genossenschaft des Kreises Hattingen, Robert Kallwaß, beendet. Die Anklage lautete auf Preistreiberei und preistreibende Machenschaften. Der Anklage lag, wie aus den Verhandlungen vor dem erweiterten Schöffengericht und nachher vor der Strafkammer hervorging, folgender Tatbestand zugrunde.

Mit Wirkung vom 1. Oktober 1924 hatte der westfälische Milchausschuß den Preis für molkereimäßig behandelte, tiefgekühlte Vollmilch ab Molkerei um 4 Pfg. pro Liter erhöht. Diese Erhöhung hatte natürlich eine Erhöhung des Milchkleinverkaufspreises der im Kreise Hattingen vor dem 1. Oktober v. Js. 35 Pfennig für das Liter betrug, zur Folge. Der Geschäftsführer K. hatte auf Grund der Erhöhung des Molkereipreises eine genaue Kalkulation aufgestellt und dem Vorstand und Aufsichtsrat seiner Genossenschaft einen Kleinverkaufspreis von 38 Pfennig vorgeschlagen. Dieser Preis hatte jedoch trotz erhöhter Steuerleistungen die Handelsspanne für den Milchhändler um einen Pfennig gekürzt. Vorstand und Aufsichtsrat, insbesondere die Milchhändler Gustav M. aus Hattingen und Alfred H. aus Welper stimmten jedoch für einen Kleinverkaufspreis von 40 Pfennig, wobei sich die Kleinhandelsspanne um einen Pfennig erhöhte. Durch diesen Beschluß waren die Mitglieder der Milchhändler-Genossenschaft verpflichtet, die Milch zum Preise von 40 Pfennig zu verkaufen. Der Preis für die im Kreise Hattingen erzeugte Vollmilch war seit Jahren auf Grund einer Vereinbarung zwischen dem Herrn Landrat in Hattingen und dem landwirtschaftlichen Kreisverein einerseits und dem landwirtschaftlichen Kreisverein und der Milchhändler-Genossenschaft andererseits derselbe, wie er für die von der Milchhändler-Genossenschaft eingeführte Milch von auswärtigen Molkereien. Diese Vereinbarung, die bisher stets innegehalten, war gleichlautend mit den Richtlinien des westfälischen Milchausschusses betr. Preisregelung für Milch von Landwirten im Industriegebiet. Die Mitglieder der Milchhändler-Genossenschaft waren außerdem durch die Satzungen des Vereins verpflichtet, die einheimische Milch zu demselben Preis zu verkaufen wie die Molkereimilch, wenn keine gegenteiligen behördlichen Anordnungen bestanden. In den vorerwähnten Richtlinien des westfälischen Milchausschusses waren auch genaue Bestimmungen über die Preise enthalten, welche die Milchhändler den Landwirten im Industriegebiet für die Milch ab Hof zu zahlen hatten. Hiernach hatten die Landwirte je nach der Entfernung vom Verbraucherort ab 1. Oktober v. Js. Anspruch auf einen Preis von 30—32 Pfennig für ihre Milch ab Hof. Der Verkaufspreis von 40 Pfg. ab 1. Oktober war durch die Zeitung bekannt gegeben und eingehend begründet worden. Am 1. Oktober verkauften jedoch das Vorstandsmitglied M. von Hattingen und das Aufsichtsratsmitglied H. von Welper, welche selbst als erste für einen Preis von 40 Pfennig gestimmt hatten, die Milch von den hiesigen Landwirten weiterhin zum alten Preis von 35 Pfennig. Diesem Vorgehen schlossen sich sofort die der Genossenschaft nicht angehörenden Händler an. Die kleinen Händler in der Stadt Hattingen, welche der Genossenschaft angehörten, waren dadurch gezwungen, vom nächsten bezw. übernächsten Tage ab ebenfalls die Milch zu 35 Pfennig zu verkaufen. So kam es, daß in denselben Bezirken des Kreises Hattingen, zum Teil sogar von denselben Händlern, die Milch teils zu 35 Pfennig, teils zu 40 Pfennig verkauft wurde, was eine allgemeine Beunruhigung unter den Händlern und der Bevölkerung hervorrief. Die Landwirte, auf deren Kosten die Händler die Milch zum alten Preis verkauften, hatten sich verschiedentlich an ihre Händler gewandt und Zahlung der ihnen zustehenden Preise von 30 bezw. 32 Pfennig gefordert, insbesondere, da die Nachbarstädte Elberfeld-Barmen und Witten ebenfalls Preise von 30 bezw. 32 Pfennig zahlten. Der Milchhof Bochum zahlte den Landwirten im Kreise Hattingen sogar 33 Pfennig bei Abholung der Milch vom Hof. Die Forderung der Landwirte war jedoch von diesen Händlern abgewiesen worden. Die Händler hatten sogar damit gedroht, wenn die Landwirte mit dem bisherigen Preis nicht zufrieden seien, würden sie die Milch nicht mehr abnehmen. Es bestand nun die begründete Gefahr, daß die Landwirte, welche auf den ihnen zustehenden Preis von 30 bezw. 32 Pfennig bestanden, von den Händlern aber mit ihrer Forderung abgewiesen waren, die Milch an die Nachbarstädte abliefern würden, wodurch der Bevölkerung des Kreises Hattingen die Milch verloren gegangen wäre. Auch wäre es auf die Dauer unmöglich gewesen, die von auswärtigen Molkereien eingeführte Milch, die damals mindestens die Hälfte der im Kreise Hattingen insgesamt benötigten Milch betrug, zum Preise von 40 Pfg. zu verkaufen, wenn die Milch von den Landwirten weiterhin zu 35 Pfg. verkauft wäre. Verhandlungen mit den Molkereien auf Ermäßigung des Preises verliefen ergebnislos, weil der erhöhte Preis ja nicht von den Molkereien selbst, sondern vom westfälischen Milchausschuß für die ganze Provinz Westfalen festgelegt war. Die Einfuhr der Molkereimilch wäre also auf die Dauer unmöglich geworden, wodurch dann die Hälfte der Bevölkerung keine Milch bekommen hätte. Diese Gefahr erkennend, berief die Milchhändler-Genossenschaft eine dringende Generalversammlung ein, welche am 4. Oktober stattfand. Der Geschäftsführer K. wurde mit der Leitung der Versammlung beauftragt. Als alle Einigungsverhandlungen scheiterten und ein Teil der Mitglieder erklärte, die Preiserhöhung nicht mitzumachen, trotzdem einige davon selbst den Preis von 40 Pfennig beschlossen hatten, wurden diese Mitglieder aus der Genossenschaft ausgeschlossen. Eine in der Versammlung gewählte Kommission sollte nunmehr mit den in Frage kommenden Landwirten verhandeln, damit die von diesen erzeugte Milch der Bevölkerung des Kreises Hattingen erhalten blieb und nicht an die Nachbarstädte abwanderte. In diese Kommission wurde auch der Geschäftsführer K. gewählt. Bei dem Besuch der Landwirte stellte es sich heraus, daß, während einzelnen Landwirten ab 1. Oktober der höhere Preis gezahlt wurde, den andern Landwirten unter der bekannten Drohung der höhere Preis vorenthalten wurde. Ein Teil dieser Landwirte hatte deshalb schon beschlossen, ihre Milch an den Milchhof Bochum, der immer höhere Preise zahlte, abzuliefern. Hierauf sicherte die Kommission diesen Landwirten zu, falls die einzelnen Händler ihnen nicht den ihnen laut Beschluß des westfälischen Milchausschusses zustehenden Preis zahlen würden, durch die Genossenschaft die Milch abzunehmen. Auch zu einer Versammlung in Stüter, in welcher alle in Frage kommenden Landwirte und Milchhändler anwesend waren, war die Genossenschaft vom Vorsitzenden des landwirtschaftlichen Ortsvereins eingeladen und durch den Geschäftsführer K. und ein anderes Kommissionsmitglied vertreten. In dieser Versammlung wurde durch die Führer der Landwirtschaft, die selbst schon den Preis von 30 Pfennig erhielten, während die anderen Landwirte zum Teil nur 22 bis 24 Pfennig bekamen, in längeren Ausführungen klargelegt, warum der Landwirt einen Preis von 30 bezw. 32 Pfg. haben müsse. Es wurde darauf von den Landwirten einstimmig beschlossen, einheitlich einen Preis von 30 Pfg. zu fordern, zumal die Händler von Barmen-Elberfeld in Stüter bereits diesen Preis zahlten. Als ein Milchhändler Einwendungen machte, wurde ihm von den Landwirten nahegelegt, die Händler sollten, falls sie die Milch billiger verkaufen wollten, sich selbst mit einem niederen Verdienst zufrieden geben und nicht auf Kosten der Landwirte den Preis künstlich niedrig halten. Auch hier erklärten sich auf direktes Befragen durch den Versammlungsleiter die Kommissionsmitglieder bereit, um zu verhindern, daß die Milch vom Markt verschwinde oder nach auswärts komme, den Preis von 30 Pfennig zu zahlen, wenn die Händler nicht zahlen wollten. In den nächsten Tagen erschienen nun eine Menge Eingesandtes in den Zeitungen, durch welche die Tatsachen vollständig verdreht und die Bevölkerung gegen die Milchhändler-Genossenschaft bezw. gegen deren Geschäftsführer aufgehetzt wurde. Zwei aus der Genossenschaft ausgeschlossene Händler erstatteten Anzeige gegen den Geschäftsführer K. worauf ein Verfahren gegen diesen eingeleitet wurde. In der Verhandlung vor dem erweiterten Schöffengericht in Essen, zu welcher 3 Sachverständige und eine Reihe von Zeugen, Landwirte und Milchhändler geladen waren, ließ das Gericht auf Grund des durch die Beweisaufnahme festgestellten Tatbestandes die Anklage gegen K. wegen Preiswucher im Sinne der §§ 3 und 11 der Preistreibereiverordnung vom 13. 7. 23 fallen. Die Richtigkeit der vom Geschäftsführer K. aufgestellten Preiskalkulation wurde durch Nachprüfung der beschlagnahmten Geschäftsbücher und Akten und durch die Sachverständigen-Gutachten bestätigt. Lediglich der als Gutachter anwesende Vorsitzende der Provinzial-Preisprüfungsstelle Münster, Herr Dr. Neugebauer, hielt, obwohl er die einzelnen Positionen der Kalkulation für richtig anerkannte, den Milcheinstandspreis um 1¼ Pfennig zu hoch. In der 6 Seiten umfassenden Urteilsbegründung wurde weiterhin angegeben, daß auch gegen die Preisverbindung der Bauernmilch mit der Molkereimilch im Hinblick auf die von der Kreisbauernschaft getroffenen Abmachungen und die Richtlinien der Preisprüfungsstelle der Provinz Westfalen strafrechtlich nichts einzuwenden sei. Dagegen hielt das Gericht den Angeklagten K. preistreibender Machenschaften im Sinne des § 8 der Verordnung schuldig, weil K. als Kommissionsmitglied den Landwirten die Versicherung gab, die Genossenschaft würde die Milch zu dem höheren Preis, der ansich nicht übermäßig sei, abnehmen, wenn die Händler ihn nicht zahlen wollten. Das Gericht hielt den Angeklagten jedoch zugute, daß er Angestellter der Genossenschaft ist, daß er sich ihren Beschlüssen fügen mußte und daß er bei der Preisbildung als Einziger gegen sein eigenes Interesse zurückgehalten hat, K. wurde deshalb wegen preistreibender Machenschaften an Stelle einer an sich verwirkten Gefängnisstrafe von einer Woche zu 100 Reichsmark und zu einer weiteren Geldstrafe von 100 Reichsmark verurteilt.

Gegen das Urteil legte K. Berufung ein. Es fand nunmehr eine Hauptverhandlung vor der Strafkammer Essen statt, zu welcher als Sachverständiger die Herren Neugebauer von der Provinzial-Preisprüfungsstelle Münster, Diplomlandwirt Dr. Golte-Bommern, Milchhändler Heinrich Kraus-Witten und Rittergutspächter Rhode von Haus Kemnade-Blankenstein sowie als Zeugen die auch schon in der ersten Verhandlung anwesenden Landwirte und Milchhändler erschienen waren. In dieser Verhandlung wurde nochmals der ganze Tatbestand eingehend behandelt und dabei noch festgestellt, daß der Milchhändler M. aus Hattingen, der einem Teil der Landwirte in Stüter damals nur 24 Pfennig zahlte, zu derselben Zeit von Witten große Milchmengen holte, für die er ab Witten 34 bis 35 Pfennig per Liter bezahlte. Eine besonders lebhafte Debatte entstand zwischen den Sachverständigen dadurch, daß der Angeklagte K. darauf hinwies, daß der Milchhof Bochum im Oktober v. Js. an Landwirte im Kreise Hattingen 33 Pfennig für das Liter Milch ab Hof zahlte. Herr Dr. Neugebauer bezeichnete darauf die an den Milchhof Bochum gelangende Milch als Vorzugsmilch. Gegen diese Bezeichnung legte Herr Dr. Golte Verwahrung ein. Dr. Golte erbrachte den Beweis, daß der Ausdruck „Vorzugsmilch" überhaupt nicht am Platze sei und jeder ordentliche Landwirt ohne Mehrkosten dieselbe Milch abliefere, wie sie an den Milchhof Bochum geliefert werde. Im Milchhof selbst werde diese Frischmilch durch maschinelle Behandlung zu Säuglingsmilch verarbeitet. Diese Angaben wurden auch von Herrn Kraus bestätigt. Auch Herr Rohde, der selbst Milch an den Bochumer Milchhof liefert, erklärte, daß jeder Landwirt im Kreise Hattingen in der Lage sei, Milch an den Milchhof Bochum abzuliefern. Die tierärztliche Kontrolle, welcher das Milchvieh der nach Bochum liefernden Landwirte unterliege, werde vom Milchhof Bochum bezahlt. Hierauf gab der Vorsitzende der Preisprüfungsstelle, Herr Dr. Neugebauer die eigenartige Erklärung ab, daß der Name „Vorzugsmilch" daher komme, weil der Milchhof Bochum „Vorzugspreise" für die Milch bezahle.

Das Gericht kam nunmehr auf Grund der nochmaligen Beweisaufnahme zu folgendem Urteil. „Das von dem Angeklagten angefochtene Urteil wird aufgehoben. Der Angeklagte wird auf Kosten der Staatskasse freigesprochen". In der Urteilsbegründung erkennt das Gericht an, daß die Milchhändler-Genossenschaft Hattingen durch die Entsendung der Kommission vereiteln wollte, daß die Landwirte die Milch an die Nachbarbezirke verkauften und daß die Milch so dem Kreise Hattingen, der die Bauernmilch neben der Molkereimilch zur Belieferung seiner eigenen Bevölkerung benötigte, nicht verloren ging. Es könne deshalb von einer unlauteren Machenschaft im Sine des § 8 der Preistreibereiverordnung nicht die Rede sein. Es heißt dann in der Urteilsbegründung wörtlich: „War der Angeklagte schon aus diesem Grunde von der gegen ihn erhobenen Anschuldigung der preistreibenden Machenschaften freizusprechen, so kam ferner hinzu, daß seine Freisprechung auch aus dem Grunde erfolgen mußte, weil durch das Verhalten des Angeklagten bezw. durch das Verhalten der Kommission der Milchpreis nicht unter den Preis hinausgesteigert worden ist, der den Erzeugern zustand. Wie das Schöffengericht selbst ausgeführt hat, war der für Erzeuger festgesetzte Preis von 0,32 ℳ pro Liter nicht zu hoch, und für diesen Preis hat die Kommission den Landwirten lediglich die Abnahme der Milch angeboten. Ist aber ein Preis lediglich auf einen angemessenen Satz gesteigert worden, dann ist nach ständiger Rechtsprechung eine Preissteigerung im Sinne des § 8 der Preistreibereiverordnung nicht gegeben."

Die vollständige Freisprechung war bereits vom Staatsanwalt beantragt.

Das Melken mittels Hand auf neuzeitlicher Grundlage.

Dem Melkakt kommt in jeder Milchwirtschaft so hohe Bedeutung zu, daß es sich wohl verlohnt, die Aufmerksamkeit des öfteren auf dieses Gebiet zu lenken, zumal noch in sehr vielen Wirtschaften gegen diesen oder jenen Punkt gesündigt wird, der beim Melkgeschäft Beachtung verdient. So manche Erscheinungen, deren Ursache auf die verschiedensten entfernter liegenden Gründe zurückgeführt werden, sei es nun Rückgang der Milchmenge, sei es fehlerhafte Milch oder sei es ein Zurückhalten der Milch durch das Milchvieh, verdanken bisweilen ihr Entstehen der Art des Melkens. Es ist ja eine bekannte Tatsache, daß ein guter Melker nicht nur einen Mehrertrag bis zu 200 Liter pro Kuh und Jahr, sondern auch eine fettreichere Milch gegenüber einem schlechten Melker zu gewinnen vermag. Die Besorgung guten Melkpersonales fällt jedoch nicht immer leicht. Wo man diesbezüglich auf Schwierigkeiten stößt, hat sich das Maschinenmelken leicht und mit Vorteil eingebürgert.

Neben einer gewissen Geübtheit und Erfahrung im Melken sind an die Person des Melkenden in gesundheitlicher Beziehung besondere Anforderungen zu stellen. Es ist immer zu bedenken, daß es sich um ein Nahrungsmittel handelt, das für unseren jüngsten Nachwuchs kostbar ist und das seiner Eigenart entsprechend einen vorzüglichen Nährboden für alle Arten von Bakterien zu bilden vermag. Daher darf der Melkende unter keinen Umständen mit Tuberkulose oder einer anderen bakteriellen Erkrankung behaftet sein. Er muß sich peinlichster Reinlichkeit befleißigen, so soll er vor jedem Melken Hände und Arme bis über den Ellenbogen mit Seifenwasser oder einer aseptischen Flüssigkeit waschen, dabei die Hände mit den kurz zu haltenden Fingernägeln mit einer Bürste gut bearbeiten. Die melkende Person soll eine weiche Hand besitzen, sie soll daher tunlichst von Verrichtungen fern gehalten werden, die rauhe, rissige Hände bewirken. Einmal lassen sich die letzteren nicht so gründlich reinigen, andererseits aber lösen solche Hände nicht das zum Melken erforderliche Wohlbefinden bei der Kuh aus, was sich in einer geringeren Milchmenge zu erkennen gibt. Das Versehen des Melkpersonals mit leinenen, leicht zu waschenden Anzügen ist weiter wünschenswert. Auf alle diese Dinge legte man früher und zum Teil auch heute noch nicht den geringsten Wert. Es hat sich aber aus Versuchen von Burri und Hohl ergeben, daß solche Vorsichtsmaßnahmen neben einer sorgfältigen Reinigung des Euters den Keimgehalt der Milch ganz wesentlich zu beeinflussen vermögen; so konnte derselbe auf 400—500 Keime und weniger in einem Kubikzentimeter herabgedrückt werden. Vorrichtungen zum Waschen im Stall oder einem Nebenraum, im Winter mit warmem Wasser, sind daher tunlichst vorzusehen.

Neben der Reinlichkeit des Melkenden spielt natürlich auch das Sauberhalten des Euters eine hervorragende Rolle. Demgemäß soll dem Melken eine Reinigung des Euters vorangehen. Zu diesem Zwecke wird das Euter, sofern es nicht beschmutzt ist, mit einem trockenen, weichen Tuche abgerieben oder noch besser mit Vaselin eingefettet. Durch da letztere werden Hautschuppen und Haare auf der Hautoberfläche festge halten und können daher nicht beim Melken in die Milch gelangen. I das Euter beschmutzt, so genügt diese Art der Reinigung nicht. In solche Fällen muß ein Abwaschen mitels warmem Seifenwasser erfolgen, wora mit einem weichen, sauberen Tuche abgetrocknet werden muß. Ein Al reiben mit Stroh ist wegen der Gefahr einer Verletzung des Euters unta allen Umständen zu verwerfen. Will man besonders keimfreie Mil (Kindermilch) gewinnen, so empfehlen sich wöchentlich dreimalige Waschur gen mit einer 1prozentigen Formaldehydseifenlösung, denen ein Nac waschen mit lauwarmem, abgekochtem Wasser folgen muß.

Weiterhin soll vor dem Melken der Schwanz der Kuh am linke Hinterfuß mittels Schweifhalter, Klammer oder Riemen festgehalten wer den, worauf sich der Melker rechts an die Kuh setzt und zunächst mit einer Streicheln der Zitzen, dem sogen. Anrüsten oder Zuhanteln, beginnt, bi die Zitzen sich mit Milch füllen, erst dann wird mit dem Melken begonnen Diese Vorbehandlung verursacht einen reichlicheren Blutzufluß zum Eute wodurch ein Druck auf die in den Drüsenbläschen und Milchkanälen abge schiedene Milch ausgeübt wird. Das Melken selbst soll mit trockener Han erfolgen und ist jedes Anfeuchten der Striche mit Milch oder Einfette zu verwerfen, da einerseits durch die Milch schädliche Euterbakterien a den Zitzen zur Entwicklung kommen und in die Zitzen eindringen könne andererseits zum Einfetten der Striche benutztes Fett in die Milch ge langen und dort irgend einen Milchfehler verursachen kann. Das Melke kann bekanntlich auf dreierlei Art erfolgen und zwar: 1. Durch das Fäu steln, wobei die ganze Hand das Euter umschließt und Daumen und Zeige finger einen Ring bilden, vermittels dem die Milch in der ganzen Zitz vom Euter abgeschlossen wird und durch nachfolgendes leichtes Andrücke der einzelnen Finger entleert wird. Das auf diese Weise ausgeführt Melken ist schonend und daher zu empfehlen, während andere Arten, wi das Strippen (Ziehen an den Strichen), das Zipfeln (Ausstreichen de Milch ohne Anwendung des Faustgriffes in unregelmäßiger Folge) sowi das Daumenmelken (wobei der eingebogene Daumen mit den übrige Fingern gegen die Zitze gepreßt wird), wegen ihrer nachteiligen Folge langgedehnte, nicht mehr geschlossen bleibende Zitzen, Zerreißung vo Blutgefäßen in der Zitzenwand unter Bildung schmerzhafter Knoten, Ver letzungen der Zitzen durch den Daumennagel, unbedingt zu verwerfen sind Schließlich sei noch der Hegelundschen und der „Neuen Allgäuer Melk methode" gedacht. Die erstere ist von einem dänischen Tierarzt erfunde worden und besteht darin, daß an das gewöhnliche Melken noch mittel dreier Griffe (Massieren der Euterhälften, Walken der Euterviertel, Hin aufstoßen gegen den Zitzengrund), die ohne Vorzeigen nicht erlernt wer dee können, ein Nachmelken ausgeschlossen wird, wodurch in der Rege bei einer Melkzeit und Kuh etwa ¼ Liter Milch mehr gewonnen werden Diese Methode erfordert aber erheblich mehr Zeit und ist nur in gewisse Fällen (Zurückhalten der Milch, Beginn leichter Euterentzündungen, be Erstlingskühen und hartmelkenden Kühen) am Platze. Die „Neue All gäuer Melkmethode", von welcher im großen und ganzen das Gleiche wi von der vorigen gilt, ist eine Vereinigung der Hegelundschen mit scho früher im Allgäu gebräuchlicher Griffe.

Beim Melken, für das sich die Männer besser als die Frauen eignen sei darauf geachtet, daß es schnell und kräftig erfolgt; öfteres Unterbreche und langsames Melken verschlechtert erfahrungsgemäß den Milchertrag Ferner sollen tunlichst zuerst die beiden Vorderviertel und dann die bei den Hinterviertel ausgemolken werden, wobei die rechte Hand als die stär kere zum entfernteren Euterteil kommen soll, welches sonst leicht vernach lässigt wird. Denn der Melkerfolg hängt fast stets von der mehr oder we niger eifrigen Euterbearbeitung ab, weshalb die rechte Hand auch ein eindringlichere Behandlung zustande bringt als die linke, trotzdem ist be den von der letzteren bearbeiteten näher gelegenen Euterteilen keine Min derung der Milchmenge zu befürchten, da infolge des leichteren und nä heren Euterbearbeitens die geringere Kraftentwickelung ausgeglichen wird. Hat man Vorder- und Hinterviertel in der fraglichen Weise bear beitet, so kehrt man nochmals zu den Vordervierteln und daran anschlie ßend zu den Hintervierteln zurück und rückt zum Schluß alle vier Striche gut aus. Bei den Vordervierteln anzufangen ist insofern ratsam, als die selben gewöhnlich schwächer entwickelt und bei der Spannung des voller Euters leichter vollständig ausgemolken werden können und dadurch wie derum zu kräftigerer Entwickelung und regerer Tätigkeit gebracht werden können. In gewissen Gegenden ist es Brauch, zuerst die rechte und dann die linke Euterhälfte auszumelken, dort kann man daher die Wahrneh mung machen, daß die rechte Hälfte stärker entwickelt ist und demgemäß auch mehr Milch gibt als die linke. Daher ist das gleichseitige Melken nicht empfehlenswert, auch das „Über-Kreuz-Melken" nicht in gleicher Weise zu empfehlen wie die erstgenannte Melkweise. Die ersten Milchstrahlen, aus deren Beschaffenheit etwaige Eutererkrankungen oder sonstige Milchfehler ersichtlich sind, müssen getrennt aufgefangen werden. Ein bisweilen zu beobachtendes Entleeren der ersten Milchstrahlen in die Streu ist verwerflich, da auf diese Weise etwaige in der Milch vorhandene schädliche Keime weiter verbreitet werden. Auch das bisweilen übliche Auffangen mit der hohlen Hand ist insofern nicht angebracht, als dann zumeist die Hand nicht von neuem gewaschen sondern mit der feuchten Hand gemolken wird, und Milchteile, die sich schnell mit Bakterien durchsetzen, auf die äußere Seite der Zitze gelangen, hierzu soll vielmehr ein kleines Gefäß bereitstehen, das jeweils in ein besonderes Gefäß entleert wird, worauf die darin angesammelte Milch, sofern sie einwandsfrei war, zu Fütterungszwecken verwendet wird. Auf ein gründliches Ausmelken ist Wert zu legen, einmal, weil die letztermolkene Milch die fettreichste ist (etwa 8 Proz.) und weiter, weil in den Drüsenbläschen verbleibende Milchreste die weitere Milchabscheidung behindern.

Das Molken soll ferner derartig erfolgen, daß es der Kuh ein Wohlbehagen bereitet. Es ist bekannt, daß ein solches für eine ergiebige Milcherzeugung erforderlich ist. Es sei an dieser Stelle erwähnt, daß man dabei auf die seltsamsten Ideen verfallen ist. Der Kuriosität halber sei beispielsweise eines Versuches eines Doktoranten aus der Stätte meiner früheren Tätigkeit gedacht, der darin bestand, das Wohlbehagen des Tieres durch den Einfluß der Musik zu heben. So ging beispielsweise der Melkakt unter den auf einem Gramophon vorgespielten Klängen eines Militärmarsches vonstatten. Allerdings hat dieser Versuch keine nennenswerte Änderung von Milchmenge und Zusammensetzung derselben erbracht. Da sich die Kuh sehr leicht an die Hand des Melkers gewöhnt, soll man in der Person desselben nicht wechseln. Schlechtes Melken, rohe Behandlung, Schmerzempfinden können ein Zurückhalten der Milch

erursachen. Dieser Uebelstand ist in der Praxis öfter anzutreffen. Die Kühe bewirken dies, indem sie die Bauchmuskeln anspannen. Im allgemeinen hilft eine Beruhigung der Tiere, indem man dieselben streichelt, an den Hörnern klopft, anderenfalls kann auch das Auflegen eines nassen Sackes auf den Rücken des Tieres oder Ausüben eines Druckes auf das Kreuz desselben Abhilfe bringen. Auch energisches Melken mit geeigneter Bearbeitung des Euters nach Hegelund können das Uebel beseitigen. Beobachtet man ein derartiges Tier genau, so kommt man zu der Einsicht, daß es meist nicht im Willen der Kuh liegt, die Milch zurückzuhalten bezw. schwer abzugeben. Auch nach dem Kalben geben manche Tiere 2—3 Tage lang keine Milch. In solchen Fällen wird der Kuh eine Hand voll Wachholderbeeren und Kümmel gequetscht in aufgebrühter Weizenkleie (etwa 3 Liter) verabreicht, worauf die Kuh nach einiger Zeit ruhig Milch gibt. Durch das beim Zurückhalten der Milch erfolgende Anspannen der Bauchmuskeln erfolgt eine Hemmung in der Blutzirkulation, Anschwellen der Sehnen, die auf die Zisterne drücken. Von einem alten amerikanischen Farmer wird von Schön in der W.L.Z folgendes praktisches Mittel mitgeteilt: Sobald eine Kuh ihre Milch zurückhält, streckt er seine Hände nach oben, legt die Spitzen der Finger auf das Rückgrat der Kuh vor den Hüften und drückt sie möglichst fest an, etwa eine Minute lang, dann soll die Kuh die Milch ohne weiteren Widerstand geben. Der durch das Aufsehen ausfallende Milchertrag muß zum Teil bei der nächsten Melkung wieder zum Vorschein kommen, anderenfalls handelt es sich um kein Aufsehen der Milch, sondern um ernste Krankheitserscheinungen.

Während des Melkens, das zu regelmäßiger Zeit erfolgen soll, soll größte Ruhe im Stall herrschen, auch darf das Füttern keineswegs zu gleicher Zeit erfolgen. Dadurch wird Unruhe unter die Milchkühe gebracht und außerdem wird die ermolkene Milch durch den Futterstaub verschmutzt. Dreimaliges Melken bringt zwar um 6 Prozent mehr Milch, um 7 Prozent mehr Fett, trotzdem ist im allgemeinen nur zweimaliges Melken gebräuchlich, da bei diesem 2 bis 3 Stunden an Arbeitszeit gespart werden, was bei den heutigen Arbeitsverhältnissen wesentlich ist. Hingegen ist unbedingt erforderlich, frischmelkende Kühe dreimal täglich zu melken. Euterkranke oder sonst mit einem Milchfehler behaftete Tiere müssen zum Schluß gemolken werden, damit nicht gesunde Tiere angesteckt werden. Ueber das Auffangen der ersten Strahlen habe ich mich bereits ausgelassen und möchte ich dem nur hinzufügen, daß es selbstverständlich ist, daß der Melker, sofern er auf eine euterkranke Kuh beim Melken stößt, sich die Hände gründlich mit Seifenwasser oder noch besser einer desinfezierenden Flüssigkeit wäscht bevor er das Melkgeschäft an gesunden Tieren fortsetzt.

Schließlich sei noch erwähnt, daß es in jedem geregelten Zuchtbetrieb unerläßlich ist, die Belegung jeder Kuh zu notieren, was selbst dann bis zu einem gewissen Grade möglich ist, wenn der Stiersprung frei in der Herde erfolgt. Man muß allerdings wissen, wann die Kuh rinderte. Nur die Belegung gibt Sicherheit über die beiläufige Abkalbezeit, was erforderlich ist, damit die Kuh einige Zeit vor dem Kalben trocken steht. Bisweilen trifft man in der Praxis die Ansicht vertreten, daß die tragenden Kühe solange gemolken werden sollen, als dies irgend geht. Eine derartige unausgesetzte Milchnutzung hat den Nachteil, daß die Tätigkeit der Milchdrüsen nach dem Kalben nicht in solch ausgiebigem Maße wiedererfolgt, als wenn denselben eine längere Ruhepause vergönnt gewesen wäre; d. h. die Kuh gibt nach dem Kalben weniger Milch. Im übrigen hört bei weniger guten Milchkühen die Milchabsonderung mehrere Wochen vor dem Kalben von selbst auf, nur die guten Milchkühe geben weiter Milch, weshalb sie künstlich zum Trockenstehen gebracht werden müssen. Als Mittel dafür wird in der Praxis empfohlen, die Pausen zwischen den Melkzeiten zu verlängern, man geht von dem zweimaligen Melken am Tage zu dem einmaligen Melken über und schiebt schließlich Pausen von 36 und 48 Stunden ein. Es ist jedoch stets darauf zu achten, daß das Euter jeweils rein ausgemolken wird, da anderenfalls Euterkrankheiten entstehen. mn.

Zur Beleuchtungsfrage im Molkereibetriebe.

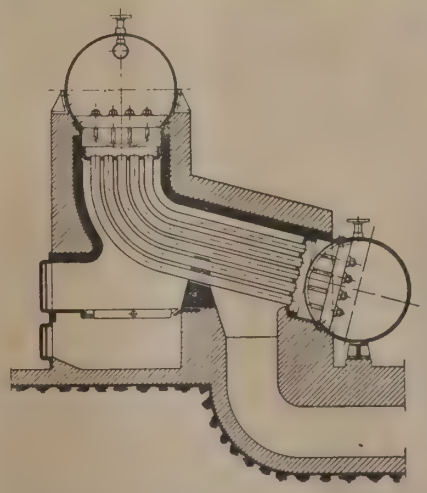
Von Heinz vom Berge.

Nachdruck verboten.

Mit der baulichen Neugestaltung unserer Molkereien, ihrer maschinellen Vervollkommnung und betriebstechnischen Verbesserung hat die Anpassung an den neuzeitlichen Stand der Beleuchtungstechnik nicht recht Schritt gehalten. Dies ist verwunderlich, tatsächlich findet man aber kaum in einem anderen Erzeugungszweige von der eminenten Bedeutung des Molkereiwesens (die deutschen Molkereiprodukte übertreffen in der Jahreswertziffer die der Berg- und Hüttenerzeugnisse!) eine so niedrige Einschätzung der Wichtigkeit der Beleuchtungsfrage. Dabei muß man sich von vornherein vergegenwärtigen, daß die Ausstattung selbst der besten Anlagen mit allen Ansprüchen genügenden Beleuchtungskörpern eine verhältnismäßig geringe Summe erfordert, die zu dem Nutzen in gar keinem Verhältnisse steht. Den hygienischen Anforderungen, die an den Molkereibetrieb zu stellen sind, wird ja heute überall genauestens entsprochen, erleichtert wird dies aber noch beim Vorhandensein bester Beleuchtungsanlagen. Es ergibt sich überdies dadurch eine erhöhte Betriebssicherheit, und die an sich geringen Unfallziffern im Molkereibetriebe lassen sich damit restlos beseitigen. Die gute Beleuchtung aller Betriebseinrichtungen, nicht zum wenigsten der Maschinenanlagen, bewirkt eine Erhöhung der Arbeitsleistung ohne jede Steigerung der Erzeugungsunkosten, sodaß man das in neuzeitlichen Beleuchtungsanlagen investierte Kapital ohne Uebertreibung als werbendes Kapital betrachten kann.

Selbstverständlich muß man berücksichtigen, daß überdies die Beleuchtungsanlagen, wie überall, auch in den Molkereien, bis aufs äußerste in Anspruch genommen worden sind. Ausbesserungsarbeiten machten größte Schwierigkeiten und an Neuanschaffungen war so gut wie nicht zu denken. Neben den angeführten Schwierigkeiten der Instandhaltung haben lange Jahre hindurch auch die behördlicherseits angeordneten Sparmaßnahmen zur Beschränkung der Beleuchtung auf das unbedingt erforderliche Mindestmaß eine Verschlechterung der Betriebsbeleuchtung bewirkt. Gewiß waren diese Bestimmungen in der Zeit der Kohlenknappheit notwendig, heute aber, wo die Haldenbestände der Ruhrzechen die vierfache der vorjährigen Kohlenmenge erreicht haben, würde es sinnnlos sein, weiterhin mit der Beleuchtung zu sparen. Nicht zum wenigsten ist aber an dem geringen Interesse, das der Beleuchtungsfrage im Betriebe im allgemeinen entgegengebracht wird, die oft nicht genügende Sachkenntnis derer schuld, deren Aufgabe es sein würde, entsprechende Ratschläge zu geben. Seitens der Installateure ist auf diesem Gebiete viel

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.
Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.
Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.
Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:
Dampfkessel „Autokratos“
für Hoch- und Niederdruck
Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!
Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!



Wasserröhren-Dampfkessel
D. R. P. a.
in Größen von 5—100 qm Heizfl. bis 10 Atm. Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg., geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Plazbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigen Zahlungsbed.
Ernst Kreutz, Ing.
Lützen.

Oelkuchen u. Mehle
liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität
Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus“. Fernruf Nr. 1671-1675

Milchkannen
in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Flaschenkasten
für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

gesündigt worden. Es kann unmöglich etwas Gutes herauskommen, wenn man eine schöne, saubere Leitungsanlage verlegt und am Ende dieser Leitung irgendeine Lampe hinhängt, die man gerade noch auf Lager hat, gleichgültig, ob sie für den vorliegenden Zweck geeignet ist oder nicht.

Auch dort, wo man in hygienischer Hinsicht seit jeher Musterbetriebe erstrebte, liegt nicht selten die Beleuchtung noch durchaus im Argen. Sehr häufig trifft man ganz unzweckmäßige Beleuchtungskörper an, die in der Hauptsache als Schmutzfänger dienen. Hin und wieder sieht man selbst Kohlefadenlampen, selbst in Betrieben, die sonst in jeder Weise als neuzeitlich eingerichtet zu gelten haben. Man sollte sich vergegenwärtigen, daß eine Kohlenfadenlampe drei- bis viermal soviel Strom braucht, wie eine moderne Metalldrahtlampe gleicher Lichtstärke. Man darf also die Behauptung aufstellen, daß in einem schlecht beleuchteten Betriebe mehr Strom verbraucht wird, als in einem sehr gut beleuchteten. Abgesehen von dem eingangs geschilderten hohen Nutzen der guten Beleuchtung für den Betrieb sei noch darauf hingewiesen, daß auch der ganze Eindruck, den eine Molkerei macht, nicht zum wenigsten von der Beleuchtung abhängt. Der äußere Eindruck beeinflußt nun einmal das menschliche Urteil. Helle und freundliche Umgebung wirkt belebend auf die Menschen, die in diesem Raume ihre Tätigkeit ausüben.

Unter den Grundsätzen, die bei der Neugestaltung der Molkereibeleuchtung zu beachten sind, steht die Forderung nach reichlicher Beleuchtung obenan. Es ist ein Sparen an falscher Stelle, wenn man an der Beleuchtung spart, denn gerade die Ausgaben für Beleuchtungszwecke sind gegenüber den sonstigen Betriebsausgaben verschwindend gering. Die Beleuchtung soll aber auch blendungsfrei sein. Wird das Auge dem starken Glanze ungeschützter Lichtquellen ausgesetzt, so wird es geschädigt. Glühlampen und Klarglas dürfen aus diesem Grunde nur dann zur Verwendung kommen, wenn sie durch lichtstreuende Glocken aus Matt- oder Opalglas abgeschirmt werden. Auch mattierte Glühlampen gewähren keinen völlig ausreichenden Schutz für das Auge. Eine Ausnahme machen nur die Nitra-Opallampen, bei denen der Leuchtdraht unmittelbar in eine Birne aus gut lichtstreuendem Opalglas eingeschlossen ist. Neben der Zweckmäßigkeit der Beleuchtungskörper kann man ohne irgendwelche Mehrkosten auch den guten Geschmack auf seine Rechnung kommen lassen. Die elektrischen Glühlampen werden in allen möglichen Formen hergestellt (Birnen-, Kugel-, Kerzen-, Röhren- oder Stoffittenlampen), sodaß der künstlerischen Ausgestaltung der Beleuchtungskörper ein weiter Spielraum belassen bleibt.

Für den Betrieb sind besonders wertvoll Beleuchtungskörper für direktes Licht. Diese werfen das Licht der Glühlampe mit Hilfe von Schirmen oder Reflektoren vollständig oder doch zum größten Teil nach unten. Ein Haupterfordernis dieser Reflektoren ist zweckmäßige Formgebung. Die Lampe muß von ihnen ganz aufgenommen werden und außerdem müssen sie das Auge vor dem Hineinsehen in die nackte Lichtquelle schützen. Die am häufigsten angetroffenen Flachreflektoren, aus denen die Glühlampe weit hervorragt, sind in dieser Hinsicht vollkommen zweckwidrig. Wenn die Farbe der Decken weiß bezw. hell gehalten wird, wie dies ja ohnehin im Molkereiwesen allgemein üblich ist, so trägt das von den hellen Decken und Wänden zurückgeworfene Licht sehr erheblich zur Erhöhung der Gesamthelligkeit bei. Allerdings muß der Anstrich des öfteren erneuert werden. Ein ganz gleichförmiges, gut zerstreutes Licht, das für das Auge sehr angenehm ist, ergibt die Verwendung von Beleuchtungskörpern für halbindirektes Licht. Bei diesen wird der größere Teil des Lichtes an die weiße Decke geworfen, von wo er nach unten zurückgestrahlt wird, während ein kleinerer Anteil direkt von der Lampe nach unten geht.

Besonders sei darauf hingewiesen, daß es viel wirtschaftlicher ist, einige große Lichteinheiten anzubringen, als sehr viele kleine. Die modernen gasgefüllten Metalldrahtlampen (Nitralampen) verbrauchen um so weniger Strom je Kerze, je mehr an Lichtstärke vorhanden ist. Folgendes Zahlenbeispiel mag dieses veranschaulichen: Mit Nitralampen für 220 Volt Spannung kann man dieselbe Lichtmenge erhalten entweder bei Verwendung von 14 Lampen zu je 40 W. oder mit einer Lampe zu 300 W. Diese verbrauchen $14 \times 40 = 560$ W. Eine einzige Lampe zu 300 W. verbraucht aber nur einmal $300 = 300$ W. Um also dieselbe Lichtmenge zu liefern, verbrauchen die vierzehn kleinen Lampen fast doppelt soviel wie eine große. Selbstverständlich läßt sich in gewissen Fällen die Benutzung kleiner Lampen nicht völlig umgehen, aber man wird unter Berücksichtigung dieser Tatsache den großen Lampen, wo irgend angängig, den Vorzug geben müssen. Sehr oft wird man mit einer geringen Anzahl höherkerziger Lampen sehr gut auskommen.

Die Beleuchtung der Gänge und Treppen muß ausreichend stark sein. Die Treppen sind vor allem sehr gleichmäßig zu beleuchten, damit man auf der ganzen Treppe etwas sehen kann. Statt der vielfach üblichen Wandbeleuchtungskörper sollte man hierbei den Deckenbeleuchtungskörpern den Vorzug geben, die ein möglichst zerstreutes diffuses Licht geben und die Stufen genügend beleuchten. Auch hier ist helle Wand- und Deckenfarbe am Platze.

Eine pflegliche Behandlung der Beleuchtungskörper ist unerläßlich; die Lampen müssen von Zeit zu Zeit vom angesetzten Staube gereinigt werden, da dieser die Lichtabgabe ganz erheblich herabgesetzt. In gewissen Zeitabschnitten müssen ausgebrannte Lampen ausgewechselt werden. Beim Ersatz einer Glühlampe durch eine höherkerzige muß darauf geachtet werden, daß die größere Lampe nicht aus dem Reflektor herausragt, da sie in diesem Falle blenden würde. Ein solcher Uebelstand läßt sich umgehen, wenn man Beleuchtungskörper mit verstellbarer Fassung verwendet, die sich jeder Lampengröße anpassen. — Die künstliche Beleuchtung soll das Sonnenlicht ersetzen und kann dies nur, wenn alle durch den hohen Stand der Beleuchtungstechnik gegebenen Möglichkeiten ausgenützt werden. Allen denen, die dieser Materie die Bedeutung beimessen, die ihr zukommt, werden sehr bald zu der Erkenntnis kommen, daß die elektrische Beleuchtung einen wertvollen Produktionsfaktor darstellt.

Willst Du streichen allerhand
Schreib' an Firma A. V. Branth
Hamburg 8.

Neumärkische Kistenfabrik G. m. b. H., Landsberg-Warthe. Diese Firma zeichnet sich durch besonders gute und preiswerte Lieferung aller Käsekisten aus. Siehe auch Inserat in heutiger Nummer.

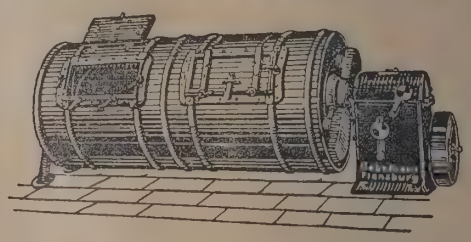
Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

„Nordmark"-

Neu!



Neu!

Butterfertiger
ganz aus Taekholz, mit Kugellagerung u. Schraubenfed. Kupplung

Rahmreifer
für Hand- und Kraftbetrieb jed. Größe

Säure-Entwickler
mit Kupfer- oder Aluminium-Einsätzen

Pasteure und Vorwärmer
mit dicht. Deckel u. pat. Bodenentlüftung

Sämtl. Molk.-Masch. u. Geräte

Verlangen Sie unser Angebot!

Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimaschinenfabrik

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3,— *M*, 500 Stück 12,50 *M*. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Milchkannen
gebraucht und neu verzinnt

Milchfässer
gebraucht und neu

verkauft
aus den Beständen der früheren
Fettstelle Groß-Berlin
zu Ausverkaufspreisen
vom 1. bis 31. Oktober 1925

Berliner Stadtgüter G. m. b. H.
Milchwirtschaftsbetrieb
Berlin NW., Emdener Straße 46.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 6. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 217 G.-M., 2. Qualität je Zentner 193 G.-M., abfallende je Zentner 173 G.-M. Tendenz: sehr fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 3. Oktober. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Infolge der am 1. Oktober in Kraft getretenen Zölle zeigte sich am Montag und Dienstag für Auslandsbutter, die noch vor der Zollerhöhung die Grenze passierte, großes Interesse und wurden besonders nach Dänemark bedeutende Aufträge gelegt Diese Käufe befestigten den dänischen Markt noch mehr, so daß Kopenhagen eine Notierungserhöhung um 9 Kr. vornahm. Da aber England, veranlaßt durch Stockung in der Einfuhr der Ueberseebutter, weiter große Käufe in Dänemark, Schweden und auch in den Randstaaten tätigte, so behauptete sich die feste Stimmung im Auskande, und kann auch für die nächste Woche mit einem Nachgeben der Auslandspreise nicht gerechnet werden. Man hatte geglaubt, daß sich der Zoll von Mk. 11.25 bei rückgängigen Auslandspreisen nicht voll auswirken würde, doch sehen wir uns in dieser Annahme leider getäuscht und müssen daher auch die Preise für Inlandsbutter, da die Eingänge hierin sehr knapp sind, eine Anpassung an die Auslandsnotierungen erfahren. Während am Dienstag und Donnerstag die Berliner Notierung noch unverändert blieb, wurden heute die Preise um 6 ℳ auf 209 ℳ heraufgesetzt. In Hamburg ergab sich bereits am Mittwoch ein um 7,50 ℳ höherliegendes Auktionsresultat, als in der voraufgegangenen Woche, und folgte die Hamburger Notierung am Donnerstag mit einer Erhöhung der Preise um 8 ℳ auf 206—208 ℳ. — Schmalz. Die rückläufige Bewegung auf dem amerikanischen Getreidemarkt veranlaßte auch ein Nachgeben der Schmalzpreise, so daß auch hier billiger angeboten werden konnte. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 40 Dollar, Purelard 43,25 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 3. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch den Eintritt des Butterzolles sind dem Butterhandel große Schwierigkeiten entstanden. Während aus manchen Gegenden, z. B. aus Süddeutschland, noch recht billige Butter zu kaufen ist, sind die Forderungen vom Auslande unverändert hoch. Bei Berücksichtigung des Butterzolles ist also eine Preislage geschaffen, an welche sich die Händler und auch die Konsumenten noch nicht gewöhnen wollen Es muß also erst ein Ausgleich herbeigeführt werden, zumal weil auch vom Auslande vor Eintritt des Butterzolles mehr Butter eingeführt wurde, wie der deutsche Markt aufnehmen konnte. — Die zugespitzten Geldverhältnisse und die geringe Haltbarkeit der Butter nötigen dazu, die übermäßigen Vorräte baldigst zu räumen und deshalb sind die Angebote von vielen Seiten noch sehr dringend. Es liegen sogar Angebote vor, welche auf Angstverkäufe schließen lassen und es wird sich daher zunächst notwendig machen, daß die Vorräte gelichtet werden, bevor der Zollaufschlag vollständig durchzuführen ist.

Dresden, 5. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Der Bedarf in Butter hat sich noch nicht wesentlich gehoben. Die ausländischen Märkte haben fast durchweg höhere Preise und stehen mit der hiesigen Nachfrage nicht im Einklang. Die Eingänge in deutscher Butter sind immer noch klein.

Käse.

Dresden, 5. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Geschäftslage für sämtliche Käsesorten ist unverändert wie in voriger Woche. Die Tendenz des Marktes ist als stetig zu bezeichnen. — Die Großhandelsverkaufspreise betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, do. bayrischer Emmentaler, vollfett 155—160, do. bayrischer Limburger, 20 proz. 90—92, do. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 93—98, do. bayrischer Stangenkäse, 40 proz. 120—135, do. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 112—115, do. bayrischer Romadur, 40 proz., in Stanniol und Etikett 125—140, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 135—140, pa. holländischer Edamer, vollfett 132, pa echter Roquefort 170, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 155, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm 0,32—0,38, do., ca. 400 Gramm, 1/1 bis 8/8 teilig 1,05—1,15.

Gehilfe

21 Jahre alt, welcher auf seiner letzten Stellung 3¾ Jahre tätig w., sucht zum 15. 10. Stellung, wo er sich in der Käserei ausbilden kann. Werte Angebote erbittet (5844
Erhard Moldenhauer, Wernstedt,
Post Calbe an der Milde.

Junger Gehilfe, 24 Jahre alt, sucht zum 10. oder 15. Oktober Stellung, am liebst. Stadtbetrieb Prov. Sachsen, Hannover oder Barnbenb. Werte Angeb. erb. **Karl Hübner,** Molkereigeh., **Falkenburg i. Pomm.**

Jung. tücht. Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht zum 15. Oktober oder einige Tage früher Stellung als 1. Gehilfe, Obermeier od. sonst. Vertrauensposten. Selb. ist mit allen Facharbeiten aufs beste vertraut. Er ist ein guter Rechner u. mit d. Monatsabrechnung vollständ. bewandert. Gute Zeugnisse und Empfehlungen sind vorhanden. W. Angebote sind zu richten an (5848
Ewald Eggestein, Magdb. Molkerei Magdeburg.

Zwei tüchtige, strebsame (5837

Gehilfen

23 und 25 Jahre alt, suchen zum 1. November od. fr. anderw. Stellung. Geg. gleich. Selb. sind vertr. mit sämtl. ins Fach schlag. Arb. einschl. Kontor u. Käserei. Pa. langjähr. Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbitten d. Gehilfen der **Molk.-Genossenschaft Pyritz in Pom.**

Suche zu sofort od. spät. Stellung als **Gehilfe.** Bin bewandert mit **Kessel, Maschinen, Buttersertiger,** Eismasch., insges. mit sämtl. Molk.-Arbeiten. Zeugnisse stehen zur Verf. Werte Ang. u. **Nr. 5838** an d. Ztg.

Suche zum 1. Novbr. für meinen jungen, fixen (5868

Gehilfen

Stellung in größ. Betrieb, wo er sich in der Käserei ausbilden kann. Ich kann den betr. jungen Mann bestens empfehlen. Schl.-Holstein bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Angebote erbittet
Molk. Firrel bei Bagband.
H. Seeger.

Tücht., strebs. Molk.- u. Käserei-Fachm., 23 J., sucht zu bald Stellg. Suchend. ist im Prakt. u. Theoret. bestens vertraut, sich. Rechn. Beste Zeugnisse vorhand. Angeb. erbitt. **H. Knuth, Loitz** i. Pom., Peenestr.

Tücht. Molkereigehilfe, an saub. Arb. gewöhnt, sucht Stelle. Bew. ist in Romadur, □-, Tilsiter- und Steppenkäse und mit sämtl. Masch. vertr. Zuschr. m. Geh.-Ang. erbet. **W. Groch, Altona-Bahrenfeld,** Möllnerstr. 17. (5771

Zum 15. 10. suche ich für mein.

Gehilfen

Stellg. zur weiter. Ausbildung in Molkerei oder Käserei. Geg. gl. Vers. ist ehrlich, fleißig, gewissenhaft und hat gute Fachkenntnisse in Butteri und Käsefabrikat., verschied. Sorten. Kollegen, die Wert hierauf legen, wollen sich sof. melden an (5833
Herm. Schünemann
Molk. Vogelsdorf, Kr. Oschersleb.
Telefon Amt Badersleben 430.

Junger tüchtiger Gehilfe, m. allen i. Fach vork. Arbeiten, wie Kessel, Maschinen, Butterei u. i. der Tilf.-, Limburger-, Romadur-, Camemb.- und Harzkäserei bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung z. 20. Oktob. od. ein. T. fr. Werte Ang. erb. **Krügers Molkerei, Hermannsburg b. Celle** in Hann.

Gehilfe

21 Jahre alt, mit allen Facharbeiten, sowie moderner Maschinerie und Tilsiter-Käserei gut vertraut, sucht, da etwas kränklich, leichtere, angenehme Dauerstellung bei bescheidenen Ansprüchen. Frdl. Angebote erbittet
Gustav Mischke, Allenstein,
Molkereigenossenschaft.

Junger, kräftiger Gehilfe

21 Jahre alt, sucht zum 15. Oktbr. Stellung. Selbiger ist mit sämtl. Facharbeiten bestens vertraut, sowie in der Herstellung von Tilsiter Käse, Butterei, Kessel und Maschinen. Gute Zeugnisse stehen zur Seite. Werte Angebote erbittet (5803
Bernhard Fritz, Molkerei-Gehilfe, Himmelforth, Kr. Mohrungen, Ostpr.
Molkerei.

Molkereigehilfe

22 Jahre, sucht, gestützt auf la Zeugnisse, zum belieb. Antritt Stellung. An flottes, selbständiges Arbeiten gewöhnt, scheut er keine Arbeit. Werte Angebote unter „Ostpreußen 5774“ an die Molkerei-Zeitung.

Molkerei-Gehilfe

21 Jahre, Ostpr., vertraut mit sämtl. Molkereiarbeiten (Tilsiter Käserei) sucht zum 15. Oktober Stellung. Angeb. bitte an (5773)
Alfred Arndt, Georgsheil,
Ostfriesland.

Suche für einen

Gehilfen

welcher bei mir in Stellung war und ich selbigen sehr empfehlen kann, bald gute Dauerstellung. Selbiger ist ein guter Käser und macht viele Reparaturen selbst.
Molkereibesitzer Willy Walther,
Damm b. Parchim.

Milchhändlerstochter, 21 J., kath., sucht passende Stelle, mit Milchannahme- u. Ausgabe sowie Kontorarbeiten u. Haushalt vertr. Uebern. a. Milchverk. Rheinl., Westf. bevz.
Leni Schlüter, Wanne, Hofstr. 71

Harzkäsemeister,

35 Jahre alt, verheiratet, der für gleichmäßige, haltbare Ware volle Garantie leistet und in der Lage ist, jeden mittleren sowie größeren Betrieb rentabel und gewissenhaft zu leiten, überall selbst Hand anlegt, sucht weg. Umstellung hiesigen Betriebes sofort oder später Dauerstellung. Zeugn. u. Empf. g. zu Dienst.
K. Plieth, Sagan i. Schl., Weststr. 9

Verh. Milchverkäufer

24 Jahre, in ungekündigter Stell., sucht sich zu verändern. Redegewandt u. geschäftstüchtig, firm im Verkauf, sowie im Umgang mit d. besten Kundschaft. Frau hilft mit. Kaution kann gestellt werden. Gefällige Angebote unter **H. E. 5862** durch diese Zeitung.

Suche jg. Mann, 18—20 J. alt, als **Milchkutscher** für Verkaufstour u. sonst. Arbeiten, der an selbständ. Arbeiten gewöhnt ist u. gute Umgangsform mit der Kundschaft besitzt. Etwas Molkereifachkenntnisse erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Antritt 15. 10. oder beliebig früh. Gehalt n. Übereinkunft. **Milchhdlg. H. Thümmel, Flöha** i. Sa. (5864

Junger, tüchtiger, solider, zuverlässiger Mann, 24 Jahre alt, sucht zum 15. Oktober

Stellung als Kutscher

Selbiger ist kein Stundenarbeiter, guter Pferdepfleger und scheut sich vor keiner Arbeit. Letzte Stellung 3 Jahre gewesen. Die Herren Chefs, die auf eine wirklich tücht. Kraft Wert legen, bitte Angebote unter **B. B. 5866** an diese Zeitung zu senden.

Wir suchen für unseren 22 jährig.

Buttermeier

Stellung zum 15. 10. in größerem Molkereibetrieb als Buttermeier oder für die Milchannahme und Kontor. Angeb. nebst Lohnangabe erbeten an (5870
Karl Henn
Dampfmolk. Billerbeck i. W.

Ält. Meierin mit langjähr. Erfahrg., durchaus geschäftsgew. und tüchtig, auch mit Verkauf u. Haushalt vertr., worüb. gute Zeugnisse, sucht Stellung zu sofort od. später. Werte Angeb. erb. **M. Worm, Königsberg i. Pr.,** Neuer Graben 34.

31 jähr. Deutschböhmin sucht
Stelle in Molkerei.
Selbige hat Molk.-Schule, Gutspraxis, ist in chem. Milchuntersuch. u. Buchführg. gut bew., geschäftstüchtig. Gefl. Anfrag. erbet. unter **Unbedingt verläßlich 5804** a. d. Z.

Ein wirklich tüchtig. und solider, nationalgesinnter

Chauffeur und Molkereigehilfe

sich. u. nücht. Fahrer, 21 J. alt, im Besitz des Führerscheins Kl. 3 b, firm in Reparaturen an Autos u. Molk.-Maschin., gut vertraut in d. Herstellung von Tilsiter sowie Holländerkäse, besonders gut empfohl. für die Bedienung von Dampfkess. u. Maschin. und der sich auch sonst vor keiner Arbeit scheut, pa. Zeugnisse vorhand., sucht zum 15. Oktober Stellung. Gefl. werte Zuschrift. bitte zu richten unter **Schiff 5863** an diese Zeitung.

Schweinemeister

in mittleren Jahren, ledig, sucht bei größerem Bestand Stellg. Angebote unter **5856** an diese Ztg.

Nach Schluß eingegangen:

Guterhaltener liegender 5878

Dampferzeuger

billig abzugeben. Ebenfalls ein
Kaltwasser-Bassin
250 Liter Inhalt und ein **Magermilchbassin,** 300 Liter.
Molkerei Bule b. Altenbeken.

Molk.-Einrichtung

für 4000 Ltr. Stdlstg., zu kauf. ges. Angeb. unter **5853** an ds. Ztg.

Rundkühler

bis 3000 Liter stündl. Leistung ges.
Molkerei-Genossenschaft Riendorf
bei Schönberg, Meckl. 5619

Suche sofort (5849
1 Butterkneter
zu kaufen für Hand- u. Kraftbetr. Angeb. mit Preis an **A. Schlie**, Kniestr. 2 part., **Hannover.**

Biete an
als Selbsthersteller:
Echte Allgäuer Stangenkäse, 20 Prozent, Pfund zu **0,80 M**
Echte Allgäuer Romadur, 30 Proz., in Stanniol zu **0,90 M**
Echte Allgäuer Romadur, 45 Proz., in Stanniol, zu **1,10 M**
Echte Allgäuer Delikateßkäse, 40 **Prozent, 120 Gr., in Stanniol zu 27 ₰,**
Echte Allgäuer Delikateßkäse, 20 Proz., 120 Gr., in Stanniol, zu 20 ₰,
Echte Allgäuer Frühstückskäse, 40 Prozent, 65—70 Gr., in Stanniol, Stück 17 ₰,
Täglich frische Allgäuer Molkereibutter zu 2,10 M.
Post und Bahnversand gegen Nachnahme oder ff. Bankreferenzen, 14 Tage Ziel.
Gut eingeführte Vertreter gesucht.
Bei Großbezug billiger.
Valentin Braun, Molkereibesitzer in Unterrieden, (5871
Post Pfaffenhausen (Schwaben) Allgäu.

Suche wöchentlich 3—5 Zentner
pa. Molkereibutter
von Molkerei, auch geformte, fern. suche erstklassigen Lieferanten von
Harz- u. pp. Käse.
Ch. Gieseke, Hannover-Linden
Deisterstraße 14.

Feinkost-Geschäft, Magdeburg, sucht laufend 1 bis 2 Zentner
allerfeinste Butter
pro Woche. Angebote unter 5827 an diese Zeitung.

Suche dauernd wöchentlich 3 bis 4 Zentner **erstklassige** (5825
Molkereibutter
zu höchst. Preise sowie **4—5 Tonn. zweite Sorte,** aber **frische Ware.** Zahle prompt. Bankreferenz. Angebote erbittet
Bartels, Hamburg 23, Kibitzstr. 42.
Fernruf: Alster 9334.

Achtung!
30proz. Schlagsahne,
täglich ca. 40 Liter, sowie
pa. Molkereibutter
(in ½ Pfd.-Stücke gef.), und
Harzkäse
zu kaufen gesucht. Zuverl. Liefer. wollen ihr äußerstes Angebot einreichen unter Nr. 5842 durch d. Ztg.

Wir suchen Abnehmer für 1000 bis 1200 Liter (5880
prima Vollmilch.
Kannen und Sicherheit müssen gestellt werden. Angeb. umgeh. an
Hopstener Molk.-Genoss. e. G. m. u. H., Hopsten, Wfl. **Wördehoff.**

Suche beste, homogenisierte
Kaffeesahne.
Angebote mit Preisangabe unter **Düsseldorf** 5879 an diese Zeitung.

Wer liefert wöchentl. 2—3 halbe Tonnen (5873
Molkerei od. Zentrifugenbutter?
Promptester Zahler. Preisangeb.
Feinkost-Schmidt
Thale am Harz.

Achtung!
Kollegen, die gewillt sind, die im Bau begriffene
Molker. i. Lavelsloh
Post Diepenau, zu kaufen, werden in ihrem eigenen Interesse gebeten, Auskunft einzuholen durch die
Molkerei Essern in Hann. (5646
Molkerei Bohnhorst in Hann.

Molkerei-Verkäufe.

Beabsichtige meine
Käsefabrik nebst Großhandlung
in Kreisstadt Westfalens zu verkaufen. Schönes, massives, großes Wohnhaus mit 14 Räumen nebst Stallungen u. neuerbautem Käsereigebäude, anschließend Obst- und Gemüsegarten, zum Preise von Mk. 26 000.—, Hälfte Anzahlg. Betrieb kann sofort übernomen werden. 4 b. 5 Zimmer werden sofort frei. Angebote unter Nr. 5878 an diese Ztg.

Teilhaber
m. 5—6000 *M* bar gesucht. 1000 Lt.-Betrieb. Reingew. z. Hälfte. Ang. unter **5854** an diese Ztg.

Molkerei
in Mitteldeutschland, z. Zt. 300 Lt. Milch, über 1000 Liter zu haben, wegen Mangel an Betriebskapital sofort zu verkaufen. Angeb. unter **M. 5876** an diese Zeitung.

Mit 6—10 000 *M* Anzahl. kaufe oder pachte sofort reelle
Privat- od. Genossenschaftsmolkerei
wo Milchversand möglich. Angeb. unter 5874 an ds. Ztg.

Westfäl. Molkerei
Bahnstation, mit täglich 2000 Ltr., Sommer 3500 Ltr. (Milchversand i. westf. Industriegebiet), vor 5 J. neu gebaut und neuen guten Maschinen, eingerichtet mit Harzkäserei, Lübbers Automat, Mühle und Horden, Wohnung, Stallung, zwei Pferde, 40 Schweine, soll umständehalber bis 1. November verkauft werden. Forderung 38 000 Mark, Anzahlung 20 000 Mark, Rest nach Uebereinkunft. Angebote unter 5642 an diese Zeitung.

Eier- u. Buttergroßhandlung
in bester Produktionsgegend Schleswig-Holsteins mit ausgedehnter pa. Lieferanten- und Abnehmerkundschaft umständehalber zu verkaufen. Tadellose gesunde Existenz. Nur ernsthafte Reflektanten wollen sich bitte melden unter **H. F. 5697** durch diese Zeitung.

Großes massives
Achtfamilienhaus
mit erstklassigem Spezialgeschäft (Molkereiprodukte) und Fabrikgebäude, 240 qm. groß, in Großstadt Thüringens, Werttaxe 80 000 Mk., ist für 60 000 Mk. z. verkaufen. Anzahlung 40 000 Mark oder gegen Molkerei zu vertauschen. Gegend Oldenb., Bremen oder Hannover. Offerten unter **A. L. Nr. 5731** an diese Zeitung.

Tüchtiger
Fachmann
sucht sich mit 10 000 Mark an Versandmolkerei oder städtischem Betrieb tätig zu beteiligen. In einem Jahre stehen weitere 15 000 Mark zur Verfügung. In Frage kommen nur größere Betriebe.
Offerten unter **A. 5813** an die Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Schweinemästerei
für ca. 100 Stück zu pacht. gesucht. Etwas Molke und kleine Wohnung muß vorhand. sein. Für Nachweis zahle angemessene Provision. Angebote unter **5841** an ds. Ztg.

käsefabrik sucht wegen bedeutender Vergrößerung
stillen od. tät. Teilhaber od. Pächter
zu kulanten Bedingungen. Nur ernste Reflektanten, die ihre Verhältnisse klarlegen, bekommen Bescheid vom Besitzer. Viel und gute Milch in Stadt Norddeutschlands, am Bahnhof günstig zu Haupt-Großstädten gelegen. Offerten unt. **5338** an diese Zeitung erbeten.
Dampfmolkerei u. franz. Weich-

Krankheitshalber verkaufe ich meine modern eingerichtete
Käsefabrik
nebst Grundstück. Dieses eignet sich auch zu jeder ander. Fabrikation. Wohnung sofort beziehbar. (5830
Hermann Grambsch, Reuden
bei Zeitz.

Erstklass. Geschäftsgrundstück
Molkerei und Mühle, gelegen im Industriegebiet der Provinz Sachs., Gebäude und Maschinen vollständig neu, soll für den Preis von Mark 85 000 erbteilungshalber verkauft werden. Anzahlung ca. Mark 30 000, Rest kann langfristig auf Hypothek zu 6 Prozent Jahreszinsen stehen bleiben. Offerten unter **A. S. 5823** an diese Zeitung.

Molkerei-Verkauf
in Pachträumen, Pachtvertrag zehn Jahre laufend. Maschinen in tadelloser Ordnung. Milchquantum z. Zt. 500 Liter, sonst infolge der geherrschten Dürre mehr. Lieferanten noch genügend zu haben. Preis d. ganzen Einrichtung Mk. 7000.—. Molkerei kann auch mit Gebäude erworben werden. Angebote unter 5818 durch diese Zeitung.

Molkerei
Verarbeitungsmolkerei in Berlin, welche evtl. auch zum Milchverkauf eingerichtet werden kann, Leistung etwa 4000 Liter täglich, in bester Gegend, an kapitalkräftigen Fachmann zu verkaufen oder zu verp.
Direktor Tichelaar, Stralsund.

Molkerei
Provinz Brandenburg gel., eingerichtet mit großen Schweineställen, anderen Unternehmens halber sofort zu verkaufen. Preis nach Übereinkunft bei 5000.— *M* Anzahlung. Angebote unter **Nr. 5709** an d. Ztg.

Käsegroßhandlung
sofort zu verkaufen und beziehbar. Schönes Grundstück mit Licht und Kraft, Auto vorhanden, groß. Umsatz. Preis 16 000 *M*. Anzahlung nach Vereinbarung. Angeb. unter 5225 an diese Zeitung.

Erstkl. Molkereigrundstück
umständehalber bei 25 Mille Anzahlung sofort verkäuflich. Wert 100 Mille. Nur ernstgemeinte Anfragen unter **Nr. 5618** an diese Zeitung erbeten.

Gutgehende Käserei
in bester Geschäftslage Thüringens, Familienverhältnisse halber zu verkaufen. Einführung und Anweis. durch den Besitzer. Offerten unter **5564** durch diese Zeitung.

Molkerei
zu kaufen oder zu pachten gesucht. Bedingung: Winterlieferung mind. 3000 Liter. Günst. Absatz nach dem rhein.-westfl. Industriegebiet. Lage in der Nähe der Bahn. Gefl. Angebote unter 5787 d. ds. Ztg.

Molkerei-Verkauf.
Bin willens meine in Sachs. gelegene Molkerei, 1000—1500 Liter Milch täglich, nebst meiner Buttergroßhandlung, 40—50 Ztr. Butter wöchentlich, besond. Umstände halb. zu verkaufen. Interessent., d. über eine größere Anzahlung verfügen, wollen sich melden unter **Sachsen** 5785 an diese Zeitung.

Verkaufe Molkerei
welche Anfang des Krieges still gelegt wurde (jetzt ohne Maschinen), und wieder in Betrieb gesetzt werden kann, stabile Gebäude, mit Wohnung, Stallung und Garten, Bahnstation, direkte Verb. **Frankfurt a. M.**. Milchreiche Gegend. Preis 16 000 *M*. Anzahl. 10 000 *M*. Offerten u. 5795 an diese Zeitung.

Beabsichtige anderen Unternehmens halber d. Verkauf m. modern eingerichteten
Stadtmolkerei
i. Schlesien, Ort etwa 50 000 Einw, 3000 Liter täglich. Milchquantum, Grundstück bringt 3250 *M* Nebenmiete, Preis 110 000 Mille bei 50 000 *M* Anzahlung, ohne Grundstück 50 000 *M* bei 4 Fünftel Anz. Offerten unter 4975 an diese Ztg.

Gelegenheitskauf in Hamburg
In neutraler Lage sauberes, in Kachel gelegtes Fabrik-Grundstück für Molkerei od. Milchwirtschaftsbetrieb besonders geeignet, (5334
günstig zu verkaufen.
Ausführliche Auskunft erteilt der Eigentümer
H. Giese Nachf. Hamburg 11
Gr. Burstah 46.

Ein altes, gut eingeführtes
Molkerei-Maschinen- und Bedarfsartikelgeschäft
(Mitteldeutschland) ist umständehalber zum 1. Januar 1926 oder früher zu verkaufen. (5872
Für mit der Branche vertraute Herren eine gute Existenz.
Gefl. Offert. unt. A. P. 329 an **Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Halle a. Saale.**

Neuzeitlich eingerichtete Molkerei
(neues Gebäude, neue Maschinen), in bester Landgegend Ostfrieslands, unmittelbar an verkehrsreicher Landstraße in der Nähe größerer Stadt belegen, ist wegen anderweitigen Unternehmens des Inhabers unter günstigen Bedingungen sofort zu verkaufen. Beste Lieferungs- und Absatzverhältnisse, insbesondere Absatz auch nach den Nordseeinseln. Molkerei sehr ausdehnungsfähig; Milchlieferungen (z. Zt. 1200 bis 1400 Liter) können wesentlich erhöht werden. Evtl. kommt Eintritt eines tätigen Teilhabers in Frage. Ernstliche Reflektanten wollen Anfragen unter **Ostfriesland 5710** an diese Zeitung einreichen.

Suche 1—2000 Mark
gegen Butterlieferung auf festen Abschluß. Angebote unter **R. B. 5850** an diese Zeitung.

Suche 1000 Mark
geg. fest. Abschluß auf wöch. 3—4 Tonn. Quarg. Winterlieferg. Ang. unter **P. 5851** an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 112 Hildesheim, den 8. Oktober 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Käsungsversuche mit dem Tödt'schen Apparat. Von Dr. Hans Dibbern.
Die Studienreise deutscher Molkereifachleute durch die Schweiz.
Bakteriologische Vorträge auf Milchwirtschaftlichen Tagungen.
Rundschau. Zum 70. Geburtstag von Professor Dr. Theodor Henkel. — Butter- und Käseschau in Hannover. — Regelmäßige fachmännische Butterprüfung in der Rheinprovinz. — Die Qualität der dänischen Butter. — Dienstjubiläum. — Die Prüfung von Käse und kondensierter Milchproben seitens des englischen Regierungslaboratoriums.
Firmen- und Genossenschaftsregister.
Sprechsaal. Die Propaganda der Margarine-Industrie. — Butterpreise und Butterzölle. — Molkenverwertung bei Herstellung von Molkenkleie. — Betriebsersparnisse im Kleinen. — Butter zur Ausstellung der D. L. G. — Wärmeschutz in Molkereien. — Rohölmotor in Molkereien. — Berichtigung.
Bücherschau. Die Molkereidampfmaschine und ihr Betrieb. — Hygienische Milchgewinnung. — Milchwirtschaft.
Handelsteil.
Briefkasten. — Marktberichte.

Käsungsversuche mit dem Tödt'schen Apparat.

Von Dr. Hans Dibbern,

Assistent am chemischen Institut der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel,

Direktor: Prof. Dr. Burr.

Die nachfolgend beschriebenen Versuche sind unternommen worden, um festzustellen, wieviel lösliche Eiweißstoffe, insbesondere wohl Albumin, bei den verschiedensten Temperaturen durch die Erhitzungsart des Tödtschen Apparates ausgeschieden werden. Diese Kenntnis ist für die Praxis insofern von Bedeutung, als sich die Rentabilität des Käsereibetriebes durch Arbeiten mit dem Tödtschen Apparat erhöhen läßt. Diese Versuche bilden also die natürliche Fortsetzung der Versuche, die Herr Prof. Dr. Weigmann als Referent im Verein mit dem Molkerei-Inspektor Herrn Tödt, Milchzentrale Lensahn in Holstein, unter dem Titel „Käsungsversuche mit pasteurisierter Milch" in Nr. 46—48, Jahrgang 1923, der Molkerei-Zeitung veröffentlicht hat.

Bei diesen Käsungsversuchen wurde festgestellt, daß sowohl die kurze Hochpasteurisierung auf 80—85 Grad bezw. 95—97 Grad mit dem Tödtschen Apparat wie auch die Dauerpasteurisierung — 20 bis 30 Minuten auf 63 Grad Cels. — sehr wohl brauchbare Käse liefert. Die aus pasteurisierter Milch gewonnenen Käse — vollfette wie auch halb- und viertelfette — zeichneten sich durch einen besonders zarten geschmeidigen Teig aus. Im Vergleich zu dem aus unerhitzter Milch hergestellten Käse täuschten sie einen viel fetteren Käse vor. Der Wassergehalt dieser Käse unterschied sich keineswegs von dem der Käse aus nicht pasteurisierter Milch. Wenn auch die Reifung dieser Käse langsamer verläuft, so waren doch die Käse aus pasteurisierter Milch mit Säurewecker deutlich reiner und besser im Geschmack als diejenigen roher Milch. Herr Prof. Dr. Weigmann kommt am Schlusse seiner Versuchsreihe zu dem Ergebnis, daß „man aus pasteurisierter Milch sehr wohl Hartkäse zu bereiten vermag, wenn man durch Verwendung einer größeren Menge Lab und durch eine längere Ausrührung die Technik auf die Gewinnung eines festeren Bruches einstellt, daß diese Bereitungsweise, wenn sie einmal geübt ist, den Vorteil größerer Sicherheit des Erfolges, der Erzielung eines feineren Teiges und eines reineren Geschmacks mit sich bringt."

Über die Bedeutung der Milcherhitzung bei der Herstellung von Käse sind sich bedeutende Ausfuhrländer wie Dänemark, Holland, Neuseeland und Kanada längst klar. Diese Länder führen in großem Maße Käse aus. Es liegt deshalb in ihrem eigenen Interesse, darauf zu achten, daß sie Käse von stets gleichbleibender Güte und Haltbarkeit herstellen. Auf Grund von Erfahrungstatsachen sind sie von der Erkenntnis durchdrungen, daß die Verkäsung pasteurisierter Milch in hohem Maße dazu beigetragen hat, die Durchschnittsqualität zu heben, eine stete Gleichheit im Geschmack, im Aroma und in der Haltbarkeit zu gewährleisten. Z. B. beherrscht Neuseeland neben Kanada den englischen Markt in Cheddarkäse. Während die Ausfuhr dieser Käsesorte 1913 rund 27 000 000 Kg. betrug, war sie im Jahre 1924 auf 74 250 000 Kg. angestiegen. Eine derartige Steigerung des Ansatzes ist nur so zu erklären, daß die obigen Bedingungen durch die Verkäsung pasteurisierter Milch gegeben waren.

Durch eine derartige Arbeitsweise wird nicht allein die Gefahr des Käseblähens bedeutend herabgemindert bezw. gänzlich unterbunden, sondern die Ausbeute ebenfalls nicht unwesentlich erhöht. Allein schon aus diesen Gründen sollte man auch in Deutschland die Mehrkosten, die durch das Pasteurisieren entstehen, nicht scheuen. Durch das Ausbleiben von Fehlschlägen heben sich die Kosten für die Erhitzung mit nachfolgender Kühlung wieder auf. Dieses gilt nicht nur für die Harzkäserien, sondern in gleichem Maße auch für die Weichkäsereien. Wohl besitzt mancher Käse (z. B. Tilsiter) der aus erhitzter Milch gewonnen wurde, einen weniger aromatischen Geschmack, d. h. weniger Charakter als solcher aus roher Milch, doch bevorzugt ein großer Teil des Publikums diesen milden Käse. Bei Käsen mit weniger ausgesprochenem Aroma (Gouda, Edamer) tritt dieser Fehler, wenn man ihn überhaupt als Fehler bezeichnen soll, so gut wie garnicht in Erscheinung. Analog liegen die Verhältnisse meines Erachtens bei der Herstellung der Butter. Die Butter aus pasteurisiertem Rahm ist reiner und haltbarer als die aus unerhitztem Rahm, doch hat auch sie etwas an Aroma, an Charakter verloren. Heutzutage wird es aber keiner Meierei einfallen, den Rahm unerhitzt zu verwenden. Dieselben Gründe, die für das Verwenden von erhitztem Rahm in der Butterei gesprochen haben, sprechen auch für die Verwendung erhitzter Milch in der Käserei.

Der Verfasser hatte in diesen Tagen Gelegenheit, das umfangreiche Käselager (9000 Stück) der Milchzentrale Lensahn in Holstein zu besichtigen. Unter sämtlichen Käsen, die aus hochpasteurisierter Milch 80—85 Grad bezw. 95—97 Grad hergestellt waren, befand sich nicht ein einziger Bläher, obgleich bekanntlich im Verlaufe dieses Sommers das Auftreten von Blähungen an Käsen in allen Provinzen ein weit verbreitetes war. Voraussetzung dieses Erfolges war nicht nur das einwandfreie Arbeiten des Tödtschen Apparates, sondern auch die Vermeidung einer nachherigen Kontaktinfektion durch vorherige Sterilmachung der Rohrleitung vom Tödt'schen Apparat bis zur Käsewanne. Der Wert jeder Pasteurisierung wird natürlich bei Außerachtlassung dieses Punktes illusorisch, es muß ihm deshalb in der Praxis besondere Beachtung geschenkt werden.

Es ist seit langem bekannt, daß der Eiweißgehalt roher Milch durch das Pasteurisieren beeinflußt wird. Das in löslichem Zustande befindliche Albumin wird durch die Wärmeeinwirkung denaturiert, d. h. unlöslich gemacht. Selbstverständlich ist die Stärke der Wärmeeinwirkung je nach den individuellen Eigenschaften der Milch verschieden und schwankend.

Die Frage nun, ob man seine Milch dauerpasteurisieren oder hochpasteurisieren soll, haben die Praktiker in Holland zugunsten des letzteren Verfahrens entschieden. Anfänglich verwendeten die Holländer dauerpasteurisierte Milch zur Verkäsung, doch sind sie jetzt allgemein zur Hochpasteurisierung übergegangen. Die Gründe, die sie zu diesem Schritt bewogen haben, liegen wohl auf rein kaufmännischer Seite. Durch die momentane Hocherhitzung — ca. 15 Sekunden auf 95—97 Grad, meistens 90 Grad — wird eine höhere Ausbeute erzielt, die der Praktiker mit durchschnittlich 10 Prozent in Rechnung setzt. Außerdem zeichnet sich dieses Verfahren durch eine größere Zeit- und wohl auch Kostenersparnis aus. Die Neuseeländer arbeiten mit Temperaturen von 71—75 Grad Cels. Sie erhitzen die Milch in einem gewöhnlichen Pasteur und leiten sie dann schnell über einen Kühler.

Die Verfechter des Verkäsens roher Milch werden trotz dieser Zeilen auf ihrem Standpunkt beharren. Gewiß, wenn sie stets eine einwandfreie Milch zur Verfügung haben, brauchen sie dieselbe nicht erst zu erhitzen. Aber im allgemeinen treffen diese

Verhältnisse doch nicht zu und bietet daher die Erhitzung die größeren Vorteile. (Größere Sicherheit und gleichbleibende gute Ware.)

Zur Veranschaulichung der Einwirkung der Wärme auf die Eiweißstoffe der Milch diene folgende Tabelle, deren Werte der Literatur entnommen sind.

Es gerinnen bei einer Erhitzungsdauer von

Tabelle 1.

Erhitzungsdauer	Temperatur	Albumin u. Globulin
30 Minuten	64 Grad	Spuren
30 „	65 „	11 Proz.
30 „	68 „	13 „
30 „	71 „	31 „
15 Sekunden	80 „	39 „
15 Minuten	80 „	55 „
10 „	90 „	76 „
3 „	ca. 100 „	82 „

Bei der Verbreitung der Dauerpasteurisierungsanlage lag es zunächst nahe, den Einfluß dieser Erhitzungsart auf die Beschaffenheit der Eiweißstoffe nachzuprüfen bezw. festzustellen. Zu diesem Zwecke wurde die Milch für die Dauer einer halben Stunde auf Temperaturen von 65—70 Grad erhitzt und nach Ablauf dieser Zeit sofort in einer Kältemischung auf 15 Grad herabgekühlt. Vergleichende Bestimmungen der sogenannten unlöslichen Eiweißstoffe (als Kasein berechnet) der rohen und erhitzten Milch nach Schloßmann ergaben folgende Werte:

Tabelle 2.

Temperatur Grad	Kasein roher Milch Prozent	Kasein aus erhitzter Milch Prozent
65	1,69	1,77
65	1,85	1,87
65	2,07	2,12
65	1,99	2,01
65	1,81	1,82
65	1,87	1,88
70	2,05	2,28
70	2,03	2,33
70	1,96	2,17
70	1,96	2,16
70	2,10	2,11
70	2,12	2,38
70	1,87	2,24
70	1,95	2,08
70	1,99	2,14

Die Werte der Niederschläge, auf Kasein berechnet, stiegen bei erhitzter Milch also durchschnittlich um rund 7 Prozent.

Sollte jemand beabsichtigen, zum Käsen mit dauerpasteurisierter Milch überzugehen, so ist es zweckmäßig, Vorversuche mit kleineren Milchmengen (etwa 100 Liter) anzustellen. Der Käser muß seine Milch bezüglich Säuregrad, Labfähigkeit usw. genau kennen.

Wie aus der Tabelle 1 hervorgeht, gerinnen bei einer Erhitzungsdauer von 15 Sekunden auf 80 Grad Cels. 39 Prozent des in Lösung befindlichen Albumins und Globulins. Da die Durchgangsgeschwindigkeit jedes einzelnen Milchteilchens im Tödtschen Apparat ungefähr dieselbe ist, so haben wir mit ähnlichem Albumin und Globulinfällungen zu rechnen. Eine Beschreibung dieses Apparates erübrigt sich wohl, weil eine solche bereits in Nr. 96 des Jahrganges 1922 der Molkerei-Zeitung erfolgt ist.

Die Versuche wurden bei den verschiedensten Temperaturen vorgenommen. In der ersten Versuchsreihe wurden die Proben zunächst bei einer Temperatur von 95—97 Grad dem am Abfluß des Apparates befindlichen Probierhahn entnommen. Die Milch wurde sofort in eine Kältemischung heruntergekühlt und mit der Rohmilchprobe gleichzeitig auf spez. Gewicht, Säuregrad, Fettgehalt, Gesamteiweiß, Kasein und lösliche Eiweißstoffe untersucht.

	Spindel °	Fett %	S. H.	Ges. Eiw. %	Kasein %	Filtrat d. Kas. Ried. %
Roh	1,0320	3,5	8,3	3,11	2,17	0,95
95–97 °	1,0320	3,5	7,9	3,14	2,34	0,75
Roh	1,0319	3,1	8,0	2,98	2,13	0,87
95—97 °	1,0304	3,1	7,6	3,02	2,45	0,55
Roh	1,0314	3,5	7,2	2,96	1,74	1,22
95—97 °	1,0308	3,7	6,8	2,98	2,16	1,82
Roh	1,0312	3,1	7,2	3,09	1,97	1,33
95—97 ° Hahn	1,0315	3,0	7,2	3,07	2,11	1,14
95–97 ° Kühler	1,0310	3,1	7,6	3,11	2,12	1,18

Eine Veränderung des Fettgehaltes trat nicht ein, vorausgesetzt, daß die Milch in der Zuleitungswanne für die Dauer des Versuches gut durchgemischt wurde. Das spez. Gewicht wurde durch die kurze Hochpasteurisierung nicht entscheidend beeinflußt. Anders hingegen verhält sich der Säuregrad der Milch, der größtenteils um 0,4 Soxhlet-Henkel-Grade herabgedrückt wurde. Da der Säuregrad bei der Verkäsungsmilch bekanntlich eine große Rolle spielt, so ist auf seine Verminderung wohl Rücksicht zu nehmen. Evtl. muß er durch Zusatz eines Säureweckers auf den gewünschten Grad eingestellt werden. Um den Säuregrad der Kesselmilch jederzeit bestimmen zu können, muß jede neuzeitliche Käserei eine eigene Säuregradbestimmungsanlage besitzen. Dieser Punkt scheint mir so wichtig, daß ich am Schlusse noch einmal ausführlicher auf ihn zu sprechen komme.

Von den Eiweißstoffen interessiert uns hier in der Hauptsache der Käsestoff. Mittels der Schloßmannschen Methode wurde das Kasein von roher und hochpasteurisierter Milch (95—97 Grad) nebeneinander bestimmt. Im Durchschnitt wurde ein Mehr an Niederschlag, berechnet auf Kasein, von 14 Prozent bei der hocherhitzten Milch gefunden. Statt 100 Pfund Käse würde der Praktiker bei Verwendung hochpasteurisierter Milch (95—97 Grad), gleiche Arbeitsweise vorausgesetzt, 114 Pfund Käse erzielen. Da die Kosten gegenüber dem Dauerpasteurisierungsverfahren wesentlich geringer sind, an Zeit gespart wird und eine ziemliche Mehrausbeute in Betracht kommt, so empfiehlt sich die Verkäsung hochpasteurisierter Milch mittels des Tödtschen Apparates. Die Milchzentrale Lensahn (12 000 Liter) verkäst nur nach diesem Verfahren und, wie das Lager und Umsatz beweisen, mit ausgezeichnetem Erfolg.

Der Gehalt an löslichen Eiweißstoffen nahm im Durchschnitt um 25,4 Prozent ab.

Wie gut dieses Ergebnis mit praktischen Käsungsversuchen übereinstimmt, zeigt folgendes Beispiel.

Je 1400 Liter Milch wurden sowohl roh wie hochpasteurisiert auf Tilsiter verkäst. Die Arbeitsweise war in beiden Fällen die gleiche. Nach 3 Monaten wurde die Ausbeute festgestellt. Die Käse aus roher Milch wogen 146 Pfund, die aus hocherhitzter Milch (80 bis 85 Grad) 164 Pfund.

Dieselben Versuche wurden bei Temperaturen von 114—118, bezw. 122—130 Grad wiederholt.

	Fett %	S. H.	Ges. Eiw. %	Kasein %	Albumin %
Roh	3,0	7,6	2,95	2,04	0,76
117—118	3,0	6,8	2,92	2,55	0,28
Roh	3,1	7,2	2,90	2,10	0,66
114–117	3,2	6,8	3,01	2,49	0,34
Roh	3,1	7,2	2,92	2,13	0,70
115–117	3,0	6,8	3,01	2,52	0,29
125 °	3,3	8,0	3,33	2,20	0,29
Roh	3,1	7,6	2,91	2,05	0,73
117 °	3,1	7,2	2,91	2,50	0,34
122—127	3,4	7,0	2,99	2,60	0,32
Roh	3,2	—	2,92	1,92	0,85
115 °	3,0	—	2,99	2,47	0,37
125—130	3,3	—	2,99	2,49	0,37

Der Albumingehalt hat sich um 55 Prozent bezw. 57 Prozent verringert. Die Vermehrung des Kaseinniederschlages betrug bei der ersten Versuchsreihe (114—118 Grad) 22,4 Prozent, bei der zweiten (122—130 Grad) 28,3 Prozent. Die Ausbeuten sind also bei Anwendung dieser Temperaturen beträchtlich. Es müßte das Ziel sein, den Gesamtalbumingehalt durch Änderung der Versuchsbedingungen zum Ausfall zu bringen. Ob die Käse mit einem derart hohen Albumingehalt aber von einwandfreier Beschaffenheit sein werden, müßte die Praxis ergeben. Die Arbeitsweise müßte jedenfalls auf diese Fälle umgestellt werden. Zu wünschen wäre es, daß einmal solche Versuche unternommen und der Öffentlichkeit bekanntgegeben würden.

Herr Molkerei-Inspektor Tödt, Lensahn, stellt wie gesagt seine Käse ausschließlich aus hocherhitzter Milch her (80—85 Grad bezw. 95—97 Grad). Er bedient sich bei der Verkäsung seiner hochpasteurisierten Milch eines kleinen Kunstgriffes, der darin besteht, daß er für die Dauer des Käsungsprozesses eine Flasche mit der Kesselmilch in die Käsewanne hängt. Diese Kesselmilchprobe muß am Ende eines normal verlaufenen Käsungsversuches bei vollfettem Käse, 10 bis 10½ S.-H.-Grade, bei halbfettem Käse 8,5 S.-H.-Grade betragen. Dieser Kunstgriff ist insofern von Bedeutung, als mancher Praktiker zuweilen im Zweifel ist, ob der Bruch lange genug angerührt ist oder nicht. Überprüft er den Säuregehalt der Kontrollflasche und findet ihn beispielsweise zu 9 S.-H.-Grade beim vollfetten Käse, so weiß er, daß der Bruch noch nicht genügend ausgerührt ist. In der Überprüfung des Säuregehaltes in der Flasche hat der Praktiker also eine gute Kontrolle für den Endpunkt der Kesselarbeit in der Hand. Herr Molkerei-Inspektor Tödt hat die Grenzzahlen des Säuregehaltes nach jahrelanger praktischer Erfahrung herausgefunden. Die Käse werden bei Innehaltung dieser Versuchsbedingung schön von Lochung und es besteht keine Gefahr, daß sie treiben werden.

Selbstverständlich muß der Praktiker zu Beginn des Verkäsungsprozesses den Säuregrad seiner Kesselmilch kennen. Dieser liegt ja bekanntlich in den Grenzen von 7,5 bis 8,5 S.-H. In der Nähe der Käserei, am besten in den Verkäsungsräumen selbst, muß daher eine Säuregradbestimmungsanlage eingebaut sein. Eine solche fachmännisch hergestellte Anlage setzt sich zweckmäßig zusammen aus:

1 Laugenbehälter (n/4 Na OH) von 2 Liter Fassungsvermögen,
1 3-Kugelrohr zur Hälfte mit konz. H_2SO_4 gefüllt,
1 Trockenturm mit Natronkalk gefüllt,
1 25 ccm. Bürette mit Zuleitungsglasröhren,
1 3-fach durchbohrten Gummistopfen.

Die so gegen den Feuchtigkeits- und Kohlensäuregehalt der Luft geschützte Lauge wird in einen verschließbaren Wandschrank gestellt

und nimmt nicht viel Platz ein. Der untere Boden des Wandschrankes wird etwas eingesägt, um die 25 ccm. Bürette und das Zuleitungsrohr durchzulassen. Auf Wunsch ist das Chemische Institut der Forschungsanstalt gern bereit, bei dem Herstellen der Anlage, Einstellung der n/4 Natronlauge sowie der Phenolphtaleinlösung mitzuwirken.

An dieser Stelle sei noch ein Hilfsmittel erwähnt, dessen sich der Betriebsleiter bei der Milchannahme bedienen kann. Wie häufig ist es schon vorgekommen, daß eine angelieferte Milch die Alkoholprobe nicht bestand, zurückgewiesen wurde und nachher auf Einspruch des Lieferanten die Kochprobe doch aushielt. Um solchen Unannehmlichkeiten aus dem Wege zu gehen, muß der Betriebsleiter in der Lage sein, durch einfache Handgriffe den Säuregehalt der angelieferten Milch feststellen zu können. Die Titration einer jeden Milchprobe würde zuviel Zeit in Anspruch nehmen. Um diese Untersuchung auf dem schnellsten Wege erledigen zu können, muß sie automatisch erfolgen.

Man hebert z. B. 5 ccm. Milch mittels eines automatischen Milchabmessers aus der Milchkanne ins Reagenzglas und gibt aus einer Flasche, auf deren Kopf sich ein automatischer Flüssigkeitsabmesser befindet, (Flasche mit Kopf wie bei der Alizarolprüfung) 2 ccm. einer auf einen bestimmten Säuregrad eingestellten Lauge hinzu. Zur Lauge hat man vorher ein wenig Phenolphtaleinlösung hinzugegeben, so daß sie rot aussieht. Ist die Lauge auf beispielsweise 9,5 S.-H.-Grade eingestellt, so wird die Milch (5 ccm.) mit Säuregehalt von unter 9,5 S.-H. rot bleiben. Bei einem Säuregehalt von über 9,5 S.-H. tritt jedoch eine Entfärbung der 5 ccm. Milch ein. Hat man mit seinem Lieferanten eine andere Höchstgrenze z. B. 10 S.-H. vereinbart, so muß dementsprechend die Konzentration der Lauge eine andere sein. Der Betriebsleiter ist bei einer Einstellung der Lauge auf 8 S.-H. schnell in der Lage, die Milch für den Käsereibetrieb abzutrennen. Die Untersuchung nimmt keine Minute in Anspruch und eignet sich vorzüglich für die Überprüfung der Betriebstauglichkeit der angelieferten Milch.

Auch die Herstellung dieser Laugen wird des Chemische Institut der Forschungsanstalt gern übernehmen. Solche auf bestimmte Säuregrade eingestellte Laugen, die mit Phenolphtalein versetzt sind, können jedenfalls in der Käserei eine große Rolle spielen.

Herr Prof. Dr. Weigmann wird demnächst dem Käsekeller der Milchzentrale Lensahn einer eingehenden Besichtigung unterziehen und an dieser Stelle über die Untersuchungsergebnisse berichten.

Die Studienreise deutscher Molkereifachleute durch die Schweiz vom 16. bis 23. September 1925.

Von A. Persyn, Frankfurt a. Main.

Basel, Bern, Interlaken, Luzern, Zürich, daneben die kleine Scheidegg, der Eigergletscher, die Jungfrau, der Thuner-, Brienzer- und Vierwaldstättersee, das sind wohl die Glanzpunkte unserer diesjährigen Reise gewesen, die unter der sachverständigen Führung des Herrn Direktor Müller aus Cleve vor sich ging.

Ein Kranz herrlichster Tage und erlebnisreichster Stunden.

Wohl oft noch werden die Teilnehmer an der Fahrt ihre Gedanken auf die Wanderschaft schicken, um immer wieder von neuem irgend eine schöne Erinnerung in ihrem Gedächtnis zurückzurufen.

Es soll hier keine Beschreibung der ganzen Studienreise bis in die kleinsten Details hinein stattfinden, denn dies — so nehme ich an — wird von berufener Seite aus geschehen. Hier sollen nur in großen Zügen einzelne der vielen Eindrücke dargeboten werden, die in so überaus reichem Maße auf uns einwirkten.

Gedenken wir in späteren Tagen der Schweiz und unserer Reise, so wird vor unserem geistigen Auge aus der langen Reihe wackerer Männer, die uns den Aufenthalt in ihrem gastfreien Vaterland so angenehm gemacht haben, eine Gestalt ganz besonders hervortreten: Herr H. Bretscher vom Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten. Seiner beispiellosen Liebenswürdigkeit und seiner unermüdlichen Sorge für das Wohl seiner deutschen Gäste wird er es zuzuschreiben haben, wenn wir späterhin seinen Namen stets nur mit dem Ausdruck tiefer Dankbarkeit nennen werden.

„Die Herzen aller Schweizer schlagen in diesem Augenblick höher, da in einer schweizerischen Stadt, in Genf, der Völkerbund zusammentritt. Und wenn er vielleicht auch nicht alle Wünsche und Forderungen erfüllen wird, die man auf ihn setzt, so sehen wir Schweizer doch einen großen Fortschritt auf dem Wege der Völkerverständigung darin, daß sich die Vertreter der einzelnen Länder überhaupt einmal zusammenfinden und an einen Tisch setzen, um zu verhandeln."

Diese Worte aus seiner Begrüßungsrede im großen Saale des Bürgerhauses zu Bern, zeigten uns die hohe Aufgabe, welche sich die neutrale Schweiz als Insel inmitten der ehemals feindlichen Länder gelegen, zum Ziele gesetzt hat.

Wir Deutsche, die wir den Krieg mitgemacht haben, und besonders die vielen Rheinländer auf unserer Reise, die den Krieg nach dem Krieg am eigenen Leibe zu spüren bekamen — hier in Bern atmeten sie alle auf. Kein Druck mehr lastetet auf sie. In einem freien stolzen Staat standen wir als Freie. Ein Brudervolk bot uns die Hand zum Gruß! Eine Brücke wurde gleich am ersten Tag geschlagen, da unser Fuß den gastfreien Boden betreten hatte, eine Brücke zu unserem Herzen. Für uns alle, eingeklemmt seit 10 Jahren in unseren Grenzpfählen, die Welt und ihre Geschehnisse nur aus dem Lokalblatt kennen, war es ein Erlebnis, die Wunder des Erfolges eines strebsamen, friedlichen Volkes an uns vorüberziehen zu lassen. Und mancher, der vom Saulus zum Paulus wurde, ließ den Wunsch in seinem Innern keimen: „Herr, laß die Völker den Frieden finden und laß sie das Schwert mit der Pflugschar vertauschen!"

Unser Staunen begann mit dem ersten Augenblick, da wir die Grenze überschritten hatten und des Verwundern nahm erst ein Ende, als wir wieder deutschen Grund und Boden unter uns spürten. Welche Früchte diese Reise bei den einzelnen Teilnehmern zeitigen wird, wird sich wohl erst nach einiger Zeit ermessen lassen.

Basel sahen wir nur im Lichterglanze vom schnellfahrenden Auto aus, das uns mit 60 Kilometer Geschwindigkeit durch die Straßen zur neuen Baseler Verbandsmolkerei trug. Ein Betrieb nach neuesten Erfahrungen und mit den modernsten Maschinen ausgestattet, seit einem Monat im Betrieb. Alles musterhaft praktisch und einfach bis ins Kleinste hinein, peinlichste Sauberkeit, überall blendendes Weiß.

Am nächsten Morgen erhielten wir in unserem Hotel beim Frühstück ein Kännchen Kaffee und einen Riesentopf Milch. Wann werden unsere deutschen Gasthäuser zu diesem Verfahren übergehen, den nmeistens ist es doch leider so, daß man zum Kaffee einen kleinen Löffel Milch erhält. Die große Propaganda, die ja gerade eben sich anschickt, ihre Werbetrommel für die Molkereiprodukte zu rühren, sollte auch diesen wichtigen Punkt nicht vergessen und auch an den Pforten der deutschen Hotels und Kaffees anklopfen. Kaffee, Thee sind Genußmittel, die wir importieren müssen, Milch ist in den deutschen Landen noch genug vorhanden. Auch für den deutschen Käse muß einmal eine Lanze gebrochen werden, er erscheint noch viel zu wenig auf der Frühstückstafel. Wir erhielten in der Schweiz des Morgens, Mittags und Abends Käse angeboten. —

Eine der großen Lokomotiven mit elektrischem Antrieb und 1900 PS. — ein Wunderwerk der Maschinenfabrik Winterthur — brachte uns in schneller Fahrt nach Bern.

Bern. Feierliche Begrüßung im Bürgerhaus. In einem längeren Vortrag gibt uns Herr Bretscher einen Einblick in die Organisation des Verbandes. Wir müssen erkennen, daß man hier in der kleinen Schweiz ganze Arbeit geleistet hat. Wenn heute 95 Prozent sämtlicher Milchproduzenten unter einem Hut vereinigt sind, so wird vor allen Dingen derjenige diese Riesenarbeit verstehen, der die Hartnäckigkeit der süddeutschen Bauernschaft kennt, die meint durch den Eintritt in eine Organisation etwas von ihrer Freiheit einzubüßen. Nach langen, mühseligen, oft erbittert schweren Kämpfen hat sich der Verband seinen Weg gebahnt.

Die Milchwirtschaft stellt heute den wichtigsten Teil der schweizerischen Volkswirtschaft dar. Der Rohertrag der Landwirtschaft an der Erzeugung und Verarbeitung der Milch beträgt jährlich 800 Mill. Franken. 80 Prozent sämtlicher gewonnenen Milch wird zu Käse verarbeitet, von denen nur die erste Qualität den Weg ins Ausland findet.
Auch in der Schweiz sind alte Theorien, die man Jahrhunder lang — der Tradition gemäß — aufrecht erhalten hatte, ins Wanken geraten. Man hatte ehemals darauf geschworen, daß nur auf den Matten, in den Sennereien der beste Emmentaler Käse hergestellt werden könnte. Um 1900 herum kam dann endlich der Käse ins Tal hinunter und da stellte es sich bald heraus, daß die Qualität zum mindesten dieselbe blieb. Durch die Molkereien und die modernen Käsereieinrichtungen hat man es im Laufe der Zeit soweit gebracht, daß heute im Tal bessere Käse hergestellt werden als auf den Almen. Auch hier also, wie auf so vielen Gebieten unserer Milchwirtschaft: „Das Alte stürzt, es ändert sich die Zeit . . ."

Im Anschluß an den Vortrag besuchten wir das Käselager Zollikofen und die Molkereischule Rütti.

So brachte jeder Tag Neues, Interessantes aus unserem reichen Milchgebiet. Aber nicht allein für die Molkereifachleute gab es mancherlei zu sehen, sondern auch für die Landwirte war gesorgt und wurde ihnen ein Musterbetrieb nach dem anderen vorgeführt, sodaß auch sie vollauf zu sehen und zu studieren bekamen.

Ein besonderer Glanzpunkt unserer Reise war der Besuch der Berner landwirtschaftlichen Ausstellung. Seit 1910 wieder die erste größere Ausstellung, hatte man allein zwei Jahre für ihre Vorbereitung gebraucht. Über die Aufmachung und Darbietung konnte man nur ein Urteil fällen: Mustergültig. Wenn man die letzten deutschen Ausstellungen besucht hat, so mußte man hier erkennen, daß uns die Schweizer in diesem Punkt doch ein gehörig Stück voraus sind. Sehr richtig sagte unser Führer: „In Deutschland stellt die Industrie aus, bei uns der Landwirt, das ist der ganze Unterschied!" Der Gesamteindruck war ein sehr vornehmer, wenig Reklame, aufdringliche Anpreisungen fielen ganz weg, tadellose Organisation, die den Besucher von Halle zu Halle führte, keine Maschinen im Freien, alles unter weiten, geräumigen Hallen, viele künstlerische Gartenanlagen.

In der Halle der Milchwirtschaft wurde unter bester Raumausnutzung Hochinteressantes geboten, sodaß allein schon der Besuch der Berner Landesausstellung die Reise gelohnt hätte.

In jeder einzelnen der 20 Gruppen, sei es nun Tierzucht, Fischerei, Zucht der Seidenraupen oder sei es Acker- und Weinbau, überall begegnete man auf Schritt und Tritt bedeutenden Erfolgen und bewundernswerte Fortschritte in der Vergangenheit und ein tapferes, gesundes Streben für die Zukunft. Aus der ganzen Aufmachung der Ausstellung spricht ein unermüdlicher Drang eines arbeitsamen Volkes nach höchster Vollendung ihrer Arbeitsweise und ihrer Produkte.

Uns Milchwirtschaftler interessiert natürlich vor allem auch die Halle, da unsere Schweizer Kollegen sich bemüht haben, jedem Besucher ein Bild ihrer segensreichen Arbeit darzubieten.

Beim Durchwandern der übersichtlich geordneten Schau gewinnt man auch hier wieder den Eindruck, daß die Milchwirtschaft seit dem Krieg wesentliche Fortschritte gemacht hat. Man sieht das deutliche Bestreben nur Qualitätsware auf den Markt zu bringen und beginnt deshalb schon bei der Gewinnung der Milch im Stall damit, ein möglichst einwandfreies, sauberes und gesundes Produkt zu erhalten.

Durch die großzügige Organisation des Zentralverbandes erhält der Landwirt stets die Gewähr, daß seine Ware immer voll abgenommen und besser verwertet wird. Es ist deshalb auch nicht weiter verwunderlich zu erfahren, daß die Milchpreise ziemlich stabil sind und eigentlich nur alle halbe Jahre einer Prüfung unterzogen und evtl. geändert werden.

Ein weiter Platz in der Halle ist dem Emmentaler Käse eingeräumt und kann man an die Tausend dieser schweren Räder in Natura bewundern. Der vollfette Käse ist einer der wichtigsten schweizerischen Exportartikel. 1924 wurden nahezu 200 000 Doppelzentner im Werte von 80 Millionen frs. ausgeführt.

In einer besonders angelegten Musterkäserei, die man im Betrieb sehen kann, fällt vor allem ein Dampfkessel mit Ölfeuerung auf, ein Vorgang, den man meines Wissens, hier zum ersten Mal zu Gesicht bekommt.

Eine Butterei zeigt dem staunenden und stets wissensdurstigen Laien die Entstehung der Butter. Eie schaumlos arbeitende Alfa-Reinigungsmaschine, sowie eine große amerikanische bürstenlose Kannenwaschmaschine und mehrere kleinere Anlagen gewähren einen Einblick in den Betrieb einer Stadtmolkerei.

Auch sonst gab es noch mancherlei Neuerungen zu sehen, so große Milchaufbewahrungsbassin aus Aluminium mit Korkwandung und Betonumhüllung, außerdem einen Butterfertiger der Firma Jepsen u. Sohn in Flensburg.

Ahlborn, Bergedorfer Eisenwerk, Rameſohl u. Schmidt, Lanz waren ebenfalls mit ihren bekannten Maschinen vertreten.

Ähnlich dem Prinzen von Wales, der in Wembley ganz in Butter gezeigt wird, hat eine Kühlmaschinenfabrik das Gebirgsmassiv der Jungfrau und Venus aus Butter modellieren lassen und finden die einfachen Bauern, die sich in Scharen um diese Wunderwerke drängen, nicht genug Worte des Staunens.

Einer der letzten Tage führte uns auf das Schlachtfeld von Sempach, wo am 9. Juli 1836 der Schmied Arno Winkelried an der Spitze der freien Bauernschaft gegen den altösterreichischen Adel stürmte und durch die Aufopferung seines Lebens den Sieg seiner Landsleute sicherte.

Auf dem Denkstein, der an diese Tat erinnern soll, konnten wir die Worte lesen:

„Den großen Sieg errang ein großes Opfer — und Einigkeit; bedenkt es Eidgenossen!

Diese Mahnung an die Schweizer gerichtet, soll auch für uns Geltung haben. Durch einen unseligen Parteihader zerklüftet, kämpft oft Bruder gegen Bruder, Landsmann gegen Landsmann.

Wir deutsche Molkereifachleute müssen uns noch enger zusammenschließen, als wir es bisher getan. Wir müssen Hand in Hand gehen mit den Milchproduzenten, wir müssen das Bindeglied zwischen Stadt und Land darstellen. Durch rege Kleinarbeit müssen auch wir in Deutschland dahin kommen, daß die allgemeine Qualität der Konsummilch eine bessere wird, daß die Landwirtschaft einen auskömmlichen Preis für diese Qualitätsware erhält, daß die verteuernden Steuern, die noch auf der Milch und den Molkereiprodukten lasten, im Interesse der Volksernährung verschwinden; wir müssen sorgen, daß sich der Milchverzehr in unserem Lande hebt und daß die Milch im deutschen Volke zum mindesten Gleichberechtigung neben Bier, Schnaps und Branntwein erhält.

Die Milchwirtschaft darf nicht mehr als Stiefkind behandelt werden, sie muß zu dem Rechte kommen, das ihr zusteht, zum Wohle aller, zum Wohle unseres geliebten Vaterlandes.

Bakteriologische Vorträge auf Milchwirtschaftlichen Tagungen.

In der Molkereipraxis sieht man immermehr ein, daß ohne ein gewisses Maß bakteriologischer Kenntnisse nicht mehr auszukommen ist. Wer einwandfreie pasteurisierte Trinkmilch herstellen, den Säurewecker längere Zeit rein halten, gute, haltbare Butter oder fehlerfreien, wohlschmeckenden Käse gewinnen will, muß vor allem sauber arbeiten, d. h. nach Möglichkeit alle schädlichen Pilze fern halten. Dies ist natürlich nur möglich, wenn man weiß, wo letztere ihren Wohnsitz haben, wie sie in die Molkerei hineinkommen, wie sie sich bemerkbar machen, und vor allem wie sie zu bekämpfen sind.

In den Molkereischulen und in den Kursen muß besonders die Milchbakteriologie berücksichtigt werden. Auf Versammlungen und Ausstellungen müssen möglichst oft bakteriologische Vorträge stattfinden, damit auch die älteren Praktiker und die Betriebsleiter kleinerer und kleinster Betriebe ein ausreichendes Verständnis für die Bakteriologie erwerben. Die, welche früher eine Molkereischule besucht haben, werden hierbei Gelegenheit haben, ihr Wissen aufzufrischen, bezw. zu ergänzen. Mancher Praktiker würde es sicher sehr begrüßen, wenn er z. B. nach Verkündigung der Preisrichterurteile die Ursache erfahren könnte, weshalb seine Butter nicht rein schmeckt und nicht haltbar ist, sein Camembert nach Limburger Käse riecht, oder einen falschen Schimmelpilz aufweist, sein Weich- oder Tilsiter-Käse bläht usw., und wie er künftig diese Fehler vermeiden kann. Alle zeitgemäßen Fragen, wie Dauerpasteurisierung, Abtötung der Tuberkel- und Typhusbazillen, Käseherstellung aus pasteurisierter Milch und dergl. könnten ebenfalls bei solchen Gelegenheiten behandelt werden.

Besonders wichtig erscheint es, daß durch Lichtbilder derartige Vorträge unterstützt werden, da hierdurch die Aufmerksamkeit und das Interesse belebt und die Vorträge leichter verstanden werden. Soweit es die übrige Arbeit und Zeit erlaubt, werden sich die Leiter und Assistenten der verschiedenen bakteriologischen Institute wohl in Anbetracht des geschilderten, wichtigen Zwecks bereit erklären, derartige Vorträge zu übernehmen.

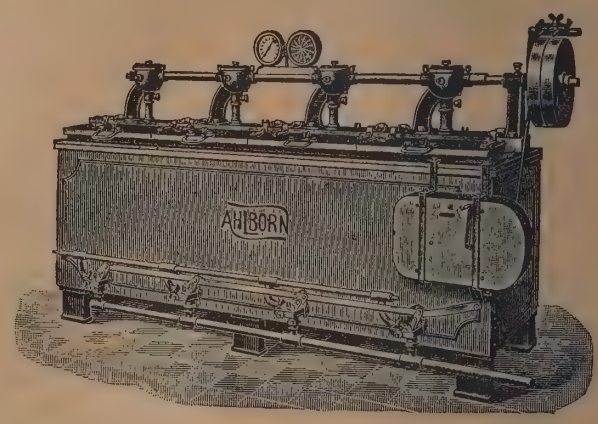
Nach den Erfahrungen des Referenten ist bei den Vorträgen zu beachten, daß sie im Interesse der bakteriologisch ungeschulten Praktiker keine bakteriologischen Kenntnisse vorauszusetzen[1]), trotzdem aber auch den besser unterrichteten Zuhörern etwas Neues bringen müssen. Damit besonders erstere nicht ermüden, dürfen die Vorträge eine gewisse Länge nicht überschreiten. Praktisch arbeitende Leute können erfahrungsgemäß lange Vorträge nicht aufmerksam anhören. Aus diesem Grunde ist es durchaus unangebracht, mehrere wissenschaftliche Vorträge auf das Programm zu setzen, ebenso ist es gänzlich verkehrt, den wissenschaftlichen Vortrag an die letzte Stelle zu setzen, da zu dieser Zeit sich bereits eine geistige Ermüdung geltend macht. Es fehlt dann auch in der Regel jede Zeit zur Aussprache, auf die besonders Wert gelegt werden muß. Vereinsangelegenheiten, deren Besprechung sich

[1]) Das kleine Heft „Bakteriologie der Molkereischule", Verlag der Molkerei-Zeitung in Hildesheim 1925, könnte als Einführung in Betracht kommen.

Gesunde Milch

bessere Molkerei - Erzeugnisse

bei Anwendung von



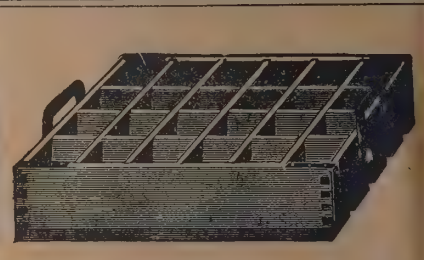
Ahlborns Vierzellen-Dauererhitzer „Fortschritt"

*

EDUARD AHLBORN

HILDESHEIM

Danzig - Lübeck - München

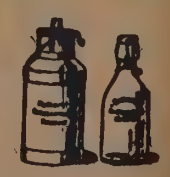


Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. **Fernspr. Humbold 2500**

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Stahlblech-Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.
Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2258 Lützow 5001 Kurfürst 9852

Für Post- und Wertpakete!
Für Milchkannen und -Flaschen!



oft sehr lange ausdehnen, können dagegen sehr gut auch nach dem wissenschaftlichen Vortrag erledigt werden, erfordern sie doch trotz aller Bedeutung in der Regel nicht das gleiche Höchstmaß von Aufmerksamkeit.

Eine weitere Forderung ist, daß im Interesse der Zuhörer und des Vortragenden eine ausreichende Ruhe im Vortragssaal herrscht. Referent hat in der Regel nicht über eine zu große Unruhe im Saal zu klagen gehabt, doch kamen auch Fälle vor, daß die Worte nicht gesprochen, sondern geschrien werden mußten, um einigermaßen verstanden zu werden. Leute, die nicht zuhören wollen oder können, unterhielten sich ganz laut, was von Seiten der interessierten Zuhörer als taktlos bezeichnet wurde. Besser wäre es, wenn die betreffenden den Saal vorher verlassen würden. Es wäre daher zu empfehlen, wenn der Vorsitzende vor Vortragsbeginn, denen, die den Vortrag nicht hören wollen, zum Verlassen des Saales Gelegenheit gibt. Die Türen müssen während des Vortrages nach Möglichkeit geschlossen gehalten werden, da ein fortwährendes Kommen und Gehen eine große Störung verursacht.

Dies sind eigentlich selbstverständlich Anforderungen, die aber trotzdem nicht immer berücksichtigt werden. Letzteres kommt z. B. vor, wenn die Tagung schon zu lange begonnen hat und infolgedessen keine Stimmung für das Anhören eines wissenschaftlichen Vortrages mehr vorhanden sein kann. Unter solchen Umständen ist es natürlich unangebracht, einen wissenschaftlichen Vortrag auf die Tagesordnung zu setzen. Das Anhören derartiger Vorträge erfordert stets eine gewisse Anstrengung, der sich ein bereits Ermüdeter nicht unterziehen kann oder will. Einen Vortrag vor ermüdeten Leuten zu halten ist sehr unerquicklich, sodaß also beide Teile unter einer falsch aufgestellten Tagesordnung zu leiden haben. Auf großen, lang ausgedehnten Tagungen, wie Generalversammlungen oder Ausstellungen in großen Städten, die einen Massenbesuch erwarten lassen, sollte man einen wissenschaftlichen Vortrag nur ganz frühzeitig ansetzen oder nur dann, wenn neben dem großen Versammlungssaal noch eine kleinerer, geeigneter Saal zur Verfügung steht, in welchem sich der interessierte Teil der Besucher zum Vortrag zusammenfinden kann.

Betreffs der Lichtbildervorträge, deren große Bedeutung wohl allgemein anerkannt ist, ergeben sich einige, hier noch kurz zu nennende Anforderungen. Zunächst ist ein genügend großer Saal auszusuchen, der, falls die Tagung nicht am Abend stattfindet, verdunkelt werden muß. Räume ohne solche Vorrichtung können nicht in Betracht kommen. Weiter muß ein Lichtbilderapparat und eine die Bilder auffangende, weiße Wand vorhanden sein. Man borgt den Apparat nötigenfalls von irgend einer Schule oder optischen Handlung und läßt die Bilder durch eine Person, die mit dem betreffenden Apparat umgehen kann, vorführen.

Da sich fast alles auch auf die Vorträge auf anderen Gebieten bezieht, so sind die im vorstehenden gemachten Angaben sicherlich auch im Sinne aller Vortragenden.

Der Leiter der Versammlung muß genau prüfen, ob man den genannten Anforderungen nachkommen kann, sonst ist im Interesse aller auf einen wissenschaftlichen Vortrag zu verzichten.

Wünsche betr. Uebernahme von Vorträgen, die an das Bakteriologische Institut der Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel gerichtet werden, können also künftig **nur** unter folgenden Bedingungen berücksichtigt werden:

1. Der wissenschaftliche Vortrag muß möglichst am Anfang der Tagung liegen.

2. Während des Vortrages muß die nötige Ruhe im Saal herrschen.

3. Falls Lichtbilder am Tage vorgeführt werden sollen, müssen die Fenster des Saales verdunkelt werden können.

Professor Dr. Henneberg-Kiel.

Rundschau

Zum 70. Geburtstag von Prof. Dr. Theodor Henkel. Am 17. Sept. 1925 feierte der o. Professor der Agrikulturchemie an der Landwirtschaftlichen Abteilung der Technischen Hochschule in München und Vorstand der Hauptversuchsanstalt für Landwirtschaft, Herr Dr. Theodor Henkel seinen 70. Geburtstag. Er war schon 1879—1884 an der Landwirtschaftlichen Zentralversuchsstation in München als Assistent tätig und ist in dieser Stellung mit den Bedürfnissen der bayrischen Landwirtschaft in enge Fühlung gekommen. Bekannt wurde er in dieser Zeit besonders durch Arbeiten über die Zusammensetzung der Milch, wobei er u. a. die Zitronensäure als normalen Bestandteil der Milch neu entdeckte. 1884 wurde er zum Direktor der Loeflundschen Milchzuckerfabrik in Schüttendobel im Allgäu ernannt, wo er sich nicht nur mit der fabrikativen Verwertung der Milch zur Herstellung verschiedener Produkte befaßte, sondern auch im öffentlichen Interesse die gesamte Milchwirtschaft des Allgäus und weiterer Gebiete durch Rat und Tat kräftig beeinflußte. Von hier aus wurde er 1902 als Professor für Milchwirtschaft an die Landwirtschaftliche Akademie Weihenstephan berufen, wo er insbesondere das Milchwirtschaftliche Institut und ebenso die Molkereischule ausbaute; ferner gründete er hier die Kindermilchanstalt auf dem Veitshof. Neben seiner amtlichen Tätigkeit führte er eine ausgiebige Beratung der bayrischen Landwirtschaft auf allen Gebieten des Molkereiwesens und der Milchviehhaltung durch und insbesondere die vielen Unternehmungen zur Hebung der bayerischen Milch-, Butter- und Käse-Produktion, die in vielen Schauen und sonstigen Veranstaltungen der Oeffentlichkeit vorgeführt wurden, fanden in Professor Henkel den sachverständigsten Mitarbeiter und Berater. Eine Reihe von neuen Arbeitsmethoden und besonders die Herstellung verschiedener Käsearten wurde von ihm in Bayern neu eingeführt oder wesentlich verbessert.

1913 wurde er als Nachfolger des Geheimen Rates Professor Dr. von Soxhlet zum ordentlichen Professor für Agrikulturchemie und ‚Milchwirtschaft' an die Landwirtschaftliche Abteilung der Technischen Hochschule München berufen und übernahm damit gleichzeitig die Stelle eines Vorstandes der Hauptversuchsanstalt für Landwirtschaft. Seit dieser

Jotak G.m.b.H.
Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte

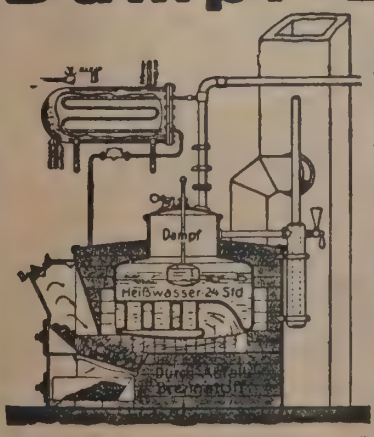
Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

Dampf-Erzeuger



(Niederdruck) mit Schrägrostschüttfeuerung, System G. u. K. verwendbar für alle Zwecke

50—70 Proz. Brennstoffersparnis!

Verbrennen: Lohe, Torf, Sägespähne, Rohkohle und alle anderen Abfall-Brennstoffe.

24 Std. ohne Nachlegen Warmwasser

Viehfutterdämpfer und Wohnungs-Heizung kann angeschlossen werden.

Schnelle Amortisation der Anschaffungskosten.

Gotthardt & Kühne, Lommatzsch, Sa. 3.

Zeit hat er nicht nur seine ausgedehnte und erfolgreiche Lehrtätigkeit bei der Erziehung des wissenschaftlichen Nachwuchses der Landwirtschaft vorzüglich gewirkt, sondern auch die bayerischen Landwirte in allen die Agrikulturchemie oder die Milchwirtschaft berührenden Fragen treu und sachverständig beraten.

In weiteren Molkereikreisen ist Prof. Henkel besonders bekannt geworden durch seinen „Katechismus der Milchwirtschaft", welcher 1903 zum ersten Male erschien und im Jahre 1920 die vierte Auflage erlebt hat, ein Buch, welches von dem Molkereipraktiker gern zur Erweiterung seiner Fachkenntnisse benutzt wird.

Wir sprechen dem Jubilar noch nachträglich an dieser Stelle unsere Glückwünsche zu seinem Ehrentage aus.

Butter- und Käseschau in Hannover. Nachdem die Butter- und Käseschau im Jahre 1924 guten Anklang gefunden, war in Molkereifachkreisen auch in diesem Jahre der Wunsch auf eine Wiederholung laut geworden. Der Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften hat daraufhin bei der Landwirtschaftskammer die Anregung gegeben, auch in diesem Jahre im Verein mit den Molkereifachverbänden wiederum eine derartige Veranstaltung möglichst früh, spätestens aber in der zweiten Hälfte des September, also vor der Rübenblattfütterung zu treffen. Diesem Wunsche ist die Landwirtschaftskammer nachgekommen und nach Verhandlung mit den in Frage kommenden Verbänden und Vereinen wurde der 22. und 23. September hierfür festgesetzt.

Die Anmeldungen und die Zahl der eingesandten Proben haben die Erwartungen bei weitem übertroffen.

Es waren 306 Butterproben, davon 129 ungesalzene und 119 Käseproben eingegangen. Diese große Beteiligung zeigt aufs deutlichste, daß die Veranstaltung bei den Molkereien und Käsereien in der ganzen Provinz sehr großen Anklang gefunden hat und die Veranstaltung muß als ein sehr schöner Erfolg für das hannoversche Molkereiwesen gebucht werden.

Wenn man nun kritisch zu dem Ergebnis Stellung nimmt, so muß ohne weiteres zugegeben werden, daß die Qualität der Butter- und Käseproben gegenüber den Ergebnissen des Vorjahres wesentliche Fortschritte gemacht hat, wenn auch auf diesem Gebiete noch viel zu tun übrigbleibt.

Die Prüfung der Butter- und Käseproben fand nach den Grundsätzen, wie sie bei den Wanderausstellungen der DLG. zur Anwendung kommen, statt. Es konnten sowohl für Butter als auch Käse im Höchstfalle 20 Wertmale verliehen werden. Wie bereits erwähnt, waren 129 ungesalzene und 177 gesalzene Butterproben eingesandt. Von diesen Proben erhielten für ungesalzene Butter 47,6 Prozent hochfein, 33,1 Prozent fein, 10,5 Prozent gut und 8,8 Prozent war als fehlerhaft bezeichnet. Von 177 Proben gesalzener Butter erhielten 28,4 Prozent hochfein, 31,2 fein, 31,2 Prozent gut und 9,2 Prozent fehlerhaft.

Wenn man die Qualität der einzelnen Proben, die nicht hochfein erhalten haben, kritisch betrachtet, so muß hervorgehoben werden, daß die Fehler darin bestanden, daß bei verschiedenen Proben teils das Gefüge (innerer Zusamenhang, Härtegrad und Streichbarkeit), auch das Ansehen (Reinheit, Farbe und Schimmer) sowie die Ausarbeitung (Wasser- und Milchgehalt zu wünschen übrig ließen. Wenn der Geruch auch verhältnismäßig gut war, so waren jedoch auch Proben vorhanden, denen nicht die hierfür vorgesehenen höchsten Wertmale verliehen werden konnten.

Auch der Geschmack (Reinheit, Aroma und bei der gesalzenen Butter das Salz) war bei einer ganzen Anzahl von Proben derart, daß nicht volle 10 Wertmale verliehen werden konnten. Gerade in dieser Beziehung ist die Qualität der Butter noch sehr verbesserungsbedürftig.

Wenn auch der einen oder anderen Molkerei ein Vorwurf nicht erspart werden kann, so muß andererseits aber auch darauf aufmerksam gemacht werden, daß die Molkereien nur erstklassige Ware herstellen können, wenn ihnen einwandfreie Milch angeliefert wird. Gerade auch auf dem Gebiete der Milchgewinnung in der Landwirtschaft bleibt noch viel zu tun übrig und es ist nicht nur Aufgabe der Molkereien selbst, aufklärend zu wirken, sondern auch Aufgabe der landwirtschaftlichen Organisationen, nach dieser Richtung hin mehr tätig zu sein. Erst wenn hier Wandel geschaffen, wird es leichter sein, eine hochfeine Butter zu erzielen. Andererseits muß die technische Einrichtung, die in der einen oder anderen Molkerei auch nicht mehr auf der Höhe ist, unbedingt vervollkommnet werden. Wenn die Landwirte mit den Molkereien Hand in Hand arbeiten und beide bestrebt sind, gute Qualität zu liefern, dann werden wir die augenblickliche starke Konkurrenz der guten Auslandsbutter nicht mehr zu befürchten brauchen.

Nach der am 22. September erfolgten Prüfung fand am 23. September eine Ausstellung statt, die sehr gut besucht war. Am Nachmittag dieses Tages wurde eine große öffentliche Versammlung abgehalten, die von dem Vorsitzenden der Landwirtschaftskammer, Herrn v. Rheden, eröffnet und in der vom Molkereiinstruktor Staege Bericht über das Ergebnis der Butterproben und vom Schriftleiter Litt Bericht über die Käseproben erstattet wurde. Professor Dr. Henneberg von der Versuchs- und Forschungsanstalt in Kiel hielt dann einen Lichtbilder-Vortrag über „Nützliche und schädliche Pilze der Butterei und Käserei". Ein gemeinschaftliches Mittagessen und gemütliches Beisammensein vereinigte eine große Anzahl der Besucher bis in die späten Abendstunden. Den hochfeinen Qualitäten konnten außer einigen zur Verfügung stehenden Medaillen der Landwirtschaftskammer und zwei gestifteten Benno Martiny-Medaillen noch wertvolle Ehrenpreise verliehen werden, die in Erkenntnis der Wichtigkeit der Butter- und Käseschau in großer Zahl gestiftet waren.

Wenn auch nicht allen Ausstellern Preise verliehen werden konnten, so wird auch diese Butter- und Käseschau wiederum anregend wirken zur Verbesserung der Qualität der von den hannoverschen Molkereien hergestellten Erzeugnisse.

Die bei der Prüfung zuerkannten Preise sind bereits in Nr. 106 der Molkerei-Zeitung veröffentlicht. — e. —

Regelmäßige fachmännische Butterprüfungen in der Rheinprovinz. Gelegentlich der Rheinischen Grünen Messe im Juli ds. Js. zu Köln fand die letzte Prüfung des ersten Jahresrundgangs der von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz veranstalteten regelmäßigen Butterprüfungen (nach deren Wiedereinführung im vor. Jahre) statt. Ueber die Ergebnisse derselben wurde s. Zt. auch in dieser Zeitung berichtet. In diesem Herbst — möglichst noch gegen Ende Oktober — soll nun mit einem neuen Rundgang begonnen werden. Zur wirksamen Durchführung und Zweckerfüllung dieser als Mittel zur Verbesserung und Ausgleichung der Butterqualität allgemein anerkannten Einrichtung ist jedoch, wie die Landwirtschaftskammer in einem Rundschreiben an die rheinischen Molkereien hervorhebt, eine größere und regelmäßigere Beteiligung seitens

Ich habe die **Großfabrikation der**

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Ausnahme-Angebot!

Infolge günstigen Abschlusses liefern wir, trotz allgemeiner Erhöhung der Gummipreise, **jedoch nur solange der Vorrat reicht,** unsere zweckmäßigen, dauerhaften und wasserdichten

Molkerei-Schürzen

aus reinem Gummi, bester Qualität.

Nr. 1,	Rotgummi, mit Metallösen (100 × 100) .	Mk. 7.30
Nr. 2,	„ ohne Oesen, etwas kleinere Form	„ 4.80
Nr. 3,	Weißgummi, ohne Oesen (100 cm)	„ 5,75

Versand erfolgt franko gegen Nachnahme.

A. Piekenbrock & Co., Godesberg a. Rhein.

D. L. G.

32. Wanderausstellung zu Breslau vom 31. Mai bis 6. Juni 1926

Preisbewerb für Dauerwaren für In- u. Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf.

Prüfungsreise „Rund um Afrika".

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1925.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11
Dessauerstraße 14.

r rheinischen Molkereien unerläßlich. Wenn auch nicht verkannt werden l, daß durch den umfangreichen Frischmilchversand in vielen rheinischen olkereien die Butterbereitung in letzter Zeit etwas in den Hintergrund drängt ist, und manche Molkereien sich deshalb von der Beteiligung an n Butterprüfungen zurückgehalten haben, so wäre es doch ein verhängsvoller, garnicht wieder gutzumachender Fehler, wenn diese Molkereien ch dadurch zu einer Vernachlässigung der Qualitätsarbeit in der Butterei rleiten lassen würden. Die unausbleibliche Folge davon würde sein, ß rheinische Molkereibutter schließlich von dem guten rheinischen Butterarkt durch die ausländische Qualitätsware ganz verdrängt wird. Das rlorene Absatzgebiet wird dann aber — wenn es vielleicht gerade ieder sehr notwendig sein wird — nur sehr schwer, wenn überhaupt, iedergewonnen werden können. Darüber muß sich jeder Molkereifachann klar sein und vorsorgend solchen Gefahren vorbeugen. Das wirkmste Mittel dazu ist, auch in Zeiten beschränkten Buttereibetriebes in r Qualitätsarbeit nicht nachzulassen, vielmehr stets und mit allen zuebote stehenden Mitteln auf die Gewinnung einer Butter von erstassiger Qualität ernstlichst bedacht zu sein. Daß Butter aus Molkereien, e zeitweise wöchentlich nur zweimal buttern, durchaus nicht minderwerz zu sein braucht, haben die bisherigen Butterprüfungen zur Genüge wiesen.

Es kann daher allen rheinischen Molkereien nur dringend geraten erden, die von der Landwirtschaftskammer veranstalteten fachmännischen utterprüfungen regelmäßig zu beschicken, auch die anschließenden Vermmlungen zu besuchen und die Fortführung dieser Einrichtung durch ne entsprechende Beteiligungserklärung an die Landwirtschaftskammer r die Rheinprovinz zu Bonn, Endenicher Allee 60, zu sichern.

Die Qualität der dänischen Butter. Das Hamburger Fremdenblatt om 28. September schreibt: „In der Konferenz, die der dänische Landirtschaftsminister mit Vertretern der Meiereien und Butterexporteure bhielt, wurden die in letzter Zeit von englischer Seite laut gewordenen lagen über die geringere Qualität der dänischen Butter erörtert. Man ar sich klar darüber, daß die vorgebrachten Klagen übertrieben seien, gleich aber herrschte Einigkeit, daß das starke Anwachsen der Butterfuhr der englischen Kolonien auf dem englischen Markt in Verbindung it der systematischen Propaganda in England für einen erhöhten Absatz olonialbutter stehe. Man beschloß, daß alles daran gesetzt werden müsse, amit keine berechtigten Klagen an der dänischen Butter möglich sind. in vom Landwirtschaftsminister vorgelegter Entwurf zu einem Gesetz ur Verschärfung der Kontrolle der Exportbutter ist Gegenstand der weiren Verhandlungen."

Soweit das Hamburger Fremdenblatt.

Die Qualitätsverschlechterung der dänischen Exportbutter dürfte ohl mit dem Umstande zusammenhängen, daß die dänischen Molkereiachleute die Wirtschaftlichkeit allzusehr in den Vordergrund bei der Butterbereitung stellen. Man bemüht sich krampfhaft, so nahe wie möglich n der Grenze des Wassergehaltes zu bleiben. Das gerade dieses Bestreben bei Exportbutter fehlerhaft ist, scheinen die Fachleute nicht einsehen wollen. Man geht in dem Bestreben, die Butter nicht gründlich ausarbeiten soweit, daß man die Knetwirkung der Butterfertiger absichtlich vermindert, indem man die Umdrehungsgeschwindigkeit der Walzen rhöht, damit der Butter keine Zeit gelassen wird, die Buttermilchreste btropfen zu lassen. Der Wert dieser Maßnahme ist aber ziemlich problematischer Natur. Man erreicht allerdings eine um etwa 1 Proz. mehr Buttermilchreste enthaltene Butter, was dann die Ursache der schlechten Qualität der Exportbutter ist und außerdem trägt die gewaltsame Behandlung der Butter durch die schnellaufenden Walzen zu einer weiteren Verschlechterung der Butter bei. Man sollte meinen, daß ein tüchtiger Fachmann auch ohne derartige zweifelhafte Hilfsmittel in der Lage ist, lediglich durch entsprechende Behandlung des Rahmes den Wassergehalt der Butter regulieren zu können. X.

Dienstjubiläum. Das Bergedorfer Eisenwerk konnte wieder einmal einen treuen Mitarbeiter ehren und die stattliche Anzahl seiner Jubilare erhöhen. Herr Hans Eggers, Leiter des Berliner Zweigbüros dieser Firma, blickte am 1. Oktober auf eine ununterbrochene 40 jährige Tätigkeit, die er diesem Werke widmete, zurück. Schon vor seiner Militärzeit hat derselbe seine kaufmännische Ausbildung auf dem Bergedorfer Eisenwerk erhalten, blieb dortselbst bis zu seiner Einberufung zur Ableistung der Militärpflicht und stellte sich demselben auch nach seiner Entlassung wieder zur Verfügung. In den verschiedenen Ressorts des Werkes tätig gewesen, gelang es dem Jubilar, sich das Vertrauen der Geschäftsleitung zu erwerben und wurde darum auf den heute innehabenden Posten nach Berlin berufen. Auch hier gelang es ihm, sich bei dem großen Kundenkreise des Werkes seine Wertschätzung zu sichern, die ihm zur Ehre gereicht.

Molkerei-Jubiläum. Am 4. Oktober ds. Js. feierte die Molkereigenossenschaft Golmbach bei Stadtoldendorf ihr 25 jähriges Bestehen. Der jetzige Betriebsleiter, Herr Pape, hat nicht zum wenigsten dazu beigetragen, daß sich die Genossenschaft so vorzüglich entwickelt hat.

Wir wünschen der Genossenschaft für die Zukunft weiteres Blühen und Gedeihen.

Ausland.

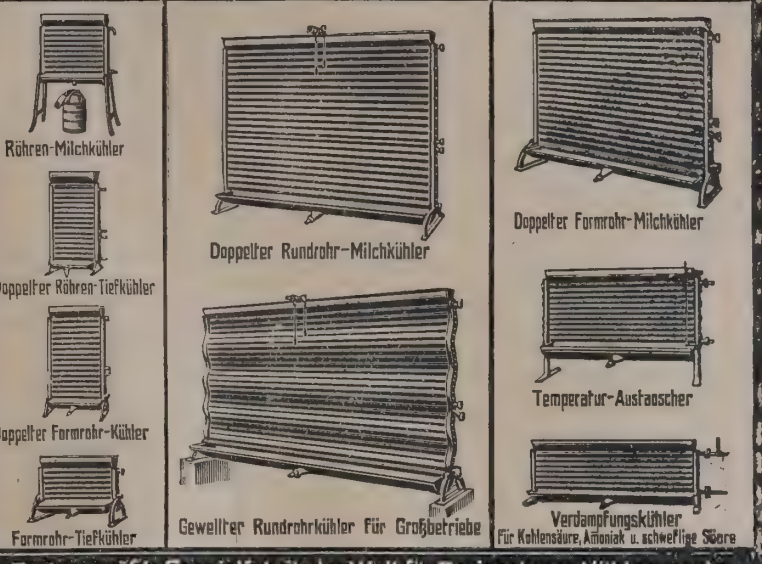
Die Prüfung von Käse und kondensierter Milchproben seitens des englischen Regierungslaboratoriums. Über die Tätigkeit des englischen Regierungslaboratoriums während des am 31. März d. J. beendeten Geschäftsjahres gelangte soeben ein Bericht zur Veröffentlichung, dem wir folgende interessante Einzelheiten entnehmen.

Die Prüfung von 125 Käseproben auf ihren Fettgehalt hin lieferte ein sehr befriedigendes Resultat. Der Prozentsatz des Fettes stellte sich auf 9,3 im Falle der geringsten Qualität und bis auf 36,0 in den besseren Sorten. 63 Prozent der Käseproben zeigten Vollmilchkäse, während 14 Prozent aus Milch gewonnen waren, die dreiviertel bis Vollfettgehalt aufwies. Im Falle von 9 Prozent enthielt die Milch die Hälfte bis dreiviertel und in demjenigen von 14 Prozent ein Drittel bis die Hälfte ihres Fettes. Da in Bezug auf Käse keine Vorschriften bestehen, daß Käse aus entrahmter oder teilweise entrahmter Milch als solcher bezeichnet werden muß, konnte das Laboratorium gegen diese Proben keinen Einwand erheben.

Von 160 Proben kondensierter Milch, die von dem Regierungslaboratorium der Prüfung unterzogen wurden, verstießen nicht weniger als 38 gegen die seit 1. Oktober 1923 bestehenden Vorschriften, was zum Teil damit zu erklären ist, daß die ausländischen Lieferanten kondensierter

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt - Kühlapparate-Fabrik - **Bretten 41** (Baden)

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Ltr. Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. Gewünschter Ton ist vorzuschreiben.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugn. beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt

Blähen, Treiben, Gären, Fließen d. Käse verhind. mit best. Erfolg **„CARWE"**

„CARWE" bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hat sich bei allen Labkäsen, besonders bei Holländer, Edamer, Holsteiner, Tilsiter, Camembert, Brie, Gervais usw. glänzend bewährt. à Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

K. Molkerei I. A. schreibt am 11. Okt. 24: Carwe hat sich sehr gut bewährt, sodaß wir zur ständig. Anwendung desselb. schreiten.

O. P. I. Kl. S. schreibt am 26. Okt. 24: „Bin mit Ihrem Carwe sehr zufrieden", senden Sie bitte an meine 2. Molkerei in K. 1 Zentner Carwe.

Kali-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel Bruweeta. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland

für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Milch nicht mit den neuen Vorschriften vertraut sind oder diese mißverstanden haben. Einige Proben verstießen in mehr als einer Beziehung gegen die letzteren. Acht Proben enthielten nicht die vorgeschriebene Mindestquantität von Fett, andere waren garnicht bezeichnet oder wiesen keine genaue Bezeichnung ihres Inhalts auf, in anderen Fällen stimmten die Angaben des Gewichts sowie der Qualität des Inhalts nicht mit letzterem überein usw., doch enthielt keine der 160 Proben Spuren chemischer Konservierungsmittel. Tms.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Die Propaganda der Margarine-Industrie. Die Margarine-Industrie hat z. Zt. einen schweren Kampf zu bestehen und mußten in letzter Zeit viele ländliche und Provinzbetriebe infolge der allgemeinen Absatzkrise geschlossen werden. Auch darf nicht vergessen werden, daß die deutschen Hausfrauen Naturbutter der Kunstbutter und dem Pflanzenfett vorziehen. Kunstspeisefette werden immer nur als Notbehelf im Haushalt eingreifen, zumal gerade während der Kriegszeit Milch und deren Erzeugnisse von der Bevölkerung entbehrt werden mußten, wodurch man den Wert derselben umsomehr schätzen gelernt hat. Wenn auch ein beträchtlicher Konsum, der sich auf ein all zu bescheidenes Einkommen des deutschen Staatsbürgers in heutiger Zeit stützt, nicht unterschätzt werden darf, so wird Margarine und sonstiges Kunstspeisefett doch immer nur ein Speisefett 2. Ranges bleiben. Trotz der hauswirtschaftlichen, finanziellen Schwierigkeiten, mit denen die Hausfrauen zu rechnen haben, verwenden sie in der Hauptsache zum Brotbestrich fast ausschließlich Naturbutter wohingegen zu Back- und Bratzwecken in $^2/_5$ der deutschen Haushaltungen Margarine und sonstige Speisefette außer Butter verwendet werden. Ein klares Bild gibt der Wochenumsatz eines Kölner Butter- und Fettwarenhändlers (im besetzten Gebiet sind doch gewiß nicht die rosigsten Verhältnisse) und zwar:

Feinste Meiereibutter im Ausstich und in Stücken ca.	2500 Pfund
Butter 2. Qualität und Landbutter in Wellen . ca.	800 Pfund
Sa.	3300 Pfund
Margarine und sonstige Pflanzenfette zusammen ca.	1200 Pfund

Nicht ganz $^2/_5$ entfallen also auf Margarine und Pflanzenfette. Wenn dieser Einzelfall auch nicht für den gesamten Konsum als Durchschnittsmaß hingestellt werden kann, so gibt er doch ein beredtes Zeugnis, wie Margarine gegenüber Naturbutter eingeschätzt wird. Feinbäckereien, Konditoreien, Keksfabriken und Hotelküchen sind, seitdem der Markt mit Naturbutter wieder reichlich gedeckt ist, von dem alleinigen Verbrauch von Margarine und Kunstfett längst wieder abgerückt; sie verwenden in ihren Betrieben die weit ergibigere Naturbutter. Eine Konditorei von Ruf kann ihre Stammkundschaft nur erhalten, wenn sie zu ihren Backwaren und dergl. nur allerbeste Naturbutter verwendet; eine Keksfabrik kann ihren Existenzkampf nur dann erfolgreich führen, wenn sie zu ihren Butterkeksen und Bisquits auch tatsächlich Butter und nicht Margarine verwendet. Sie würde auch schnell mit der Nahrungsmittelpolizei in Konflikt geraten, wenn sie auf der Verpackung „Butterkeks" deklariert, aber der Inhalt Margarinekeks wäre.

Infolge Verdrängens der Margarine durch die bevorzugte Naturbutter, strengt sich die Margarine-Industrie in den letzten Jahren stark an, um durch Benennungen den Eindruck bei den Verbrauchern zu erwecken, als handele es sich um richtige Butter, oder um ein Qualitätsversprechen, welches der substantiven Masse der Butter gleich käme. So finden wir die Markenbezeichnungen, welche die Worte: „Butter, Rahm" stark mißbrauchen; z. B.: „Rahma — buttergleich", (soll sich darauf beziehen, daß das Erzeugnis aus Butter-Rahm hergestellt ist), „Landbu" (soll vortäuschen, daß der Inhalt Landbutter sei). Auf den ersten Blick wird der fachkundige Leser erkennen, daß es sich bei diesen Markenbezeichnungen nur darum handelt, dem Laien vorzutäuschen, daß Margarine genau so gut ist wie Butter. Den Margarinefabriken ist es nur darum getan, die Meiereibutter in Mißkredit bei der Verbraucherschaft und Kaufmannschaft zu stellen. Diese Markenbenennungen sind unlauter, verstoßen gegen den ehrlichen Wettbewerb und die guten Sitten. Es ist erstaunlich, daß das „Argusauge" der Nahrungsmittelpolizei, das doch sonst alles sieht und findet, was nur einigermaßen mit Molkereiprodukten zusammenhängt, hier das Auge zugelnöpft zu haben scheint. Hier wäre ein dankbares Feld für Nahrungsmittel-Chemiker, die es z. B. nicht begreifen und dulden wollen, daß Camembert-Käse auch in anderen Fettgehaltsstufen als „Vollfett" hergestellt wird.

Nach dem Nahrungsmittelgesetz darf Margarine nicht als Butter feilgeboten und als solche verkauft werden, darf auch nicht Butter oder ähnliche Aufschriften wie Rahma, Butter, Botter, Rahm, Landbu, buttergleich, mit frischer Milch gekirnt!? usw., auf der Emballage oder Umhüllung oder auf beiden tragen. Die Warenbezeichnung „Margarine" muß auf der Verpackung und Umhüllung in solch großer Schrift unverwischbar aufgedruckt oder unlösbar angebracht sein, daß es dem Käufer leicht erkennbar augenscheinlich wird, daß der Inhalt Margarine ist. Die Inhaltserklärung darf nicht von dem Reklameaufdruck weder verdeckt noch in solch kleiner Schrift gehalten sein, daß zum Beispiel der Gattungsname, insofern er die Bezeichnung „Margarine" nicht enhält, nur mit Mühe zu lesen bezw. zu finden ist. Das soll besagen: daß die Aufschrift „Margarine" in großen Buchstaben angebracht bezw. aufgedruckt sein muß und die andere Beischrift augenscheinlich überhebt, wie dies bei Naturbutter üblich ist. Gewiß wird nicht vergessen werden, daß gerade in den Kriegsjahren die deutsche Margarine- und Speisefette-Industrie einen großen Anteil an der Fettversorgung der Bevölkerung hatte; daß auch sie in der Rationszeit mit vielen Schwierigkeiten zu kämpfen hatte, wie: Beschaffung der Rohstoffe, Verpackung und Papiermangel. Im Sinne des allgemeinen Wohles mußte manches Gesetz außer Acht gelassen und Vieles übersehen werden. So waren es keine Seltenheiten, daß Margarine in Butterfässern, -Kübeln und -Kisten ohne das gesetzliche Merkmal des roten Streifens verpackt war. Von einem Wettbewerb konnte damals keine Rede sein, denn Not war ja auf der ganzen Linie. Das ist aber alles gewesen und wir sind aus einer gesetzlosen und werbefreien Zeit in eine Zeit, wo Gesetze geschaffen und geachtet werden, hineingeleitet worden, die nach dem Sinne des freien Wettbewerbs den Wiederaufbau gewährleisten soll und muß!

Molkereiprodukte-Verkaufswagen

in allen gewünschten Ausführungen, gediegen. Wagenbauarbeit liefert als langjährige Spezialität in hochmodernen Typen.

Friedr. Jäger, Halle a. S., Merseburgerstraße Nr. 164

Tel. 2001 und 6589.

Milchkannen

gebraucht und neu verzinnt

Milchfässer

gebraucht und neu

verkauft

aus den Beständen der früheren

Fettstelle Groß-Berlin

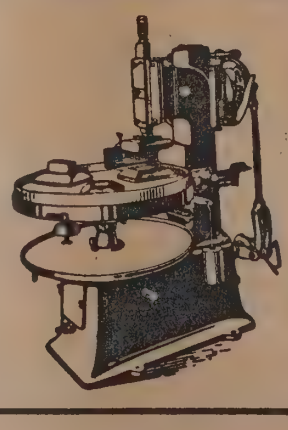
zu Ausverkaufspreisen

vom 1. bis 31. Oktober 1925

Berliner Stadtgüter G. m. b. H.

Milchwirtschaftsbetrieb

Berlin NW., Emdener Straße 46.



Butter-Formmaschinen

Originalsystem mit rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke

Masch.-Fabr., Halle a. S.

Nach den bisherigen Erfahrungen kümmert sich die Margarine-Industrie aber wenig um die bestandenen und heute noch bestehenden gesetzmäßigen Vorschriften, und sie verstößt heute mehr denn je gegen Treu und Glauben, gegen den freien, ehrlichen Wettbewerb. Die Umhüllungen der Margarinepackstückchen sind mit ihrer Aufschrift mehr denn irreführend. Die angeführten drei Marken tun sich hierin besonders hervor. Die Marke: „Rahma—buttergleich" bringt als Etikettbild eine Kuh, mit einem davorstehenden frischen Landmädchen. Das Wort „Margarine" fällt unter dem fettgedruckten Worte „Rahma—buttergleich" garnicht auf. Die Marke „Botter—Rahm", was recht holländisch klingt, macht die Sache noch besser; sie bringt als Etikettbild eine junge Holländerin mit zwei mit Milch gefüllten Milcheimern an einem Tragjoch über die Schultern tragend. Die Worte „Botter—Rahm" sind besonders groß gehalten und die lithographischen Verzierungen verdecken ganz unauffällig fast das in ganz kleinen Buchstaben gehaltene Wort bezw. Bezeichnung „Margarine".

Von der textlichen Reklame, die ja zur Genüge in den Tageszeitungen zu finden ist, muß es doch jedem Laien, auch der Nahrungsmittelpolizei und den Nahrungsmittelchemikern der staatlichen und städtischen Untersuchungsämter ohne Zweifel einleuchtend sein, daß es den Margarine-Fabrikanten nur darauf ankommt, durch Text und Bild der Etikettierung die Verbraucher irre zu führen.

Was dem einen recht ist, soll dem andern billig sein! Das scheint aber ein abgetanes Sprichwort zu sein. So darf sibirische Butter nicht als deutsche, dänische nicht als holländische und umgekehrt, verkauft werden, trotzdem im Grunde genommen doch alles reine Naturbutter ist. Wenn eine Molkerei wöchentlich nur ein Faß Butter von der Nachbarmolkerei zur Eigenproduktion zukauft, darf das eine Faß nicht mit der Eigenbutter vermischt und als Eigenproduktion verkauft werden, gleichviel ob die zugekaufte Butter besser als die eigene oder ähnlich ist. Das Gesetz der Handelsüberwachung trat sofort nach dem Fallen der Zwangswirtschaft für die Molkereien wieder neu in Kraft. Die Margarine-Fabrikanten sind, scheint es, vergessen worden und sie machen sich dieses Vergessensein, (oder ist es Unkenntnis der überwachenden Beamten?), sehr zu Nutzen. Oder soll der Dank des Vaterlandes für geleistete Kriegsdienste auch hier ins uferlose gehen? — Soviel Dank sind wir, meine ich, den Margarinefabriken doch nicht schuldig! Wir erinnern uns z. B. auch recht ungern an die Zeiten der Kriegs- u. Zwangswirtschaft, wo manchmal täglich ein oder zwei Beamte der Gendarmerie oder städt. Polizei, jede Woche 3—4 Revisoren der Kreis- und Regierungsfettstellen die Molkereien, zuweilen sehr schikanös, mit ihren Besuchen beehrten.. . . Es steht aber fest, daß die Margarinefabriken nicht im entferntesten unter einer solchen Kontrolle standen als die Molkereien; sie konnten sich darob auch frei entwickeln, zum anderen dadurch begünstigt, daß Regierungsleute an verschiedenen Margarinefabriken als Aktionäre oder im Aufsichtsrat beteiligt waren.

Wurde schon während der damaligen Zeit mit zweierlei Maß gemessen, so scheint das erst recht heute der Fall zu sein. Den Ausschlag zu diesem Urteil gibt ein Propagandaartikel, den ein Herr Karl M. E. Itner zeichnet und in dem „Allg. Anz. für Nahrungsmittel", Würzburg, in der Nr. 29 ds. Jahres, unter Nachdruckverbot erscheinen ließ. Warum der Artikelschreiber den Propagandaartikel unter den Presseschutz stellt, ist nicht ganz erklärlich, er soll doch ohne Zweifel zur Belebung des Margarinehandels dienen? — Der Verfasser scheint sich mit seinen darin behaupteten Angaben nicht ganz im reinen zu sein und sieht es wohl lieber, wenn die Fachwelt der Molkereibranche diese Behauptungen nicht zu Gesicht bekommt. Aber das Unglück wollte es!, und so nehme ich mir die Freiheit und führe, trotz des Verbots des Nachdruckes, die für unser Fach wichtigsten Behauptungen hier an. Nach längeren und breiteren Ausführungen über Fabrikationstechnik und der kombinierten Zusammensetzung der Fette und Oele heißt es dann wörtlich: „Die Qualität der Erzeugnisse, welche diese Industrie auf modernster Weise gewonnen auf den Markt bringt, ist heute in jeder Beziehung als vollendet anzusehen, und zwar was sowohl den Geschmack, den physiologischen Wert und den Kaloriengehalt anbelangt (!) u. s. f. — Die rasche Entwickelung der Fettindustrie hat auch ihre Bedeutung im volkswirtschaftlichen Sinne in den Vordergrund gerückt. Hauptsächlich in den industrialisierten Ländern wie Deutschland, Amerika und England nimmt die Margarine- und Fettindustrie die erste Stelle ein!" (Was Deutschland anbelangt, ist diese Behauptung eine bewußt unwahre. Der Verf.) Und nun lese und staune man! . . .: „Was den tatsächlichen Nährwert der Margarine anbelangt, steht Margarine mit der Butter auf derselben Stufe und übertrifft das Schweinefett". Nachstehende Tabelle von Professor Juckenak erklärt, wieviele Quantitäten Nährstoffe in Grammen in 100 Gramm roher Nahrungsmittel enthalten sind:

	Protein	Fett	Kohlenhydrate	Kalorien
Margarine	0,7	81,2	0,5	781,1
Butter	0,7	81,2	0,5	761,1
Schweinefett	25,0	30,0	3,0	393,8

Aus diesen streng wissenschaftlichen Daten geht hervor, daß Margarine und Butter denselben Nährwert haben und auf jeden Fall einen noch größeren als Schweinefett. Natürlich ist zu berücksichtigen, daß in der Tabelle gutes inländisches Schweinefett gemeint ist, wogegen das amerikanische Schweinefett, das häufig nicht rein ist, an Nährwert noch mehr zu wünschen übrig läßt."

Die Behauptungen, die an Hand der vorstehenden Tabelle zugunsten der Margarine gemacht werden, sind denn doch zu lächerlich, als daß sie ernst genommen werden könnten. Es ist durchaus kein Geheimnis, daß der Fettgehalt der Margarine ungefähr der gleiche ist wie der der Butter, ebenso auch der kalorische Wert. Der grundlegende Unterschied zwischen Butter und Margarine besteht darin, daß die beiden Fettarten ganz verschieden zusammengesetzt sind. So enthält die Butter Fettarten, die fast allen tierischen und pflanzlichen Fettarten, auch der Margarine fehlen. Man kann bei Butter und Margrine daher immer nur von einer äußeren Ähnlichkeit sprechen. Hinzu kommt, daß die Butter einen eigentümlichen Geruch und Geschmack besitzt und, was man schon längst vermutete, Stoffe — Vitamine genannt —, die wachstumfördernd und krankheitsverhindernd wirken. Alle diese Vorzüge aber hat die Margarine nicht. Und es kann daher nur Unkenntnis oder schlechte Absicht sein, wenn jemand Margarine mit Butter auf eine Stufe stellt.

Es muß aber mit allem Nachdruck gefordert werden, daß es endlich an der Zeit ist, den Verkehr mit Margarine in strengstem Maße wieder zu regeln. Es ist von den maßgebenden Stellen zu erwarten, daß ein unzweideutiger Unterschied zwischen Naturbutter und Kunstfetten, bezw. Margarine wieder gemacht, und Verstöße dagegen schwer bestraft werden.

M. B. R.

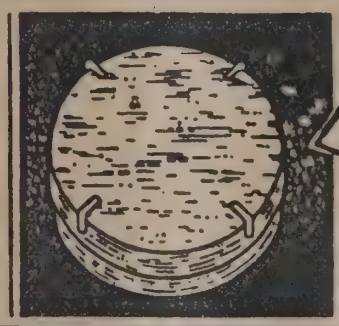
Ata

Henkel's Scheuerpulver

ist das gegebene Putzmittel für Ihren Betrieb!

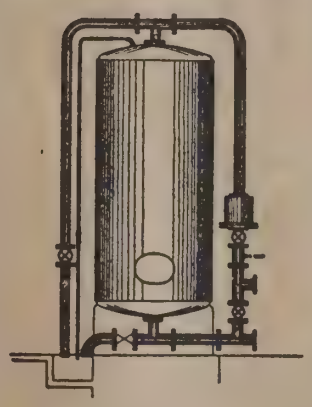
Ata sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden blitzblank und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.

Ueberall erhältlich!



Holzspan-Schachteln mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907 **Bremen** Langenstr. 118 gegr. 1907

Enteisenungs-Apparate bester Güte
unter Garantie sicherster Wirkung.

Fordert Prospekte!

Langjährige Erfahrungen! Vielseitige Anerkennungen!

Enteisenetes Wasser verbessert den Geschmack der Molkerei-Produkte.

Für einige Bezirke **Vertreter** gesucht.
Oskar Kary & Co., G. m. b. H., Bremen, Postfach 66.
In Holland ca. 80 Molkereien m. Enteisenungs-Apparaten versorgt.

Gebrauchte Buttertonnen
(auch ungeböttchert), kauft größeres Quantum, ev. Waggonladung (5839
Edwin Müller, Obsthandel Zittau, Sa.

Für die Wahrnehmung unserer Interessen suchen wir für die Bezirke
Rendsburg-Neumünster-Kiel-Lübeck-Hamburg-Hannover-Oldenburg
eingeführte branchekundige
Platz-Vertreter
für unsere Fabrikate in **Molkereimaschinen**
(Butterfertiger, Pasteure, Kühlmaschinen).
Gefl. Angebote (schriftlich) mit Anspr. erb.
Gebr. Klaus, Flensburg, Molk.-Maschinenfabrik.

Butterpreise und Butterzölle. Der Verband deutscher Butterfirmen e. V. schreibt: Der 1. Oktober pflegt für den Butterhandel stets ein kritischer Termin zu sein. Es ist der Zeitpunkt, wo nach natürlichen Gesetzen die Milchergiebigkeit der Kühe stark abnimmt; er bedeutet stets den Auftakt für eine längere Periode relativ hoher Butterpreise und dementsprechend erhöhter Milchpreise. In normalen Jahren war es alsdann das Ausland, das durch verschiedene Erzeugerländer dem deutschen Verbraucher zu Hilfe kam und dafür sorgte, daß die Preise nicht ins Ungemessene stiegen; denn es ist eine bekannte Tatsache, daß die deutsche Erzeugung nicht einmal im Sommer, geschweige denn im Winter auch nur annähernd ausreicht, um Deutschlands Bedarf zu decken.

Gerade zu diesem Termin tritt nun die Zollbelastung von 11,25 Pfg. per Pfund in Kraft; die Regierung hat trotz ernster Warnung seitens des Handels sich für diesen Schritt den allerungünstigsten und gefährlichsten Augenblick ausgesucht.

Wenn selbst in Kreisen des Handels bislang die Hoffnung bestand, daß der deutsche Verbraucher nicht das ganze Gewicht des Zolles zu tragen haben würde, sondern daß ein Teil zu Lasten des Auslandes gehen würde, so hat die Entwicklung der letzten Tage selbst diese Hoffnung zu Schanden gemacht. Absolut maßgebende Berichte aus England melden eine starke Entblößung der englischen Märkte von den dort dringend erforderlichen Kolonialzufuhren; größere Ankünfte sind infolge des australischen Seemannsstreiks erst im Dezember zu erwarten, bis dahin werden auch in England die Preise eine noch nie dagewesene Höhe erreichen. Folglich kauft jetzt England in den skandinavischen und baltischen Ländern diejenige Butter weg, die sonst ihren Weg nach Deutschland gefunden hätte, und so erleben wir in dieser Woche in Dänemark ein weiteres Anziehen der Notierungen, trotz des deutschen Zolles. Dänische Ware wird in den nächsten Tagen dem deutschen Importeur einschließlich Zoll etwa 2,40 Mk. per Pfund kosten, und der Ladenpreis wird dementsprechend heraufgesetzt werden müssen.

Der Mangel an geeigneter Auslandsbutter geht natürlich in vollem Umfange zu Lasten der Preise der deutschen Butter, zum Nachteil des deutschen Verbrauchers, da die Nachfrage für das deutsche Erzeugnis jetzt um so stärker einsetzt. Nachdem die vorletzte Hamburger Auktion bereits um etwa 4 Pfg. per Pfund gestiegen war und die letztwöchige eine weitere Steigerung von etwa 3 Pfg. erzielte, war das dieswöchige Ergebnis abermals etwa 8 Pfg. höher, ohne daß ein Ende dieser Bewegung im Augenblick abzusehen ist.

Hieran ändert auch nichts die löbliche Absicht der Behörden durch Ueberwachung der sogenannten Handelsspannen dämpfend einzugreifen. Keine Ware wird infolge der scharfen Konkurrenz mit nachweisbar so geringfügigem Nutzen gehandelt, wie gerade Butter; die Beseitigung des Preisübels an dieser Stelle ist im voraus zur Erfolglosigkeit verurteilt. Ebensowenig bedeutet die Herabsetzung der Umsatzsteuer, die bei Auslandsbutter nur eine Ersparnis von insgesamt ½ Prozent und bei deutscher Butter für zwei Handelsstufen insgesamt 1 Prozent beträgt, irgend etwas Entscheidendes.

Eine entscheidende Entlastung der Situation würde nur die sofortige Außerkraftsetzung des Zolles bedeuten. Wird die Regierung diesen Weg beschreiten wollen oder können? Im Interesse des größten Teils der Bevölkerung würde es liegen, wenn die ohnehin hohen Preise für Milch und Butter nicht durch Zölle künstlich gesteigert werden.

Anmerkung der Schriftleitung: Eine Aufhebung des eben eingeführten Butterzolles kann natürlich im Ernste gar nicht in Frage kommen. Die Hauptursache der jetzigen Preissteigerung liegt ja auch weniger im Zoll, als in der Gestaltung des Auslandsmarktes.

Molkenverwertung bei Herstellung von Molkenkleie. In letzter Zeit sind eine große Anzahl Anfragen wegen Molken-Verwertung an uns gerichtet, namentlich über die Rentabilität einer solchen Anlage, die wir auf diesem Wege uns erlauben zu beantworten:

Mit dem in unserem Betriebe aufgestellten Eindampfapparat können 400 Liter Molken je Stunde auf den siebten Teil eingedickt werden. Der Molkensyrup hat alsdann ein spezifisches Gewicht von 1,13 bei 65 Gr. C. gemessen. Um 1000 Liter Molken einzudampfen, sind 2½ Stunden erforderlich. Aus 1000 Liter Molken erhält man 143 Kg. Syrup. Dieser Syrup wird mit 215 Pfund Kleie vermengt, und man erhält nach erfolgter Nachtrocknung rund 388 Pfund fertige Molkenkleie. Der Kraftbedarf für den Antrieb unseres Apparates beträgt 2 PS und zur Herstellung von 1 Kg. Molkensyrup ist nach Berechnungen der Wärmewirtschaftsstelle Oldenburg ein Kohlenverbrauch von 1 Kg. erforderlich bei alleiniger Verwendung von Frischdampf. Kann für die Eindampfung der Molken Abdampf verwendet werden, wie das in unserem Betriebe der Fall ist, so tritt ein vermehrter Kohlenverbrauch kaum in die Erscheinung.

Wir berechnen heute bei Abgabe an unsere Milchlieferanten für die fertige Molkenkleie 12 ℳ je Zentner. Dieser Preis wird gern bezahlt, und die Nachfrage übersteigt weitaus unsere Produktion. Für den Einkauf der Kleie zahlen wir heute 7,20 ℳ je Zentner frei hier.

Hiernach läßt sich folgende Rentabilitätsberechnung aufmachen:

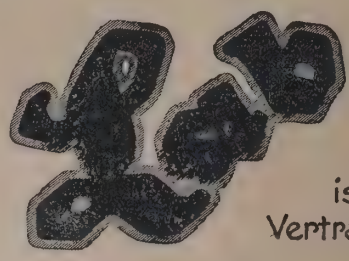
Gegenüber einer Einnahme für 388 Pfund Molkenkleie je Zentner 12 ℳ von		ℳ 46.56
ergeben sich folgende Ausgaben:		
215 Pfund Kleie je 7.2 ₰	ℳ 15.48	
143 Kg. Kohlen je 20 Pfg. (bei Frischdampfverwendung	ℳ 2.86	
Arbeitslohn 4 Stunden je 0.50	ℳ 2.—	
Abschreibung und Verzinsung: 20 Proz. von 10 000 ℳ Anlagekapital pro Tag	ℳ 5.50	
Diverse Unkosten und Verwaltung	ℳ 2.—	ℳ 27.84
Demnach Verwertung für 1000 Liter Molken		ℳ 18.72

Die Unkosten sind alle reichlich hoch gerechnet, so daß mit einer Verwertung der Molken von 2 Pfg. je Liter gerechnet werden kann.

Statt Kleie können auch Kartoffelflocken verwendet werden, wodurch ein hochwertiges Futter, besonders für Schweinemast, gewonnen wird. Rentabilität ist die gleiche wie bei Kleie.

Molkerei-Genossenschaft Rastede, e G. m. u. H. Petershagen.

Betriebsersparnisse im Kleinen. Mit Interesse habe ich den gleichnamigen Artikel in Nr 105 der Molkerei-Zeitung gelesen. Ob es jedoch ratsam und wirtschaftliche richtig ist, „die in den Molkereien nicht immer zu vermeidenden Abfälle an Butter bei der Butterherstellung" zu Hausseife zu verarbeiten, möchte ich entschieden verneinen, da das Butterfett entschieden zu wertvoll hierfür ist. Es gibt auch noch andere Möglich-



ist eine Vertrauenssache!

Darum ist seit **50** Jahren

Läb Dr. Moritz Blumenthal

die führende Marke

BYK-GULDENWERKE BERLIN NW7

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's"

Weichkäserei

Milchbassins

Milchständer

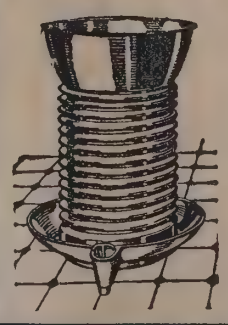
Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: **G. Strickrodt.**

Isolierbehälter

Milchkühler



Wärme-austauscher Milchleitungs-teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.

Fabrik für Molk.-Geräte

Bergedorf 18 b. Hamburg.

iten, solche „Abfälle“ zu verwerten. Erstes und Haupterfordernis ist, daß der Molkerei so gearbeitet wird, daß Abfälle bei der Butterherstellung cht entstehen. Sind ausnahmsweise solche einmal vorhanden, so werden wohl am besten dadurch verwertet, wenn sie mit etwas kochendem asser verflüssigt und der Entrahmungsmaschine wieder zugeführt wern. Auf diese Art und Weise wird das kostbare Butterfett restlos wieder rückgewonnen und nutzbar gemacht. Zudem liegt die Gefahr sehr nahe, ß es nicht bei den „Abfallfetten“ bleibt, und auch noch anderes „Fett“ it verwendet wird. Etwa entstehende kleine Butterrestchen, welche, wie eses vorkommen kann, verschmutzt werden, oder sonst nicht verkäuflich rd, habe ich schon seit 30 Jahren in obier Weise verwertet. Rechnet man ir pro Jahr 3 Pfund, so sind es 90 Pfund, welche der Ernährung erlten geblieben sind.

Durchaus unangebracht ist es auch, wie ich es vor Jahren einmal in ner Genossenschaftsmolkerei beobachtet habe, daß beim Kneten durch achtsamkeit des Lehrlings auf den Fußboden gefallene und etwas anschmutzte Butter, ich schätzte das Stück auf ca. 1½ Pfund, einfach in die euerung des Dampfkessels geworfen wurde. Auf meine erstaunte Frage, as das denn bedeuten solle, wurde mir die überlegene Antwort: „Das achen wir immer so“. Wo in solcher Weise verfahren wird, herrscht denfalls auch in anderer Hinsicht nicht die richtige Ordnung und Sparmkeit, welche den Molkereien in der heutigen schweren Zeit mehr denn von nöten ist. Wie sollte ein Privatmolkereibetrieb wohl existieren, enn so gearbeitet wird? Wäre das Butterfett in heißem Wasser aufslöst und mit der Milch durch den Separator geschickt, so wäre das Feti r betr. Molkerei erhalten geblieben, nicht so in der Feuerung des ampfkessels. Zur Seifeherstellung sind Abfälle bei der Butterherstellung, ch dazu, weil sie in den allermeisten Fällen ganz frisch sind, viel zu abe.

Molkereibesitzer H. in P.

Quargbezug vom Auslande. Einer unserer Leser hatte Ende Sepmber ds. Js. aus Holland von einem gewissen P. F. in A. einen Waggon uarg bezogen und vorher bezahlt. Die Ware kam in einem Zustande t, der jeder Beschreibung spottet. Die oberste Schicht in den Fässern ar eine verfaulte und stinkende Masse, nach deren Entfernung ein Quarg ltage kam, der noch 76—77 Proz Wasser enthielt, obwohl während des ransportes schon eine Menge Molke abgelaufen war. Außerdem hatte r Quarg laut Untersuchungs-Attest auch noch einen hohen Metallgehalt, daß er zur Käsefabrikation vollkommen unbrauchbar war.

Der Empfänger wandte sich darauf durch seinen Rechtsanwalt an das utsche Konsulat in A. und erhielt von diesem folgende Auskunft über n Verkäufer:

„Ich muß Ihnen leider mitteilen, daß wir dauernd mit F. in gleichen Sachen zu tun haben und er ist bis jetzt noch nie zu irgend einer Zahlung zu bewegen gewesen. Auch seine pekuniäre Lage ist keine gute und Sie dürften nur unter den größten Schwierigkeiten zu Ihrem Gelde kommen.“

Unter solchen Umständen war es natürlich zwecklos, im Auslande te Klage gegen den Verkäufer anhängig zu machen, da durch die hohen erichts- und Anwaltskosten der Verlust nur noch vergrößert wäre.

Dieser Fall beweist wieder, wie vorsichtig man bei dem Quargbezug em Auslande sein muß und daß man mindestens von einer vorherigen ezahlung Abstand nehmen sollte

Noch vor 1 bis 2 Jahrzehnten war es nicht möglich, alle in Deutschand zur Verfügung stehende Magermilch auf Quarg zu verarbeiten, weil s für diesen an Absatz fehlte. Heute beziehen wir unter größtem Risiko Quarg aus Holland, Dänemark, Finnland und den früher österreichischen taaten. Sollten wir uns nicht wenigstens in einem so einfachen Arikel vom Auslande unabhängig machen können? Diese Frage sei an dienigen Molkerei-Genossenschaften gerichtet, welche sich auch heute noch uf die Rückgabe der gesamten Magermilch an die Milchlieferanten beschränken.

Butter zur Ausstellung der D. L. G. Bekanntlich war schon seit dem ahre 1908 regelmäßig, mit Ausnahme des Jahres 1924, wo die Ausstelung in Hamburg stattfand, die schleswig-holsteinische Ausstellungsbutter Altona gesammelt worden, um geschlossen in einem Kühlwagen zum usstellungsorte zu gehen. Andere Landesteile erblickten hierin den Grund ir das gute Abschneiden der schleswig-holsteinischen Butter und beantragten nach den Stuttgarter Tagen bei der D. L. G., daß eine Verladung Kühlwagen nicht mehr zulässig sein solle, alle Butter vielmehr mit der ost zum Ausstellungsorte gesandt werden müsse. Dieser Antrag ist geleentlich der Tagung der D. L. G. in Königsberg in deren Ausschuß für Milchwirtschaft besprochen und erfreulicherweise, wie zu erwarten war, bgelehnt worden. Wenn die Antragsteller in einer solchen Kühlwagenerladung eine Ungleichheit erblickten, so wurde von anderer Seite mit echt erwidert, daß ein Zwang, die Butter der am Rande des Reiches elegenen Erzeugergebiete einem mehrere Tage langen Transport in den eißen Sommertagen auszusetzen, während nahe gelegene Molkereien die utter in wenigen Stunden einliefern können, erst recht eine Ungerechtigeit bedeuten würde. Die schleswig-holsteinische Butter habe übrigens uch schon, ehe sie zur Sammelstelle gelange, eine ein- oder mehrtägige ostbeförderung durchzumachen. Die guten Erfolge der von Schleswigolstein ausgestellten Butter seien also nicht auf die Kühlwagenverladung urückzuführen, zumal ja sämtliche Butterproben mindestens 5 bis 6 age vor dem Richten einheitlich seitens der Ausstellung auf Eis gelaert werden, wodurch ein genügender Ausgleich geschaffen wird. Außerem wurde mit Recht bezweifelt, ob die D. L. G. überhaupt in der Lage ei, ihren Einsendern die für ihr Ausstellungsgut in der Sommerzeit uträglichste Verladeweise zu verbieten.

F.

Wärmeschutz in Molkereien. Eine der wichtigsten Arbeiten bei Beinn der kälteren Jahreszeit ist die Isolierung aller freiliegenden und en Witterungseinflüssen ausgesetzten Rohrleitungen, sei es für Wasser der für Dampf. Diese Arbeiten sind oftmals mit nur geringen Kosten uszuführen, welche in keinem Verhältnis zu den oft durch Frost angeichteten Schäden an den Rohrleitungen stehen. Es handelt sich darum, ier mit möglichst wenig Kosten den günstigsten Nutzeffekt zu erzielen.

Rohre, welche draußen in geringer Tiefe liegen, wie die Saugrohre er Wasserpumpen usw. werden oftmals schon genügend gegen Einfrieren eschützt, wenn man die Erdbedeckung derselben entsprechend erhöht. Ist ieses nicht möglich, so legt man die Rohre frei und umgibt dieselben nit einer mindestens 20 Ztm. starken Schicht eines schlechten Wärmeleiters. Als passendes Material sei hier genannt: Maschinenhobelspäne, Torfmull, Kaff, Spreu, Tannennadeln, u. dergl. Wo preiswert zu haben, kommen auch die Haarabfälle der Lohgerbereien in Betracht. Haupterfordernis

Wieder lieferbar!

Autan

beseitigt gründlich üble Gerüche in

Molkereien, Käsereien

Kellern, Lagerräumen, Vorräumen von Eiskellern, Kühlhäusern usw.

Keine Apparate! Keine Feuersgefahr!

Durch einfachen Wasserzusatz intensive Formaldehyd- und Wasserdampfentwicklung.
In Apotheken, Drogerien erhältlich!

BAYER

Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.
Pharmaceutische Abteilung, Leverkusen b. Köln a. Rh.

ROSTSTÄBE

hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt

Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Wattemilchfilter für Kuhställe
zur Erzielung absolut reiner Milch
Milchschmutzprüfer
preisgekrönt durch den Staatspreis des königl. preuß. Ministeriums.
Einfachster, zuverlässigster Apparat für schärfste Prüfung der Milch auf Schmutzgehalt.
Milchfiltrationswatten
in allen Abmessungen.
Internationale Metallwerke Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Stehende

Quersiederkessel

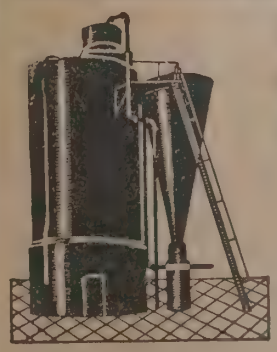
in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.
sofort ab Lager lieferbar

Bester Kessel für Molkerei-Betriebe

RODBERG 1868

Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft
Oskar Kary & Co.
für Wasserreinigung u. Apparatebau
Bremen 5 Bahnhofstr. 6 „A.-G. Weserhaus“ Telefon: Amt Roland 5428
Den Haag (Holland)

Unsere Apparate **liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser.**

25jährige Erfahrung. **Auf Wunsch Probelieferung.**
Referenzen
Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.
Bitte Adresse genau zu beachten.

ist, daß das Material möglichst trocken verwendet wird. Auch eine Umhüllung von gebranntem, also ungelöschtem Kalk in nicht zu großen Stücken leistet gute Dienste. Freiliegende Rohre werden mit einem Mantel aus Holz oder Blech umgeben und der Zwischenraum mit einem Isoliermaterial ausgefüllt. Auch das Ablaßrohr des Dampfkessels sollte, wenn erforderlich, isoliert werden, um Schäden zu verhüten. Mir ist ein Fall bekannt, in welchem das Ablaufrohr des Dampfkessels ins Freie führte. Es herrschte damals Mitte Dezember eine starke Kälte. Der Dampfkessel sollte kurze Zeit außer Betrieb gesetzt werden, da die gesamte Milch wegen des großen Bedarfs in dieser Zeit in die Stadt geschickt wurde. Der Verwalter, welcher krank lag, gab seinem Gehilfen den Auftrag, den Dampfkessel leer laufen zu lassen. Derselbe öffnete den Ablaufhahn und kümmerte sich dann nicht mehr darum. Das Rohr an dem Hahne war aber zugefroren, infolgedessen konnte das Wasser nicht ablaufen. Die Folge war, daß der Kessel einfror. Wie er später wieder in Betrieb genommen werden sollte, entdeckte man, daß derselbe einen Frostschaden erlitten hatte und ein 50 Ztm. langer Riß an einer Nietstelle entstanden war. Es handelte sich in diesem Falle um einen freistehenden, also nicht eingemauerten Dampfkessel. Man ersieht hieraus, daß auch hierbei große Vorsicht angebracht ist.

Wasserbehälter, welche der Frostgefahr ausgesetzt sind, werden zweckmäßig mit einem Holzverschlage umgeben, der Zwischenraum wird dann ebenfalls ausgefüllt. Hier eignen sich am besten Torfmull, Tannennadeln oder Maschinenhobelspäne; Spreu, Kaff oder dergl. verwende man hier nicht, da diese Materialien Mäusen und anderem Ungeziefer guten Unterschlupf gewähren. Ist ein dichtschließender Deckel vorhanden, so kann man auch auf diesen eine Schicht Isoliermaterial legen.

Auf einfache Weise kann man sich in vielen Fällen helfen, wenn man die in Frage kommenden Rohre, wenn es angängig ist, einfach entleert oder einen Hahn an der tiefsten Stelle der Leitung so weit öffnet, daß die Flüssigkeit stets in Bewegung bleibt. Auf jeden Fall tue man alles, um Schaden, welcher durch Frost entstehen kann, zu verhüten.

Vielfach kann man noch sehen, daß der Dampfdom des Kessels ohne jede Isolierung ist. Hauptsächlich in den Wintermonaten geht hier viel kostbare Wärme verloren. Um dieses zu verhüten, hilft man sich in einfacher Weise damit, daß man rund um denselben eine Mauer, ½ Stein stark, anlegt, und den Zwischenraum, welcher etwa 20 Ztm. Weite haben soll, mit einem geeigneten Isoliermaterial ausfüllt. In Ermangelung eines solchen genügt schon eine Mischung von Lehm und zerhacktem Stroh.

H.

Rohölmotor in Molkereien. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 106.)

I.

Wir standen vor einigen Jahren ebenfalls vor der Frage, unseren Betrieb umzustellen. Wir entschlossen uns zur Aufstellung eines Diesel-Motors liegender Anordnung von 40 PS. Da wir außer unserer Molkerei noch die Versorgung des hiesigen Ortes mit elektrischem Licht und Kraft haben, mußten wir eine Maschine haben, die neben großer Wirtschaftlichkeit eine große Betriebssicherheit bot, und auch stets fertig zum Betrieb stand. Diese Forderungen werden voll und ganz durch den Dieselmotor erfüllt.

Von der liefernden Firma, Motorenfabrik Deutz b. Köln a. Rh., wurde uns ein Rohölverbrauch von 200 Gr. pro PS und Stunde garantiert, und wir glauben fest, daß dieser Verbrauch nicht erreicht wird. Wir hatten vordem eine 36 PS Dampfmaschine und 40 qm großen Kessel, und benötigten durchweg im Jahre 14—15 Ladungen Kohlen zu 20 To. Was eine solche Menge Kohlen allein an Arbeit verursachen, kann nur der ermessen, der diese Arbeiten leisten muß.

Seit einem Jahre haben wir den Diesel-Motor im Betrieb und brauchten für annähernd 1000 *M* Gasöl. Laut Zollerlaubnisschein bezogen wir 7900 Kg. Gasöl zum Durchschnittspreise von 15 ₰ pro Kg. Bestand hatten wir 1500 Kg., so daß über 6000 Kg. verbraucht sind. Mit dieser Menge sind wir ein Jahr ausgekommen und haben außer unserem Dynamo die Molkerei angetrieben zur Verarbeitung von 3000 Liter Milch täglich mit Kühlmaschine usw. Die Erzeugung des benötigten Dampfes für die Molkerei nehmen wir mit einer gebrauchten Lokomobile vor, welche zur Not die Molkereimaschinen antreiben kann. Der Verbrauch an Brennmaterial ist sehr gering und kann jede Art Brennstoff gebraucht werden. Nach unseren Erfahrungen ist ein Rohölmotor eine äußerst wirtschaftlich arbeitende Maschine, welche sich für Molkereien mit größeren Nebenbetrieben und langer Betriebsdauer sehr gut eignet.

Die Betriebssicherheit ist eine gleichfalls sehr große. Seit einem Jahr arbeiten wir mit einem Dieselmotor ohne nennenswerte Störung. Wer Lust und Liebe zu Maschinen hat, kann sofort mit einer solchen Anlage fertig werden und sich die nötigen Kenntnisse aneignen. Die Maschinen sind sehr stabil gebaut, man sollte aber von der Anschaffung eines sogenannten Schnellläufers absehen und eine Maschine wählen, welche nicht mehr als 300—350 Touren läuft. Ob stehende oder liegende Anordnung gewählt wird, ist schließlich Geschmackssache und spielen die Rücksichten auf die Räumlichkeiten sowie Platz eine große Rolle.

Die Betriebsbereitschaft eines Rohölmotors wird wohl von keiner Maschine übertroffen. Wir haben einen kompressorlosen Dieselmotor mit Luftkessel. Mit 15 Atmosphären Preßluft läuft der Motor tadellos an, und durch eine einfache Hebelstellung drückt der Motor beim Auslaufen die Luft wieder auf den Behälter. Trotzdem haben wir einen Luftkompressor, welcher von der Transmission angetrieben wird, aufgestellt, um auf alle Fälle gesichert zu sein. Kleine Maschinen werden von Hand aus angeworfen. Durch die Anschaffung des Dieselmotors konnten wir in unserem Betrieb einen Mann entbehren, da die Bedienung nebenbei erfolgen kann und sich nur auf Nachsehen der Schmierung beschränkt. Die Füllung des Brennstoffbehälters nimmt wenig Zeit in Anspruch und kann, wenn derselbe groß genug ist, alle 8 Tage erfolgen. Das abfließende Kühlwasser, welches ca. 60—70 Grad warm ist, wird in der Molkerei benützt.

Nach unseren Erfahrungen können wir zur Anschaffung eines Rohölmotors nur raten, da die Motore sehr dankbare Maschinen sind und der Geruch des Brennstoffes dem eines Schmieröles gleich ist.

Molkerei Lengerich i. Hann.

II.

In meiner Molkerei (tägl. ca. 18—20 000 Liter Umsatz) läuft seit einiger Zeit ein 40 SP Körting kompressorloser Dieselmotor. Er treibt die Eis- und Molkereimaschinen. Soweit ich mir jetzt ein Urteil bilden kann, ist dieser Motor für Molkereien sehr geeignet. Im Betrieb billig (die PS-Stunde etwas über 3 ₰ einschließlich Schmieröl) und äußerst einfach in der Bedienung, da derselbe von meinem Molkereigehilfen nebenher erledigt wird. Der Motor kann Stunden lang sich selbst überlassen bleiben, da er automatische Schmierung besitzt. Geräuschloser und geruchloser Betrieb, da vollkommen rauch-, geruch- und geräuschloser Auspuff. Meine Molkerei befindet sich in einem Häuserblock und treten irgendwelche Belästigungen nicht auf. Das Kühlwasser des Motors benütze ich für Spülzwecke, da es absolut rein bleibt. Eine Explosionsgefahr besteht nicht, auch ist die Aufstellung nicht konzessionspflichtig. Der Motor ist sofort betriebsbereit und kann mit einem einzigen Handgriff an- und abgestellt werden.

Ich bin gern bereit, auf Anfrage nähere Auskunft zu geben, wie der Motor auch im Betriebe zu zeigen.

A. Henschel, Molkereibesitzer, Breslau.

Berichtigung. In einem Artikel „Bahnbrechendes Mittel gegen Schweineseuchen usw. und Maul- und Klauenseuche" in der Nr 109 dieses Fachblattes vom 1. Oktober 1925 spricht der Verfasser Dr. Riedel, Oldenburg, von einem „großen Gutachten der Tierärztlichen Hochschule Berlin". Diese Behauptung ist durch nichts begründet. Das betr. Gutachten ist ein rein privates Gutachten von mir und hat mit der Tierärztlichen Hochschule gar nichts zu tun, was ich bereits nach dem Erscheinen des Artikels von Langheinrich der Schriftleitung dieser Zeitschrift mitgeteilt habe.

Im übrigen bemerke ich noch zu dem Artikel von Dr. Riedel, daß ich nicht die chemische Zusamensetzung, sondern die Desinfektionskraft der in Frage stehenden Präparate zu prüfen hatte.

Dr. R. Hock, Ober-Assistent des Institutes für Nahrungsmittelkunde der Tierärztlichen Hochschule Berlin N. 4, Hessischestraße 12.

Bücherschau. *)

Die Molkereidampfmaschine und ihr Betrieb. Von Albert Fischer Bergedorf. 124 Seiten Text mit 87 guten Abbildungen, Inhaltsverzeichnis und gediegenem Einband. Verlag der Molkerei-Zeitung Hildesheim. Preis 3,— *M*.

Es ist noch kaum ein Jahr her, daß Albert Fischer die sehr begrüßenswerten Werke „Der Molkereidampfkessel und sein Betrieb", sowie „Die Technik im Milchhandel" schrieb, die inzwischen in milchwirtschaftlichen Fachkreisen die wohlverdiente freundliche Aufnahme gefunden haben. Albert Fischer ist nicht auf halbem Wege stehen geblieben, sondern hat mit Zähigkeit, Ausdauer und bekannter Gründlichkeit weiter gearbeitet und seine bisherigen Arbeiten gekrönt durch die Herausgabe des vorliegenden Buches: „Die Molkereidampfmaschine und ihr Betrieb", sodaß seine fleißige Feder nunmehr eine nahezu vollständige Litteratur über die maschinellen Grundlagen des Molkereibetriebes geschaffen hat.

Auf den gediegenen Inhalt der Neuerscheinung im Einzelnen einzugehen, verbietet leider der Raum. Wer sich aber über die Bestandteile, den Bau, die Wirkungsweise und den täglichen Betrieb der Dampfmaschine in praktischer und theoretischer Hinsicht informieren will, kann sich der bewährten Führung des Verfassers getrost anvertrauen; er wird in sachlicher, anziehender Darstellung und leicht verständlicher Sprache alles das finden, was er sucht und was zum tieferen Verständnis für die Obliegenheiten eines Maschinenführers unentbehrlich ist.

Infolge der klaren Darstellungsweise und des Mangels an geeigneter Fachliteratur auf dem einschlägigen Gebiet halte ich Albert Fischers „Molkereidampfmaschine" für ganz besonders geeignet als Unterlage für den maschinentechnischen Unterricht an Molkereilehranstalten. Aber auch ältere Molkereifachleute und Berufsmaschinisten werden das Buch gern und mit gutem Erfolg zur Hand nehmen.

Möge die treffliche Feder des Verfassers auch in Zukunft nicht rosten, vielleicht beschenkt er die milchwirtschaftliche Literatur demnächst auch einmal mit einem Bändchen über den elektrischen Antrieb im Molkereibetriebe. Dr. Lauterwald.

Hygienische Milchgewinnung mit besonderer Berücksichtigung der Vitamine und Mineralbestandteile des Futters. Von Hofrat Dr. Müller Lenhartz, Prof. in Leipzig und Dr. G. von Wendt, Prof. in Helsingfors, in Verbindung mit Prof. Dr. F. Löhnis, Washington. Mit 4 Textabbildungen und 5 Tafeln. Preis 4,— Rmk.

Diese neue Schrift der bekannten Verfasser wird jedem Milcherzeuger bei der Gewinnung von Vorzugsmilch und der Ernährung der Milchkühe gute Dienste leisten. Sie behandelt nicht nur die Gewinnung einer hygienisch einwandfreien Milch, sondern berücksichtigt auch die neuesten Forschungen auf dem Gebiete der Vitaminlehre. Da der Wert der Milch für menschlicher Nahrung nicht allein von der Art ihrer Gewinnung und dem Gesundheitszustande der Milchkühe abhängig ist, sondern auch die Wahl und Behandlung der Futterstoffe von großer Bedeutung für den Gesundheitszustand der Tiere und damit auch des Menschen ist, so werden auch Ärzte und Nahrungsmittelchemiker die wichtigen Aufklärungen mit Nutzen lesen.

Milchwirtschaft. Von Hans Albrecht und Otto Gutschmidt. Schollbuch Nr. 99 mit 33 Abbildungen. Preis 2,1 Schilling. Scholl-Verlag Wien 1, Babenbergerstraße 5.

Mit diesem Schollebuch ist dem Bedürfnis nach einem für die große Masse der Landwirte geeigneten, billigen und dabei durchaus gediegenen Buche über Milchwirtschaft abgeholfen. Die Namen der bekannten Autoren und die Widmung an den ersten österreichischen Fachgelehrten verbürgen die vorzügliche Qualität dieses leicht verständlichen, praktisch angelegten Buches, dessen Anschaffung jedem Landwirt bestens empfohlen wird.

Historisch-experimentelle Studie über das Gussandersche Aufrahmungsverfahren im Vergleich zum Holsteinischen. Von Dr. Walter Schnider. Arbeiten aus dem Molkereilaboratorium am landwirtschaftlichen Institut der Universität Halle. 196 Seiten. Verlag von M. u. H. Schaper, Hannover. Preis geheftet 10,— *M*.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat September 1925.

Milch. Frischmilch. Das Geschäft bewegte sich allgemein in ruhigen Bahnen. Das Angebot überstieg die Nachfrage, sodaß auch die Preise stehen blieben. Trotzdem versuchte die Arbeitsgemeinschaft der Landwirte gegen Monatsende, den seit dem 9. 8. gültigen Rampenpreis allgemein für Groß- und Kleinhandel auf 26 Pfg. zu erhöhen. Der Milchhandel lehnte diese Forderung als unberechtigt ab, da mit dem Beginnen der Rübenfütterung, sowie der Schulferien ein Nachlassen des Verbrauches und daher ein Preisabbau, um den Verbrauch zu heben, am Platze sei. Die Polizeibehörde forderte Preisberechnungen zur Feststellung der Gestehungskosten auch in den benachbarten Städten. Diese Berechnungen ergaben, daß bei den gestiegenen Lasten das Existenzminimum nicht erreicht wird. Die genauen Berechnungen sämtlicher Unkosten kamen meist zu viel höheren Preisen als wie solche tatsächlich verlangt wurden. Es ist dies ein Zeichen, daß heute bei dem scharfen Wetbewerb fast niemand mehr richtig rechnet, sondern in dem hastigen Eifer neue Kundschaft zu erwerben, meist unter Selbstkosten verkauft wird.

Kondensmilch. Es fanden einige Umsätze statt. Der Zoll vom 1. 10. von 40,— ℳ die 100 Kg. beträgt 9,— ℳ die Kiste oder ca. 20 Pfg. pro Dose. Gefragt waren hauptsächlich ungezuck. amerikanische Marken. Ungez. evap. 48/16 erzielte 5,10 bis 5,40 Dollar die Kiste.

Trockenmilch. Der Zoll darin beträgt 60 Pfg. das Kg. Die Geschäfte waren ruhig, die Preise unverändert.

Butter. Die Milchschwemme hat in Bayern ein sehr starkes Überangebot in Butter hervorgerufen. Dazu kommen noch die großen Zufuhren ausländischer Butter. Anfangs September kamen 2230 Faß sibirische Butter nach Hamburg, ferner neuseeländische, kanadische und andere mehr, die von London kam. Das Geschäft war im allgemeinen ruhig und konnten die Preise gehalten werden. Es wird zu 218—225 verkauft.

Käse. Schweiz. Die Preise sind unverändert, sowohl für Emmentaler als auch für Schweizerkäse (Schachtelkäse und Kräuterkäse). In Anbetracht der kommenden Zollerhöhung wurden größere Posten gekauft.

Die in Bern vom 12. bis 27. 9. stattgefundene Landesausstellung war in der milchwirtschaftlichen Abteiluna außerordentlich reich beschickt. Es waren ca. 1000 Schweizerkäse ausgestellt. Da die Käse, nicht wie bei Schauen der D. L. G. durchgeschnitten waren, so konnte man sich persönlich von der Güte der Ware nicht überzeugen. Nach den zuerkannten Preisen muß die Ware jedoch ganz vorzüglich in der Beschaffenheit gewesen sein. Auch Weichkäse waren reichlich vertreten; nicht allein Romadur, Tilsiter, Delikateßkäse, sondern auch die berühmten Vacherin, Mönchskäse, Hobel- und Bratkäse u. a. m.

Holland. Die Käsepreise sind in Holland in den letzten Tagen des Monats stark gefallen, sodaß es den Anschein hat, als ob der Zoll keine Rolle spielen würde. Die Preise gingen zurück und zwar: 20 proz. von 101 auf 90 Hfl. p. 100 Kg., 30 proz. von 118 auf 104 Hfl. per 100 Kg., 40 proz. von 132 auf 118 Hfl. per 100 Kg. frei Irenze.

Dänemark. Edelpilz 50 proz. 295 Oere, Emmentaler 45 proz. 290 Oere, Gouda 45 proz. 240 Oere, 30 proz. 163 Oere, 20 proz. 120 Oere das Kg. cif Hamburg. Das Geschäft in diesen Sorten hat in der hiesigen Gegend wenig Bedeutung.

Frankreich. Münsterkäse 10—10,50 frs. p. Kg., Roquefort 13 bis 16 frs. p. Kg., Port du Salut 10—12 frs. p. Kg., Camembert 6/6 3,50 bis 4,— frs. p. Stück.

Italien. Das Angebot ist sehr groß, die Nachfrage dagegen mäßig. Reggiano 24 Lire, Gorgonzola 12 Lire, Emmentaler 12,50 Lire, Klosterkäse 11,— Lire, Bel Kaese 12,75 Lire, Salami 13,— Lire, Butterkäse 16,75 Lire, Schachtelkäse 6/6 5,75 Lire, Schachtelkäse ganze 250 Gr., 5,50 Lire.

Finnland. Großgelochter Emmentaler 26,50 Fmk. mittelgelochter 24,50 Fmk., kleingelochter 23,— Fmk. das Kg. cif Ostseehafen.

Oesterreich. Vom 6. bis 13. 9. fand anläßlich der Wiener Messe eine Butter- und Käseschau statt, die mit 59 Käsen beschickt war. Es waren besonders die Hartkäse und darunter die Emmentaler von sehr guter Beschaffenheit. Von Weichkäsen seien die Imperial, Schwarzenberger und Mondseekäse erwähnt. Auch einige Marken in Emmentaler-Schmelzkäse und andere mehr.

Neuseeland. Die beendete Saison zeigt bei der Zusammenstellung für den Export in den 10 Monaten die mit dem Monat Mai enden, folgende Zahlen an im Vergleich mit den Vorjahren:

	1925	1924
Butter	69 271 To.	60 110 To.
Käse	68 542 To.	72 200 To.

Butter weist eine Mehrproduktion von 9162 To. (ca. 15 Proz.) auf, während für Käse die Menge um 3658 (ca. 5 Proz.) weniger ist.

Deutschland. Die Nachfrage ist im allgemeinen zufriedenstellend, sowohl Hartkäse als auch Weichkäse hatten guten Absatz. Ganz besonders war guter Käsequarg begehrt. Die Preise waren ungefähr:

Allgäuer Schweizer 1,50—1,65 ℳ p. Pfd., 20 proz. Romadur 0,90 bis 1,— ℳ, 40 proz. 1,15—1,20 ℳ, 20 proz. Stangen 0,80—0,85 ℳ, Limburger 0,75—0,83 ℳ, Backstein 0,30—0,35 ℳ, Tilsiter vollfett 1—1,10 ℳ, halbfett 0,70—0,85 ℳ, Briekäse 1,10—1,30 ℳ, Weißlacker 1,20—1,40 ℳ, Münsterkäse 1,10—1,20 ℳ, Kräuterkäse hart 0,65—0,80 ℳ, weich 0,45—0,50 ℳ, rindenloser Emmentaler (Block) 1,50—1,60 ℳ, 6/6 1,10—1,25 ℳ p. Schachtel, ganze 0,90—1,00 ℳ p. Schachtel, Romadur ohne Rinde 6/6 1,05 bis 1,20 ℳ p. Schachtel, ganze, 225 Gr., 1—1,15 ℳ p. Schachtel, Camembert 100 Gr. 0,30—0,35 ℳ p. Schachtel, 6/6 1,10—1,30 ℳ p. Schachtel, 500 Gr. 8/8 1,40—1,90 ℳ p. Schachtel, 45 proz. Delikateßkäse 90 Gr, 0,25—0,30 ℳ p. Stück, 20 proz. Delikateßkäse 0,12—0,15 ℳ p. Stück, Mainzerkäse 50 Gr. 5,50—6,— ℳ p. 100 Stück, Stangenkäse 100 Gr. 4,50—5,— ℳ p. 40 Stück, Harzer 3,5 Pfund, 1,20—1,80 ℳ, Quarg 0,35—0,40 ℳ p. Pfund.

Allgemeines. Die Eisenbahn hat im Oktober eine 10 prozentige Frachtverbilligung für Butter, Margarine, Käse u. a. m. angekündigt.

Ende September 1925. Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M.

Briefkasten

Dampfmolkerei S. Wegen Beantwortung der Frage wird auf die Ausführungen in Nr. 54 der Molkerei-Zeitung über Grundvermögenssteuer und Hauszinssteuer verwiesen. Eine große Anzahl Molkerei-Genossenschaften sind von der Hauszinssteuer in Preußen von den Katasterämtern und auch im Rechtsmittelverfahren befreit worden, während wiederum von einigen Katasterämtern und auch im Rechtsmittelverfahren Molkerei-Genossenschaften von der Hauszinssteuer nicht freigestellt sind. Die letzteren begründen ihre Entscheidungen damit, daß die Molkerei-Genossenschaften keine landwirtschaftlichen Nebenbetriebe darstellen. Gegen solche Entscheidungen ist, wie die Erfahrung gelehrt hat, nichts zu machen.

R. in K. Bei Berechnung der 14 tägigen Kündigungsfrist zählt der Tag, an welchem die Kündigung dem Arbeitgeber behändigt oder ausgesprochen wird, nicht mit. Ist also am Ersten eines Monats gekündigt, so braucht der Arbeitnehmer erst am 15. nach Schluß der täglichen Betriebszeit entlassen zu werden.

S. in H. Eine sofortige Entlassung ohne Kündigung ist nur zulässig, wenn einer der in § 123 der Gewerbeordnung aufgeführten Gründe vorliegt. Ob dies der Fall, ist aus Ihrer Darstellung nicht genau zu beurteilen. Ebensowenig ist aus Ihrer Darstellung zu ersehen, welche Stellung Sie bekleideten und welche Kündigungsfrist Ihnen zustand. Wer als Betriebsleiter oder als „Beamter" angestellt gewesen sein will, sollte doch wohl selbst über die ihm zustehende gesetzliche Kündigungsfrist unterrichtet sein. Wahrscheinlich war die 14 tägige Kündigungsfrist anzuwenden. Im Falle einer Klage würde sich aus der Darstellung der Gegenpartei jedenfalls eine ganz andere Sachlage ergeben.

Molkerei E. Sie haben ganz recht, auch beim besten Arbeiten wird es sich nicht ganz vermeiden lassen, daß der Fettgehalt der Käse in der Trockenmasse schwankt. Diese Schwankungen sind jedoch nicht so hoch, wie Sie annehmen. Sind sie jedoch so hoch oder gar noch höher, so ist eben nicht sorgfältig gearbeitet worden. Wenn Sie Gewicht auf stets gleich fette Ware legen, müssen Sie natürlich auch den Fettgehalt der Kesselmilch täglich untersuchen.

H. B. in L. Zum Aufstapeln darf nur frischer, absolut fehlerfreier Quarg genommen werden. Metallhaltiger oder übersäuerter und bitterer Quarg ist auf keinen Fall zu verwenden Der Quarg wird unter Zusatz von etwa 2 Proz Salz ein- oder zweimal grob gemahlen, gut gepreßt und fest in tadellos saubere Tonnen fest eingestampft. Die Tonnen werden dann mit einer Schicht Salz bedeckt und müssen dicht abgeschlossen werden. Man lagert die Tonnen am besten im Kühlraum oder an sonst geeigneter Stelle.

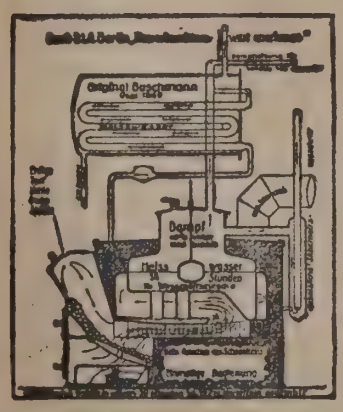
Willst Du streichen allerhand
Schreib' an Firma A. V. Branth
Hamburg 8.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

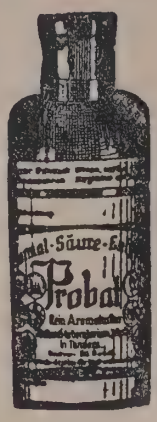
24 Stunden lang Warmwasser

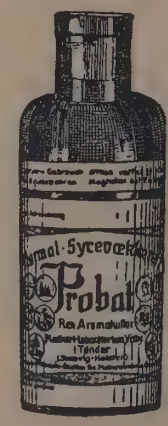
bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.





Normal-Säureentwickler „Probat“

(Rein Aromakultur)

Deutschlands beste Reinkultur

Auf den letzten Ausstellungen nach wie vor erster Sieger

Auf der D. L. G. Ausstellung Stuttgart 8 Siegerehrenpreise und I. Preise

Freie Meiereigenossenschaft Dollerup, Herr Inspektor Burmeister
Freie Meiereigenossenschaft Lehbeck-Gelting
Meiereigenossenschaft Großenwiehe, Inspektor S. Petersen
Molkereigenossenschaft Beldorf b. Rendsburg, Herr Inspektor Steenbock
Dampfmolkerei Walternienburg b. Güterglück, Herr Inspektor Schultze
Gutsmolkerei Schwaighof, Schwaighof b. Nordendorf, Schwaben
Molkereigenossenschaft Gr. Dübsow, Pom., Inspektor Verwiebe
Dampfmolkerei Firrel, Ostfr., Besitzer Seeger

118 I. Preise und Silberne Medaillen, mehr als 179 II. Preise (Bronze)

Auf der großen „Pami“-Ausstellung Stendal 16 Goldene Medaillen (höchste Auszeichn.)

Belgarder Molkerei, Belgard-Persante
Molkerei-Genossenschaft Zasenbeck
Molkerei Kuhfelde, Altmark
Dampfmolkerei Miesterhorst
Molkerei Algenstedt bei Gardelegen
Molkerei E. G. Eversdorf, Altmark
Dampfmolkerei Ducherow, Pom.
Molkereigenossenschaft Kaltendorf, Altmark
Molkereigenossenschaft Immekath-Klötze
Molkerei E. G. Siedenlangbeck
Gen.-Molkerei Quellendorf, Anhalt
Dampfmolkerei Seyda. Bez. Halle
Dampfmolkerei Mahlsdorf, Altm.
Molkerei E. G. Etigen
Käsereibesitzer Schmiedecke, Kästorf

6 Silberne Medaillen

Molkereibesitzer Sackmann, Duttenstedt
Molkerei E. G. Hörsingen
Molkereigenossenschaft Lötzen, O.
Molkerei E. G. Walternienburg
Molkerei E. G. Mieste, Altm.
Molkerei E. G. Zimmern, Saale

5 Ehrendiplome

Molkerei-Genossenschaft Bartenstein, O.
Molkerei-Genossenschaft Gr. Legitten
Molkerei-Genossenschaft Glindenberg
Molkerei-Genossenschaft Hennstedt, D.
Molkerei-Besitzer Schmiedecke, Kästorf

Auf der großen Milchfach-Austellung Berlin alle höchsten Auszeichnungen

Sanitätsmolkerei Nordfriesland Br., Inspektor S. Petersen, 1. Preis Goldene Medaille und Siegerehrenpreis
Molkerei Bülkau Br., Inspektor Cordts, Silberne Medaille
Molkerei Sdr. Vilstrup, Besitzer Behrendt, Silberne Medaille
Molkerei Hattstedt Br., Inspektor Wilken, Silberne Medaille

☛ **„Probat“ sichert nach den Verfahren des Laboratoriums**
☛ **eminent haltbare, hochfeine Butter, sowie größte Ausbeute**

Soeben im Selbstverlag des Laboratoriums erschienen:

Vorschriften über die tägliche Weiterverpflanzung der Reinkultur „Probat“ sowie Ansäuerung des Rahms,“ die denkbar einfachste und beste Arbeitsmethode in 20 Hauptregeln.

☛ Wird jedem Probatverbraucher zugestellt. — Findet Platz im Butterraum, als ☚
☛ sicherste Anleitung für den, dem Säure und Rahmbehandlung übertragen ist. ☚

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

chemisch-biolog.-analyt. Institut

Fernsprech-Anschluß Nr. 76 Bes.: **ED. BUSCH.** Telegr.-Adr.: Busch-Niebüll

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 6. Okt. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,20 ℳ, 2. Qualität 2—2,05 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Hamburg, 7. Okt. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

20	Drittel	1.	Kl.	zu	230,20*	Mk.	34	Drittel 1. Kl. zu	223,90 Mk.
17	„	1.	„	„	230,—*	„	10	„ 1. „ „	223,80 „
9	„	1.	„	„	229,90*	„	12	„ 1. „ „	223,70 „
7	„	1.	„	„	229,80*	„	24	„ 1. „ „	223,60 „
9	„	1.	„	„	229,70*	„	11	„ 1. „ „	223,50 „
6	„	1.	„	„	229,60*	„	11	„ 1. „ „	223,40 „
40	„	1.	„	„	229,50*	„	4	„ 1. „ „	223,30 „
10	„	1.	„	„	229,40*	„	8	„ 1. „ „	223,20 „
12	„	1.	„	„	229,30*	„	11	„ 1. „ „	223,10 „
3	„	1.	„	„	229,20*	„	29	„ 1. „ „	223,— „
5	„	1.	„	„	229,10*	„	1	„ 1. „ „	222,30 „
18	„	1.	„	„	229,—*	„	2	„ 1. „ „	222,— „
29	„	1.	„	„	224,30	„	3	„ 1. „ „	221,— „
9	„	1.	„	„	224,20	„	4	„ 1. „ „	220,— „
28	„	1.	„	„	224,—	„			

1. Klasse 386 Drittel zu . . . . . 226,01 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 16 Drittel zu . . . . . 217,25 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 7. Oktober. Bericht der Firma Gust. Schultze u. Sohn. Der sehr feste Markt im Auslande hat sich weiter versteift und kauft zur Zeit England jeden Posten, den es bekommen kann. Da die Überseezufuhren nach dem beigelegten Seemannsstreik in Australien frühestens Mitte November in England eintreffen können, muß sich England gegenwärtig die Ware in Dänemark, Schweden und in anderen Ländern verschaffen. Deutschland ist daher bei der außerordentlich kleinen Inlandsproduktion gezwungen, die hohen Auslandsforderungen zu bewilligen, um überhaupt Ware zu bekommen. Es stehen gegenwärtig einer 75 proz. Einfuhr an Auslandsbutter ca. 25 Proz. Inlandsbutter gegenüber und sah sich die Berliner Notierungskommission gezwungen, die Preise am Dienstag erneut heraufzusetzen. Da die Hamburger Auktion heute um 14,74 ℳ auf 226,01 gestiegen ist, wird auch hier eine weitere Preiserhöhung nicht zu umgehen sein. — Schmalz. Nach vorübergehender schwacher Erhöhung gaben die amerikanischen Notierungen wieder nach.

Hamburg, 7. Okt. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Abhängigkeit des deutschen Buttermarktes von den internationalen Buttermärkten trat niemals so eindeutig in die Erscheinung wie im Laufe der letzten 14 Tage. Sogar ein räumlich so fern liegendes Ereignis wie der Streik der australischen und neuseeländischen Seeleute hat auf Deutschland dieselbe Rückwirkung wie auf das unmittelbar berührte England. Selbst bei einem baldigen Abbruch des Streiks rechnet man in England auf eine Verzögerung der Zufuhren um volle 8 Wochen. England befindet sich sozusagen augenblicklich im Zustand einer Blockade hinsichtlich der Kolonialzufuhren und ist genötigt, seine letzten in den Kühlhäusern lagernden Reserven aufzuzehren. Natürlich sucht es nunmehr alle verfügbaren Mengen aus den europäischen Produktionsländern an sich zu ziehen, was insbesondere den dänischen Abladern zugute kommt. Man rechnet in Kopenhagen mit einer Erhöhung der Notierung um ca. 20 Kronen per 100 Kg. Für uns Deutsche ist dieser Umstand um so fataler, als er zusammentrifft mit dem Inkrafttreten des Zolles von 11,25 Pfg. per Pfd., sodaß auch wir uns die Zufuhren künstlich abgeschnitten und uns in einen Zustand der Selbstblockade versetzt haben. Ein Ansteigen der deutschen Butterpreise ist natürlich die logische Folge. Dieser Zustand fällt zeitlich zusammen mit den regierungsseitigen Bestrebungen des Preisabbaues; man kann diesen Bestrebungen unter diesen Umständen nur die größte Ironie entgegenbringen. Nachdem Berlin am letzten Sonnabend seine Notierung um 6,— Mark erhöht hatte, wurde die Notierung dort gestern um weitere 8,— Mark erhöht und die heutige Hamburger Auktion reagierte mit einer Steigerung von ca. 14 ℳ gegenüber vorwöchigem Durchschnitt. — Amerik. Schmalz. In der Berichtswoche sank der Preis für amerikan. Schmalz um ungefähr denjenigen Betrag, um welchen es durch Zoll belastet ist. Verzollte Ware stellte sich also zum Schluß der Berichtswoche auf ungefähr denselben Kurs wie zu Beginn der Woche unverzollt. Es wird notiert ab Stadtlager verzollt ca. 200 ℳ per 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die dänischen Forderungen sind in der Berichtswoche ermäßigt worden, zumal die Forderungen in der Vorwoche zu hoch waren; sie sind nunmehr den Preisen für amerikanische Ware angepaßt worden. Blasenschmalz notiert gegenwärtig ca. 214 ℳ per 100 Kg., Blockschmalz ca. 196 ℳ per 100 Kg.

Leipzig, 6. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Unter großen Schwierigkeiten vollziehen sich die Preiserhöhungen, welche unter dem Druck der ausländischen Forderungen und dem eingetretenen Butterzoll erfolgen müssen. Abgesehen von der Bevölkerung stehen viele Händler dieser Frage staunend gegenüber und es ist unglaublich, daß seitens der Regierung nichts zur Aufklärung hierbei geschieht. Dem Butter-Großhandel allein ist diese Aufgabe überlassen und dieser ist daher den Anfeindungen mehr denn je ausgesetzt. Auch die Tageszeitungen fassen diese Frage sehr gelassen auf, da es doch so schön ist, den Lesern zu gefallen und dem Handel den Kampf allein zu überlassen. Die Ministerien liebäugeln mit den Verbraucher-Organisationen, anstatt auszusprechen, daß der Butterzoll den Preis steigern muß, da Deutschland doch auf die Auslandsbutter angewiesen ist. — Die Erhöhungen der Kleinhandelspreise werden also noch viel böses Blut machen.

Hildesheim, 8. Oktober. Bericht von Mann u. Friedeborn. Selbstverständlich wirkt sich die internationale Marktlage in Butter auch hier aus und hat eine ziemlich empfindliche Unruhe gebracht. Zwar ist die Nachfrage bezw. der Bedarf nicht übermäßig groß, doch die heutigen stark erhöhten Preise, die durch die hinlänglich hervorgehobenen australischen Verhältnisse, dazu durch die Auswirkung des Zolles verursacht sind, haben doch manchen unerwarteten Unwillen gezeitigt. Die Eingänge von Inlandsbutter der prima Qualitäten sind immer noch recht klein und verschwinden schnell. Tendenz: sehr fest.

Dresden, 6. Oktober. Bericht der Firma Georg Münch. Die erhöhten Auslandsforderungen haben den Markt weiter beruhigt und da deutsche Butter in wirklich allerfeinster Qualität sehr wenig zur Verfügung steht, so machte es sich nötig, die höheren Auslandspreise zu bewilligen. — In den nächsten Tagen wird sicherlich der Zoll auch in den Detailgeschäften zur Auswirkung kommen; jedenfalls dürfte alsdann der Absatz weiter zurückghen, weil die Konsumenten die hohen Preise nur mit Widerwillen akzeptieren werden. — Schmalz. Da der Chicagoer Getreidemarkt flaue Tendenz meldete, so kann man feststellen, daß dies an Schmalz nicht vorübergegangen ist. Die Preise haben etwas nachgegeben; dadurch ist das Geschäft als lebhafter zu bezeichnen. — Margarine. Infolge der hohen Butterpreise bleibt der Absatz zufriedenstellend.

London, 5. Oktober. Der Ton auf dem englischen Käsemarkt hat sich ferner befestigt und koloniale Sorten zogen um 4 Sh an. Die Läger von kanadischem Käse in den Surrey Doks nähern sich jetzt einem normalen Niveau, da abermals bedeutende Ablieferungen stattfanden. Die Verkäufer sind die Herren der Situation und erzielten für feinste weiße wie farbige Qualitäten 116—118 Sh. C. i. f.-Offerten sind gleichfalls höher. Die verfügbaren Läger von neuseeländischem Käse sind auf 6000 Kisten zusammengeschmolzen, während zur gleichen Zeit im vorigen Jahre 37 500 Kisten vorhanden waren. Die Preise zogen auf 114—118 Sh. an. Für besten englischen Käse besteht lebhafter Begehr und feinster Farmerkäse erzielt mit Leichtigkeit 135—140 Sh. Holländischer Käse trug eine mattere Haltung zur Schau, was verminderter deutscher Nachfrage zugeschrieben wird. Edamer schwächte sich um 3—5 Sh. und Gouda um 3—7 Sh. ab. Alle anderen kontinentalen Herkünfte tragen große Festigkeit zur Schau. Schweizer Emmentaler Gruyere erzielte bis zu 1 Sh. 7 d je Pfund, und feinster italienischer Gorgonzala 1 Sh. bis 1 Sh. 6 d je Pfund.

London, 5. Oktober. Der hiesige Buttermarkt wurde abermals durch ungemein kräftige Tendenz gekennzeichnet und die Preise einiger Sorten weisen beträchtliche Gewinne auf. Dies galt z. B. von neuseeländischer Butter, von der jetzt nicht mehr viel in den Gefrierhäusern vorhanden ist, während die auf England schwimmende Menge infolge des Streiks der Seeleute in den neuseeländischen Exporthäfen nur 7000 Kisten beträgt. Feinste Sorten dieser Herkunft sind ungemein knapp, was für das Anziehen der Preise um 8—10 Sh. verantwortlich zu halten ist. Die offizielle Notierung lautet nunmehr 228—232 Sh. und einige Qualitäten erzielten bis zu 235 Sh. Von australischer Butter kamen diesmal 8489 Kisten heran. Die Nachfrage für solche ließ sich lebhaft an und feinste Sorten stiegen auf 216—220 Sh., während gute bis feine 206—214 Sh. erzielten. Die dieswöchentlichen Eingänge von dänischer Ware stellten sich auf 2666 Faß. Greifbare Ware notierte 228—230 Sh. und Lagerposten gingen zu 208—218 Sh. ab. Von irischer Butter kommt jetzt sehr wenig auf unseren Markt. Für ungesalzene Rahmbutter fordern die Verkäufer 218—220 Sh. Holländische Rahmbutter behauptete sich fest auf 214—216 Sh., doch alle anderen Qualitäten trugen Schwäche zur Schau. Für neue argentinische Ware besteht reger Begehr zu 202—204 Sh. für feinste Qualität. Auf dem Liverpooler Markt machte sich Knappheit an feinsten Sorten fühlbar, die daher fast täglich anzogen, und in Manchester erzielten kontinentale Herkünfte außergewöhnlich hohe Preise.

Käse.

Köln, 6. Okt. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45-proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,80—1,90 ℳ je Kg.

Hamburg, 7. Oktober. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die Marktlage hat sich sehr wenig verändert. Die großen Lagerbestände decken den Bedarf vollständig, sodaß Neukäufe ausländischer Ware kaum vorgenommne worden sind. Immerhin war der Umsatz bei unveränderten Preisen befriedigend. Die stark steigenden Butternotierungen wirken belebend auf den Käsemarkt und es ist wahrscheinlich, daß auch die Käsepreise im Verlaufe der kommenden Woche anziehen werden. Tilsiter Käse. Trotzdem starkes Angebot vorhanden und der Absatz nur gering ist, sind die Forderungen in den Herstellerländern unverändert. Die Käsereien rechnen infolge der hohen Butternotierungen mit einem Anziehen der Preise. — Holländer Käse. Der Absatz am Platze war gut. An den holländischen Märkten liegt gute Nachfrage aus England, Frankreich und Belgien vor. Diese Länder haben mit dem Einkauf bis nach dem Inkrafttreten des Zollgesetzes zurückgehalten in der richtigen Erwartung, daß die holländischen Preise zurückgehen werden. Der Markt in Holland hat sich hierdurch gebessert — Dänen-Käse. Das Abladegeschäft in Dänemark ruht fast ganz. Am Platze ist vorläufig Ware zu alten Preisen genügend angeboten. Immerhin werden Preiserhöhungen in den nächsten Wochen nicht zu umgehen sein. Der Umsatz war gut. — Schweizer-Käse. Die Nachfrage ist gut. Sobald sich die vorhandenen Bestände gelichtet haben, werden auch hier höhere Preise erwartet. Wenn auch die Schweiz einen Teil des Zolles tragen wird, so wird doch gut die Hälfte den deutschen Verbrauchern zur Last fallen. — Weich-Käse. Der Weichkäsemarkt ist recht lebhaft. Für gute Ware werden die geforderten Preise gern bewilligt. In prima Limburger- und Camembert-Käse macht sich eine gewisse Knappheit bemerkbar. Auch hier werden

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 8. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 225 G.-M., 2. Qualität je Zentner 200 G.-M., abfallende je Zentner 180 G.-M. Tendenz: sehr fest.

Hamburg, 8. Oktober. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 225 G.-M. d. Ztr.

kleine Preiserhöhungen nicht ausbleiben. Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiterkäse vollfett prima 115—128 ℳ, 2. Qualität 105—110 ℳ, Halbfettkäse 68—75 ℳ, Dän. Goudakäse 20 proz. 65—68 ℳ, 30 proz. 86—90 Mk., 45 proz. 116—120 ℳ, Holl. Gouda-Käse 40 proz. 124—128 ℳ, 45 proz. frische Käse, 143—152 ℳ, 45 proz. Sommer- und September-Käse 1924 170—190 ℳ, Holl. Edamerkäse 20 proz. 100—105 ℳ, 30 proz. 114—118 ℳ, 40 proz. 128—132 ℳ, Schweizerkäse pa. Ware je nach Provenienz 140 bis 175 Mark.

Bodegraven (Holland), 6. Oktober. Bericht von H. Goebel u. Co. Vollfette Ware: Vor dem 1. Oktober ist sehr viel Ware nach Deutschland ausgeführt worden, jetzt liegt das Geschäft ziemlich still. Belgien fängt jetzt an etwas zu kaufen, im allgemeinen sind die Preise aber noch zu hoch. Der Preisrückgang ist noch nicht von Bedeutung, was wohl daher kommt, daß die holländischen Käsehändler, welche fast keinen Vorrat mehr haben, jetzt wieder kaufen, weil sie doch etwas Septemberware lagern wollen. Weiter kommt auch das Inland an den Markt, denn diese haben speziell damit gewartet, bis nach dem 1. Oktober, in Voraussicht niedriger Preise. 1. Qualität 65—70 Hfl., schwere Laibe bis 72 Hfl., 2. Qualität 58—63 Hfl., Anfuhr war nicht so groß, 271 Partien. Tendenz: mäßig. Voraussichtlich in den nächsten 14 Tagen keine niedrigeren Preise. Molkereiware: Es wurde diese Woche zu ungefähr gleichen Preisen verkauft: Goudakäse 20pr. 42—43 Hfl., 30 proz. 50—51 Hfl., 40 proz. 58—59 Hfl., Edamerkäse 20 proz. 42—43 Hfl., 30 proz. 51—52 Hfl., 40 proz. 57—58 Hfl. Stimmung: flau. Nordholländische Ware: Markt war etwas flotter, jedoch war zu 59 Hfl. prima Ware zu kaufen.

Eier.

Köln, 6. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 20, do., über 55 Gr. 18, Auslandseier: Frische über 60 Gr. 21—22, do., über 55 Gr. 18—19, unter 55 Gr. 14—16.

Vieh.

Berlin, 7. Oktober. Auftrieb: 1904 Rinder, darunter 392 Bullen, 551 Ochsen, 961 Kühe und Färsen, 1950 Kälber, 104 Schweine, 540 Auslandsschweine. Marktverlauf: Bei Rindern und Schweinen ruhig, ausgesuchte Rinder über Notiz, gute Lämmer gesucht, bei Kälbern glatt. Preise für 1 Zentner Lebendgewicht in Goldmark: Ochsen: 1. 53—56, 2. 53—56, 3. 45—50, 4. 39—42, 5. 33—38. Bullen: 1 .52—54, 2. 45—48, 3. 38—42. Färsen und Kühe: 1. 50—56, 2. 40—46, 3. 28—35, 4. 22—26. 5. 58—60, 6. 38—40. Kälber: 1. 95—103, 2. 80—90, 3. 55—75, 4. 55 bis 62. Schweine: 1. —, 2. 92—94, 3. 89—92, 4. 85—89, 5. 80—83. Sauen: 78—82.

Berlin, 7. Oktober. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug: 104 Schweine und 761 Ferkel. Das Geschäft verlief langsam. Es wurden gezahlt im Großhandel für das Stück und in Rmk.: Läuferschweine, 7 bis 8 Monate alt 75—85 ℳ, 5—6 Monate alt 55—65; Pölke 3—4 Monate alt 35—50; Ferkel 9—13 Wochen alt 23—33, 6—8 Wochen alt 21—25.

Hannover, 7. Oktober. Auftrieb: 209 Ochsen, 75 Bullen, 246 Kühe, 422 Kälber, 1609 Schweine. Tendenz bei Großvieh, Schafen und Schweinen langsam, bei Kälbern mittel. Preise: Ochsen 1. 57, 2. 48—53, 3. 40 bis 45, 4. 30—35. Bullen: 1. 60, 2. 48—52, 3. 40—45. Kühe: 1. 58, 2. 48 bis 55, 3. 35—43, 4. 25—30. Kälber: 1. —, 2. 90, 3. 70—85, 4. 35—60. Schweine: 1. 86, 2. 84—85, 3. 78—80, 4. 75—76, 5. 70.

Hannover-Lehrte, 6. Okt. Bericht der Viehverkaufshalle. Auftrieb: 2060 Stück Ferkel, 104 Stück Läuferschweine und 10 Stück Heidschnucken. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 18—26 ℳ, 8—12 Wochen alt 26—36 ℳ. Läuferschweine: 3—4 Monate alt 36—48 ℳ, 4—6 Monate alt 48—75 ℳ. Marktverlauf: Ganz langsames Geschäft.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 7. Oktober. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner und in Rmk. ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 1,70, rote Kartoffeln 1,85, Odenwälder blaue 2,10, gelbfleischige Kartoffeln 2,40, Fabrikkartoffeln 8—8,50 ℳ pro Stärkeprozent.

Berlin, 7. Okt. Die gestrige Berliner Haussebewegung machte heute um so kräftigere Fortschritte, als Amerika ebenso wie England wesentlich höhere Notierungen sandte. Die direkten Cif-Forderungen waren merklich gesteigert, aber die zweite Hand bietet unter den Cif-Preisen an. Die Hauptstütze für die Festigkeit lag in dem fast ganz stockenden Angebot des Inlandes, das sich von den gesteigerten Preisen in keiner Weise hat anregen lassen, während die Nachfrage seitens der Mühlen besonders für Roggen gewachsen ist. Handelsrechtliche Lieferung war wieder stark in Deckung, auch für Export, für Weizen und Roggen gesucht und nicht unerheblich höher bezahlt. Gerste war mehr gefragt und teuerer. Hafer lag sehr still und es kommt wenig Angebot heraus, so daß die Forderungen erneut steigen. Mehl wurde besonders in Roggenmehl, aber auch in Weizenmehl in wachsendem Maße gefragt und höher bezahlt. Futtergetreide liegt ebenfalls fester. Weizen märk. 211—214, Okt. 231, Dez. 233—234,50, März 228, Roggen märk. 152—155, Okt. 170, Dez. 176—176, März 184 bis 185,50, Sommergerste 210—233, Wintergerste 170—175, Hafer, märk. 183—191, März 193, Weizenmehl 27,50—31,50, Roggenmehl 22—24,50, Weizenkleie 10,25—10,50, Roggenkleie 8,90—9,00, Viktoriaerbsen 26—31, kleine Speiseerbsen 26—28, Futtererbsen 21—24, Wicken 22—25, Rapskuchen 14,50, Leinkuchen 21,30—21,60, Trockenschnitzel 10—10,25, Soyaschrot 20—20,20, Torfmelasse 8,50, Kartoffelflocken 14,80—15,20.

Hamburg, 7. Oktober. Getreide: Befestigt. Preise anziehend bei kleinem Geschäft. Weizen 208—214, Roggen 162—167, Hafer 180—190, neue Wintergerste 170—175, Auslandsgerste 155—160 unverzollt, Mais 180—190, Leinsaat 20—21 holl. Gulden.

Bremen, 7. Okt. Weizen: Manitoba I Okt.-Abladung 12,50; dito II 12,30, Azima 77 bis 78 Kg. 12,50, Roggen: amerikanischer 10,20, deutscher 9,20, zollfrei; russischer 8,20 zollfrei; Gerste: amerikanische Malz- 8,45, donaurussische 8,25, Hafer: white clipped II 9,50 zollfrei; Kanada III 9,25, zollfrei; Mais: La Plata- 10,40, zollfrei; Afrika 10,10. Tendenz: fester.

Ländl. Molkerei
zu kaufen od. pachten gesucht. 15 000 Mark Kapital vorhanden. Angeb. erb. an ds. Zeitung u. **Z. Z. 6030.**

Suche 1—2000 Mark
gegen Butterlieferung auf festen Abschluß. Angebote unter **R. B. 5850** an diese Zeitung.

3 Genossenschafts-Molkereien
zu verpacht. Erforderl. zum Kauf d. Masch. 10—15000 Rm. 1700 L. zu 16—18 ₰, Eismasch., Butterfertiger vorhanden. (6029

Dampfmolkerei m. Mühle
1000 Ltr. Milchversand, tägl. ca. 30 Ztr. Schrotmüllerei, Betr. seit 20 Jahren in ein. Hand, weg. Krankheit zu verkaufen. Erforderlich 15—20 000 R.-Mark.

Dampfmolkerei u. Dampfmühle
1000 Liter Vollmilch, je 15 Pfg., ohne Rückg., Kundenmüllerei, ca. 50 Ztr. täglich, wegen Kauf eines Gutes zu verkauf. Erforderlich ca. 15—20 000 Rmk.

Molkerei und **Sahne- u. Milchkonserven-Fabrik**
m. Eismasch., tägl. 600 Ltr., je ca. 16 ₰, billig verkäufl. Anzahlung 5—10 000 Rmk.

Milch-, Butter- u. Delikat.-Geschäft
Hauptstr. Bremens, Pr. 4500 Rm.

Molk. in Pachtr., m. Wohn., tgl. 700 L., n. Det.-Abs. m. 12 ₰ Verd.-Spanne je L., Ford. 10—12000 Rm., Anz. n. Vereinbar., Rest geg. Sich.
E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94.

Dampf-Molkerei
1100 Ltr., Pr. ca. 18 Pfg. je Ltr., Milchvers. n. Hamburg. Nach erf. Aufstell. d. Eismasch., die jetzt in Betr. kommt, werd. weitere 1000 Liter Milch hinzukomm. Ford. ca. 18000 Rmk., Anz. n. Vereinbar.
E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94. (6028

In Industriestadt Nied.-Schles., **klein. Molk.-Betrieb** zu verkauf. in Pachträum. Erforderl. 3700 Mark. Meld. unt. **F. 6027** durch ds. Ztg.

Harzkäserei-Einrichtung
wenig gebraucht, wegen Aufgabe i. ganzen oder geteilt zu verkaufen. Anfragen erbitte unter **6018** an ds. Zeitung.

Ein noch gut erhaltenes
Gehilfen-Bett
(Drahtbettstelle mit Bett) Preis 35 Mk., guterhaltener
Magerm.-Verteiler
(20 Liter) fast neu, wenig gebr., Preis 35 Mk.,
Alfa-Sparator,
1500 Liter Stundenleistung (direkt. Antrieb), Preis 200 Mk. (6005
Centr.-Molk. Idensen, Idensermoor, Thiele & Rindt.
Post und Bahnstation Hafte.

1 Westfalia-Separator, 2000 Liter Stundenleistung, 6000 Umdreh. Schnurantrieb, inkl. Vorgelege,
1 Vollmilchbassin 500 Liter,
1 Kühnsche Käsewanne, 1000 Liter fassend, doppelwandig, f. Dampfanschluß,
1 Vorwärmer mit oberem Antrieb
1 Magermilchpumpe m. Rohrleit.
1 Magermilchkühler,
1 Holst. Butterfaß, 200 Liter Verbutterung,
1 Butterkneter für Hand u. Kraftbetrieb,
Milchkannen, Riemenscheiben usw., alles gebraucht, sofort gegen **Höchstgebot verkäuflich.** Angebote unter **6002** durch diese Zeitung.

Kulante Abrechnung!
Jeden Posten
Quadratkäse, Tilsiter Halbfettkäse
übernimmt
Franz Neukamm, Käseggbhlg., BERLIN NO. 18
Palisadenstr. 14.
Prompte Kasse!

20 Faß frischen, trockenen
Quarg
davon 10 Faß 3 Wochen alt und m. 4 Proz. gesalzen, sofort gegen Kasse bei Abnahme abzugeben, Nähe Hildesheim. Offerten mit Höchstpr. unter Nr **6024** an diese Zeitung.

Wir offerieren 100 Zentner pa. trockenen, metallfreien (6006
Standquarg
2 Proz. gesalzen, gegen Höchstgebot. Verladung erfolgt gegen Kasse bei persönlicher Uebernahme.
Wengel & Petzold, Mosel i. Sa.
Fernruf 32.

4—500 Ltr. pasteuris., tiefgekühlte
Vollmilch
wird sofort zu kaufen gesucht. (6014
Offerten mit Preis.
Molkerei Dreier, Freiberg i. Sa.
Fernruf Frbg. i. Sa. 212.

Standquarg
trocken und metallfrei, Ztr. 25 R.-Mark, Probetonne gegen Vorkasse oder Nachnahme abzugeben. (6032
Schloßmolkerei Hellingen,
Kr. Hildburghausen.

Wir empfehlen uns als **Lieferant** von
feinster ungesalzener
Molkerei-Butter
Neue Stuttgarter Milchzentrale G.m.b.H.

Butter- u. Margarine-Formmaschine
Fabrikat Pöhls & Salow, Hamburg, Modell 1924, wenig gebraucht, für RM. 500.— ab Standort Leipzig zu verkaufen. Verkauf erfolgt wegen Anschaffung einer kombinierten Form- und Einwickelmaschine. (6016
Butter-Großhandlung „Natura"
Oswald Kohl, Leipzig-Lindenau.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 113 Hildesheim, den 10. Oktober 1925. 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 6. Oktober 217 ℳ je Zentner.
Donnerstag, 8. Oktober 225 ℳ je Zentner.
Sonnabend, 10. Oktober 225 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 8. Oktober 225 ℳ je Zentner.
Auktion am 7. Oktober. Höchstpreis 230,20 ℳ, Durchschnitt 226,01 ℳ.

Köln. Dienstag, 6. Oktober Höchstpreis 220 ℳ je Zentner.
Freitag, 9. Oktober Höchstpreis 230 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 8. Oktober. 448 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 426 Kronen).

Berlin, 10. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 225 G.-M., 2. Qualität je Zentner 200 G.-M., abfallende je Zentner 180 G.-M. Tendenz: sehr fest.

Köln, 9. Okt. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Staton ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,30 ℳ, 2. Qualität 2,10—2,20 ℳ je Pfund. Tendenz: sehr fest.

Kempten, 7. Oktober. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 180,— ℳ, 2. Qualität 170 ℳ. Tendenz: für erstklassige Ware Nachfrage.

Privat-Berichte.

Berlin, 8. Oktober. Bericht der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Die Lage auf dem Buttermarkt hat sich in der letzten Woche wesentlich verändert. Allerdings hat sich dies im Einzelhandel noch nicht ausgewirkt. Die Ladenpreise bewegten sich noch zwischen 2,10 Mk. und 2,60 Mk. pro Pfund, daher war auch der Absatz hier noch leidlich zufriedenstellend. Gewaltig war jedoch die Aufwärtsbewegung der Gestehungspreise. Dies kam in den amtlichen Notierungen der letzten acht Tage scharf zum Ausdruck, und zwar gingen diese von 2,03 ℳ am letzten Sonnabend auf 2,09 ℳ, am Dienstag auf 2,17 ℳ und heute sogar auf 2,25 ℳ pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. Dieses Anwachsen der Preise ist auf die zurückgegangene Inlandsproduktion sowie die erhöhten Auslandspreise zurückzuführen, besonders aber auch — wie vorauszusehen — das Inkrafttreten des neuen Zolltarifes. Den Auswirkungen der empfindlichen Preissprünge muß bei dem allgemeinen Geldmangel mit gewisser Sorge entgegengesehen werden. — Das Schmalz- und Margarinegeschäft war bei unveränderten Preisen etwas besser.

Berlin, 8. Oktober. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Berliner Notierung wurde heute 225 ℳ, d. h., eine Erhöhung vom 1. 10. zu heute um 22 ℳ. Diese Erhöhung ist zur Hälfte auf den Butterzoll von 11,25 ℳ p. Ztr., zum anderen Teil auf das Ausbleiben der Zufuhren der Antipoden nach Europa zurückzuführen. Die hohen Preise versetzen Deutschland in eine richtige Blockade wie während der schlimmsten Kriegszeit und verhindert der hohe Butterpreis ein Hereinströmen ausländischer Ware. Das Ausland scheint sich aber aus dem deutschen Absatz sehr wenig zu machen, denn Kopenhagen erhöhte heute ebenfalls seine Notierung um 22 Kronen. Es ist mit einem Anhalten dieser abnorm hohen Preise bis Ende dieses Jahres zu rechnen.

Hamburg, 8. Oktober. Bericht von A. F. C. Fick. Die überaus feste Lage, die seit dem Streikausbruch den englischen Markt beherrscht und fast täglich neue Preissteigerungen nach sich zieht, beeinflußt naturgemäß den dänischen und insbesondere auch den deutschen Markt von Woche zu Woche im stärkeren Maße. Daß es so kommen mußte, war mit Sicherheit vorauszusehen, denn die jetzt noch ankommenden Zufuhren von Kolonialbutter in England vermögen selbst bei schwächerem Konsum nicht mehr den geringsten Eindruck zu machen. Die Folge könnte aber sein, daß weiterhin mehr in Dänemark gekauft werden muß und wir gezwungen sind, die jeweiligen Preise zu bewilligen. Für Deutschland wird die Situation um so kritischer, da der inzwischen eingetretene Zoll immer eine weitere Erhöhung des Preises um 11¼ Pfennig per Pfund bedeutet. Der Termin für die Inkraftsetzung des Zolles ist schlecht gewählt. Wir gehen in der Übergangsperiode von der Sommer- zur Winterfütterung immer einer schweren Zeit entgegen und werden vor der Hand noch weiter mit abnehmender Produktion und teilweise schlechteren Qualitäten zu rechnen haben. Hinzu kommt, daß die Bestände an Kühlhausbutter ganz unwesentlich sind und nur noch sibirische Butter als billigeres Produkt zur Verfügung bleibt. Wir zweifeln nicht daran, daß der Konsum nicht allein bei uns, sondern auch in England und Dänemark bei so hohen Preisen stark zurückgehen wird. Es scheint aber dennoch ein Rückschlag vorläufig kaum möglich, da bei den heutigen Eingängen noch genügend Käufer bleiben dürften. Die heutige Erhöhung der Notierung in Dänemark von 22 Kronen auf 448 Kronen, die allerdings reichlich hoch ausgefallen ist, bedeutet einen Großhandelseinstandspreis von rund 250 ℳ. In der Berichtswoche wurde zwar von Deutschland noch sehr gut gekauft, es bleibt aber abzuwarten, wie der Kleinhandelsabsatz sich nach dieser Erhöhung gestalten wird. In deutscher Butter waren die Eingänge kleiner, die Nachfrage erwartungsgemäß außerordentlich lebhaft. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein hatte noch das ungefähr gleiche Quantum der letzten Woche zur Verfügung. Der Verkauf wickelte sich bei wesentlich höheren Preisen sehr flott ab. Bezahlt wurde bis 224,30 ℳ, für Markenbutter 230,20 ℳ, im Durchschnitt 226,01 ℳ. Die Großhandelsnotierung erfuhr eine Erhöhung von 17 ℳ auf 225 ℳ. Auch Berlin notiert nach zweimaliger Heraufsetzung heute 225,— ℳ. In kanadischer Butter war die Nachfrage bei kleinem Angebot lebhaft. In sibirischer Ware wurden in dieser Woche recht bedeutende Quanten aus dem Markt genommen. Die Nachfrage wäre wohl noch stärker, wenn die Qualitäten einheitlicher ausfielen. Ob es taktisch richtig war, die Preise auf 186 bis 189 Shilling zu erhöhen, wird die nächste Zeit zeigen.

Bremen, 9. Oktober. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die verflossene Berichtswoche zeichnete sich durch außerordentliche Preissteigerungen aus. Wenn man in Anbetracht des in Kraft getretenen Zolles und in Anbetracht der außerordentlichen Butterknappheit in England mit festen Preisen gerechnet hatte, so übertrifft diese Aufwärtsbewegung doch alle Erwartungen. Berlin erhöhte seine Notierung um insgesamt 16,— Mk., Hamburg um 17,— ℳ, und auch die Hamburger Auktionen erbrachten einen um ca. 15,— ℳ höheren Durchschnitt. Kopenhagen konnten ebenfalls die Notierung um 22,— Kronen auf 448,— Kronen erhöhen. Daß diese außerordentlich hohen Preise für feinste Butter nicht ohne Einfluß auf den Konsum bleiben, dürfte sehr wahrscheinlich sein. Ein großer Teil des Publikums ist sicher nicht in der Lage, so hohe Preise zu zahlen und ist gezwungen, entweder mit geringeren Sorten vorlieb zu nehmen, oder aber sich mit Margarine zu begnügen. Der Handel war in den letzten Tagen außerordentlich lebhaft, was zum Teil darauf zurückzuführen ist, daß die hohen Preise noch garnicht zur Geltung gekommen sind. Für sibirische Butter war die Nachfrage bei stegenden Preisen rege.

Leipzg, 8. Okt. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis u. Co. Schlag auf Schlag erfolgen die Erhöhungen der Kopenhagener Notierung, unbekümmert um den deutschen Preisabbau. Die Hamburger Auktion im Verein mit der Berliner Notierung beteiligen sich an dem Rennen, welches durch den Butterzoll ins Leben gerufen wurde. Vergnügt sehen die Margarinefabriken zu, wie ihnen dadurch das Bett gemacht wird, denn letzten Endes werden diese die Vorteile davon tragen, wenn erst die billigeren Buttersorten vom Markte verschwunden sind. Der Butterhandel ist nach alledem einer harten Belastungsprobe ausgesetzt, denn er ist es, welcher die Folgen der Reaktion, die aus diesen Vorgängen entstehen muß, zu tragen hat. Und dabei wird er von der Regierung und den Verbraucher-Organisationen als überflüssig hingestellt, obwohl er doch die Hauptsteuerquelle ist.

Breslau, 8. Oktober. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Der bisher wenig unübersichtliche Markt scheint nunmehr etwas übersichtlicher zu liegen. Man sieht jetzt, daß die Preise noch höher gesetzt werden mußten. Rein zahlenmäßig ist man damit der Entwicklung am Auslandsmarkt gefolgt. Die Erhöhungen sind zu rasch aufeinander gefolgt, um heute schon übersehen zu können, wie die Verbraucher dieselben quittieren. Es besteht gar kein Zweifel darüber, daß die neuerdings erhöhten Preise den Absatz stark lähmen werden. Den Nutzen aus dieser ganzen Entwicklung wird aber zweifelsohne die Margarine-Industrie ziehen, denn auch unter den Abnehmern, die bisher noch Butter regelmäßig kauften, wird sich die Ansicht durchdrücken, daß die jetzigen Preise die Kaufkraft zu sehr in Anspruch nehmen. Aber sei es wie es wolle, man wird andererseits auch wieder gut tun, wenn man nur von einem Tag zum anderen disponiert.

Kopenhagen, 8. Oktober. Bericht der Firma A. Rindom u. Restorff Akt.-Ges. Der Markt eröffnete in dieser Woche äußerst fest, da die Verkäufer sich sehr zurückhaltend mit Offerten verhielten. Der Markt

wurde jedoch ohne Schwierigkeiten zu den erhöhten Preisen geräumt, und England zahlte einen Preis, der 235—236 ℳ frei Grenze entsprach. Eine Ermäßigung der Preise ist kaum zu erwarten, da die Produktion abnehmend ist, und da immer noch keine Zufuhren von Australien und Neuseeland in Aussicht stehen. Der Preis für sibirische Butter wird sicher auch binnen kurzem steigen, da die Abschiffung von Rußland stark abnehmend ist wegen des inländischen Bedarfes. Die Notierung wurde heute um 22 Kronen auf 448 Kronen erhöht. Man hat sicher mit einer ähnlichen Marktlage für nächste Woche zu rechnen. Markttendenz: fest.

Käse.

Köln, 9. Okt. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45-proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,80 ℳ je Kg.

Berlin, 9. Oktober. Auch heute können wir nur über einen ruhigen Geschäftsgang berichten, wenn sich trotzdem die Läger in ausländischer Ware zu lichten beginnen, so ist dieser Umstand darauf zurückzuführen, daß es den einzelnen Firmen vor Einführung der neuen Zölle nicht möglich war, ihre Läger in großzügiger Weise aufzufüllen, weil vielen eben die nötigen Mitteln fehlten. Tilsiter Käse ist in prima Ware wieder knapp, während fehlerhafter reichlich angeboten wurde. Nach Schweizerkäse bestand zu unveränderten Preisen gute Nachfrage. Holländer Käse war weniger stark begehrt. Käse nach Limburger Art war begehrt, ebenso Sauermilchkäse. Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark je Zentner: Tilsiter vollfett Ia 115—120, IIa 100 bis 110, Holl. Käse, Edamer 40 proz. 125—133, 30 proz. 115—120, 20 proz. 95—100, Holl. Brot-Edamer 40 proz. 128—133, Holl. Gouda 45 proz. 145 bis 150, 40 proz. 127—133, echte Emmentaler 170—180, finnl. Emmentaler großgelocht, 155—165, mittelgelocht 150—155, bayer. Emmentaler 160 bis 165, Quadratkäse, bessere Ware 60—65, geringere Ware 55—60, Limburger, bayer. 20 proz. 87—95, Stangenkäse, bayer. 20 proz. 87—95, Romadur, 20 proz. in Stann. u. Etik. 110—125, Steinbuscher, vollfett 135—150, Harzer je nach Qualität 55—80, Camembert vollfett, 350 Gr. 1,35—1,40, 140 Gr. 0,45—0,48, franz. Roquefort 170—175, Gorgonzola 150—155, Parmesan 165—170, italien. Fettkäse in Schachteln 135—145, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 100, 6 teilig 120, Glarner Kräuterkäse 90—100.

Breslau, 8. Oktober. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Das Geschäft war auch in den letzten Tagen leidlich gut. Die Wetterlage ist dem Käseabsatz auch günstig und so rechnen wir damit, daß das Geschäft sich auch in den nächsten Tagen in derselben Richtung bewegt. Quarg. Die Anlieferungen haben weiter zugenommen, genügen aber noch nicht, um den Bedarf zu decken. Die Preise haben etwas nachgeben müssen.

Kempten, 7. Oktober. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 64—66 Mark. Tendenz: mäßige Nachfrage. Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 115 bis 140 ℳ. Tendenz: ruhiger.

Milch.

Berlin, 9. Oktober. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 9. bis 15. Oktober festgesetzt in:

Berlin: 25 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 26 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 23 ₰ je Liter frei Verladestation.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Septbr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	7.	10825	94—85	84—78	Lebendgew.	ruhig
Breslau	7.	2574	92—82	81—75	„	mittel
Chemnitz	5.	2315	100—90	89—80	„	langsam
Danzig	6.	1536	86—73	72—63	„	langsam
Dortmund	5.	936	90—84	83—78	„	mittel
Dresden	8.	473	99—90	89—80	„	langsam
Düsseldorf	5.	1827	95—86	85—78	„	schleppend
Elberfeld	5.	2436	95—82	81—80	„	schlecht
Essen	5.	3440	90—82	81—76	„	mittel
Frankfurt a. M.	8.	916	90—85	84—70	„	ruhig
Hamburg	9.	5661	90—76	75—65	„	flau
Hannover	7.	1609	86—80	79—75	„	langsam
Karlsruhe	5.	1198	98—95	94—90	„	mittelmäßig
Köln	5.	4940	93—83	82—75	„	sehr langsam
Leipzig	8.	986	98—85	84—80	„	mittel
Magdeburg	6.	3227	94—84	83—75	„	mittelmäßig
Mannheim	5.	2629	96—87	86—76	„	ruhig
München	7.	2188	96—86	85—72	„	lebhaft
Stettin	9.	720	94—86	85—80	„	ruhig
Stuttgart	8.	866	95—83	82—73	„	langsam
Zwickau	5.	1229	102—92	91—85	„	mittel

Eier.

Berlin, 8. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel in Berlin. Preise in Pfg. je Stück. Inlands-Eier. Große, vollfrische gestempelte 19, frische über 55 Gr. 17—17,5, unter 55 Gr. 15,5. Auslands-Eier. Extra große 18½—19¼, große 13,5—17,5, normale 12—13, abweichende 10,5—11,5, kleine undschmutzige 10,5—11. Kalk-Eier 10—10,5. Tendenz: ruhig.

Köln, 9. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 21, do., über 55 Gr. 19, Auslandseier: Frische über 60 Gr. 22, do., über 55 Gr. 19—20, unter 55 Gr. 16—18.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 9. Oktober. Auf die weiter schwachen ersten Kurse Chikag von gestern entwickelte sich am hiesigen Platze noch gestern nachmittag e weiterhin matte Haltung für greifbare Ware und Lieferung, die a nach den befestigten Chikagoer und Liverpooler Notierunge von he einer gewissen Stetigkeit Platz machten. Das Angebot vom Inland sich für Brotgetreide wieder recht knapp gemacht, aber es mangelt auch Kauflust. Ähnlich war es im Zeitgeschäft, welches zu den ermäßigten strigen Nachmittagskursen einsetzte. Das Mehlgeschäft blieb still, so auch von dieser Seite aus jede Anregung fehlte. Gerste lag sehr ruh Für Hafer liegt aus der Provinz etwas mehr Verkaufsmaterial vor, ol daß starke Preisänderungen eintraten. Futtermittel blieben still. Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon per 1000 Kg. ami notiert: Hafer, guter 212—218, mittlerer 206—211, Gerste 216—228, W tergerste 198—208, Futterweizen 230—235, Plata-Mais 200—205, klei Mais 250—255, Taubenerbsen 280—290, Roggenkleie 97—106, Weiz kleie 104—112, Weizenschalen, große 130—142. Weizen märk. 206—2 Okt. 226, Dezember 228—227,50, März 232—232,50, Roggen märk. 150 153, Okt. 167—166, Dez. 170, März 178—178,50, Sommergerste 210—2 Wintergerste 170—175, Hafer märk. 182—190, März 190, Weizenm 27,25—31,25, Roggenmehl 21,75—24,25, Weizenkleie 10,35—10,50, Rogg kleie 9—9,30, Viktoriaerbsen 25—31, kleine Speiseerbsen 26—28, Futt erbsen 21—24, Wicken 22—25, Rapskuchen 14,50—15, Leinkuchen 21,30 21,60, Trockenschnitzel 10—10,25, Soyaschrot 20—20,25, Torfmelasse 3,50— Kartoffelflocken 14,75—15,—.

Berlin, 9. Oktober. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner in Rm. ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaf kammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoff 1,70, rote Kartoffeln 1,85, Odenwälder blaue 2,10, gelbfleischige 2,40, Z brittkartoffeln 8—8,50 Pfg. pro Stärkeprozent.

Hamburg, 9. Oktober. Getreide: Weizen 208—214, Roggen 162 167, Hafer 180—190, Wintergerste 170—175, ausländische Gerste 155 160, Mais 180—190 Rm. für 1000 Kg. Raps 20—21 Rm. für 50 K Hirse 8,50—9 Gulden, Leinsaat 20—21 Gulden für 100 Kg.

Magdeburg, 9. Oktober. Weizen stetig 10,80—11, Roggen stetig 8 bis 8,30, Sommergerste still 12—13, Wintergerste ruhig 9,30—9,50, Ha stetig 10,20—10,50.

Bremen, 9. Oktober. Weizen: Manitoba I Okt. 12,50; Manito Futter- 8,60, zollfrei; Azima, 77—78 Kg., Okt. 12,70. Roggen: ameri nischer 10,20, zollfrei; deutscher 9,10, zollfrei; russischer 8,—. Gers amerikanische Malz- 8,10, donaurussische 8,10. Hafer: white clipped 9 zollfrei. Kanada III 9,50; dito Oktober 8,90. Mais: La Plata 10,30 zo frei; Afrika 10, zollfrei. Tendenz: flau.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verein der Molkerei-, Käsereibesitzer und -Pächter für den Reg.-B Magdeburg. Am Mittwoch, den 14. d. Mts., nachmittags 2 Uhr, find in der Reichshalle in Magdeburg eine außerordentliche Gen ralversammlung statt, wozu der Vorstand einladet.

Tagesordnung:

1. Bericht über das abgelaufene Geschäftsjahr.
2. Rechnungslegung und Entlastung des Vorstandes.
3. Festsetzung und Einziehung der Beiträge für 1925.
4. Vortrag von Dr. Scherer. (Thema vorbehalten).
5. Milch-, Butter- und Quargpreise.
6. Aufnahme neuer Mitglieder.
7. Verschiedenes.

Der Vorstand.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagsausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Jung. tücht. Gehilfe

vertraut mit sämtlichen Arbeiten inkl. Käserei, zu sofort gesucht. Nur arbeitsfreudige Leute, die keine Arbeit scheuen, wollen sich melden. Stellung dauernd bei Familienanschluß. Gehalt 60.— Mk. (6076
Molkerei Neuzauche,
Kreis Lübben i. Spreew.,
Domdey.

Suche zu sofort oder 15. Oktober

tüchtigen 1. Gehilfen

ev., nat. gesinnt, welcher die Interessen des Chefs vertritt, erstklassige Butter herstellt und mit Kühlanlage gut vertraut ist. Gefl. Angebote mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften an (6064
M. Conrad, Central-Molkerei,
Sagan i. Schles.

Wir suchen einen (61

Gehilfen,

der **Spezialist in Schlagsahnehandlung** ist. Angebote mit Zeug Abschriften und Gehaltsansprüch bei freier Wohnung.
Ernst Hack & Co., Hamburg,
Norderstr. 113.

Suche zum 15. 10. od. 1. 11. ein jungen, ehrlichen (60

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat, z weiteren Ausbildung in Betrieb Kontor. Angebote mit Gehaltsa sprüche an
Molkereigenossenschaft Bagemühl
Post Grünberg, Uckermark.

Suche zum 1. Oktober od. eini Tage früher einen willig., freund

Milchverkäufer,

unverheiratet. Meldungen erbitt
T. Borgas, Pößneck in Thüringe

Suche zu sofort oder 15. 10. eine tüchtige (61

Meierin

20—25 Jahre, bei gutem Gehalt. Zeugnisabschriften und Bild erbete
A. Oertel, Milch- und Sahnehandlung, **Limbach** i. Sachsen.

.5 Ag.

LIBRARY OF THE
NOV 23 1925

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim

№ 114 — Hildesheim, den 13. Oktober 1925. — 39. Jahrgang.

Die Tagung der Internationalen Käsekommission in Bern.

Mitteilung aus der Versuchs-Anstalt der landw. Genossenschaften.

Von Dr. W. Weidemann, Darmstadt.

Anläßlich der milchwirtschaftlichen Weltausstellung in Amerika urde von einer ganzen Anzahl von Ländern eine Internationale Käse- mmission gegründet. Die Kommission hat sich die Aufgabe zum Ziele esetzt, bestehende Mißstände im Käsehandel zu beseitigen und tunlichst ternationale Zusammenarbeit herbeizuführen.

Dänemark, Holland, Norwegen, Schweden und die Schweiz haben ereits im Jahre 1922 in dieser Hinsicht eine Anzahl von Beschlüssen efaßt. Diese Beschlüsse sind von der Schweizer Milchkommission aus- earbeitet worden, und auf der ersten Konferenz der Internatio- alen Käsekommission in Bern vom 15.—17. September 1925 zur Dis- ussion vorgelegt worden.

Da diese Beschlüsse von erheblicher Tragweite sind und insbesondere uch für unser Land von großem Interesse, erscheint es mir zunächst zweck- äßig, die Thesen im Wortlaute folgen zu lassen,

Thesen der Internationalen Käsekommission.

I.

Die vom ursprünglichen Herstellungsort abgeleiteten Namen von Käsesorten wie z. B. Emmentaler, Gouda, Edamer, Cheddar, Camem- bert und ähnliche, dürfen ohne weiteren Zusatz nur für die im betreffen- den Ursprungslande hergestellte Ware gebraucht werden. Für Nach- ahmungen, die in einem anderen Lande hergestellt worden sind, ist der Name so zu ergänzen, daß daraus das Herstellungsland ersichtlich ist. Der Käse ist also z. B. zu bezeichnen als „Amerikanischer Schweizerkäse", „Kanadischer Cheddar", „Norwegischer Edamer", „Gruyere de Comte", „Dänischer Camembert" usw.

II.

Der Name einer Käsesorte darf als Warenbezeichnung nur dann verwendet werden, wenn der betreffende Käse aus der gleichen Milch- art hergestellt wurde, wie dies im Ursprungslande dieser Käsesorte geschieht.

III.

Die Etiketten bei ursprünglich anderen Ländern entstammenden Käsen dürfen nicht in der Sprache des Ursprungslandes oder mit ent- sprechenden Bildern ausgestattet werden, die leicht eine Täuschung des Käufers über den Ursprung des Käses bewirken können.

IV.

Zur wirksamen Durchführung des in These I ausgesprochenen Grund- satzes müssen amtliche Vorschriften aufgestellt werden, welche die Angabe der Herkunft des Käses neben der Sortenbezeichnung für Fakturen, Con- sular-Fakturen, Zolldeklarationen, Verkaufsofferten usw. obligatorisch erklären. Außerdem sollen offizielle Garantiemarken, soweit sie für be- stimmte Käsesorten in einzelnen Ländern eingeführt sind, im inter- nationalen Handel als Ursprungsausweis anerkannt werden.

V.

Für die Charakterisierung der einzelnen Käsesorten in Beziehung auf Trockensubstanzgehalt, Fettgehalt usw. sind die im betreffenden Ur- sprungslande geltenden Bestimmungen maßgebend.

VI.

Beanstandungen von Käselieferungen im internationalen Handel wegen nicht vorschriftsgemäßer Zusammensetzung können nur in Berück- sichtigung gezogen werden, wenn die Analysen nach einheitlichem Ver- fahren ausgeführt sind. Es ist Aufgabe der Internationalen Käsekom- mission, die erforderliche Einheitlichkeit in Bezug auf Probenahme und Untersuchungsmethode herbeizuführen.

Diese Thesen gelangten erst Ende des Monats Juli in meinen Be- sitz. Bei der Kürze der Zeit war es natürlich nicht möglich, im Deut- schen milchwirtschaftlichen Reichsverband, sowie im Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften und im Verband der milchwirtschaftlichen Fachanstalten eine Beratung vorzunehmen, zumal in den Sommermonaten zahlreiche Herren auf Urlaub sind Auf Grund der von mir eingezogenen Auskünfte sandte ich dann namens des Verbandes milchwirtschaftlicher Fachanstalten eine vorläufige Meinungsäußerung an die Internationale Käsekommission. Im Interesse der glatten Abwicklung der Verhandlungen war von der Kommission das Ersuchen gestellt wor- den, daß die Delegierten allfällige Gegen- oder Zusatzanträge an den Sekretär der Schweizer Milchkommission, Prof. Burri, Liebefeld, senden sollten. Nachfolgend gebe ich meine Meinungsäußerung an Prof. Burri wieder.

An die Internationale Käsekommission.

Nach Prüfung der Thesen der Internationalen Käsekommission be- ehre ich mich als vorläufige Meinungsäußerung folgendes zu erwidern:

I.

Der § 1 sieht vor, daß eine Abänderung der Bezeichnung der ein- zelnen Käsesorten dahin erfolgen soll, daß das Herstellungsland beigefügt werden soll. In Deutschland steht man auf dem Standpunkt, daß es sich bei der Bezeichnung der Käse nicht um Herkunfts-, sondern um Sorten- benennungen handelt. Würde man dem Beschluß des § 1 beitreten, so würde es z. B. bei Namen wie Tilsiter, Emmentaler und Camembert unzulässig sein, wenn nicht im Ursprungslande selbst noch der Landesteil, in dem die Herstellung erfolgte, hinzugesetzt würde. Tilsiter Käse, der z. B. außerhalb der Stadt Tilsit hergestellt wird, etwa in der Provinz Schleswig-Holstein, oder aber auch in anderen ostpreußischen Orten, müßte dann als Zusatz den betreffenden Orts- oder Landesnamen führen. Man muß auch schließlich berücksichtigen, daß die Namen der Käse viel- fach von größeren Marktplätzen herrühren, an denen gerade diese Käse- sorten speziell gehandelt werden. Man hat auch viele andere Präparate auf den allerverschiedensten Gebieten, die an einem bestimmten Platze zum ersten Male hergestellt worden sind, und deren Fabrikation sich dann über alle Kulturstaaten verbreitet hat, ohne daß man es für nötig ge- halten hätte, diese Fabrikate nach dem Ursprungsort zu kennzeichnen. Unter diesen Umständen erscheint es ausgeschlossen, daß wir dieser These zustimmen können.

IV.

Eine Diskussion des § 4 setzt zwar die grundsätzliche Annahme des § 1 voraus. Wenn wir nun auch den § 1 ablehnen, so scheint uns doch der § 4 in Bezug auf die Garantiemarken durchaus diskutabel. Eine gesetz- liche Regelung entspricht den derzeitigen Wünschen der deutschen Milch- wirtschaft nicht. Die allgemeine Ansicht geht dahin, daß Kontroll- und Garantie-Vereinigungen auf freiwilliger Grundlage der richtige Weg, und auch für den Händler und den Erzeuger die beste Anpreisung für seine Ware ist. Die Schutzmarke, die diese Vereinigungen führen, kommt aber auch im wesentlichen den im § 1 ausgesprochenen Wünschen nach, denn aus den Schutzmarken geht klar und deutlich hervor nicht nur das Ursprungs- land selbst, sondern auch bei uns in Deutschland der einzelne Landesteil. Garantievereinigungen dieser Art bestehen bis jetzt in Bayern, in Würt- temberg, in der Rheinprovinz und in Schleswig-Holstein.

V.

Bei der Verschiedenartigkeit der Verhältnisse und der Verwertungs- möglichkeit der Milch in Deutschland bestehen gesetzliche Verfügungen irgend welcher Art über den Gehalt an Trockensubstanz und Fettgehalt der Käse nicht. Für eine Einführung solcher Bestimmungen besteht bei den gegenwärtigen unklaren Verhältnissen zur Zeit weder Neigung noch auch Bedürfnis.

VI.

Dem § 6, der Einheitlichkeit in Bezug auf Probenahme und Unter- suchungsmethode vorsieht, könnte man zustimmen. Voraussetzung muß allerdings sein, daß an der Hand zahlreicher Versuche, die an den gleichen Proben von Anstalten in den verschiedenen Ländern vorgenommen wer- den, festgestellt wird, daß die vorgeschlagene Einheitsmethode auch tat- sächlich in bestimmten Grenzen ein sicheres Resultat gibt. Je nach dem Ausgang der Versuche würde dann ein Analysenspielraum und ein Liefe- rungsspielraum bei den Käsen festzusetzen sein, bei denen ein bestimmter Fettgehalt garantiert ist.

Schließlich sei bemerkt, daß die Tragweite der vorgeschlagenen Thesen von einer so großen Bedeutung ist, daß meiner Auffassung nach die wissenschaftlichen Institute und Fachberater nicht allein in der Lage sind, über diese Fragen eine endgültige Entscheidung zu fällen. Es muß den Berufsvertretungen der Landwirte und Molkereien überlassen bleiben, ihre Meinung in mitbestimmendem und mitentscheidendem Sinne zu äußern. Für diese Meinungsäußerung würde in Deutschland der Reichs- verband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften, der deutsche milchwirtschaftliche Reichsverband und der Verband milchwirtschaftlicher Versuchs- und Lehranstalten in Betracht kommen. Bei der Kürze der Zeit war es nicht möglich, schon jetzt eine Meinungsäußerung dieser Stellen herbeizuführen. Ich bitte infolgedessen, diese Gegenäußerng als eine rein persönliche zu betrachten, die sich allerdings auf Mitteilungen aus dem Kreise der Mitglieder des Verbandes deutscher milchwirtschaftlicher Versuchs- und Lehranstalten stützt.

Zu der Sitzung waren erschienen: J. U. Blackham-London, Dr. Ho- men-Finnland, Guy Moussu-Paris, Paul von Tolnay-Budapest, Dr. Grenczer-Budapest, Professor Dr. Storen-Norwegen, G. J. Blink-

Niederlande, Dr. Posthuma-Niederlande, Frederik Benzinger-Stockholm, Dr. Haglund-Schweden, die Schweiz war vertreten durch: Direktor Badoux-Moudon, Professor Dr. Burri-Bern, Dr. Evequoz-Freiburg, Dr. Koestler-Bern, Professor Peter-Rütti-Zollikofen, Dr. Wyßmann sen.-Bern, Dr. Wyßmann jun.-Bern.

Aus Deutschland waren erschienen: Professor Dr. Burr-Kiel, Landesökonomierat Dr. Teichert-Wangen, Dr. Weidemann-Darmstadt und an den beiden letzten Tagen Professor Dr. Henkel-München.

Bundesrat Schultheß und Abteilungschef Dr. Käppeli eröffneten die Sitzung mit einer Begrüßungsansprache. Namens der Schweizer Milchkommission sprach dann Prof. Peter und erinnerte daran, daß die Internationale Käsekommission in Amerika anläßlich des letzten internationalen milchwirtschaftlichen Kongresses gebildet worden sei und daß die Beschlüsse dem internationalen Landwirtschaftskongreß sowie dem internationalen Institut für Landwirtschaft in Rom und dem nächsten internationalen milchwirtschaftlichen Kongreß vorgelgt werden sollten. Die Leitung der Verhandlungen übernahmen dann Direktor Badoux-Moudon und Prof. Peter. Sodann ergriff der Vertreter Frankreichs das Wort und beantragte 3 weitere Thesen auf die Tagesordnung zu setzen. Es handelt sich hier um die Thesen Nr. 2 und 3. Die 4. These wurde fallen gelassen. Der Vollständigkeit halber soll sie jedoch hier erwähnt werden:

Mit Blauschimmel (im Teig) bereitete Käse aus Kuhmilch müssen als Blauschimmelkäse bezeichnet werden.

Für die These I sprachen sich im wesentlichen alle Anwesenden aus. Ich stellte fest, daß es sich bei den einzelnen Bezeichnungen der Käse nicht um Herkunfts-, sondern um Sorten- und Gattungs-Bezeichnungen handelte, und daß diese Auffassung als ein seit Jahrzehnten bestehendes Gewohnheitsrecht nicht abgeändert werden könne. Diese Aeußerng unterstützte Prof. Dr. Burr-Kiel noch mit dem Hinweis, daß es sich hier nicht nur um Jahrzehnte, sondern um Dinge handelte, die weit über 100 Jahre bestehen. Spricht man doch heute noch in Schlesw.-Holst. von Holländereien und den Molkereifachleuten als Holländern, da ursprünglich eingewanderte Holländer die Käseherstellung bei uns eingeführt haben. Die Abstimmung über die These 1 ergab, daß alle Anwesenden dafür stimmten mit Ausnahme von mir. Prof. Dr. Burr gab zu Protokoll, daß er sich der Stimme enthalten müsse. Prof. Burri erklärte hierauf zur Geschäftsordnung, daß es sich hier um eine allgemeine Aussprache und einen Meinungsaustausch handele. Bindende Beschlüsse sollten nicht gefaßt werden und es seien daher keine Bedenken vorhanden, daß jeder Anwesende sich an der Abstimmung beteiligte. Es erschien mir zweckmäßig hierauf zu erwidern, daß die persönliche Meinung bei so wichtigen Fragen nicht allein ausschlaggebend sei, sondern man müsse selbstverständlich auf die Meinung, die in den einzelnen Ländern herrschte, Rücksicht nehmen.

Der französische Vertreter begründete dann die von ihm beantragte These Nr. 2. Er wies darauf hin, daß es nicht angängig sei, Camembertkäse aus Ziegenmilch herzustellen oder Roquefortkäse aus Schafmilch. Blauschimmelkäse aus Kuhmilch dürften daher nicht wie es in Dänemark üblich ist, als Roquefortkäse bezeichnet werden. Dieser Antrag wurde von allen Anwesenden angenommen. Von unserer Seite bestanden keine Bedenken, da ja bereits das deutsche Nahrungsmittelgesetz die Frage in gleichem Sinne geregelt hat.

Es entspann sich sodann über die 3. These eine sehr lebhafte Aussprache. Würde man sich nur darauf beschränkt haben, bildliche Darstellungen aus den Ursprungsländern zu verbieten, so würde man wohl zu einem einmütigen Ergebnis gekommen sein. Setzt man den Fall, eine Molkerei in Deutschland stellt Camembertkäse her, versieht den Käse mit französischer Bezeichnung und bringt eine Abbildung vom Eifelturm auf dem Etikett an, so unterliegt es keinem Zweifel, daß der Käufer, der seinen Blick nur auf die Abbildung richtet, glaubt, ein französisches Erzeugnis gekauft zu haben. Daß hier eine Täuschung vorliegt, ist fraglos klar, auch dann, wenn der Name der deutschen Firma auf dem Etikett in kleiner Druckschrift angegeben ist. Wesentlich schwieriger wurde die Entscheidung gestaltet, durch die Ausdehnung des Beschlusses, daß nur die Sprache des Herstellungslandes oder des Verbraucherlandes zulässig sein sollte. Eine besondere Härte würde eine derartige Verfügung für die kleinen Länder bedeuten, deren Sprache außerhalb des Landes mehr oder weniger unbekannt ist. Unter anderem stellte sich zum Beispiel heraus, daß in der Tschechoslowakei allein 6 verschiedene Sprachen gesprochen werden und auf dem ganzen Balkan 18 Sprachen. Es wird daher stets von diesen Ländern, die ebenfalls auf Export angewiesen sind, eine der bekannten Sprachen wie deutsch, französisch, englisch, gewählt. Dr. Haglund und Oberwirtschaftsrat Tolnay brachten denn auch entschieden zum Ausdruck, daß die kleinen Staaten durch die Annahme des Antrages gegenüber den großen Staaten zurückgesetzt würden, während Dr. Posthuma-Holland der gegenteiligen Ansicht war und den Antrag als einen Vorteil für die kleineren Länder begrüßte. Dr. Teichert wies auf die Verhältnisse in Bayern und Württemberg hin, woselbst bereits Bezeichnungen wie Allgäuer und württembergischer Käse im Gange seien. Dr. Teichert war weiter der Meinung, daß der reelle Handel eine bessere Gewähr bieten würde, als gesetzliche Abmachungen der Länder untereinander. Inzwischen war der Antrag in einer abgeänderten Form eingebracht worden. „Der Text der Etikette eines Imitationskäses darf nicht in der Sprache des Ursprungslandes dieses Käses abgefaßt sein. Ebenso darf auch die Zeichnung der Etikette nicht in der Weise ausgeführt sein, daß sie in beabsichtigter Weise den Käufer in Bezug auf die Herkunft des Käses irreführt". Namens der deutschen Vertreter wandte sich Dr. Teichert gegen die Bezeichnung Imitationskäse, weil das Worte nach der deutschen Nahrungsmittelgesetzgebung zu unberechtigten Beanstandungen Anlaß geben könnte. Die Meinungsverschiedenheiten waren im wesentlichen zu suchen in den verschiedenen Uebersetzungen in deutscher und französischer Sprache. Der französische Vertreter wollte sich mit der deutschen, von Dr. Teichert eingebrachten Uebersetzung, nicht einverstanden erklären, während wir geschlossen gegen die französische Uebersetzung stimmten. Infolgedessen blieb es bei der ursprünglichen Fassung der These 3. Es stimmten 10 Vertreter für die These, 7 dagegen. Berücksichtigt man jedoch den Wert des Abstimmungsergebnisses nach Ländern, so waren 5 Länder dagegen und nur 4 dafür. Die These 4 erfuhr zunächst eine Abänderung dahingehend, daß anstatt „Amtliche Vorschriften" gesetzt wurde, „Vorschriften durch die zuständigen Behörden". Der Antrag wurde dann mit allen gegen meine Stimme angenommen. Da meiner Auffassung nach die These 4 in einem Abhängigkeitsverhältnis zu These 1 steht, war es mir nicht möglich, der These 4 meine Zustimmung zu geben. Die These 5 führte nur zu einer kurzen Aussprache. Aber festgehalten zu werden verdient die Tatsache, daß man sich darüber einig war, daß über den Fettgehalt der Käse in der Trockenmasse eine mel- tägige Debatte entstehen könnte. Die Bezeichnungen für vollfette K- schwanken in den einzelnen Ländern ungefähr von 35—50 Proz- Trockenfett. Die These 5 und die folgende These 6 beschloß man, ei- besonderen Kommission zu überweisen, die bestehen soll aus Prof. Bur- Schweiz, Moussu-Frankreich, Dr. Swaving-Holland und Landesökonom- rat Dr. Teichert-Deutschland. Der Vorsitz und der Entwurf des Arbei- programms wurde Dr. Swaving übertragen. Von mir wurde zu d- These 6 ausführlich über Differenzen bei Käseuntersuchungen gesproch- und die Dringlichkeit betont im Interesse des reellen Handels zu ei- internationalen Methode für Käseuntersuchungen zu kommen. Es hand- sich ja nicht nur darum, daß wenige Fachanstalten in der Lage si- zweifelsfreie Untersuchungsergebnisse zu erzielen, sondern man muß imm- bedenken, daß durch die große Zahl von Ueberwachungsstellen in Deutsland, die sich mit den allerverschiedensten Untersuchungen befassen, leid- schon des öfteren irrige Trockenfettbestimmungen gemacht worden sind, d- dann zu langwierigen und unliebsamen Auseinandersetzungen gefül- haben. Prof. Burri und Dr. Teichert waren der Ansicht, daß derarti- Differenzen nur dort auftreten, wo die Untersuchung eines Käses zu d- Seltenheiten gehört. Prof. Burri drückte dann noch den Wunsch a- tunlichst ein Verzeichnis aller Käsesorten, die in den einzelnen Lände- hergestellt werden, aufzustellen, nebst einer Definition über Fettgeh- und Trockenmasse. Zweifellos würde ein derartiges Verzeichnis in viel- Hinsicht außerordentlich wertvoll sein und auch für die Zollverhältni- von Bedeutung. Von Prof. Orla Jensen in Kopenhagen lag dann n- ein Vorschlag vor, die bisherigen Bezeichnungen der Käse überha- fallen zu lassen und die Käse nach ihrer Dimension zu benennen. - Prof. Orla Jensen nicht anwesend war, wurde von einer Diskussion d- Antrages abgesehen, da derselbe unklar ist.

Nach bisherigen Pressenotizen, hat die uneinheitliche Stellungnah- der deutschen Vertreter Mißfallen erregt. Tatsächlich war die Sache - daß eine eingehende Beratung und Aussprache infolge Kürze der Zeit, n- schon erwähnt, nicht möglich war. Es kommt weiter dazu, daß in Baye- und Württemberg schon seit langer Zeit gesetzliche Regelungen bestehe- die der These I im wesentlichen vollständig entsprechen. Aus diesen Grü- den erklärt sich auch das Abstimmungsergebnis. Es muß weiter berü- sichtigt werden, daß Dänemark, Holland, Norwegen, Schweden und d- Schweiz schon im Jahre 1922 sich auf die erwähnten Thesen geeini- hatten. Von einem Teil maßgebender deutscher Milchwirtschaftler ist d- Standpunkt vertreten worden, daß man den Kongreß überhaupt ni- besuchen sollte. Dies war meiner Ansicht nach nicht richtig. Wenn wir - einem internationalen Kongreß eine Einladung bekommen, muß sie a- genommen werden und es ist selbstverständlich, daß man seine Meinu- klar und nachdrücklich zur Geltung bringt, auch auf die Gefahr hin, d- man bei einem ablehnenden Standpunkt auf erheblichen Widersta- stößt. Direktor Dr. Wyßmann und Dr. Swaving brachten infolge mei- Ablehnung mehr oder weniger die Ansicht zum Ausdruck, daß der rec- Handel unbedingt den in der These 1 vorgesehenen Schutz von jed- Anwesenden erwarten müsse. Durch derartige Argumentationen, die i- übrigen nicht besonders glücklich gewählt waren, darf man sich nati- lich nicht von einem einmal gefaßten Standpunkt abbringen lassen. D- diese Thesen von erheblicher Tragweite sind, darf natürlich von kein- Seite unterschätzt werden. Meiner Ansicht nach wird selbst das Urt- der gesamten deutschen Milchwirtschaft in internationalen Fragen niema- allein ausschlaggebend sein. Die Reichsregierung wird zweifellos ih- endgültige Stellung stets mit den Bedürfnissen der Gesamtwirtschaft - Einklang bringen.

Am Dienstag, dem 15. 9., fand nach Schluß der Sitzung ein gemei- sames Mittagessen statt. Hieran schloß sich eine Besichtigung der schwei- rischen Ausstellung für Land- und Forstwirtschaft und Gartenbau, in- besonderer Abteilung der Milchwirtschaft.

Am folgenden Tage fand nachmittags eine Besichtigung der Mol- reischule Rütti-Zollikofen und Einnahme des Mittagessens in der Mol- reischule Rütti statt. Dann besichtigten wir in Zollikofen die Emmenta- A.-G., Exportgesellschaft für Schweizer Käse, in Ersigen, Niederösch u- Limpach wurden verschiedene Käsereien besichtigt. Abends folgten w- in Utzenstorf einer Einladung zum Abendessen der Schweizer Käse-Uni- und des Milchproduzentenverbandes. Am letzten Tage war eine Ve- gnügungsfahrt ins Berner Oberland. Im Schefelbergbad wurde d- gemeinsame Mittagessen eingenommen, dann ging die Fahrt weiter üb- Seelibühl-Gurnikel-Riggisberg-Spiez nach Interlaken und zurück üb- Gunten-Thun-Münzingen nach Bern.

Der Molkereischule dankte der Vertreter Englands. Der Schwei- Milchkomission der Vertreter Frankreichs, dem Verband Schweizer Mil- produzenten Landesökonomierat Dr. Teichert. Von den verschieden- Ansprachen, die gehalten wurden, war besonders bemerkenswert die Re- die Prof. Dr. Burri anläßlich des 70. Geburtstages von Geh. Regierung- rat Prof. Dr. Henkel hielt. Der Redner gedachte der großen Verdien- Henkels um die deutsche und internationale Milchwirtschaft und erinne- in launiger Weise an die seltene Begebenheit, daß es dem Geburtstagski- vergönnt sei, in 1400 Meter Höhe (Schwefelbergbad) im Kreise zahlreich- Freunde und Kollegen aus allen Teilen Europas dieses seltene Fest - feiern.

Der Kongreß wurde dann durch eine Ansprache des Vertreters v- Frankreich am 17. 9. geschlossen.

Es sei auch an dieser Stelle der Schweizer Milchkommission sowie d- Käse-Union und dem Milchproduzentenverband herzlichst gedankt für - gastfreundliche und liebenswürdige Aufnahme.

Die Sole im Kühlmaschinenbetriebe.

Verhältnismäßig oft findet man den Fehler, daß die Vor- und Na- teile der direkten und indirekten Verdampfung bei Einrichtung v- Kälteanlagen nicht genügend abgewogen werden. Man trifft Anlag- wo eine Salzwasserkühlung besser am Platze gewesen wäre, als dire- Verdampfung. Der Vorteil der direkten Verdampfung ist darin zu - blicken, daß die gleiche Anlage infolge der höheren Verdampfungste- peratur mehr leistet und auch weniger Kraft verbraucht wegen des k- heren Saugdruckes, wohingegen der Kondensatordruck sich gleich blei- Dagegen ist der geringe Mehrverbrauch von vollkommen nebensächlich- Bedeutung und fällt nicht ins Gewicht. Eine Anlage für direkte Ve- dampfung arbeitet also wirtschaftlicher, kann aber nur in Frage komm- bei reiner Flüssigkeitskühlung, also vornehmlich bei Milchsammelbetr- ben. Schon bei Raumkühlung durch direkte Verdampfung fallen die - wähnten Vorteile fort. Bei Raumkühlung muß man eine große Va-

lung einstellen, d. h. mit einer tiefen Temperatur in der Verdampferohrschlange arbeiten und dann ist der Kraftverbrauch größer und die Leistung geringer. Es sind bei Molkereien auch noch andere Nachteile verbunden und daher sollte man bei gewöhnlichen Molkereibetrieben die Salzwasserkühlung vorziehen. Diese kennzeichnet sich bekanntlich dadurch, daß die in der eigentlichen Kältemaschine erzeugte Kälte auf Salzwasser übertragen wird. Man hat dadurch nicht nur einen dem Salzwasservorrate entsprechenden Kältenvorrat, der sehr geeignet ist die Schwankungen im Kälteverbrauche der Gesamtlage auszugleichen, sondern auch ein vorzügliches Mittel, die Kälte zu verteilen. Man hat nur nötig, an den Salzwasserbehälter eine Pumpe anzuschließen und kann die im flüssigen Salzwasser aufgespeicherte Kälte nach jeder beliebigen Kälteverwendungsstelle hin drücken, von wo das Salzwasser, nachdem es die Wärme aufgenommen hat, wieder nach dem Generator zur Wiederabkühlung zurückgeleitet wird.

Die Beschaffenheit der Sole ist nun von außerordentlicher Bedeutung für den ungestörten Betrieb einer Salzwasserkühlanlage, und es wundert mich eigentlich, daß hierüber verhältnismäßig wenig, eigentlich gar nicht geschrieben wird, während man über den Betrieb der Kältemaschinen recht häufig sehr gute Abhandlungen in der Fachpresse zu lesen bekommt. Es soll daher versucht werden, diesem Mangel etwas abzuhelfen.

In erster Linie ist es sehr wichtig, daß die Sole den richtigen Salzgehalt hat. Der Salzzusatz hat bekanntlich den Zweck, den Gefrierpunkt der Lösung zu erniedrigen, damit sie auch bei den in Betracht kommenden tiefen Temperaturen flüssig bleibt. Der Salzzusatz darf nicht zu hoch sein, sonst kommt es beim Erniedrigen der Temperatur zu Salzabscheidungen und Störungen im Kältemaschinenbetriebe. Diesen Mangel findet man allerdings seltener, viel öfter ist aber der Salzzusatz zu gering. Es kommt dann zum Anfrieren der Verdampferschlangen, d. h. es bildet sich auf den Schlangen eine Eisschicht, die isolierend wirkt; es geht der Wärmeaustausch zwischen Rohrinnern und der Sole und damit die Leistung der Kältemaschine zurück. Es muß dann auch eine größere Temperaturdifferenz eingestellt werden, wodurch sich auch der Kraftbedarf der Maschine erhöht. Gerade dieser Punkt erfordert eine gewisse Aufmerksamkeit, da die Verdampferschlangen stets von Sole bedeckt sind und daher der direkten Beobachtung entzogen sind. Man untersuche daher öfter die Sättigung der Sole mit der Salzwage, die unbedingt in jedem Betriebe vorhanden sein sollte. Bei Erniedrigung der Temperatur befühle man auch einmal gelegentlich die Verdampferschlange. Eine vereiste Schlange fühlt sich ganz glatt an.

Eine Sole mit zu geringem Salzzusatz hat aber auch noch andere Nachteile. Man will nämlich beobachtet haben, daß schwache Sole die Metalle stärker angreift als stärkere, eine Beobachtung, die jedenfalls im Interesse des Kühlmaschinenbetriebes wert ist nachgeprüft zu werden.

Über die Größe des Salzzusatzes gibt die nachfolgende Tabelle *) Auskunft, in der neben den zur Beurteilung der Sole erforderlichen Daten auch die entsprechenden Gefrierpunkte eingetragen sind.

Bei einer Verdampfungstemperatur von Grad C.	sollen in 100 g Wasser gelöst sein — g wasserfreis Salz												Bemerkungen
	Kalziumchlorid $CaCl_2$				Magnesiumchlorid $MgCl_2$				Chlornatrium (Kochsalz) NaCl				
	nicht unter g	spez. Gew. der Lösung	nicht unter g	spez. Gew. der Lösung	nicht unter g	spez. Gew. der Lösung	nicht unter g	spez. Gew. der Lösung	nicht unter g	spez. Gew. der Lösung	nicht unter g	spez. Gew. der Lösung	
0	0	1,0	59,5	1,68	0	1,0	52,8	1,56	0	1,0	35,5	1,29	Die beigeschriebenen spez. Gewichte beziehen sich auf + 15° C. Das spez. Gew. ist von der Temperatur nur wenig abhängig und beträgt bei Na Cl für je 10° tieferer Temperatur ½% mehr
—5	10	1,087	57	1,63	7,5	1,066	52,—	1,55	7,5	1,055	34,5	1,28	
—10	17	1,153	55,2	1,60	12,5	1,19	51,2	1,54	15,5	1,116	33,5	1,27	
—15	22,5	1,208	53,3	1,57	16,0	1,141	50,5	1,53	22,0	1,166	32,7	1,26	
—20	27,0	1,255	51,6	1,55	19	1,169	49,8	1,52	28,0	1,217	31,8	1,25	
—25	30,5	1,294	50,0	1,52	22	1,198	49,1	1,50					
—30	33,5	1,329	48,3	1,50	24	1,217	48,4	1,49	unter — 22° Eisbildung unter Ausscheiden von Salz				
—35	36,5	1,365	46,6	1,47	26	1,237	47,7	1,48					
—40	38,5	1,387	44,8	1,45	27,5	1,252	47,0	1,47					
	unter — 45° Eisbildung unter Ausscheiden von Salz												

In der Tabelle sind auch tiefere Temperaturen mit aufgenommen, wie sie bisher in Molkereien nicht üblich waren. Dies hat seinen Grund darin, daß man für gewisse Zwecke, z. B. bei der Rahmeisfabrikation unbedingt tiefere Temperaturen anwenden muß, und zwar für den Härteraum, in dem eine Temperatur von etwa 18—20 Grad minus herrschen soll. Diese Temperatur kann man nur erreichen, wenn die Sole eine Temperatur von etwa 25 Grad unter Null hat. Dementsprechend ist dann auch der Salzzusatz zu bemessen. Daß hierbei nicht nur der Raum vorzüglich isoliert sein muß, sondern auch die Berohrung und deren Betrieb nach besonderen Gesichtspunkten angeordnet sein müssen, verstehen sich von selbst.

Nun kann es nicht gut bestritten werden, daß die Anwendung von Salz als Zusatz für die Kälteflüssigkeit gewisse Nachteile zur Folge hat. In erster Linie ist dies darauf zurückzuführen, daß für die Konstruktionsteile der Maschine ganz verschiedene Metalle verwendet werden, z. B. Eisen, Kupfer, Messing und dergl. Es treten unter diesen Verhältnissen in der elektrolytischen Salzlösung galvanische Ströme auf, die mit der Zeit eine Zerstörung, mindestens aber starke Anfressungen an den Metallteilen hervorrufen. Diese Anfressungen treten hauptsächlich an den Stellen auf, wo auch der Sauerstoff der Luft mit einwirken kann, aber auch an den Kühlern usw. Um diese Zerstörungen möglichst zu beseitigen, empfiehlt es sich, die Kühler ganz aus Metall (Kupfer und Messing) herzustellen, das bekanntlich noch am wenigsten angegriffen wird. Man ist nun bemüht, durch den Zusatz einer geringen Menge Soda die schädlichen Erscheinungen zu bekämpfen und es kann nicht dringend genug geraten werden, streng darauf zu achten, daß die Sole stets einen entsprechenden Gehalt an Soda hat. Allerdings ist auch hier ein Zuviel schädlich, weil ein starker Sodazusatz ein Schäumen der Sole hervorruft, was wiederum zu empfindlichen Betriebsstörungen der Kältemaschine Veranlassung ist. Mindestens können sich sehr leicht Regulierungsfehler einstellen, namentlich bei Anlagen mit Berieselungs-Verdampfern. Etwa 1—2 Kg. Soda auf 100 Kg. verwendetes Salz genügt vollständig. Verwendet man als Zusatz statt Kochsalz Chlorkalziumlösung, so verwendet man zur Neutralisierung keine Soda, sondern Natronhydrat und zwar 0,5 Kg. auf 100 Kg. Chlorkalzium.

Nachteilig ist es auch, wenn das zugesetzte Salz fremde Stoffe enthält, die zur Verschlammung der Rohrschlangen führen. Dies kann dann besonders nachteilig werden, wenn die fremden Stoffe Neigung haben zu kristallisieren. Sie sind dann schwer zu entfernen, namentlich bei schwer zugänglichen Rohrsystemen, sie verhindern dann ebenfalls den Wärmeaustausch, vermindern die Leistung und erhöhen den Kraftbedarf der Maschine.

Es ist auch ferner zu beachten, daß der Salzgehalt der Sole mit der Zeit eine Verringerung erfährt. Es muß daher der Salzgehalt der Sole in regelmäßigen Zeitzwischenräumen kontrolliert und erforderlichenfalls Salz nachgesetzt werden. Bei dieser Gelegenheit liegt die Gefahr sehr nahe, daß die Sole verunreinigt wird. Das Verfahren, einfach einen gefüllten Salzsack in den Generator zu hängen, ist wenig zweckmäßig, da auf diese Weise alle festen Verunreinigungen, die das Salz enthält, mit in die Sole gelangen und den Betrieb stören. Man soll unbedingt das Salz in einem besonderen Gefäße außerhalb des Generators auflösen, wobei man zweckmäßig angewärmtes Wasser nimmt und dann die Lösung durch ein Sieb gibt, um alle Fremdkörper zu entfernen. Nach der Abkühlung ist die Sole dann in den Generator zu füllen. Notwendig ist es meistens, auch eine geringe Menge Soda mit zuzusetzen, aber nicht soviel, daß ein Schäumen der Sole erfolgt. Das Salz darf auch nicht mit Teerprodukten denatuiert sein. Hierauf achte man besonders.

In den letzten Jahren wird als Kälteträger vielfach die Reinhartinsole benutzt und mit dieser hat man sehr gute Erfahrungen gemacht. Diese Flüssigkeit ist eine Lösung von Metallsalzen, bei der durch ein besonderes Verfahren alle schädlichen Bestandteile entfernt sind. Infolge der chemischen Zusammensetzung sind elektrolytische Vorgänge und daher chemische Angriffe auf das Metall nicht möglich. Die Lösung greift auch anderes beim Bau von Kühlanlagen benutztes Material wie Kork, Holz, Farbe und dergl. nicht an. Da in der Reinhartinsole Säuren und alkalische Bestandteile vollständig fehlen, so ist sie praktisch gedacht neutral. Je nach der Konzentration kann der Gefrierpunkt auf — 48 Gr. Cels. erniedrigt werden, so daß Reinhartin für alle Temperaturen genügt, die für milchwirtschaftliche Betriebe einschließlich des Rahmeis-Gewerbes in Betracht kommen. Sehr bequem ist auch die Anwendung dieses Mittels. Es wird in sehr hoher Konzentration geliefert und kann je nach der erforderlichen Temperatur mit Wasser verdünnt werden, während bei den Salzlösungen das Auflösen des Salzes eine sehr umständliche und zeitraubende Arbeit ist und deshalb oft nicht mit der genügenden Sorgfalt ausgeführt wird, so daß sich die vorher angeführten für den Betrieb der Kältemaschine nachteiligen Erscheinungen einstellen. Ein weiterer Vorteil der Reinhartinsole ist ihre vollständige Geruchlosigkeit und ihre Reinheit, so daß sie unbedenklich angewendet werden kann. X.

*) Nach Lorenz und Heinel.

Die Milchversorgung der Stadt Budapest.

Die Bedeutung, die der Milch als wichtiges Nahrungsmittel eines Volkes zukommt, läßt es nur natürlich erscheinen, daß sich die Aufmerksamkeit der Regierungen und Behörden als die verantwortlichen Stellen besonders auf die Versorgung der Städte mit Frischmilch richten muß. Nichts darf außer Acht gelassen werden, um der Bevölkerung eine gesunde, hygienisch einwandfreie Milch zuzuführen, und die betreffenden, dazu bestimmten Organe müssen für geignete Kontrollen sorgen, damit eine gleichmäßig gute Beschaffenheit der Milch gewährleistet wird. Infolgedessen haben sich die Milchversorgungsbetriebe der einzelnen Städte zu hochmodernen, lebenswichtigen Betrieben entwickelt, die allen an sie gestellten Anforderungen genügen und die Gewähr dafür bieten, daß der Bevölkerung ein reines, unverfälschtes Produkt geliefert wird.

Der Aufbau eines Milchversorgungsbetriebes vollzieht sich nicht in allen Städten gleich, sondern er richtet sich nach der Lage der Städte, unter Berücksichtigung der Entfernungen, aus welchen die Milch bezogen werden muß. Es liegt auf der Hand, daß eine Stadt, die inmitten milchreicher Gegenden liegt, viel besser mit guter Milch beliefert werden kann, als Städte, die im Industriegebiet liegen und ihren Bedarf an Frischmilch aus größeren Entfernungen beziehen müssen. Ferner ist der Umstand von großer Wichtigkeit, ob die Milch von Sammelmolkereien geliefert wird, oder aber ob Versandmolkereien als Milchlieferanten in Frage kommen. Als Sammelmolkereien kommen solche Betriebe in Betracht, die in milchreicher Gegend, die Milch vom Produzenten übernehmen und in rohem Zustand zur Zentrale in die Stadt schicken ohne sie vorher zu behandeln. Versandmolkereien sind solche Betriebe, die die Milch vom Produzenten

übernehmen und an Ort und Stelle sachgemäß behandeln, d. h., reinigen, pasteurisieren und kühlen, so daß sie, wenn sie zur Stadt kommt, sofort ohne weitere Behandlung zum Verbraucher gehen kann. An der Milchversorgung Budapests sind sowohl Sammelmolkereien als auch Versandmolkereien beteiligt. Als dritte Klasse ist die Klasse der Selbsterzeuger zu nennen, das sind die Bauern der Umgegend, die die Milch direkt zum Verbraucher bringen, jedoch ist ihre Zahl so gering, daß es sich kaum verlohnt, sie hier aufzuführen.

Die Stadt Budapest hat schon seit langer Zeit eine organisierte Milchversorgung, das heißt, die Stadt wurde von einer Zentrale mit molkereitechnisch behandelter Milch beliefert. Im Jahre 1883 wurde hier die erste Molkerei errichtet. Bis zu dieser Zeit war die Milchversorgung recht primitiv. Die Bauern brachten mittels Wagen ihre Milch zur Stadt und handelten damit in den Straßen und auf den Märkten, oder aber, die Großhändler kauften sie ihnen ab und brachten die Milch ohne jede weitere Behandlung zum Konsumenten. Eine Kontrolle bestand zu der Zeit nicht und so war es ganz natürlich, daß die Milch nicht nur qualitativ sehr schlecht war, sondern sie wurde auch reichlich verfälscht. Die Molkerei wurde von Grundbesitzern als Genossenschaft gegründet. Später hat sie sich in eine A.-G. verwandelt und im Laufe der Zeit hat sie sich zum größten Betrieb dieser Art entwickelt. Dieser Betrieb, die Zentralmolkerei, wie sie sich nannte, versorgte damals 80 Proz. der Bevölkerung mit Milch. Infolge des Krieges und der Nachkriegszeit ging auch dieses Unternehmen in seinem Umsatz zurück und heute liefert der Betrieb 50 Prozent des gesamten Bedarfes der Stadt Budapest an Frischmilch. Folgende Statistik gibt ein Bild über den Aufschwung, den die Milchversorgung im Laufe der Jahre genommen hat.

Budapest hatte im Jahre	Einwohner	Milchanlieferung Liter
1883	480 000	2 200 000
1890	505 000	6 569 200
1900	732 000	13 244 000
1910	880 000	26 839 000
1914	890 000	37 717 000
1924	1 000 000	15 000 000

Im Laufe der Jahre entstanden noch mehrere größere Betriebe, die sich die Versorgung der Hauptstadt mit Frischmilch zur Aufgabe machten, die Betriebe paßten sich stets den Forderungen der Zeit an und blieben so stets leistungsfähig. Im Jahre 1901 hatte die Zentralmolkerei bereits 35 Filialen, die sich über das ganze Stadtbild verteilten. In diesen Verkaufsfilialen wurden Milch und Milchprodukte eigener Erzeugung verkauft. Zu Beginn des Krieges 1914 waren es schon 181 Filialen, die der Zentralmolkerei gehörten und von dieser beliefert wurden.

Die Stadt Budapest zählt heute 1 000 000 Einwohner und wird täglich mit 230 000 bis 250 00 Liter Frischmilch beliefert. Die Versorgung der Stadt mit Frischmilch liegt in den Händen 9 größerer Betriebe. An der Spitze steht die Milchhandels-Akt.-Gesellschaft. Diese Firma ist hervorgegangen aus der Zentralmolkerei und aus der Allgemeinen Molkerei, die ihre Betriebe vereinigt haben.

Die Lieferung der einzelnen Betriebe setzt sich aus folgenden Posten zusammen:

Milchhandels Aktien-Gesellschaft Budapest	140 000 Liter
Hauptstädtischer Milchbetrieb	23 000 Liter
Ungarische Landwirte Akt.-Ges.	16 000 Liter
Ungarische Milchbetriebs Akt.-Ges.	14 000 Liter
Milchindustrie Akt.-Ges. Budapest	9 000 Liter
Korona Molkerei, Budapest	10 000 Liter
Pannonia Akt.-Ges. Budapest	6 000 Liter
Vereinigte Milchindustrien	6 000 Liter
Milchverwertungs Akt.-Ges.	4 000 Liter

Diese Milchmenge kommt täglich aus Entfernungen von 1 bis 350 Kilometer, das größte Quantum jedoch nur bis 100 Kilometer Entfernung. Den Hauptanteil an der Belieferung, mit 140 000 Liter täglich hat die Milchhandels Akt.-Ges. und zwar setzt sich dieses Quantum wie folgt zusammen:

Frischmilch, pasteurisiert in Kannen	85 000—95 000 Liter
Frischmilch, pasteurisiert in Flaschen	30 000—35 000 Liter
Yoghurt in Flaschen zu 1/4 Liter	10 000—15 000 Liter

Zur Lieferung stehen den Molkereien 44 Kühlwagen zur Verfügung, die von April bis Ende September von der Eisenbahnverwaltung gestellt werden und auf allen Strecken verkehren. 24 solcher Kühlwagen sind von der Milchhandels Akt.-Ges. mit je 4 Zisternen zu je 2500 Litern Fassung ausgestattet worden. Die Milchhandels Akt.-Ges. hat in den verschiedensten Gegenden 10 eigene Molkereien, die auf das modernste eingerichtet sind. Die Milch wird von den Bauern und den umliegenden Gütern zu den Molkereien geliefert und hier sofort untersucht, gereinigt, pasteurisiert, und tief heruntergekühlt. Die Molkereien besitzen meistens direkten Gleisanschluß. Die Zisternenwagen können nun bis vor die Rampe fahren und vom Kühler läuft die Milch durch Rohrleitungen in die Zisternen. Sind die Zisternen gefüllt, so werden sie verschlossen und die eisgekühlten Wagen werden zum Versand gebracht. Sobald die Wagen mit Milch hier auf dem Bahnhof eintreffen, wird die Milch sofort abgeholt. Dazu dienen die eigens für diesen Zweck konstruierten Kesselwagen, die, wie schon der Name sagt, aus Kesseln von je 1000 Litern Fassung bestehen. In diese Kessel wird die Milch abgelassen und kommt so zur hiesigen Zentralmolkerei. Hier wird sie zunächst einer eingehenden Untersuchung unterzogen, nach Qualität und Beschaffenheit sortiert und kann nun weiter behandelt werden. Die evtl. sauer gewordene Milch wird sofort aufgearbeitet. Die gute und brauchbare Milch wird mittels Kiesfilter gereinigt, nochmals pasteurisiert, tief gekühlt und läuft in große Sammelbassins zu je 8000 Litern Inhalt. Aus diesen Bassins wird sie nach Bedarf abgezapft. Die Verteilung der Milch geschieht durch den Wagen und Autopark der Milchhandels Akt.-Ges. Das gesamte Stadtgebiet ist in Lieferungsbezirke eingeteilt und morgens zwischen 3 und 4 Uhr wird die Milch zu den Verkaufsstellen abgefahren. Die Milchhandels Akt.-Ges. besitzt in der Stadt 188 Filialen und 10 ständige Milchtrinkhallen, sowie 6 Milchtrinkhallen, die nur während der warmen Jahreszeit geöffnet sind. In den Filialen werden nur Produkte verkauft, die in den eigenen Betrieben hergestellt werden. Die Milchtrinkhallen sind ähnlich wie Kaffehäuser eingerichtet, doch wird in der Hauptsache nur Milch in allen Formen ausgeschenkt. Außer den eigenen Filialen werden vorzugs-

Verlangen Sie Muster und Preise.

Milchflaschen

mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß
in Ia Ausführung zu billigsten Preisen
liefert

Glasmanufaktur Kiel, Hamburger Chaussee 2

Schäfflers

Flaschenreinigungsmaschinen

für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäfflers

Flaschenfüllmaschinen

für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäfflers

Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate

mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:

Dampfkessel „Autokratos“

für Hoch- und Niederdruck

Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!

Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4

Chausseestr. 45

Maschinenfabrik und Apparatebau

Verlangen Sie Kostenanschläge!

weise nur Kaffeehäuser, Spitäler und Anstalten der verschiedensten Art mit Frischmilch beliefert.

Die Milchhandels Akt.-Ges. ist nicht nur auf Frischmilchlieferung eingestellt, sondern die Zentrale Budapest hat alle Einrichtungen für einen modernen Vollbetrieb. So werden hier täglich erzeugt und in den eigenen Verkaufsstellen umgesetzt, oder aber weiter geliefert:

Schlagsahne 1000—1500 Liter.
Sahne, sauer 1500—1800 Liter.
Speisequarg 400—500 Kg.
Teebutter 1000—1200 Kg. in Stücken zu je 100 Gramm.

Wie schon anfangs betont, ist es bei der hohen Bedeutung, die die Milchversorgung für die Volksernährung hat, unerläßlich, daß sie unter ständiger Kontrolle steht. Hier in Ungarn besteht eine vierfache Kontrolle.

1. Die staatliche Kontrolle, die sich auch mit der Prüfung der Einrichtung der Betriebe in der Provinz befaßt.

2. Die städtische Kontrolle, durch die städtischen Beamten in den Geschäften und auf den Märkten.

3. Die städtische Kontrolle durch das städtische Milchamt.

4. Die eigene Betriebskontrolle und Laboratoriumsuntersuchung.

Die Kontrollen erstrecken sich auf alle Stadien, die die Milch von ihrer Erzeugung an bis zum Verkauf zu durchlaufen hat. Es wird nicht nur auf eine saubere Behandlung der Milch Wert gelegt, sondern auch die Räume, in denen Milch zum Verkauf kommt, müssen allen Anforderungen entsprechen. Während in der Vorkriegszeit jedes Geschäft, jeder Keller und jeder Branntweinschank Milch verkaufen durfte, ist heute zum Milchverschleiß eine Konzession erforderlich, die nicht zuletzt von der einwandfreien Beschaffenheit der betreffenden Verkaufslokalitäten abhängig gemacht wird.

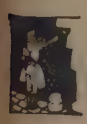
Sämtliche Fäden der Milch-Versorgung laufen im städtischen Milchamte zusammen, das am 1. Januar 1917 eingeführt wurde und unter der Leitung eines königlichen Rates steht. Unter dieser Leitung hat sich das Milchamt zu einer wichtigen Stelle der Milchversorgung entwickelt und die Organisation dieses Amtes ist mustergültig. Jedem der milchliefernden Betriebe ist ein Beamter des Milchamtes zugeteilt, der von früh bis spät die Kontrolle ausübt. Man ist mehr und mehr bemüht, alle zur Stadt kommende Milch durch eine strenge Kontrolle zu erfassen, doch stellen sich noch Schwierigkeiten in den Weg, da die Milch, die direkt von den Bauern zur Stadt gebracht wird, schwer durch eine Kontrolle zu erfassen ist und gerade diese Milch ist derartig schlecht, daß man sich nur wundern muß, daß jemand noch solche Milch kauft. In der nächsten Zeit wird höchstwahrscheinlich dieser Milchhandel verboten werden und dann wird nur wirklich einwandfreie Milch auf den Markt kommen, wie es ja auch für eine Stadt wie Budapest unbedingt erforderlich ist, damit durch schlechte Milch nicht Krankheiten und Seuchen verschleppt werden.

Die Stadt Budapest hat von vielen größeren Städten in Bezug auf Milchversorgung voraus, daß es nicht viel Sammelmilch hat, das heißt Milch, die von vielen kleineren Besitzern geliefert wird. Denn diese Milch wird stets verschieden in der Qualität ausfallen. Budapest wird zum großen Teile mit Dominiummilch beliefert. Diese Milch kommt von den großen Gütern, die es ja genügend hier in Ungarn gibt. Diese Güter liefern täglich, je nach Größe, 6000 bis 15 000 Liter Milch. Diese Milch wird in eigenen Betrieben sofort gekühlt und kommt nach Budapest. Die Dominiummilch eignet sich sehr zur Ernährung der Säuglinge, da diese Milch stets gleichmäßig gut ausfällt.

Im Vorstehenden habe ich die Milchversorgung Budapests geschildert und habe die Versorgung durch die Milchhandels Akt.-Ges. besonders berücksichtigt, da dieser Betrieb der größte seiner Art in Ungarn ist. Im Anschluß daran möchte ich noch die Betriebe erwähnen, die diesem Unternehmen angeschlossen sind.

Außer der Zentrale in Budapest, die sich in unmittelbarer Nähe des Ostbahnhofes befindet, hat die Gesellschaft noch 11 größere Molkereien in der Provinz, davon sind 3 Betriebe als Butterzentralen eingerichtet. Die Zentrale in Budapest gliedert sich in Molkerei, Butterei, Käserei, Yoghurtabteilung, Kindermilchabteilung, Eierexportabteilung, Brotfabrik und Zuckerbäckerei. Die letzteren Fabrikationszweige wurden aufgenommen, um die Milchtrinkhallen auch mit Gebäck versorgen zu können. Außer den schon genannten Betrieben sind noch in der Provinz, 3 Kaseinfabriken und 1 Milchzuckerfabrik. Fast sämtliche Bedarfsartikel dieser Betriebe werden in eigenen Werkstätten angefertigt. So sind vorhanden eine Milchkannenfabrik, Maschinenschlosserei, Schmiede, Sattler, Wagenbauerei, Tischler und alle Handwerkerstätten, die erforderlich sind. In neuerer Zeit sind neue Butterzentralen eingerichtet worden, die demnächst in Betrieb genommen werden. Wie man hieraus ersieht, ist es ein Betrieb, der allen Anforderungen gerecht wird und sich stets durchsetzen wird.

Kurt Kretschmer.



Willst Du streichen allerhand
Schreib' an Firma A. V. Branth
Hamburg 8.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Milchkannen

gebraucht und neu verzinnt

Milchfässer

gebraucht und neu

verkauft

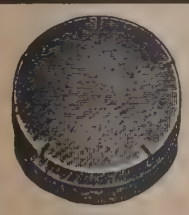
aus den Beständen der früheren
Fettstelle Groß-Berlin
zu Ausverkaufspreisen
vom 1. bis 31. Oktober 1925

Berliner Stadtgüter G. m. b. H.
Milchwirtschaftsbetrieb
Berlin NW., Emdener Straße 46.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

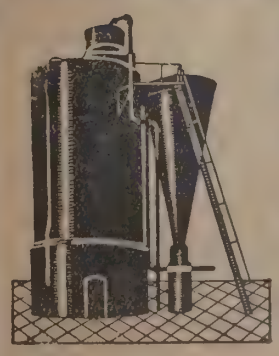


Holzspanschachteln
und
Käsehorden

kaufen Sie am billigsten beim Hersteller.

Heinrich Bauermeister, Clauen
b. Hohenhameln
Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft
Oskar Kary & Co.
für Wasserreinigung u. Apparatebau

Bremen 5 Bahnhofstr. 6 „A.-G. Weserhaus" Telefon; Amt Roland 5428

Den Haag (Holland)

Unsere Apparate **liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser.**

25jährige Erfahrung. Ia Referenzen. **Auf Wunsch Probelieferung**

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Bitte Adresse genau zu beachten.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Junger, strebsamer Fachmann
23 Jahre alt sucht zum 15. Oktober Stellung. Selbiger ist mit sämtl. Molkereiarbeiten vertraut, firm in der Führung sämtl. Maschinen und Herstellung von Versandmilch, Tilsiter, Romadur, Camembert und Schichtkäse. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet d. Gehilfe der **Molk. Affinghausen, Kr. Sulingen,** Bez. Bremen. 5705

Junger, tüchtiger
Molkereifachmann
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 31. Oktober oder etwas früher, Dauerstellung als Obermeier, erster Gehilfe, Buchhalter od. sonst. Vertrauensposten. Selb. hat die Molkereischule abs. u. ist firm in allen Facharbeiten, Käserei, Kontorarb. sowie in Herst. von Flaschenmilch u. ist i. einem Großbetr. tätig. W. Angeb. u. **E. G. 5719** an d. Ztg.

Strebs. Molkerei- u. Käsereifachmann
sucht zum 1. Novemb. Stellung, am liebsten in größ. Betrieb. als erster Gehilfe, Oberm. od. Exped. Such. ist 25 J. alt, in allen Zweig. der Milchbearb. prakt. u. theoret. ausgeb., z. Zt. Schüler einer Milchw. Lehranstalt. Hatte sch. Stellg. als 1. Gehilfe inne u. steh. pa. Zeugn. z. Verf. Frdl. Angebote wolle man u. Nr. **5967** an diese Ztg. einsenden.

Verheir. Molk.- u. Käsereifachmann 31 J., ev.. nationaler Gesinn., seit 1910 im Fach, sucht, gest. auf gute Zeugn. u. Empfehl., anderweitig Stelle als **Verwalter od. sonstigen Vertr.-Posten** z. 15. 11. Habe hier seit 2 Jahren Verwalterstelle auf größ. Dampfmolkerei, verbund. mit Schweinemast u. -Zucht. Gute Produkte herstellend, spez. Till. Käserei, wofür volle Garantie übernehme. Kaut. bis 2000 *M* k. gestellt werd. Ost- u. Westpr. bevorzugt. Event. würde Molk. gründ., wo keine vorhanden. Bewerber, denen an ein. tücht., ehrl. u. vorwärtsstrebenden Kraft gelegen ist, wollen bitte ihre Zuschr. richten an Molk.-Verwalter **Pukies,** Molkerei **Wittichsfelde** bei Gurnen, Kr. Goldap, Ostpr. (5988

Welcher Verwalter in klein. Genossensch. od. Rahmstat. würde seine Stelle an jg., verheir. Fachmann geg. hohe Entschäd. abtret.? Kaut. vorh. Molk.-Schule bes. Angeb. unt. **5989** durch diese Zeitung.

Molkereifachmann
45 J. alt, sucht **Betriebsleiterstelle,** höh. Kaut. kann gestellt werden. Aelt. Koll., die ihre Stelle aufgeb. u. mir übertrag., zahle hohe Belohnung. Ang. u. **6012** an ds. Zeitung.

Fachmann
25 Jahre alt, 8 Jahre im Fach, mit sämtl. Facharbeiten, Kessel, Masch., Eismaschine, elektr. Anlage, Milchuntersuchung, Herstellung von Kondens- u. Trockenmilch vertr., sucht z. beliebigen Antritt Stellung gleich welcher Art (auch Ausland). Gefl. Angebote mit Gehaltsang. erb. **Artur Glaubitt, Königsberg i. Pr.** Oberlaak 7b. (5938

Gehilfe
19 Jahre alt, sucht sof. passende Stellung. Suchender ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten durchaus vertraut, auch einige Erfahrungen in der Camembertkäserei vorhanden. Er unterzieht sich auch willig allen vorkommenden Arbeiten. Gefl. Angebote erb. (6123
Willi Schulz, Gehrendorf bei Oebisfelde.

Bankbeamter
zugleich gelernter Molkerei-Fachmann, als solcher zur Zeit praktisch tätig, 26 jährig, arbeitsfreudig, mit sehr guter Schulbildung, sucht passende Stellung in Großbetrieb oder Großhandlung des In- oder Auslandes. Französische, spanische und umfassende englische Sprachkenntnisse vorhanden. Angeb. unter **6127** an diese Zeitung.

Strebsamer, solider Molkereifachmann
34 Jahre alt, verheirat., evgl. Konf., Molk.-Schule 1919 mit best. Erfolg absolviert, prima Zeugnisse und Empfehl., den kaufmännischen Betrieb ebenfalls vollkommen beherrschend, gute Verbindungen im In- und Auslande, für höchste Verwertung sämtlicher Molkerei-Erzeugnisse garantier., sucht zum 1. März 1926 oder später Stellung als Molkereidirektor oder Betriebsleiter. Größere ländliche Betriebe ebenfalls sehr angenehm. Kaution kann in angemessener Höhe gestellt werden. Angebote unter **W. F. W. 6098** an diese Zeitung.

Gehilfe
sucht Stellung zum 1. 11., am liebsten in Molkerei und Weichkäserei. Derselbe hat Kenntnisse in Brie, Camembert, sowie Frühstücks-, Schloß- und Ziegenkäse. Auch stehen ihm Erfahrungen in Quargkäserei zur Verfügung. Rheinland- Westfalen wird bevorzugt. Gefällige Zuschriften sind zu richten an (6152
den Gehilfen der Dampf-Molkerei und Weichkäserei Gernewitz bei Stadtroda in Altenburg.

2 jährige Lehrstelle
in Molkerei sucht 18 jähr., mit schriftlichen Arbeiten vertrauter junger Mann. Angebote an (6151
Karl Schön, Breslau, Tauenzienstr. 48 III.

Junger Kutscher, Alter 19 Jahre, guter Pferdepfleger, welcher sich vor keiner Arbeit scheut, sucht Stellung zum 1. November oder später. Selbiger kann auch die groben Molkereiarbeiten mit verrichten. Stellung, in der Gelegenheit geboten wird, das Autofahren zu erlernen, wird bevorzugt. Gefällige Angebote erbitte, da noch in ungekündigter Stellung, unter **E. K. N. 6199** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim zu richten.

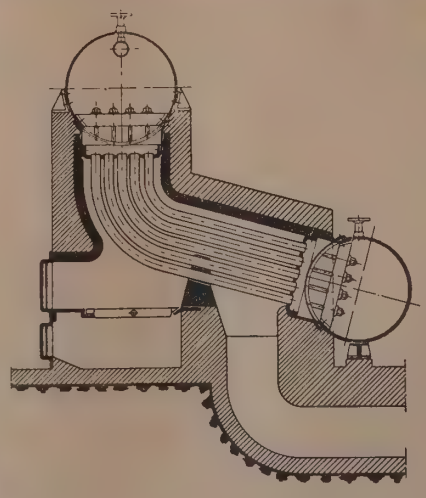
Der beste Beweis
für die
Beliebtheit der „Vulkan"-Milchkanne
sind
1. Unser Umsatz
2. Die Urteile der Fachwelt
3. Die Anstrengungen der Konkurrenz, unsere Propaganda in Form, Bild u. Wort

nachzuahmen!
Verlangen Sie Muster und Referenzen!
Einige Preisbeispiele:
„Vulkan"-Steckdeckelkanne 20 Ltr. . Mk. 11.—
„Vulkan"-Bügelverschlußkanne 20 Ltr. Mk. 12.50
Spezialbahntransportkanne 40 Ltr. . Mk. 18.—
Engelhardt & Co. G. m. b. H.
Molkerei - Bedarf und - Anlagen
Spezialität: Flaschenmilchanlagen.
Düsseldorf 31, Industrie - Straße 4
Fernruf: 9181 und 1016

Oelkuchen u. Mehle
liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität
Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675

Durch meine Spezialisierung in Qualitätsware

mit Bügelverschluß,
Steck- u. Muscheldeckel
schlage ich jede Konkurrenz!
Fordern Sie Preise und Muster ein und
urteilen Sie selbst!
Täglicher Kundenzuwachs! Zahlreiche, unverlangte Anerkennungen!
M. Bodholt
Ahlen i. Westf.
Tel. 303.


Wasserröhren-Dampfkessel
D. R. P. a.
in Größen von 5—100 qm Heizfl
bis 10 Atm. Betriebsdruck, ei
Ideal in der Dampfentwicklg
geringer Brennmaterialver
brauch, sehr schnelles An
heizen, bequeme Reinigung
geringer Platzbedarf bis zu
Atm. in jeder Größe unter be
wohnten Räumen aufstellbar
liefert zu billigsten Preise
und günstigen Zahlungsbed
Ernst Kreutz, Ing
Lützen.

Bei 2000 Mark Kaution

übernimmt tüchtiger, arbeitsfreudiger Fachmann Stellung irgendwelcher Art. Mit sämtl. Arbeiten ist er vertr., ehrlich u. gewissenhaft. Bescheidene Wohnung erwünscht. Ang. u. **Nr. 6214** an diese Zeitung.

Junger Mann

sucht Stellung zum 1. Jan 26 in Harzkäserei. Selbiger war 1½ J. in städtischer Molkerei in der Harzkäserei tätig. Kein Stundenarbeit. Erlern. d. Autofahr. erw. W. Ang. erbittet **Hermann Pape, Hameln a. W.,** Hasenstraße 7. (5930

Tüchtiger, 20jähriger jung. Mann, der auch in der Molkerei Hand anlegt, möchte gerne eine (5980

Kutscherstelle

annehmen. Antritt kann beliebig erfolgen. Werte Angebote an **Willy Gläser, Molkerei Garßen** in Hann., Post Celle.

Junger Mann,

21 Jahre alt, 3 Jahre im Fach, mit allen vorkomm. Arb. bestens vertr., 1½ Jahre eine größere Milchtour gefahren, sucht Stelle a. **Milchverkauf. od. Kutscher.** Gut. Pferdepfl., flott u. gewandt in d. Bedien. Gfl. Angeb. unt. **5925** an diese Zeitung.

Junger Mann sucht Stellung z. 1. 11. als **Milchkutscher od. ähnlich. Posten. Gefl. Angeb. an** (6172 **Fritz Höltke, Landesbergen** Hannover.

Suche für meinen 15jähr. Bruder zum 1. November **Lehrstelle** im Molkereifach, w. gründl. Ausb. gewährl. w. Holst. od. Mecklb. bevz. Angebote erbeten. **Langwagen,** Molkereiverwalter, **Eutin.** (6052

Suche zum 1. November evtl. etwas später für meinen angehenden **Gehilfen,** 18½ J. alt, Stellg. Geg. gl. W. Ang. erb. **H. Staben,** Molk.-Verw., **Kassow b. Mistorf i. M.**

Suche für meinen Sohn, 18 J. alt

Lehrstelle in Molker.

Ostpr. bevorzugt, zu sofort. (6108 **Fried. Jahnert, Mostolten, Kr. Lyck** Ostpreußen.

Suche für einen **jungen Mann,** ca. 20 Jahre alt, eine geeignete Stelle in einer größeren Molkerei zur Erlernung des Molkereifaches. Werte Angeb. erb. **H. Holzheimer, Tobelhof b. Berlinchen,** Neumark.

Fachmannswitwe

sucht per 1. 1. 26 oder früher Stellung zur Führung eines Molkereihaushalts. Uebernehme sämtliche häusliche Arbeiten. (6088 **Frau Bützberger-Tragheim,** Freie Stadt Danzig.

Meierist, 18 Jahre alt, der seine Tätigkeit durch Zeugn. nachw., sucht z. beliebigen Antritt Stellung. **Arthur Becker,** 6080 **Molkerei Bentheim.**

Tüchtige Kontoristin

schon jahrelang in Molkerei tätig gewesen, firm in Stenographie, Maschinenschreiben, Milchannahme, Abrechnung usw. **sucht Stellung.** Nur Nähe Hamburgs. Gefl. Ang. unter **5932** durch diese Zeitung.

Vertrauensstellung

als Filialleiterin für ordentl., zuverlässige Witwe mit evtl. Kaut.-Stellg. gesucht. Angeb. erb. (5616 **Puschmann, Molk. Schwammelwitz** Krs. Neiße, O.-Schles.

Meierin

keine Arbeit scheuend, für Molkerei, Laden, evtl. Führung frauenlosen Haush., sucht zum 15. 10. od. später Stelle. Ang. an **Meierin Gamser, Molkerei Linow** i. Mark. (6048

Meierin sucht Stellung f. Verkauf oder Betrieb zum 15. Oktober, am liebsten Dauerst. Angebote erbittet **Marie Rusch,** 6051 **Molkerei Tempelburg i. Pommern.**

Meierin

keine Arbeit scheuend, sucht zwecks Verpachtung der Molkerei anderw. Stelle, Molkerei, Laden, evtl. Führung des Haushalts, zum 15. evtl. später. Angebote an Meierin der **Molkerei Linow b. Rheinsberg,** Mark. 5979

Junge Frau
29 Jahre, ohne Anh., sucht **selbständige Stellung oder Pachtung.** Sicherheit kann gestellt werd. Angebote unt. **L. B. 6133** an d. Ztg.

Ich suche zum 1. Oktober für eine junge, tüchtige, gewandte (6166

Meierin

18½ J. alt, die hier vertretungsweise tätig ist, Stellung. Gegend gleich. Gefl. Angebote mit Geh.-Angabe erbittet **Naumann, Neuendorf-Friedheim** (Ostpreußen).

Stellen-Angebote

Tüchtiger, erfahrener

Fachmann

als Lagerhalter für ein Butter- u. Käse-Importgeschäft für Breslau gesucht. Bewerbungen unter **6180** durch diese Zeitung.

Suche für meine Dampfmolk. u. Harzkäsefabrik in **Liebenow,** Pom., tüchtigen, ledigen Harzkäser als

Verwalter

Es kommen nur solche in Frage, die für Ia Qualität garantieren u. eine Kaution von 2500 Mk. in bar stellen können. Antritt zu sofort. Anfangsgehalt Mk. 80 pro Monat und freie Station. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften wolle man senden an (6144 **L. Ehlert, Anklam** Demminerstraße 23.

Ein in Tils. Käserei u. Schweinemast erfahrener verh. Käser als

Verwalter

für größeren Betrieb wegen Todesfalls schnellstens gesucht. Nur sol., strebsamer Beamter, zunächst ohne jede Familie, findet Berücksichtigung. Meldungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangaben erb. **Molkerei Godnicken Ostpr. Kuchenbecker.**

Für kleine Landmolkerei (Gen.) in Thüringen wird zum 1. November 1925 ein zuverlässiger

Verwalter

gesucht, der nachweislich einen Betrieb rentabel leiten kann und dies durch Zeugnisse und Referenzen beweist. Eine Kaution in Höhe von 3000 Mark ist in bar zu stellen. Milchquantum 16—1800 Liter. Angebote sind sofort zu richten unter **Genossenschaftsmolkerei 5956** an diese Zeitung.

Zum sofortigen Antritt oder 15. Oktober wird ein junger (6054

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. **Molkerei Pömbsen bei Nieheim,** Kreis Höxter.

Suche zum 15. Oktober jungen, fleißigen, sauberen (6040

Gehilfen

für Butterei, Quargber., Schweinemast, selbiger muß auch nach einer Rahmstation fahren, nachher hier im Betrieb arbeiten; aber keine Stundenarbeiter. **Dampfmolkerei Willenberg, Ostpr.**

Junger, sauberer (6149

Gehilfe

der keine Arbeit scheut, und solide ist, kann sofort antreten. Molk.-Genossenschaft **Gr.-Baudiß** in Schlesien.

Wegen Wohnungsmangels suchen wir für unseren jüngeren, verheirateten Obermeier (4898

Stellungs-Tausch

mit einem unverheirateten Verwalter. Letzterer muß in der Lage sein, den hiesigen Betrieb mit einem Personal von ca. 25 Köpfen in jeder Weise energisch und sicher leiten zu können. Nur bestempfohlene Fachleute, die vorstehenden Anforderungen voll und ganz genügen, wollen Bewerbungen einreichen an

Meyenburger Flaschenmilch-Gesellschaft
H. Pulß m. b. H.
in **Meyenburg** in Prignitz.

Junger Gehilfe

der Lust hat, sich in der Weichkäserei auszubilden, kann sofort bei hohem Lohn und freien Kassen eintreten. Letzter war 2½ Jahre bei uns tätig. (6153

Dampf-Molkerei und Weich-Käserei Gernewitz
bei Roda in Sachsen-Altenburg.

Suche zu sofort oder 15. 10. eine tüchtige (6103

Meierin

20—25 Jahre, bei gutem Gehalt. Zeugnisabschriften und Bild erbeten. **A. Oertel,** Milch- und Sahnehandlung, **Limbach** i. Sachsen.

Suche zum 1. Okt. einen kräftig., ehrlichen, an selbständ. Arbeit. gewöhnten (5520

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. in klein. städt. Betriebe. Elektrischer Betrieb. Kenntnisse in Weichkäs. verlangt. Angebote mit Zeugnisabschriften u. Geh.-Ford. bei freier Station und Kassen erb. **F. Hatje, Hamburg 35** Ausschlägerweg 26.

Zum 1. November suche ich einen tüchtigen (6015

Gehilfen

für alle Arbeiten. Guter Rechner bevorzugt. Moderner städt. Betrieb. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften bitte einzus. **Molkerei Zeven.**

Tüchtiger, zuverlässiger (5945

Meierei-Gehilfe

zum 1. November gesucht. Selbiger muß mit Abrechnung und Annahme völlig vertraut sein. Bewerber, die auf Dauerstellung reflektieren, wollen selbstgeschriebenen Lebenslauf mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen senden an **Flensburger Meierei.** **Bernhard Möller.**

Wir suchen zum 15. Oktober ein. gewandten, strebsamen u. zuverläss.

2. Gehilfen

der mit einer modernen Maschinenanlage gut vertraut u. an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt ist Nettogehalt 50 *M* monatlich. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. erb. **Goopen, Molkerei Hollenstedt** Bez. Hamburg. (5900 Fernruf: Hollenstedt Nr. 10.

Wir suchen zu Ausgang Oktober bezw. 1. November einen äußerst tüchtigen, nicht zu jungen (6213 **soliden Gehilfen** im Alt. v. 19—22 J., der perf. ist in Quargherstell., Stang.- u. Weich-Käserei, selbständ. arbeitet u. dies auch durch Zeugn. nachweis. kann. Bewerbungen mit Zeugnis-Abschriften erbittet **Dampfmolkerei Frömmstedt e. G.** bei Kindelbrück i. Thür. Stat. Greußen.

Wir suchen zum 15. Oktober einen jungen, tüchtigen (5919

Gehilfen.

Gehalt 50—60 *M* pro Monat und freie Kassen. **Dampfmolkerei Hohenleina,** eingetr. Gen. m. beschr. Haftpflicht, Post Kl.-Crostitz, Bez. Halle. J. A.: **Lüdde.**

Wir suchen zum 15. Oktober ein. jungen, tüchtigen (6176

Gehilfen

als alleinigen. Die Stellung ist angenehm u. dauernd. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbeten. **Molk.-Genossensch. Carzig N.-M.** e. G. m. b. H.

Wir suchen einen jüngeren, tüchtigen, ehrlichen und fleißigen

Gehilfen

d. in Camembertkäserei perfekt ist, zu sofort od. später bei guter Bezahlung und Verpflegung. Angebote unter Beifügung von Zeugnisabschriften sind zu richten an **Dampfmolkerei Burgbernheim** (Mittelfranken). (6023

Junger, fleißiger (6228

Gehilfe

zu sofort oder etwas später gesucht. Selbiger kann sich in der Käserei ausbilden. Gehalt nach Uebereinkommen. Molkereibesitzer **Rüegg** **Fuhlendorf** b. Bad Bramstedt.

Wir suchen zum baldigen Antritt tüchtigen, arbeitsamen, und soliden

Gehilfen

für Kessel, Maschinen und alle vorkommenden Arbeiten im Milchversand. Gehalt 60 *M* bei freier Station und Kassen. Bewerbungen erbittet (6227 Molkerei **Marienfeld,** Wstfl. **H. Ullrich,** Verwalter.

Junger Gehilfe

bis 22 Jahre findet in hiesig. Vollbetrieb sofort Stellung. (6226 **Karl Nasitta & Sohn** **Molkerei Breddin.** Fernruf 54. **Götze,** Verwalter.

Wir suchen einen (6126
Gehilfen,
der Spezialist in Schlagsahnebehandlung ist. Angebote mit Zeugn.-Abschriften und Gehaltsansprüchen bei freier Wohnung.
Ernst Hack & Co., Hamburg,
Norderstr. 113.

Suche zum 15. 10. od. 1. 11. einen jungen, ehrlichen (6094
Gehilfen
der seine Lehrzeit beendet hat, zur weiteren Ausbildung in Betrieb u. Kontor. Angebote mit Gehaltsansprüche an
Molkereigenossenschaft Bagemühl,
Post Grünberg, Uckermark.

Jung. tücht. Gehilfe
vertraut mit sämtlichen Arbeiten inkl. Käserei, zu sofort gesucht. Nur arbeitsfreudige Leute, die keine Arbeit scheuen, wollen sich melden. Stellung dauernd bei Familienanschluß. Gehalt 60.— Mk. (6076
Molkerei Neuzauche,
Kreis Lübben i. Spreew.,
Domdey.

Suche zu sofort oder 15. Oktober
tüchtigen 1. Gehilfen
ev., nat. gesinnt, welcher die Interessen des Chefs vertritt, erstklassige Butter herstellt und mit Kühlanlage gut vertraut ist. Gefl. Angebote mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften an (6064
M. Conrad, Central-Molkerei,
Sagan i. Schles.

Gesucht zu sofort oder später jüngere, in pa. Butterber. erfahrene
Meierin
d. sämtl. Meiereiarb., Kesselbed. u. Haushalt übernimmt usw. u. keine Arbeit scheut. (6205
Ewald, Molkereibes., **Eckersberg**
bei Arys, Ostpr.

Suche einen tüchtigen, jungen
Gehilfen
zum 15. Oktober oder etwas später, für alle vorkommenden Arbeit. Selbiger ist alleiniger und hat eine Dauerstellung. (5972
Molkerei Leese a. d. Weser.
W. zur Mühlen.

Suche zum 15. 10. jung., angeh.
Gehilfen
mit gut. Empfehlungen f. Käserei. Auch kann Sohn achtbarer Eltern als **Lehrling** per bald unter günstigen Bedingungen antreten. Angebote erbittet (6035
Molkerei Schlauroth,
eingetr. Gen. mit unbeschr. Haftpfl.
Schlauroth (Schlesien).

Suchen baldigst einen jüngeren, ehrlichen, gewandten (6073
Milchverkäufer.
Zeugnisse sind einzusenden an
Dampfmolkerei Apolda (Thüring.).

Jüngere Meierin
zum 15. d. M. für Molkerei und Haushalt gesucht. Offerten mit Ansprüchen erbittet (6058
E. Stocks, Molkerei Wehdel
bei Geestemünde.

Suchen zum baldigen Antritt, sp. 1. Novbr., für unsere Kleinstadt-Molkerei saubere, ehrliche (6059
Meierin
oder **Lern-Meierin** für etwas Hilfe in der Molkerei und kleinen Haushalt, älterer Gehilfe vorhanden. Stellung ist angenehm u. dauernd, bei Familienanschluß. Gleichzeitig suchen für **ältere Meierin,** die 2½ Jahre hier war und sehr empfehlen können, anderweitig Stellung. Gefl. Offerten an (6059
Dampfmolkerei Croppenstedt,
eingetr. Gen. mit beschr. Haftpflicht
in Croppenstedt.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 13. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 225 G.-M., 2. Qualität je Zentner 200 G.-M., abfallende je Zentner 180 G.-M. Tendenz: sehr fest.

Leeuworden (Holland), 10. Okt. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 254 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 262—266 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 10. Oktober. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Der sehr feste Markt im Auslande hat sich im Laufe der Woche weiter versteift, denn England kaufte jeden Posten, den es bekommen konnte. Da die Kolonialbutter infolge des Seemannsstreiks in Australien nach England nicht verladen werden konnte und die ersten Transporte nach dem beigelegten Streik frühestens Mitte November in England eintreffen können, verschafft sich England gegenwärtig die Ware in Dänemark, Schweden und in den Baltischen Ländern und zahlt jeden Preis. — Deutschland war bei der außerordentlich kleinen Inlandsproduktion gezwungen, die hohen Auslandsforderungen zu bewilligen, um überhaupt Ware zu bekommen. Es stehen uns gegenwärtig nur 25 Proz. Inlandsbutter zur Verfügung und muß der Rest von ca. 75 Proz. vom Auslande bezogen werden. Wir sind daher auf dem deutschen Buttermarkt vollkommen von der ausländischen Preisgestaltung abhängig und mußte Berlin die Preise am Dienstag um 8 ℳ auf 217 ℳ, und am Donnerstag um weitere 8 ℳ auf 225 ℳ erhöhen. Dagegen konnte die Notierung heute unverändert belassen werden. — Auch die Hamburger Auktion stieg am Mittwoch um 14,74 ℳ auf 226,01 ℳ und setzte die Hamburger Notierungskommission am Donnerstag ihre Preise um 17 ℳ auf 223—225 ℳ herauf. — Da die Kleinverkaufspreise erst in den letzten Tagen den hohen Einkaufspreisen angepaßt wurden, bleibt es abzuwarten, wie der Konsum auf diese sehr bedauerliche Butterverteuerung reagieren wird. Schmalz. Die Anfang der Woche eingetretene Erholung auf dem amerikanischen Schmalzmarkt war nicht von Bestand und gaben die Preise in den letzten Tagen stark nach. Der Schmalzmarkt wird allgemein als schwach angesehen und wird daher nur das Notwendigste gekauft. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 39,25 Dollar, Purelard 42,25 Dollar, Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Dresden, 10. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Geschäft hat sich durch die wiederholt starken Preiserhöhungen kaum belebt. Vor solchen Aufschlägen scheint sonst eine lebhafte Nachfrage einzusetzen. Man hat also infolge des örtlichen schwachen Konsums kein Vertrauen zu den Preissprüngen. Die Lage auf dem Weltmarkt ist aber entgegengesetzt und maßgebend. Die deutschen Eingänge sind klein.

Leipzig, 10. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem sich der erste Sturm wegen der Butterpreiserhöhungen gelegt hat, scheinen sich die Verbraucher mit den Tatsachen abzufinden. Wenn allerdings die Preisschraube von England weiter angezogen wird, werden dem Butterhandel neue Schwierigkeiten entstehen. Die Opfe welche der Butterhandel gebracht hat, um einen Uebergang bei der Prei bewegung zu schaffen, werden ihm wohl von keiner Seite gedankt werde wenn er seine Verkaufspreise soweit heraufsetzt, daß ihm ein angemessen Nutzen gegenüber den Einkaufspreisen bleibt. Die Situation ist dah nach wie vor sehr kritisch, und betrübend ist es, daß weder die Behör noch die Bevölkerung Aufklärung in der Butterpreisfrage annehm wollen. Da man hofft, daß England höhere Butterpreise vorläufig au nicht anlegen kann, obwohl es ja die Butter um die Differenz des deu schen Butterzolles billiger einführt, dürfte nächste Woche ein Stillsta der Preissteigerung eintreten.

London, 12. Okt. Der Ton auf dem hiesigen Buttermarkt war zw abermals fest, doch schossen die Preise nicht mit solcher Gewalt empor w in den letzten vierzehn Tagen. Dafür hat aber auch die Nachfrage wesen lich nachgelassen, weil sich das Publikum infolge der hohen Butterprei wieder der Margarine zugewandt hat. Zudem hat sich die Situation den australischen und neuseeländischen Hafen gebessert, und ein Dampf mit 135 000 Kisten verließ in dieser Woche Neuseeland, während a Australien und Argentinien ebenfalls wieder ziemlich bedeutende Me gen unterwegs auf England schwimmend sind. Immerhin erzielten feins kontrollierte Marken neuseeländischer Butter noch immer 236 Sh. und a dere feinste 230—234 Sh. In australischer fand ein ruhigeres Geschäft stetigen Preisen statt. Feinste Sorten gingen zu 216—220 Sh. und gel gentlich zu 224 Sh. ab. Für kanadische Butter machte sich ebenfalls mi der lebhafter Begehr bemerklich, dagegen ging dänische, von der 29 0 Faß eintrafen, zu steigenden Sätzen ab. Die Schlußnotiz feinster Butt dieser Herkunft lautete 234—236 Sh. Irische Rahmbutter war schwer ve käuflich, und für holländische bestand bescheidene Nachfrage, doch neigte die Preise trotzdem nach oben. Unter den baltischen und sibirischen So ten fanden feinste Qualitäten gute Beachtung, während alle andern ve nachlässigt blieben. In Liverpool zogen die Preise dänischer und neuse ländischer infolge von Knappheit an solcher an und in Manchester herrsch ein sehr kräftiger Ton bei bescheidenem Angebot. Tms.

Käse.

Dresden, 10. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlau Der Käsemarkt bewegt sich in mittleren Bahnen. Das Allgäu bietet reic lich an, beharrt aber auf den bisherigen Preisen, weil man erwartet, d der Zoll doch nicht ganz ohne Einfluß bleiben wird. Echter Emmental ist vor Zollbeginn reichlich eingeführt worden, so daß in dieser Sorte abseh barer Zeit keine Preiserhöhung zu erwarten ist. In Edamer we den sicherlich neue Bezüge viel früher eintreten müssen. Der effekti Käsepreis in Holland ist wieder höher, wozu dann außerdem der ne Einfuhrzoll verteuernd wirkt. Die Großhandelsverkaufspreise für Lok waren betrugen je Zentner in Mark: prima echter Emmental 170 bis 173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 155—160, pa. bayrisch Limburger, 20 proz. 90—92, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 93—9 do., 40 proz. 120—130, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol u Etik. 112—115, do. 40 proz. in Stann. u. Etik. 120—135, pa. bayrisch Weißlacker, vollfett 125—130, pa. holländischer Edamer, vollfett 132, p echter Roquefort 170, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 155, pa. Camen bert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. 0,32—0,45 je Stück, d ca. 350 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig 1,05—1,15 je Stück.

Leeuworden (Holland), 10. Okt. Bericht der Firma S. S. Sevenste & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 90—94 holländische Gu den, 30 proz. Käse mit 102—108 holländische Gulden, 40 proz. Käse m 120—124 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Pr vision.

London, 12. Okt. Der Käsemarkt wurde wieder durch sehr kräftig Haltung gekennzeichnet. Kanadische Platzware zog um weitere 2 Sh. a und die Notiz später lieferbarer Ware tendiert gleichfalls nach oben. D Läger von kanadischem Produkt in den Surrey Docks sind jetzt nur 27 71 Kisten größer als zur gleichen Zeit des Vorjahres, und die großen wi wentlichen Abnahmen dürften den Unterschied in Balde ausgleiche Weiße wie farbige Sorten erzielen jetzt 118—120 Sh., während feinst neuseeländische Posten, von denen sehr wenig im Markt ist, sogar 120 S gelten. Für englischen Käse besteht regelmäßiger und guter Begehr b fester Tendenz. Feinster Farmerkäse notiert 135—140 Sh. und fabri produzierter Cheddar gilt 108—112 Sh. Die Eingänge von holländische Käse betrugen 5940 Kisten und 2634 Stück losen Käses. Die Nachfrag war leidlich rege und 45 Proz. Edamer, der knapp war, galt 120 Sh., wä rend 40 proz. 106—110 Sh. notierte. Für 45 proz. Gouda bezahlte ma 108—119 Sh. Von dänischem Roquefort bot man sehr wenig an, un feinster italienischer Gorgonzola ist sehr knapp, dagegen findet in Schwe zer Petit Gruyere ein lebhafteres Geschäft statt. Auf den Käsemärkte des Nordens herrschte ein sehr kräftiger Ton bei flottem Begehr. Tms.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 12. Oktober. Die nicht unbeträchtliche Steigerung der amer kanischen Preise und die dadurch gezeigte Festigkeit an den englische Plätzen haben auch den hiesigen Markt beeinflußt. Das Inlandsangeb ist durch die festen Auslandsdepeschen eher noch zurückhaltender als vorhe Aber demgegenüber ist der Bedarf der Mühlen angeregt und vom Aus lande liegen für Weizen, Roggen und Hafer vielfach Gebote vor, die abe wegen des knappen Materials nur spärlich zu Resultaten führen. I Lieferungsgeschäft waren mancherlei Deckungen im Markt, die die Prei merklich befestigten. Für Hafer ist auch die vermehrte Nachfrage nach de Rheinlande hin bemerkenswert. Mehl ist in seinen Forderungen erhöh doch wurden diese am Markt nur teilweise bewilligt. Die amerikanische Forderungen für Mehl sind der Rentabiltät näher gekommen. Futterar tikel waren befestigt. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder e Waggon per 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer guter 212—216, mittlere 206 bis 211, Gerste 212—225, Wintergerste 198—201, Futterweizen 23 La-Plata-Mais 200—205, kleiner Mais 255, Taubenerbsen 280—285, Rog genkleie 97—106, Weizenkleie 104—112. Weizen märk. 214—217, Okt. 23 Dez. 233—233,75, März 236,50—237,50, Roggen märk. 152—155, Okt. 16 Dez. 174, März 183—183, Sommergerste 210—235, Wintergerste 170 bi 175, Hafer, märk. 183—191, Dez. 188, März 189, Weizenmehl 27,50—31,5 Roggenmehl 22—24,25, Weizenkleie 10,40—10,70, Roggenkleie 9—9,5 Viktoriaerbsen 26—31, kl. Speiseerbsen 26—28, Futtererbsen 21—24, Wi ken 22—25, Rapskuchen 14,50—15, Leinkuchen 21,30—21,60, Trockenschnitze 9,50—9,80, Sojaschrot 20—20,25, Torfmelasse 8,50—9,50, Kartoffelflock 14,40—14,75.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 115 **Hildesheim, den 15. Oktober 1925.** 39. Jahrgang.

Inhalt.

Maschinentechnische Neuerungen und ihre Verwendbarkeit in milchwirtschaftlichen Betrieben. Von Dipl.-Ing. Kuhlig, Kiel.

Hand in Hand arbeiten in der Quargindustrie. Von Bruno Lehr, Breslau.

Unterrichts- und Versuchswesen. Milchwirtschaftliche Lehr- und Forschungsanstalt Wangen im Allgäu.

Rundschau. Bestrafter Butterfälscher. — Eine interessante Entscheidung wegen Preistreiberei. — Jubiläum. — Was ist in einem Mietvertrage unter „Freigabe von der Zwangswirtschaft" zu verstehen? — Verlegung der Hamburger Verkaufsfiliale der Firma Ramesohl u. Schmidt, Oelde, Westf. — Bedeutende Steigerung der australischen Butterausfuhr.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Sprechsaal. Du sollst deine Fachpresse aufmerksam lesen. — Betrifft „Käsungsversuche mit dem Tödt'schen Apparat. — Rahmeis. — Das Käsestreichen. — Reinigung gebrauchter Oele in Molkereien. — Herstellung von Steinbuscher Käse. — Rohölmotor in Molkereien. — Schwarzfärbung von Käse durch Käsefarbe bei Einwirkung von Licht. — Berichtigung.

Bücherschau. Molkereiphysik.

Briefkasten. — Marktberichte.

Maschinentechnische Neuerungen und ihre Verwendbarkeit in milchwirtschaftlichen Betrieben.

Von Dipl.-Ing. **Kuhlig**, Kiel.

Der Krieg hat die gesamte Technik in der Welt erheblich vorwärts gebracht, seine Folgeerscheinungen, Kohlennot und Kapitalmangel, welcher letztere ja leider auch jetzt noch unverhältnismäßig stark wirkt, haben besondere Fortschritte, besonders auf dem Gebiet der Wärmeersparnis hervorgerufen. Von dem Erreichten ist manches wieder verloren gegangen, seit die Währung fest wurde und die Kohlenpreise heruntergingen, vieles davon hätte bleiben können, wenn die hohen Zinssätze eine an sich vielleicht bedeutende Ersparnis, welche jedoch erst einmal eine Kapitalanlage bedingte, nicht zunichte gemacht hätten. Aber sehr viel ist noch geblieben und immer wieder tauchen neue Gesichtspunkte auf. Da ist es für den Praktiker schwer, den Wert neuer Erfindungen abzuschätzen und es sei deshalb in den folgenden Zeilen versucht, neue, vielleicht sehr bedeutungsvolle Konstruktionen von dem Standpunkte aus zu betrachten, ob sie einmal für milchwirtschaftliche Betriebe von Bedeutung sein könnten. Derartige Beurteilungen können, das sei vorher gesagt, niemals als endgültig betrachtet werden, jahrelange Erprobung und Erfahrung entscheidet erst über Wert oder Nichtigkeit, und was von den bedeutendsten Köpfen für gut gehalten wurde und umwälzend erschien, verschwindet vielleicht wenige Jahre später unbeachtet, während eine Sache, die wenig bemerkt wurde, allmählich führend in den Vordergrund tritt. Unzählige Einflüsse spielen hier mit, Kapitalmangel, Preisverschiebungen, scharfe Konkurrenz, das Auftauchen einer besseren Lösung, oft auch persönliche Ansichten führender Männer. Und von dem, was bestehen bleibt, eignet sich eines nicht für alle, selbst in scheinbar gleichartigen Betrieben.

Daß die Kohle an sich nicht ein ideales Feuerungsmaterial darstellt, ist schon lange erkannt worden und wohl nur die Tatsache, daß wir überhaupt froh waren, wenn wir sie bekamen, hat ihrer Verwendung in der bisherigen Form Vorschub geleistet. Ueberlegen wir uns einmal, was wir uns von ihr alles gefallen lassen, so werden wir über unsere Geduld erstaunt sein. Mit dem Transport beginnt es. Das Beladen der Eisenbahnwagen sowie das Entladen und wiederum das Beladen des Wagens, welcher die Kohle zum Bestimmungsort führt, ist von einer Staubwolke begleitet, welche weder sauberkeits- noch gesundheitsfördernd ist. Dann die Entladung in den Bunker! Zentner für Zentner wird von Menschen abgetragen, welche allmählich mit Hilfe einer kleinen Schaufel ihre Körbe füllen und denen der Kohlenstaub bis auf die Haut, durch die Kleider, in die Augen, Ohren, Lunge dringt. Und all die ungeheure Zeitverschwendung bei dem steten Umladen! Wenn wir dann unseren Kohlenstapel betrachten, so sind wir uns dessen noch nicht einmal recht bewußt, daß uns mit jedem Kilo nur 6—7000 WE. ins Haus gebracht wurden, während es Brennstoffe mit 10 000 WE/kg gibt. Nun feuern wir. Die letzte Kohle war von anderer Beschaffenheit, eigentlich gebrauchten wir andere Roststäbe, aber es geht ja auch so. Die Feuerschicht gleichmäßig zu halten, ist unmöglich, daher verschwenden wir anfangs Wärme, indem wir den reinen Kohlenstoff und Kohlenoxyd aus dem Schornstein jagen, eine auch für die Nachbarschaft sehr unerfreuliche Erscheinung. Dann haben wir eine kurze Zeit guter Verbrennung und vor dem Wiederaufwerfen lassen wir viel zu viel Luft durch das Flammrohr streichen und kühlen uns dadurch unseren Kessel wieder ab, besonders aber beim Aufwerfen und beim Ausschlacken. Und wenn der Betrieb zu Ende ist, ziehen wir einen guten Teil Koks und brennbare Bestandteile aus dem Aschenloch heraus.

In Amerika hat man seit geraumer Zeit — und auch in Deutschland führt sie sich mehr und mehr ein — die Kohlenstaubfeuerung. In Mühlen verschiedener Konstruktion wird die Kohle zu mikroskopisch kleinen Teilchen zersplittert und dann in einem Brenner mit Luft vermischt in den Verbrennungsraum geblasen, wo sie ähnlich wie eine Gas- oder Oelflamme verbrennt. Ein Ausschlacken und Aufwerfen ist nicht mehr nötig, Luft braucht nur wenig mehr zugeführt zu werden, als theoretisch nötig ist, die Verbrennungstemperatur wird also höher sein und damit der Wirkungsgrad besser. So lange der Kohlenstaub noch nicht zu kaufen und leicht zu transportieren ist, wird diese Art der Feuerung für Molkereien nicht in Frage kommen, trotzdem auch minderwertige Kohle gut verbrannt werden kann. Jedoch führt diese Betrachtung direkt auf eine andere Art der Feuerung, welche sogar für Molkereien schon einmal angewendet worden ist, die Oelfeuerung. Die Hauptvorteile des Oeles als Feuerungsmaterial sind: Sauberes und schnelles Verladen mit Schlauchleitungen und Pumpen, bequemer Transport in Tankwagen, leichtes Abfüllen am Verwendungsort und bequeme Aufbewahrung. Außerdem entwickelt 1 Kg. Oel 50 Proz. mehr Wärme, als 1 Kg. guter Kohle. Die feuerungstechnischen Vorteile sind dieselben, wie bei dem Kohlenstaub, beim Anheizen ist z. B. nur ein alter, etwas mit Oel getränkter Twistballen angezündet vor den Brenner zu legen und derselbe kann in Betrieb genommen werden. Es ist selbstverständlich, daß den Schwankungen in der Dampfentnahme leichter nud schneller gefolgt werden kann. Die benötigte Kesselgröße wird niedriger ausfallen, da die Dampfleistung je qm Heizfläche bei Oelfeuerung höher ist. Leider stellt sich diese bequeme und saubere Feuerung, welche gerade für Molkereien das Gegebene wäre, noch recht teuer, die reinen Brennstoffkosten sind etwa 100 Proz. höher als bei Kohlenbetrieb. Der Vollständigkeit halber sei hier noch eine neue Kesselbauart erwähnt, welche sehr klein ausfällt, da bei ihr die Flamme direkt im Wasser brennt. Die Anlage ist m. W. erst einmal gebaut worden (in England), daher läßt sich Näheres noch nicht sagen. Der Kesselwirkungsgrad muß ja sehr gut sein, weil ein Abgasverlust nicht möglich ist und infolge der geringen Kesselgröße die Strahlung niedrig sein wird. Ob der mit den Rauchgasen vermischte Dampf, der also Stickstoff, Sauerstoff, Kohlensäure usw. enthält, nicht auf die Metallteile der Maschinen ungünstig einwirkt, bleibt abzuwarten. An sich ist ja der Gedanke, eine Flamme direkt im Wasser zu brennen, schon beim Zerschneiden von Wracks unter Wasser in die Tat umgesetzt worden und nicht neu, die Anwendung zur Dampferzeugung mindestens sehr geistreich. Eine weitere neue Kesselform, welche auch in Molkereikreisen schon bekannt ist, ist ebenfalls ohne Oelfeuerung noch nicht denkbar, nämlich der Beckersche Schnelldampferzeuger. Der ausgezeichnete Gedanke, welcher dieser Erfindung zugrunde liegt, ist die Schaffung eines Kessels, der bei allerkleinstem Raumbedarf — für eine mittlere Molkerei würde ein Kessel von der Größe eines Kachelofens ausreichen — bei absoluter Explosionssicherheit in 4—5 Minuten auf 15 Atm. Druck kommt. Dies wird dadurch erreicht, daß oberhalb der Oelflamme sich mehrere vielfach gewundene Rohre befinden, in welche das Speisewasser eingespritzt wird. Dieses verdampft sofort und der gesammelte, überhitzte Dampf wird dann der Verbrauchsstelle zugeführt. Die

gefährlichen Punkte bei der Konstruktion dieses Kesses sind wohl noch nicht ganz überwunden. In der Hauptsache kommt die fehlende Wärmereserve in Frage, welche ein sofortiges Folgen der Flamme und der Speisewassereinspritzung bei erhöhter oder niedriger Entnahme zur Bedingung macht. An sich ist die Lösung heute wohl möglich — auf dem Gebiete der Temperaturregelung ist man besonders in Amerika recht weit gekommen — und es wird dann dieser Kessel nach dem Anzünden nicht mehr bedient zu werden brauchen. Schwieriger ist schon die Kesselsteinfrage, setzt sich der Kesselstein in den Rohren ab, so wirkt er viel schädlicher, als bei anderen Kesseltypen, wird er mitgerissen, so bedeutet er für die Dampfmaschine eine große Gefahr. Da der Kessel wohl erheblich billiger wird, als ein Flammrohrkessel von gleicher Leistung, außerdem Kesselhaus und Schornstein wegfallen, wird vielleicht trotz der höheren Kosten der Oelfeuerung seine Aufstellung wirtschaftlich sein, vorerst ist jedoch zu raten, die ersten Ergebnisse im Molkereibetrieb abzuwarten.

Wie man sieht, hängt die Einführung der Oelfeuerung hauptsächlich vom Oelpreis ab — und den beherrscht das Ausland. Günstige Perspektiven eröffnen sich durch eine Erfindung, deren Bedeutung noch garnicht abzusehen ist, nämlich die Verflüssigung der Kohle, welche nicht nur im Laboratorium, sondern sogar schon im Großen gelungen und von Dr. Bergius durchgebildet ist. Natürlich läßt sich bei einer im Versuchsstadium befindlichen Sache die Entwickelung noch nicht voraussagen; daß die Verfeuerung der Kohle hierdurch zurückgehen wird, ist wohl mit Sicherheit anzunehmen und die Oelfeuerung, sowie die Verwendung von Oelmotoren wird einen weiteren Aufschwung nehmen. Die Ausbeute beträgt bisher 40 Kg. Oel aus 100 Kg. Kohle, das ist natürlich mehr als 40 Proz., da ja der Heizwert des Oeles wesentlich höher ist, als derjenige der Kohle. Die Unkosten sind verhältnismäßig niedrig, so daß sich das Oel wesentlich billiger stellt, als das jetzt am Markt befindliche.

Vor einigen Jahren tauchte eine für den Kesselbetrieb neue und bedeutungsvolle Erfindung auf, der Wärmespeicher. Man war von der Erwägung ausgegangen, daß in keinem Betriebe die Dampfentnahme völlig gleichmäßig sei, dadurch der Kessel zeitweise zu niedrig, dann wieder normal und zu hoch belastet sei, und deshalb unwirtschaftlich arbeite. Es sollte die Möglichkeit geschaffen werden, die Kesselbelastung stets gleich hoch zu halten, man mußte also den Dampf bei niedrigem Verbrauch speichern, um ihn bei höherem Bedarf vom Speicher aus wieder in das Netz zu schicken. Die Konstruktion ist einfach und funktioniert sicher, sie näher zu beschreiben würde zu weit führen. Die Hauptvorteile der Dampfspeicherung liegen in der Ersparnis an Anlage-, event. Erweiterungskosten (da die Kesselgröße nicht mehr auf den höchsten, sondern auf den mittleren Bedarf zuzuschneiden ist), wenigstens soweit man einen alten Kessel als Speicher benutzen kann. Aus den Berichten über in Betrieb befindliche Anlagen ist aber klar zu ersehen, daß die Bedingungen, unter welchen ein Wärmespeicher rentabel ist. genau überlegt sein wollen, und zwar wird das immer der Fall sein in Betrieben mit langer Arbeitszeit, welche Dampf zu Heiz- oder Kochzwecken benötigen und sehr starke Verbrauchsstöße haben, besonders wenn Kraft- und Wärmebedarf zeitlich nicht zusammenfallen. Damit scheidet die Mehrzahl der Molkereien schon aus, um so mehr, als sie ja in ihrem Flammrohrkessel mit seinem großen Wasserraum schon einen Wärmespeicher von großer Wirksamkeit besitzen. Wohl aber kann, wie weiter unten gezeigt wird, die Anwendung eines Wärmespeichers in Verbindung mit einer anderen Neuerung erfolgversprechend sein.

Vor einiger Zeit sind umfangreiche Versuche über die sogenannten Einlaufverluste gemacht worden, d. h. über die Verluste, welche bei kurzer Betriebszeit eines Kessels durch das Abkühlen und dann wieder erforderliche Anwärmen der Mauerwerkteile der Dampfkesselvermauerung entstehen. Diese Verluste sind sehr groß, da es mehrere Stunden dauert, bis das Mauerwerk den Gleichgewichtszustand erreicht, d. h. so weit angewärmt ist, bis es keine Wärme mehr aufnimmt, und man kann allgemein sagen, daß ein Molkereidampfkessel nie dorthin gelangt, da die Betriebszeit meistens zu kurz ist. Hieraus erklärt sich auch der sparsame Kohlenverbrauch der Dampferzeuger, welche zwar infolge geringer Isolierung während des Betriebes mehr Wärme ausstrahlen, als ein Flammrohrkessel, aber infolge der kurzen Betriebszeit im ganzen nicht so große Verluste haben, da ja die Wärme der Kohle fast sofort der Wassererwärmung und Dampferzeugung dient. Wie groß die Wärmemenge ist, welche das Mauerwerk aufnimmt, ist bei diesen Versuchen mit Hilfe eines ausgezeichnet isolierten Kessels festgestellt worden; während der Nacht wanderte ein Teil dieser Wärme nämlich wieder in den Kessel zurück, so daß derselbe, welcher am Abend bei niedrigem Druck stillgelegt war, am Morgen vor dem Anheizen unter einem höheren Druck stand. Diese Erkenntnis weist aber auch gleichzeitig den Weg zur Kohlenersparnis und Nutzbarmachung der guten Eigenschaften des Flammrohrkessels, wenn die Mauerwerkswärme infolge einer guten Isolierung des Mauerwerks nicht nach außen dringen kann, so geht sie auch nicht verloren, sondern erspart uns sogar noch die lange Anheizzeit. Eine gut isolierte Stirnwand und ein dichter Schieber, vielleicht hinter diesem, wenn möglich, ein Nachtschieber, unterstützen die Wirkung.

Lediglich erwähnt, weil dies für Molkereien vorläufig nicht in Frage kommt, sei hier die Erhöhung der Kesseldrücke bei größeren Werken, hierdurch treten bis 35 At. Ersparnisse ein; darüber hinaus sind Anlagen bis 100 At. gebaut worden, doch verschlingt vorläufig noch der höhere Preis des Kessels das, was durch besser Wärmeausnutzung gewonnen wird.

Allgemein eingeführt hat sich der überhitzte Dampf, da er di Möglichkeit einer weiteren Ausnutzung der Rauchgase gibt und di mit ihm angetriebenen Maschinen weniger Dampf gebrauchen. Di Vorwärmung des Speisewassers mit Abdampfvorwärmer ist eben falls Allgemeingut geworden, man verwendet hierzu oft den Al dampf der als Speisepumpe dienenden Duplexpumpe, welche i dieser Verwendungsart ihre einzige Daseinsberechtigung hat – verbraucht sie doch bis dreimal soviel Dampf pro PSh, als ein kleine Dampfmaschine —. Die weitere Vorwärmung des Speisewassers wird jetzt oft mit Anzapfdampf vorgenommen, d. h. m Dampf, welcher hinter der Hoch- oder Mitteldruckstufe der Dampmaschine oder Turbine entnommen ist. Der Rauchgasvorwärme (Ekonomiser) hat dadurch viel an Bedeutung verloren, man nut die Wärme der Abgase lieber dadurch aus, daß man die Verbrennungsluft nicht mehr mit 20, höchstens 30 Gr. C. dem Feuer zuführt, sondern hocherhitzt, und dadurch die Verbrennungstemperatu höher treibt. Der Wirkungsgrad des Kessels wird hierdurch verbessert, und, was sehr wesentlich ist, die Apparatur ist erheblich einfacher und billiger, als ein Rauchgasvorwärmer. Für eine mittler Molkerei könnte m. E. diese Lösung schon in Frage kommen.

Merkwürdig langsam geht die Einführung einer Maschine i Molkereien, welche auf allen Gebieten der Technik sich täglich neu Freunde erwirbt, weil sie außerordentlich sparsam arbeitet. Es i dies der Dieselmotor, in seiner neuesten Form durch Fortfall de Kompressors vereinfacht. Es steht unzweifelhaft fest, daß die Maschine in vielen Fällen in Verbindung mit einem Dampf-E zeuger billiger arbeitet, als die Dampfmaschine. Den besten Bewei für diese Behauptung bildet die für die Dampfmaschine schärfer Konkurrenz, der Elektromotor, denn dieser wird nur bei ganz gün stiger Tarifgestaltung je kWh an den Preis der Rohölmotore he ankommen, jedoch liefert er nicht, wie dieser, außerdem größer Mengen angewärmten Kühlwassers von 50—70 Gr. C., welches si zu Reinigungszwecken verwenden läßt. Soweit bekannt, haben d in der Praxis laufenden Motoren zu keiner Klage Anlaß gegeben die Bedienung ist einfach, der Rohölgeruch kaum wahrnehmbar un immer wird die außerordentliche Sparsamkeit gerühmt. Diese tri besonders da in Erscheinung, wo der Abdampf einer Dampfmaschin sich schlecht verwerten läßt, also in Käsereien, in Molkereien, welch infolge zu kleiner Butterfässer zweimal buttern, und dort, w abends noch einmal mit der Kühlmaschine gefahren werden mu

Von großer volkswirtschaftlicher Bedeutung könnte die ele trische Milcherhitzung werden, wenn ihre Durchführung — bis jet ist sie noch nicht über die Theorie heraus — allgemein wird. D Ueberlandzentralen haben bekanntlich einen sehr schlechten B lastungsfaktor, d. h. sie müssen in ihren Maschinen erheblich mel PS bereithalten, als normalerweise gebraucht werden. Es schwan ken, je nach der Gegend und den Verhältnissen, ob Industrie ode Landwirtschaft angeschlossen ist, die Belastungen in den verschi denen Monaten und außerdem nach der Tageszeit. Infolgedesse liegt der größte Teil der Maschinen meistens still, die Ueberlan leitungen werden nur schwach benutzt und es entstehen außerde Stromverluste in den Transformatoren. In den Werken m hauptsächlich landwirtschaftlichen Abnehmern ist der Herbst die Ze der stärksten Belastung. So ist es vorteilhaft, ständig eine gro Anzahl von Abnehmern zu haben, welche täglich, und besonders i der Zeit sonst geringen Strombedarfs, eine bestimmte, erheblic Menge Strom entnehmen. Da die Unkosten der Werke in solch zerfallen, welche gleich bleiben, ob nun viel oder wenig Strom en nommen wird, und in solche, welche entsprechend dem Stromve brauch, meist aber nicht gleich schnell, steigen, so können derartige Abnehmern erheblich billigere Strompreise zugebilligt werden. D einfachste Lösung wäre nun, einen Elektrodampfkessel aufzustelle und die Molkerei durch Elektromotore anzutreiben. Da aber a Tage sowieso Strom gebraucht wird, so kann die Kilowattstun nicht so billig abgegeben werden, daß die Betriebskosten unter di jenigen des Dampfbetriebes heruntergehen, wohl aber ist dies evt nachts möglich. Es wäre also ein Wärmespeicher aufzustellen, welch in der Nacht mit ganz billigem Strom aufgeladen wird, um a Morgen, während der Betriebszeit, seine Wärme im Dampf od — bei der Dauererhitzung — im warmen Wasser wieder abzugebe Die Rentabilität dieser Einrichtung wird sich ganz nach dem Stron preis richten und dieser selbst wieder nach den Erzeugungskoste des Stromes. Diese sind in Norddeutschland aber anders, als i Süddeutschland, der Schweiz, Norwegen, Schweden. Große Erspa nisse wird man überhaupt nicht erwarten können, dafür aber eine wesentlich saubereren und bequemeren Betrieb, Vorteile, deren B deutung nicht unterschätzt werden darf. Auch diese Frage ist no nicht spruchreif, da Erfahrungen fehlen.

Die Tatsache, daß in vielen Industrien, z. B. bei der Herste lung von Gummi, die genaue Einhaltung von Temperaturen e forderlich ist, hat dazu geführt, Temperaturregler zu bauen. D Konstruktionen dieses Reglers sind sehr verschiedenartig, die me sten beruhen auf dem Prinzip der ungleichförmigen Ausdehnur zweier Metallstäbchen von verschiedenartigem Material; die Ve stellkraft dieser Stäbchen ist teilweise direkt zur Ventilbetätigur ausgenutzt worden, jedoch ist dies nur bei ganz kleinen Ventile möglich. Man ist deshalb dazu übergegangen, die Verstellung d Dampfventile durch Druckluft oder Druckwasser erfolgen zu lass und diese durch den eigentlichen Regler zu steuern. Das Vent wird dann durch ein der Druckwirkung ausgesetztes Gummimem

bran bewegt. Man verwendet auch eine verdampfende Flüssigkeit, welche durch den bei verschiedenen Temperaturen auch verschiedenen Dampfdruck den Eintritt der Druckluft in die Membrankammer regelt. Die Flüssigkeit befindet sich in einem Tauchrohr, welches dort eingetaucht wird, wo die Temperatur konstant bleiben soll. Diese Temperaturreglung scheint nunmehr auch in der Milchwirtschaft Eingang zu finden und wird hoffentlich mit dazu beitragen, die gesetzliche Anerkennung der Dauererhitzung durchzudrücken — in Verbindung mit dem Schreibthermometer selbstverständlich —. Doch auch in der Landmolkerei wird ein solcher Regler am Platze sein, um nicht Gefahr zu laufen, daß die Milch ungenügend vorgewärmt und pasteurisiert wird. Ferner ist zu bedenken, daß dann auf die Pasteure überhaupt nicht mehr geachtet zu werden braucht, also der Bedienung des Kessels mehr Aufmerksamkeit zugewendet werden kann. Ueberhaupt ist die Einführnug von Instrumenten, welche die Ueberwachung der Apparate erleichtern, in der Molkerei sehr zu begrüßen. Wie mühsam ist es oft, im Glasthermometer den Quecksilberfaden zu finden; da würde die Anbringung runder Zeigerthermometer eine große Entlastung bedeuten, weil die Temperaturüberwachung dann von der Annahme aus möglich ist.

Sofern eine Molkerei ihre Milch mit dem Automobil heranschafft oder die Absicht hat, es später zu tun — im Laufe der Zeit wird sich ja da, wo die Wege es erlauben, diese Beförderungsart mehr und mehr einführen — so sollte sie auf die Fortschritte im Antrieb der Automobile mit anderen Brennstoffen als Benzin oder Benzol wohl achten. Es sind gerade in letzter Zeit mit Motorpflügen erfolgversprechende Versuche gemacht worden, dieselben mit Sauggas anzutreiben, und auch im Berliner Omnibusverkehr ist schon ein solcher Wagen eingestellt worden. Neben dem Führer steht ein kleiner Gasgenerator, gefüllt mit Holzkohle, welche sich in glühendem Zustande befindet. Der Motor saugt nun durch diesen Generator Luft an und zwar nicht so viel, daß eine vollkommene Verbrennung stattfindet, sondern es entsteht wenig Kohlensäure, etwas Kohlenoxyd, Wasserstoff und Kohlenwasserstoffe, welche in der gleichen Art, wie das Benzin-Luftgemisch, im Zylinder verbrannt werden. Da nun bei geringer Belastung ein Sauggasgenerator unwirtschaftlich arbeitet, besonders aber dann, wenn plötzlich eine größere Leistung von ihm verlangt wird, er dieselbe nicht hergibt, so wird immer die gleiche Menge Gas erzeugt und den Ueberschuß läßt man in die Luft entweichen. Trotzdem sind die Brennstoffkosten wesentlich niedriger, als mit Benzin und Benzol, da der Brennstoff aus Sammelholz, also Aesten usw. gewonnen werden kann. Aus diesem Grunde ist wohl auch dieses Verfahren sehr schnell auf die Landwirtschaft übertragen worden und hat daher für Molkereien nach seiner weiteren Durchbildung seine Bedeutung, da die Selbstherstellung der Holzkohle aus den Gemeindewaldungen durchaus im Bereich des Möglichen liegt. Jedenfalls gibt der Umstand zu denken, daß in Frankreich verschiedene Motorpflugtypen derartig durchgebildet sind.

Die Einführung der künstlichen Kälte schreitet mehr und mehr fort. Da sie nicht als Neuerung anzusprechen sind, soll von größeren Kältemaschinen hier nicht die Rede sein, dafür aber von Kleinkältemaschinen, die erst in den letzten Jahren hervorzutreten beginnen. Sie werden zwar für Molkereien selten von Bedeutung sein, wohl aber für den Landwirt. In Kürze — wenn es nicht schon geschehen ist — wird ja eine große Molkerei die Bezahlung der Milch auch nach der Anlieferungstemperatur regeln und so ist es für die betreffenden Lieferanten nötig, sich mindestens einen kleinen Berieselungskühler anzuschaffen. Falls diese Art der Bezahlung weiter um sich greift, so wird vielleicht doch eine kleine Kälteanlage rentabel, welche eigens für die Kühlung kleinerer Mengen Milch zugeschnitten, in Massenfabrikation gefertigt und deshalb billig ist. Wie diese Maschine aussehen wird, ist noch nicht zu sagen, sowohl mit Methylchlorid als auch mit Ammoniak und schwefliger Säure arbeitende kleine Maschinen sind heute schon auf dem Markt, dürften aber doch noch zu teuer sein. Vielleicht läßt sich das Absorptionsverfahren, bei welchem keine mechanisch bewegten Teile verwendet werden, sondern lediglich durch Beheizung mit Gas, Elektrizität, Spiritus oder Petroleum und darauf folgender Wasserkühlung die Kälte gewonnen wird, noch weiter durchbilden. Diese Kältemaschine würde dann nach der Kühlung der Milch mit geringen Mitteln einen kleinen Kühlschrank versorgen können, in welchem die leicht verderblichen Lebensmittel des Haushalts aufbewahrt werden.

Der Probleme gibt es also genug, welche der Lösung harren, und es wird hoffentlich der Industrie in inniger Zusammenarbeit mit den milchwirtschaftlichen Praktikern gelingen, das Ungeeignete auszumerzen und das Geeignete so auszubauen, daß die deutsche Landwirtschaft den Nutzen davon hat.

Hand in Hand arbeiten in der Quargindustrie!

Von Bruno Lehr, Breslau.

Vortrag, gehalten in einer Versammlung des Verbandes schlesischer Käseindustrieller.

Nach dem Urteil erfahrener Geschäftsleute kann unser Wirtschaftsleben nur gesunden, wenn wir zu einem richtigen Hand in Hand arbeiten der einzelnen Wirtschaftszweige miteinander gelangen. Durch ein richtiges Hand in Hand arbeiten wird der freie Wettbewerb nicht ausgeschaltet, im Gegenteil, es wird erst für einen gesunden Wettbewerb die Bahn frei gemacht. Es handelt sich darum, die sogen. „falschen Kosten" auszumerzen, die in der ungesunden Gestaltung ganzer Wirtschaftszweige ihre Ursache haben.

Es ist ein Irrtum, anzunehmen, daß falsche Kosten nur einzelne Betriebe oder einzelne Wirtschaftszweige belasten. Sie wirken sich immer schädigend auf die Gesamtheit aus, und jede Schädigung der Gesamtheit bringt rückwirkend neue Lasten für den Einzelnen. Dies bekommt wohl jeder jetzt deutlich genug zu spüren.

Auch die Quargkäserei ist in hohem Maße mit falschen Kosten behaftet, weil das nötige Hand in Hand arbeiten sowohl der Käsefabriken unter sich als auch besonders zwischen den Quargherstellern und den Käsefabriken fehlt.

Die unvermeidlichen starken Schwankungen der Quargproduktion führen dazu, daß einmal die Käsefabriken sich um den Quarg reißen, und einmal die Molkereien nicht wissen, wie sie den Quarg loswerden sollen. Die Folge ist, daß die Quargpreise innerhalb kurzer Zeiträume von einem Extrem ins andere stürzen oder springen, und dementsprechend auch die Käsepreise.

Niedrige Käsepreise können zwar den Konsum anregen, also in gewissem Maße ausgleichend wirken, bergen aber die Gefahr in sich, daß die Molkereien eine andere lohnendere Verwertung der Magermilch suchen, sodaß es später an Quarg fehlt und solcher vom Auslande zu hohen Preisen eingeführt werden muß.

Hohe Käsepreise dagegen bergen die Gefahr in sich, daß andere Nahrungsmittel bevorzugt werden und der Absatz von Käse plötzlich ins Stocken kommt. Es dauert dann immer etliche Wochen, ehe die Stockung behoben ist. Es treten Verluste durch Preisrückgang und Warenverderb ein, sie können einzelne Betriebe zu Grunde richten, sie verteuern auf alle Fälle die Produktion, schädigen also die gesamte Wirtschaft.

Daß einmal dieser, einmal jener Einzelbetrieb durch die großen Preisschwankungen etwas gewinnt, ist kein Ausgleich für die enorme Belastung der Gesamtheit, besonders der Verbraucher, mit diesen falschen Kosten. Es liegt im eigenen Interesse der Produzenten, die geringe Kaufkraft des deutschen Volkes nach Möglichkeit zu schonen und von falschen Kosten zu befreien; sonst sägen sie den Ast ab, worauf sie sitzen.

Die Quarg-Einfuhr vom Auslande muß bei der jetzigen Lage Deutschlands in vollem Umfange zu den falschen Kosten gerechnet werden. Die Quargproduktion in Deutschland könnte genügen, wenn die Molkereien mit den Käsefabrikanten Hand in Hand arbeiten würden. Die Molkereien und die Käsefabriken könnten mehr verdienen und der Käse könnte trotzdem billiger sein.

Das Haupterfordernis ist, die großen Schwankungen der Quargproduktion abzufangen und unschädlich zu machen. Daß einzelne Molkereien und Käsefabriken in Zeiten der Überproduktion Quarg aufspeichern, reicht erfahrungsgemäß nicht aus. Selbst wenn die aufgestapelten Mengen groß genug wären, könnten sie nicht die richtige Wirkung ausüben, weil sie gewöhnlich nicht zur richtigen Zeit auf den Markt kommen. Wenn die Preise auf dem Höhepunkt zu sein scheinen, will jeder verkaufen. Dann kommt auf einmal ein großes Angebot von fertigem Käse auf den Markt, der fertige Käse kann aber nicht lange aufgestapelt werden, und wenn die Preise erst einmal anfangen zu fallen, dann verhält sich der Handel abwartend, das Angebot wird immer dringender und die Preise stürzen ins bodenlose. Große Posten Käse werden überreif und müssen verschleudert werden, große Posten verderben. Die großen Produktions- und Preisschwankungen werden also durch die unorganisierte Quargaufstapelung nicht ausgeglichen, wahrscheinlich nicht einmal gemildert, sondern nur zeitlich verschoben.

Weitere große Übelstände ergeben sich daraus, daß viele Molkereien bei der Herstellung des Quargs nicht die nötige Sorgfalt anwenden. Den Käsefabriken entstehen dadurch große Schwierigkeiten und Verluste, und gerade dieser Punkt ergibt beträchtliche falsche Kosten für die gesamte Volkswirtschaft. Schon allein der Umstand, daß viele Molkereien den Quarg nicht genügend auspressen, bedeutet eine enorme Schädigung, auch wenn der Preis nur dem Wassergehalt entsprechend bemessen wird, denn ein Quarg, der erst in der Käsefabrik richtig abgepreßt wird, ist nicht mehr so gut wie Quarg, der schon in der Molkerei richtig abgepreßt ist.

Hier liegt die Hauptursache dafür, daß es soviel minderwertigen Quargkäse gibt, und daß Quargkäse sich bisher nicht die Stellung auf dem Markte erobern konnte, die ihm seinem Nährwerte nach zukäme. Die Molkereien schädigen also auch sich selbst dadurch, daß sie der Güte des Quargs nicht die nötige Aufmerksamkeit widmen.

Alle hier dargelegten Übelstände könnten beseitigt oder wenigstens beträchtlich gemildert werden, wenn die Molkereien mit den Käsefabriken Hand in Hand arbeiten würden. Um dies zu erreichen, gibt es sicher viele Wege. Jedenfalls wäre es im allgemeinen Interesse besser, auf irgend einem Wege bald zu einem Hand in Hand arbeiten zu kommen, als wenn etwa die Käsefabriken genötigt wären, sich zu ihrem Schutze gegenüber den Molkereien zusammenzuschließen.

Die Hauptsache ist, wie schon gesagt, die Schwankungen der Produktion wenigstens soweit abzufangen, und die Schwankungen der Preise wenigstens soweit zu mildern, daß nicht das eine Mal Molkereien aufhören, Quarg zu produzieren, und das andere Mal das Publikum aufhört, Käse zu kaufen.

Hierzu ist eine Art „Staubecken" erforderlich, daß eine Überproduktion aufnimmt und in Zeiten der Knappheit davon abgibt, *ohne den Markt zu überschwemmen*. Da die privaten „Staubecken" diese Aufgabe nicht erfüllen können, so muß es auf eine breitere Grundlage gestellt, am besten wohl von einer möglichst großen Zahl von Molkereien und Käsefabriken gemeinsam in genossenschaftlicher Form betrieben werden. Die Einzelheiten wären an Hand eines Satzungsentwurfs zu erörtern.

Eine solche Genossenschaft müßte — und könnte auch — streng über die Güte des einzulagernden Quargs wachen und würde dadurch nach allen Seiten eine größere Sicherheit des Geschäfts gewährleisten. Sie würde schon in kurzer Zeit erreichen, daß die Durchschnittsqualität des Quargs und somit des Käses sich hebt, daß der Käse vom Handel und den Verbrauchern höher bewertet wird, daß also mehr gekauft wird, daß trotzdem die Quargeinfuhr sich erübrigt, daß allerlei falsche Kosten gespart werden, daß also der Produzent an seinem Jahresumsatz mehr verdienen kann und trotzdem der Verbraucher im Einzelnen wahrscheinlich weniger, mindestens aber nicht mehr zu bezahlen hat.

Ein solches genossenschaftliches Quarglager mit Qualitätsgarantie wäre auch eine wertvolle Grundlage für eine offizielle Notierung der

Quarg- und Käsepreise. Wenn die Notierungskommission ein solches Staubecken hinter sich weiß, kann sie der allgemeinen Lage des Lebensmittelmarktes besser Rechnung tragen, als wenn die jeweilige Augenblickslage der Quarg- und Käseproduktion ausschlaggebend ist. Dann würde auch die Risikoprämie als preisbestimmender Faktor, sowohl in der Produktion wie im Handel, sich ermäßigen, und zwar sowohl für das Risiko der Preisschwankungen, wie für das Risiko der Absatzschwankungen. Es würden sich also Vorteile für Produzenten, Händler und Verbraucher ergeben.

Der Verbrauch von Quargkäse würde wahrscheinlich keinen großen Schwankungen unterliegen, wenn die Schwankungen des Angebots nicht zu groß wären. Da Quargkäse eins der wertvollsten und dabei billigsten Nahrungsmittel ist, so müßte es gelingen, dem Quarg- und Quargkäsegeschäft eine gewisse Stabilität zu geben, ohne die es nicht die richtige Rolle im deutschen Wirtschaftsleben spielen kann.

Von Herrn Fritz Baum, Breslau, bin ich ersucht worden, im Anschluß an diese Darlegungen noch besonders darauf hinzuweisen, daß Hebung der Qualität eine Hauptbedingung für das Gedeihen der Milchwirtschaft ist, und daß die Molkereien mit geringem Aufwand an Geld und Mühe sehr viel dazu tun können, ihre Erträge zu verbessern. Wie leicht ist z. B. der Eisengehalt des Quargs zu verhüten, wenn man ihm die nötige Aufmerksamkeit widmet. Man muß wissen, daß schon 1 Gramm Eisen in zwei Zentnern Quarg ausreicht, den Käse bei der Reifung blau bis schwarz werden zu lassen. Den Eisengehalt nachträglich in der Käsefabrik durch Vermischen mit eisenfreiem Quarg oder durch chemische Bindung unschädlich zu machen, ist nicht möglich, weil eben schon so kleine Spuren von Eisen genügen, um große Posten Käse zu verderben. Eisenhaltiger Käse wird bei der Reifung von Tag zu Tag dunkler, er muß also möglichst schnell verkauft werden und findet nur zu Spottpreisen Abnehmer. Diese Notverkäufe üben aber einen Druck auf den gesamten Käsemarkt aus. Die Molkereien würden also nicht nur am Quarg, sondern auch an allen anderen Käsesorten mehr verdienen, wenn sie darauf sehen würden, eisenfreien Quarg herzustellen.

Daß die Verzinnung aller Molkereigeräte, Käsekessel usw. bis herab zur kleinsten Schöpfkelle stets in tadellosem Zustande sein muß, ist natürlich die erste Bedingung. Aber auch den Milchtransportkannen muß große Beachtung geschenkt werden, sonst ist die Milch schon eisenhaltig, bevor sie in die Molkerei kommt, und aus eisenhaltiger Milch läßt sich kein eisenfreier Quarg herstellen. Besonders im Sommer spielen die Milchkannen eine große Rolle, weil die Milch bei höherem Säuregrad leichter Eisen aufnimmt als bei niedrigem.

Nun gibt es Molkereien, wo die Milchkannen und alle Geräte tadellos verzinnt sind und trotzdem Eisen im Quarg ist, weil beim Zentrifugieren die letzte Vollmilch mit Wasser ausgespült wird und dieses Wasser eisenhaltig ist. Man darf also nur mit Magermilch nachspülen, wo das Wasser nicht unbedingt eisenfrei ist.

Eine weitere Gefahrenquelle liegt im Salz, mit dem manche Molkereien den Quarg in den Fässern überstreuen. Steinsalz ist immer eisenhaltig, weil es auf eisernen Mühlen gemahlen wird. Man achte also darauf, nur eisenfreies Siedesalz zu verwenden. Wenn man Salz in einer weißen Tasse auflöst, und die Lösung etwa schmutziggrau aussieht, so ist das Salz für Molkerei- und Käsereizwecke nicht zu empfehlen. Die Kontrolle ist also sehr einfach.

Auf sehr einfache Weise kann auch jeder Molkereileiter den Eisengehalt seines Quargs kontrollieren. Das dazu erforderliche Gerät nebst Chemikalien ist bei jeder größeren Käsefabrik für den Selbstkostenpreis von 2,50 Rmk. erhältlich.

Ferner hat Herr Baum im Interesse der Molkereien einen Holzstoffeimer mit hölzernen Fußleisten herstellen lassen, damit die Verzinnung im Käsekessel nicht so leicht beschädigt wird wie mit Metalleimern. Auch dieser Holzstoffeimer ist bei jeder größeren Käsefabrik für den Selbstkostenpreis von 8,— Rmk. zu haben.

Diese Beispiele zeigen, wie die Molkereien mit geringen Kosten und geringer Mühe bedeutende Vorteile für sich selbst erzielen und zur Gesundung des ganzen Käsemarktes beitragen können.

Unterricht- und Versuchswesen

Milchwirtschaftliche Lehr- und Forschungsanstalt Wangen i. Allgäu. Bekanntmachung der Württ. Zentralstelle für die Landwirtschaft betreffend die Abhaltung eines Molkereilehrganges in Wangen i. Allgäu. An der Milchwirtschatflichen Lehr- und Forschungsanstalt in Wangen i. A. beginnt am 16. November d. J. ein vierwöchiger Unterrichtskursus über Molkereiwesen mit theoretischer und praktischer Unterweisung auf dem Gebiet der Butterbereitung usw.

Die Teilnehmer haben zu Beginn des Kurses an die Anstalt eine Gebühr von 15 ℳ zu entrichten und sind verpflichtet, die vorkommenden Arbeiten zu verrichten. Etwa 8 Teilnehmer können Wohnung zum Selbstkostenpreis in der Anstalt erhalten. Für die übrigen Teilnehmer ist die Anstalt bereit, Zimmer zu besorgen. Alle Teilnehmer erhalten auf Wunsch zum Selbstkostenpreis Frühstück in der Anstalt, während sie für Mittag- und Abendessen selbst zu sorgen und die für den Unterricht etwa notwendigen Lernmittel selbst zu beschaffen haben.

Zulassungsbedingungen sind:

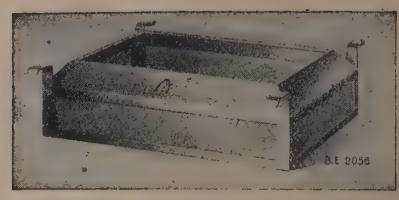
Zurückgelegtes 16. Lebensjahr, guter Leumund und die zum Verständnis des Unterrichts nötigen Fähigkeiten.

Gesuche um Zulassung sind bis längsten s25. Oktober bei obiger Anstalt einzureichen unter Anschluß des Geburtsscheines, Schulzeugnisses und etwaiger sonstiger Zeugnisse über Vorkenntnisse im Molkereiwesen, sowie eines Leumundzeugnisses.

Die Teilnehmer am Lehrgang zahlen vom Wohnort bis zum Schulort hin und zurück je die Hälfte des Eisenbahnfahrgeldes.

Rundschau

Eine interessante Entscheidung wegen Preistreiberei. Wegen Preistreiberei war ein Milchhändler vom Amtsgericht in Cleve zu einer Geldstrafe verurteilt worden. Seine Berufung wurde zunächst zurückgewiesen. Auf die weitere Revision des Angeklagten hin hob das Oberlandesgericht in Düsseldorf das Urteil nebst den zu Grunde liegenden tatsächlichen Feststellungen auf und verwies die Sache zur anderweitigen Verhandlung und Entscheidung an die Strafkammer zurück. Es hielt die Rüge der Revision, daß eine Verletzung des § 3 der Preistreibereiverordnung vorliege für



Das bewährte Astra-Molkereisieb

hat geschlossenen Boden u. senkrecht gestellte Seihflächen. Die Reinigungswirkung ist vorzüglich, das Verspritzen von Milch ausgeschlossen.

BERGEDORFER-EISENWERK A-G

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

Jotak G.m.b.H.
Hannover
Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte
Union-Kugellager-Kraftzentrifugen
Gestanzte und geschweißte Milchkannen
Fachmännische Beratung
Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

egründet. Nach Absatz 3 dieser Bestimmung liege ein Vergehen gegen iese Vreordnung jedoch nicht vor, wenn der Höchstpreis von einer zuändigen Behörde festgesetzt oder doch der genehmigte Preis eingehalten orden sei. Wenn der geforderte Preis den Höchstpreisbestimmungen entrochen habe, käme es nicht darauf an, ob er mit Rücksicht auf seine eigeen Gestehungskosten einen besonders großen Gewinn aus dem Verkauf er Milch gezogen habe. Der Angeklagte will im übrigen nicht nur keien Gewinn gehabt, sondern sogar oft infolge des Sauerwerdens der Milch Schaden erlitten haben. Verteidiger und Staatsanwaltschaft bentragten nach der Beweisaufnahme Freisprechung. Der Angeklagte wurde nter Aufhebung des angefochtenen Urteils kostenlos freigesprochen. Auch ie Kosten der Revision fallen der Staatskasse zur Last.

Was ist in einem Mietvertrage unter „Freigabe von der Zwangsirtschaft" zu verstehen? Zwischen dem Vermieter und dem Mieter gerblicher Räume war vereinbart worden, daß, im Falle der Freigabe der ewerblich genutzten Räume von der Zwangswirtschaft, beide Teile mit reimonatsfrist sollten kündigen können. Nachdem den Vermietern das Verfügungsrecht über gewerbliche Räume bei deren Freiwerden zuerkannt orden war, hielt sich der obenerwähnte Vermieter für berechtigt, dem Mieter zu kündigen, was er auch tat.

Das Landgericht I Berlin hat auf die Klage des Vermieters dahin rkannt, daß im vorliegenden Falle dem Vermieter dieses Recht keineswegs zustehe. Unter Zwangswirtschaft verstehe man im allgemeinen Wohnungsmangelgesetzgebung, Mieterschutz und gesetzliche Mietzinsregung. Es müsse aber zugegeben werden, daß im einzelnen Falle das Wort uch eine andere Bedeutung haben könne. Hier müßten die fraglichen Worte jedenfalls zu Gunsten des Klägers ausgelegt werden. Wenn Vermieter und Mieter vereinbaren, sie wollen nur bis zum Ende der Zwangsirtschaft gebunden sein, so hat zweifellos der Vermieter damit im Sinn, r wolle sich dann einen ihm genehmeren und mehr zahlenden Mieter uchen — der Mieter aber, er wolle sich alsdann geeignetere und billigere Räume suchen. Die Klausel kann also nur dann wirksam sein, wenn eiden diese Möglichkeit gegeben ist. Daran fehlt es aber bisher. Der Mietvertrag spricht ausdrücklich davon, daß b e i d e Teile sollen kündigen önnen. Solche Möglichkeit besteht aber für den Vermieter noch nicht; enn auch für gewerbliche Räume verbietet der § 1 des Mieterschutzgeetzes dem Vermieter noch immer jede Kündigung. Er muß noch immer en einmal zugezogenen Mieter behalten, sofern nicht ganz ausnahmseise ein Anlaß zur Anstrengung der Mietaufhebungsklage gegeben ist. Da sonach eine Freigabe von der Zwangswirtschaft hier nicht vorliegt, kann der beklagte Vermieter vorläufig noch nicht kündigen. (Landericht I Berlin, 42. S. 39. 25).

Bestrafter Butterfälscher. Mit einer hohen Strafe wurde in öffentcher Verhandlung vor dem Amtsgericht in Gera der Inhaber M. eines eraer Nahrungsmittelgeschäftes belegt. Der Geschäftsmann hatte egen einen Strafbefehl über 60 ℳ Einspruch erhoben. Er hatte Butter erkauft, bei der zu hoher Salz- und zu wenig Fettgehalt festgestellt worn war. Auch hatte er nicht kenntlich gemacht, daß es sich um ausländihe Ware handele und jede Untersuchung der Butter beim Nahrungsittelamt in Altenburg unterlassen, wozu die Auslandsware führenden ändler verpflichtet sind. M. hatte die Butter mit einer Knetmaschine ochmals bearbeitet, bei der das Wasser nicht ablaufen konnte, dafür aber ochmals Salz beigegeben. Der Angeklagte machte allerhand Ausreden, ie ihm aber wenig halfen, denn das Gericht erhöhte die Strafe auf 175 Mark oder 10 Tage Gefängnis.

Jubiläum. Der Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umegend, e. V., konnte am 9. Oktober d. Js. auf ein 25jähriges Bestehen rückblicken. Der Verein wurde im Jahre 1900 auf Anregung des damagen Herrn Direktor Max Düsing von den Vereinigten Pommerschen leiereien von einer Anzahl führender Berliner Butterkaufleute gegrünet. Der Zweck des Vereins ist die Wahrnehmung der speziellen Inressen des Butterhandels gegenüber den Behörden sowie der Öffentlichit. Die gerade für den Berliner Butterspezialhandel typischen Großlialbetriebe sind dem Verein fast sämtlich angeschlossen, der im übrigen eben Detaillisten auch Großhändler zu seinen Mitgliedern zählt. Seit er Gründung war lange Jahre hindurch Herr Generaldirektor Düsing er verdienstvolle Leiter des Vereins, bis er im Jahre 1924 zum Ehrenorsitzenden gewählt wurde. Seitdem ist 1. Vorsitzender Herr Otto Skopik, Mitinhaber der Firma Gruber & Skopnik und Mitglied der Industrie- und Handelskammer, sowie 2. Vorsitzender Herr Hermann Groh, Inaber der Firma Gebr. Groh und Handelsrichter. Die Geschäftsführung egt seit Februar 1924 in Händen des Herrn Dr. Schilling. In allen einlägigen Fachkommissionen und sonstigen Körperschaften ist der Verein urch eine erhebliche Anzahl seiner Mitglieder ehrenamtlich vertreten. ufolge der großen Anzahl der in Händen seiner Mitglieder befindlichen pezialgeschäfte bildet der Verein einen wichtigen Faktor für die Berlin igehenden Ernährungsfragen. Aber auch über diese Grenzen hinaus t er sich in den langen Jahren mit den großen Branchefragen beschäftigt und ist hierzu von den zuständigen Behörden und Regierungsstellen hört worden. So hat der Verein nicht nur zum Besten seiner Mitglier, sondern auch zu dem der Allgemeinheit gewirkt. Aus Anlaß des ubiläums fand am 10. Oktober eine Feier in den Räumen des Hotel rinz Albrecht statt.

Verlegung der Hamburger Verkaufsfiliale der Firma Ramesohl & chmidt, Oelde i. Wfl. Die Hamburger Verkaufsfiliale der bekannten eparatoren-Spezialfabrik Ramesohl & Schmidt Akt.-Ges., Oelde, hat jetzt r Büro mit Ausstellungslager nach Kurze Mühren 8 in größere Räume rlegt. Die Firma sah sich infolge der ständig wachsenden Nachfrage zu eser Erweiterung genötigt. Bei der heutigen ungünstigen Wirtschafts ge ein gutes Zeichen!

Ausland.

Bedeutende Steigerung der australischen Butterausfuhr. Die australsche Molkereiindustrie hatte in der am 30. Juni d. J. beendeten Saison ne Rekordbuttererzeugnug zu verzeichnen, indem diese nicht weniger als 38 392 Tonnen erreichte und damit die bisher bedeutendste Produktion, ämlich diejenige von 1921/22 um 21 164 To. überstieg. Auch in Bezug uf die Ausfuhr übertraf das letzte Wirtschaftsjahr alles bisher Dageesene, was natürlich auch von dem Wert des Butterexports gilt. Die

SEITZ-WERKE
G·M·B·H
SWK GMBH
Polfram
Die unerreichte Flaschenspülmaschine
Innen u. Außen-Reinigung bei sofortiger Reinspülung

Stündliche Leistung bis zu 1100 Flaschen
KREUZNACH RHLD.

Langjährige Erfahrungen! Vielseitige Anerkennungen!

Beste
Käsefarben

flüssig und in **Pulverform,** goldgelb und gelbrötlich **unter Garantie** schönste goldgelbe Auswirkung auf den Käsen, liefert zu jeweils **billigsten** Tagespreisen

Walter Ernst Berg
Erste Berliner Butter- und Käsefarbenfabrik
Berlin NO. 55
Chodowieckistraße Nr. 2
Fernruf: Königstadt 9002. Tel.-Adr.: Kaefaberg.

Milchfilter

„Rapid"
für große Leistungen.
Keine Schädigung der Vitamine!
Beste Referenzen!
F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molkereigeräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

australische Buttterausfuhr in den letzten vier Jahren geht aus folgenden Ziffern hervor:

	Wert £	Menge To.
1921/22	7 965 734	56 840
1922/23	6 082 414	35 257
1923/24	5 151 698	28 941
1924/25	10 410 432	65 065

Der bedeutende Rückgang der Butterausfuhr in 1922/23 und die weitere Abnahme in der folgenden Saison war auf die anhaltende Dürre in verschiedenen Teilen des australischen Staatenbundes zurückzuführen, deren ungünstiger Einfluß auf die Milchwrtschaft des Landes auch durch die Verminderung der Ergiebigkeit des Milchviehs gekennzeichnet wird. Im Jahre 1921/23 gab es nämlich in Australien 2 343 221 Milchkühe, die genügend Milch lieferten, um einen Butterexport von 56 840 To. zu gestatten, während im Jahre 1922/23 zwar 76 000 Kühe mehr vorhanden waren, deren gesamte Leistungsfähigkeit jedoch infolge der Dürre nur einen Butterexportüberschuß von 35 257 To., also 21 583 To. weniger, ermöglichte. Die Ziffern des Milchviehbestandes für die unlängst abgelaufene Saison sind noch nicht verfügbar, doch steht soviel fest, daß die riesige Steigerung der Butterausfuhr nicht einer entsprechenden Zunahme der Milchkühe, sondern vielmehr der reichlichen Futterversorgung infolge fruchtbarer Witterung zu verdanken war.

Der Landwirtschaftsminister des australischen Staatenbundes äußert sich über diesen Gegenstand dahin, daß die australische Milchwirtschaft in ganz besonders großem Umfange von den wechselvollen klimatischen Verhältnissen des Landes abhängt, und infolgedessen vor allem die Notwendigkeit bestünde, die Folgen der periodisch auftretenden Dürren durch Wasserkonservierung und Futterreserven zu verhüten. Eine Überproduktion steht in Australien nicht zu befürchten, da sich auf dem europäischen Festland neue Absatzgebiete für das Produkt eröffnet haben, und auch im fernen Osten aufnahmefähige Märkte vorhanden sind, denen die australischen Exporteure bisher noch verhältnismäßg wenig Aufmerksamkeit geschenkt haben, weil sie sich hauptsächlich auf das Geschäft mit England konzentrierten. Tms.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Einkaufsgenossenschaft der Milch- und Butterhändler, e. G. m. b. H. in **Leipzig.** Die Firma lautet künftig: „**Emibu**“, **Einkaufsgenossenschaft der Milch- und Butterhändler, e. G. m. b. H.**

Molkerei- und Dampfmühlen-Genossenschaft, e. G. m. u. H., Schlüsselburg. Die Genossenschaft ist in eine solche mit beschränkter Haftpflicht umgewandelt. Die Firma lautet jetzt: **Molkerei- und Dampfmühlen-Genossenschaft zu Schlüsselburg, e. G. m. b. H.**

Molkerei Lassan, G. m. b. H., Lassan. Das Stammkapital ist in 48 500 Rm. umgewandelt.

Milchlieferungs-Genossenschaft e. G. m. b. H. zu **Bornhöved.** Gegenstand des Unternehmens ist: Milchlieferung der Mitglieder an die Genossenschafts-Meierei von 1894, e. G. m. b. H. zu Bornhöved.

Meiereigenossenschaft e. G. m. b. H. zu **Schmalensee.** Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Gerhard Hohberg, Butter-, Käse- und Lebensmittel-Großhandlung, welche den Sitz von Brandenburg nach Ragösen verlegt hat. Die Firma ist erloschen.

Steierische Eier-Import-Ges. m. b. H., Mannheim. Dem Carl Aberle, Neckarau, ist Einzelprokura erteilt.

Central-Molkerei Rostock Carl Uplegger in **Rostock.** Inhaber Kaufmann Carl Friedrich Uplegger in Rostock. Das Geschäft der Firma Central-Molkerei Rostock Carl Uplegger, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Rostock ist durch Kauf mit den vom 1. August 1925 im Geschäftsbetriebe begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten auf den Inhaber übergegangen.

Molkerei Blasheim und Umgegend, e. G. m. b. H. in **Blasheim.** Gegenstand des Unternehmens: Errichtung und Betrieb einer Molkerei zur bestmöglichen Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch.

Milchversorgung Duisburg, G. m. b. H. zu **Duisburg.** Das Stammkapital ist auf 200 000 Rm. umgestellt.

Emder Molkerei-Gesellschaft m. b. H.. Emden. In der Gesellschafterversammlung vom 9. April 1925 ist die Umstellung des Stammkapitals auf 6000 Reichsmark beschlossen. Die Ermäßigung ist durchgeführt.

Allgäuer Molkereiprodukten-Handlung Wiedmann & Zellerer, München. Die Gesellschaft ist aufgelöst, die Firma erloschen.

Milch-Genossenschaft Oberacker, Amt Bretten, **e. G. m. b. H.** in **Oberacker,** Amt Bretten. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Karl Binsack, Molkereierzeugnisse, Freiburg i .B. Inhaber Karl Binsack, Kaufmann, Freiburg i. B.

Milchverwertungs-Genossenschaft Schleffin und Umgegend, e. G. m. b. H. in **Schleffin.** Gegenstand des Unternehmens ist die gemeinsame Milchverwertung.

Milchverwertungs-Genossenschaft Triebs, e. G. m. b. H. in **Triebs.**

Düsseldorfer Milchversorgung, G. m. b. H., Düsseldorf. Ernst von der Burg ist nicht mehr Geschäftsführer.

Molkerei Ramsloh, G. m. b. H. in **Ramsloh.** Gegenstand des Unternehmens ist der Betrieb einer Molkerei nebst Mahlmühle sowie der Handel mit landwirtschaftlichen Produkten aller Art. Das Stammkapital beträgt 9000 R.-M. Geschäftsführer sind: Molkereiverwalter Theodor Joosten zu Goch und Mühlenbesitzer Hubert van de Loo zu Asperden. Dem Molkereiverwalter Heinrich Diebels zu Ramsloh ist Prokura erteilt.

Molkerei-Genossenschaft Garlebsen, G. m. b. H. in **Garlebsen.** Die Genossenschaft ist nichtig und wird daher gelöscht.

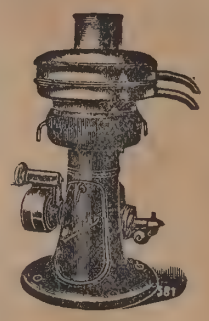
Molkerei Weinberg, e. G. m. u. H. in **Weinberg.** Die Firma wurde geändert in **Molkerei-Genossenschaft Weinberg, e. G. m. u. H.** Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Der Geschäftsbetrieb kann auch auf Verwertung von Eiern, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Milchzentrale Karlsruhe, G. m. b. H., Karlsruhe, Lauterbergstr. 3. Gegenstand des Unternehmens: Die Erfassung und der Vertrieb von Milch mit allen damit in Zusammenhang stehenden Geschäften. Stamm-

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen

sowie Betriebsänderung

übernimmt



Ewald vom Stein

Düsseldorf

Kaiser-Wilhelmstraße **13**

Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf“.

Fachmännische Beratung unverbindlich.

Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.

„Westfalia“-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Holzspan-Schachteln

mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.

KOMMANDIT-GESELLSCHAFT

Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Milch-Flaschenkästen

Besonders starke Ausführung

Unbegrenzte Haltbarkeit

Rostsichere Feuerverzinkung

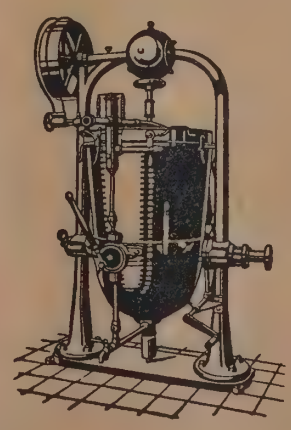
Leichte Reinigung

Große Raumersparnis.

Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, **Chemnitz-Mo.**

Kadach's Milcherhitzer „Blank“



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach

Ingenieurbüro

Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.

Schöningen (Brschwg.)

pital 60 000 RM. Geschäftsführer: Dr. Albert Sätzler, Karlsruhe. Ein- Iprokurist : Friedrich Stauch, Kaufmann.

Fromageries Ch. Gervais, A.-G., Köln. Die Firma ist geändert in **h. Gervais Aktien-Gesellschaft.**

Freie Meierei-Genossenschaft Kropp, G. m. b. H. in Kropp. Das tammkapital ist auf 8000 Rm. umgestellt.

Molkerei Gallin, G. m. b. H. zu Gallin. Das Stammkapital ist auf 3 225 RM. ermäßigt.

Butter-Versteegen, G. m. b. H., Storkow (Mark). Gegenstand des nternehmens ist Ein- und Verkauf von Butter, Käse, Eiern und sämtchen einschlägigen Artikeln. Der Verkauf geschieht in eigenen zu erchtenden Geschäften. Der Geschäftsbetrieb soll sich über das ganze eutsche Reich erstrecken. Das Stammkapital beträgt 20 000 RM. Gejäftsführer ist Kaufmann Hubert Versteegen in Storkow (Mark) Gut.

Milch-Genossenschaft Ruchsen, e. G. m. b. H., Ruchsen, Amt Adelsim. Gegenstand des Unternehmens: Milchversorgung auf gemeinhaftliche Rechnung und Gefahr.

Kleefrucht, Molkerei-Ges., Kleefeld & Früchtenicht, Bremen. August rüchteenicht ist als Gesellschafter ausgeschieden. Die Gesellschaft ist aufelöst. Seitdem führt der Molkereibesitzer Paul Kleefeld das Geschäft nter Uebernahme der Aktiven und Passiven unter unveränderter irma fort.

Hansa-Meierei Rostock, Ernst Steinbach, in Rostock. Die Firma autet jetzt: **Hansa-Meierei Rostock Ernst Steinbach, Inh. R. Pankow.** as Geschäft ist durch Kauf auf den Kaufmann Robert Pankow in ostock übergegangen. Die im bisherigen Betriebe des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten sind auf den neuen Inhaber icht mit übergegangen.

Eskimo-Speiseeiswerk G. m. b. H. Berlin. Zum weiteren Geschäftsührer ist Kaufmann Simon Milch in Charlottenburg bestellt. Er ist erechtigt, die Gesellschaft allein zu vertreten.

„Blockmilch", Patentverwertungs-Ges. m. b. H., Hamburg. Die irma ist gelöscht.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Du sollst Deine Fachpresse aufmerksam lesen. In Nr. 96 ds. Zeitung befindet sich unter obiger Ueberschrift ein Artikel, dessen Schlußsätze meiner Ansicht nach nicht unwidersprochen bleiben können. Der Verfasser vermeidet es, seinen Namen zu nennen. immerhin dürfte der aufmerksame Leser wissen, aus welcher Quelle der Artikel stammt. Wenn der Verfasser im Schluß seines Artikels sagt, daß der Held seiner Fabel seine Skatabende einschränken wird, ferner zum Teil auf den Radiogenuß verzichten will und auch den Motorrad-Sport für die Zukunft nicht mehr so emsig betreiben will, so könnte mancher Landwirt, der die Zeitung liest, denn doch eine ganz falsche Ansicht von der Tätigkeit des Molkereifachmannes bekommen.

Es ist nun einmal bedauerlicherweise so, daß die Tätigkeit des Molkerei-Fachmannes zum größten Teil in eine Zeit fällt, wo der gewöhnliche Sterbliche sich noch verschiedene Male auf eine andere Seite legt, ehe er daran denkt, auch mit seinem Tagewerke zu beginnen. Wenn nun der Molkereifachmann sich in den Nachmittagsstunden, wenn er doch gut und gerne seine „8 Stunden" hinter sich hat, sich mal einige Stunden der Erholung gönnt, so ist der Fernstehende nur zu leicht geneigt, ihm diese zu mißgönnen. Besonders, wenn er während dieser Zeit auch nach außen hin in die Erscheinung tritt, sei es, daß er eine Radtour macht, sei es, daß er sich auch mal eine Motorradfahrt usw. leistet, so finden sich leider immer wieder Neidische, die ihm diese Erholung mißgönnen. Von einem Fernstehenden kann man selbstverständlich nicht verlangen, daß er die Tätigkeit eines Fachmannes genügend kennt, um diese beurteilen zu können. Es ist deshalb auch zu entschuldigen, wenn von solcher Seite einmal eine Aeußerung fällt, die den Tatsachen nicht ganz entspricht und man wird in den meisten Fällen am weitesten kommen, die Sache mit Stillschweigen zu übergehen

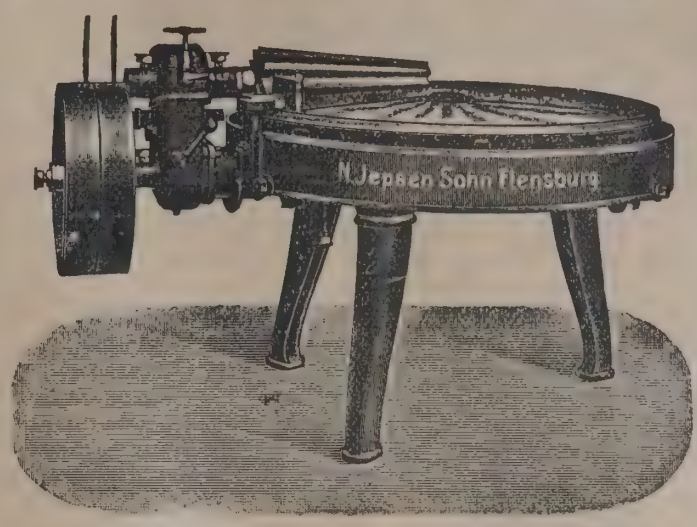
Von einem Berufe, dessen Tätigkeit es mit sich bringt, in dauernder und laufender Verbindung mit dem Molkereifachmann zu sein, sollte man doch verlangen können, daß er diese Tätigkeit auch genügend einschätzen und beurteilen kann. Wie manches Mal war ich schon einmal müde gearbeitet, wenn der Herr Monteur des Morgens begann, und wie manches Mal dachte ich zu einer Zeit schon an das zweite Frühstück, wenn der Herr Ingenieur in der Maschinenfabrik noch kaum das erste hinter sich hatte. Es ist mir aber trotzdem nie in den Sinn gekommen, etwa über die Tätigkeit der genannten Berufe in solchem Tone zu schreiben, wie es in dem genannten Artikel geschieht und denselben etwa empfehlen zu wollen, sich weniger der Erholung zu widmen. Ich weiß ganz genau, daß die Tätigkeit derselben auf einem ganz anderen Gebiete liegt, als die des Molkereifachmannes. Eins ist nicht mit dem Andern zu vergleichen, und niemand sollte über des Anderen Tätigkeit gering denken. Beide sind für die Volkswirtschaft nötig. Also verehrter Herr A. F., das nächste Mal bitte etwas vorsichtiger in der Ausdrucksform, auch wir haben unsere Standesehre. Es wird auf uns von berufener und unberufener Seite schon genug herumgehackt, so daß wir wohl von Ihrer Seite erwarten können, daß Sie unsere Tätigkeit zu gut kennen und diese richtig einschätzen können.

S.

Anmerk. der Schriftleitung. Dem Herrn Verfasser des Artikels in Nr. 96 hat jedenfalls nichts ferner gelegen, als die Tätigkeit des Molkerei-Betriebsleiters herabzusetzen oder gar seine Standesehre anzutasten. Die Tendenz des Artikels ergibt sich klar und deutlich aus dem Schlusse des zweiten Absatzes. Hier nimmt der Verfasser entschieden Stellung gegen die Gefahr, daß sich Personen in das Molkereifach drängen und auf Grund eines kurzen Lehrganges sich sogar für verantwortliche Stellungen für befähigt halten. Diese Stelle in dem kritisierten Aufsatz ist richtungweisend für den ganzen Inhalt desselben und man sollte meinen, daß sich der Molkereifachmann damit durchaus einverstanden erklären kann. Man soll keine Geister bannen, wo keine vorhanden sind.

Betrifft „Käsungsversuche mit dem Tödt'schen Apparat". Um irrtümlichen Auffassungen vorzubeugen, möchte ich nochmals darauf hinweisen, daß die in dem Artikel „Käsungsversuche mit dem Tödt'schen Apparat" (Nr. 112 der Molkerei-Zeitung) anfänglich erwähnten Ergebnisse von

„OPTIMUS"
BUTTERKNETER



Selbstregelnder Knetwalzenabstand, in Oel laufendes verdecktes Getriebe

Hochstellbare Knetwalze. Kräftige, formvollendete Ausführung

N. JEPSEN SOHN
FLENSBURG

Butter- u. Margarine-Formmaschine

Fabrikat Pöhls & Salow, Hamburg, Modell 1924, wenig gebraucht, für RM. 500.— ab Standort Leipzig zu verkaufen. Verkauf erfolgt wegen Anschaffung einer kombinierten Form- und Einwickelmaschine. (6016

Butter-Großhandlung „Natura"
Oswald Kohl, Leipzig-Lindenau.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus
echter Zinnfolie
echtem Stanniol
Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.
Billigst und schnellstens lieferbar durch
Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Versuchen stammen, die Herr Prof. Dr. Weigmann im Verein mit dem Molkerei-Inspektor, Herrn Tödt, Lensahn, unternommen hatte. Da ich meine eigenen, mit diesem Apparat unternommenen Versuche noch nicht abgeschlossen habe, bin ich mit Absicht nicht auf diese Ergebnisse näher eingegangen. Nur soviel kann ich jetzt schon aus meinen Verkäsungsversuchen mit pasteurisierter Milch schließen, daß der Wassergehalt der Käse aus pasteurisierter Milch ein höherer ist als der der Käse aus unerhitzter Milch. Weitere Ausführungen möchte ich mir für später vorbehalten.

Dr. H. Dibbern.

Rahmeis. Der an dieser Stelle in der Molkereizeitung Nr. 109 erschienene und mit G. Fr. unterzeichnete Artikel über Rahmeis fordert die Molkereifachleute auf, ihr Augenmerk mehr als bisher auf die in Deutschland neu aufgekommene Rahmeis-Industrie zu lenken und dies lohnende Geschäft selbst in die Hand zu nehmen, anstatt den Nicht-Fachleuten durch Lieferung der Milchprodukte Gewinne zu ermöglichen, die selber erzielt werden können.

Dieser Ansicht kann man durchaus zustimmen, denn Rahmeis ist in erster Linie ein Milchprodukt und die Behandlung und Verarbeitung von Milch und Rahm ist dem Milchfachmann wohl am besten bekannt. Auch besitzt der Molkereifachmann Maschinenkenntnisse, die ihm bei der Einrichtung und Inbetriebhaltung einer Rahmeisfabrik sehr zugute kommen. Da ferner die Molkereien fast immer Dampferzeuger, Kältemaschinen und sonstige Apparate und Einrichtungen besitzen, die wenigstens zum Teil für die Rahmeisbereitung benutzt werden könnten, und die Stadtmolkereien, die vor allen Dingen für Rahmeisbereitung benutzt werden könnten reien, die vor allen Dingen für Rahmeis in Frage kommen, durchweg bereits eine gute Vertriebsorganisation (Autos, Verkaufsstellen usw.) haben, da endlich Milch- und Rahm in der Molkerei selbst am besten und billigsten ist, so ist es in der Tat sehr merkwürdig, daß die Molkereien in Deutschland im Allgemeinen der Rahmeisfabrikation noch ziemlich fremd gegenüber stehen. Die Angaben in dem erwähnten Artikel, daß noch keine Molkerei Rahmeis herstellt, ist nicht richtig. In Deutschland haben bis jetzt 4 größere Molkereien Rahmeisfabriken eingerichtet oder sind beim Einrichten, und mehrere andere Molkereien stehen im Begriff dies zu tun. Es sei noch erwähnt, daß in der Schweiz in diesem Sommer drei Molkereien die Rahmeisfabrikation aufgenommen haben und daß in Oesterreich schon seit längerer Zeit einige Molkereien Rahmeisfabriken besitzen.

Was das Anlagekapital anbetrifft, so sind meine Angaben, die ich in der Rahmeiszeitung Nr. 6 gemacht habe, in dem fraglichen Artikel angezweifelt worden, und zwar mit der Begründung, daß von keiner dem Artikelschreiber bekannten Rahmeisfabrik, die er dann namentlich aufführt, das Anlagekapital von ℳ 80 000.— erreicht sei. Hierzu möchte ich nur kurz bemerken, daß bekanntlich bei einer G. m. b. H. das Stammkapital aus bestimmten Gründen möglichst niedrig gewählt wird, und daß die über dem Stammkapital nötigen Gelder dann als Darlehen gegeben werden, deren Höhe nicht veröffentlicht wird. Das Stammkapital einer G. m. b. H. stellt daher keinesfalls das Anlagekapital dar.

Wenn eine neue Rahmeisfabrik von Grund auf neu eingerichtet und beschafft werden muß, wozu auch Transportmittel, wie Kannen, Konservatoren, Autos usw. gerechnet werden müssen, dann hat die Erfahrung gezeigt, daß die kleinste noch rentable Anlage von ca. 500 Ltr. pro Tag nicht unter ℳ 80 000.— zu beschaffen ist. Bei Molkereien, bei denen ein Teil der Einrichtung bereits vorhanden ist, ermäßigen sich diese Kosten unter Umständen natürlich recht bedeutend. Welche Maschinen und Einrichtungen von der betreffenden Molkerei, die einzurichten beabsichtigt, benutzt werden können, wird zweckmäßig von einem Fachmann, der sich mit dem Bau von Rahmeisanlagen befaßt, geprüft. Knollenberg.

Das Käsestreichen. Wer einen guten Käse herstellen will, muß denselben pflegen. Unter Pflege des Käses versteht man im fachmännischen Sinne die Behandlung von der Herstellung bis zur Verpackung bezw. Versand. Sie geschieht durch passende Lagerung, Bewegung und Bestreichen. Nachfolgend will ich das Käsestreichen besprechen.

Ich erinnere mich noch des Tages, als ich von meinem Lehrherrn in der Kunst des Käsestreichens eingeweiht wurde. Es sollten frische Quadratkäse erstmalig gestrichen werden. Die Bearbeitung dieser rauhen, kantigen Steine ging mir anfangs recht steif und ungelenkig von der Hand, ich fand die Arbeit langweilig, zumal ich mir den Zweck noch nicht recht erklären konnte. Von unsern einheimischen Käsesorten müssen alle Käse nach Limburger und Tilsiter Art, holsteinischer Lederkäse, schimmellose, sogen. Frühstückskäse nach Camembertart und Schweizerkäse, soweit er hergestellt wird, gestrichen werden.

Wenn man einmal Gelegenheit gehabt hat, verschiedene Produktionen im Lager einer Engroshandlung zu sehen, wird einem so recht vor Augen geführt, wie die Behandlung auf die Qualität des Käses wirkt. Da sieht man fast polierte, neben rauhe mit Hautstellen behaftete Tilsiter, schön geglättete neben narbigen Quadratkäsen usw. Der Kaufmann sagt: „Gut, aber mangelhaft gepflegt."

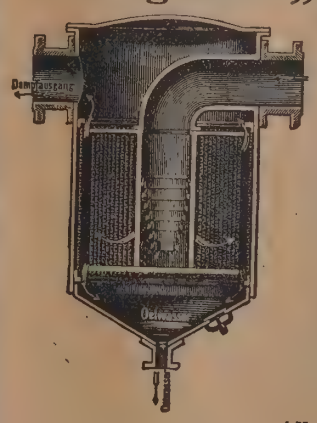
Der Zweck des Käsestreichens ist, den Käse bis zu seiner Reife vor Verderb zu schützen, u. Reifung, Geschmack u. Konsistenz im günstigsten Sinne zu beeinflussen. Beispielsweise würde ein in seiner Reifezeit nie gestrichener Tilsiter ein an- u. durchgeschimmelter, vielleicht angefaulter u. schimmelbitter schmeckender Käse sein, von dem nur noch gewisse Teile zu genießen sind. Die Manipulation des Streichens geschieht mit der in Salzwasser getauchten Hand, bei Rundkäse auch mit einem eingetauchten oder ausgedrückten Lappen. In manchen Käsereien ist das Streichen mit dem Lappen verpönt und zwar aus dem Grunde, weil der Lappen oft nicht genügend ausgedrückt und somit der Käse zu naß wird, wodurch wiederum Fäulnisstellen entstehen können. Bei richtiger Arbeitsweise mit dem Lappen bestehen keine Bedenken; das Streichen ist angenehmer und man ist in der Lage, mehr Käse bearbeiten zu können.

Nachdem der Käse den Vorkeller passiert hat und im Reifungskeller auf Lager genommen ist, beginnt das Streichen. Der Zeitpunkt des ersten Streichens ist von besonderem Einfluß auf den Geschmack des Käses und zwar insofern, als sich zur Zeit des Streichens schon Schimmel gebildet hat oder nicht. Richtig ist der Zeitpunkt des ersten Streichens dann gewählt, wenn sich noch kein Schimmel gebildet hat, damit die sich bildende Schmiere und somit auch der Käse nicht schimmelbitter schmecken wird.

Inwiefern die Schmiere den Geschmack des Käses beeinflußt, beweist am besten eine Geschmacksprobe eines parafinierten Edamers und eines schlecht gepflegten Tilsiters. Der Edamer wird stets einen milden, der Tilsiter dagegen einen mehr oder weniger beißenden Geschmack haben. Nun liegt uns daran, einen pikanten, nußkernig schmeckenden aber nicht bitteren Käse herzustellen, deshalb müssen wir den Zeitpunkt des Streichens

Milchkannen
gebraucht und neu verzinnt
Milchfässer
gebraucht und neu
verkauft
aus den Beständen der früheren
Fettstelle Groß-Berlin
zu Ausverkaufspreisen
vom 1. bis 31. Oktober 1925
Berliner Stadtgüter G. m. b. H.
Milchwirtschaftsbetrieb
Berlin NW., Emdener Straße 46.

Fliesenarbeiten
Gebrüder Rabe, Magdeburg
Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".

Original-„BRUNSVIGA"-Abdampf-Entöler


D. R. P. und Ausl.-Pat.
mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen
Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser usw. verwendet werden kann und ein Verschmutzen der mit Abdampf beschickten Rohrleitungen ausgeschlossen ist, sondern auch für eine stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.
Alleinfabrikant:
C. Dempewolf, Braunschweig
Maschinenfabrik und Apparatebau.

MILCHFLASCHEN
für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Rauperiverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130. Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.
Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau i. Sachsen**

stets so wählen, daß Schimmelbildung verhindert wird. Man streicht in der Regel jeden zweiten bis dritten Tag. Es richtet sich ganz danach, wie Käse und Keller beschaffen sind. Sobald sich die erste Schmiere bildet, muß man das Streichen besonders sorgfältig ausführen, gilt es doch in dieser Zeit alle Narben der Rinde zu glätten; diese Zeit ist die wichtigste zur Erlangung eines guten Außern und somit mitbestimmend für die Qualität. Mit der Käserei weniger vertraute Fachleute neigen zu der Ansicht, daß dem Käse durch das Streichen in erster Linie Feuchtigkeit zugeführt werden soll und nässen daher den Käse ausgiebig. Die Folge ist die Bildung von fauligen Stellen. Nicht nässen soll man, sondern anfeuchten, egalisieren und das Anschimmeln verhüten, gewissermaßen konservieren.

Man muß in jeder Beziehung so arbeiten, daß der Käse eine schöne, glatte, mit einer ganz schwachen Schmierschicht bedeckte Rinde bekommt, was bei guter Milch, richtiger Herstellung und Salzgaben auch erreicht wird. Bei den Käsen nach Limburger Art wird oft der Fehler gemacht, daß man die Käse ohne Sperraum aufstellt. Dies hat den Nachteil, daß die großen Flächen in der Reifung zurückbleiben, der Käse reift so von den Kanten aus, während es doch zu wünschen ist, daß die Reifung gleichmäßig einsetzt. Man stelle daher wenigstens in den ersten 14 Tagen auf Lücke, wobei wiederum auf Wechseln der Kanten bei der Aufstellung zu achten ist. Bei diesem Käse kann man nötigenfalls die Rinde festigen, indem man mehr oder weniger starke Salzlake zum Streichen verwendet. Bei dem anfangs erwähnten schimmellosen Frühstückskäse handelt es sich fast nur um Zerstörung und Verhütung etwaiger Schimmelbildung und Festigung der Rinde. Man streicht diesen Käse in der Regel nur zwei bis dreimal.

Angesichts der Überschwemmung des deutschen Marktes mit Auslandsware muß unser Gewerbe auf Herstellung guter Käsewaren bedacht sein. Wir dienen so der Volkswirtschaft und schaffen uns Anerkennung und Achtung. O. Helms, Berlin-Gr. Lichterfelde.

Reinigung gebrauchter Öle in Molkereien. Wohl in jedem maschinellen Betriebe, auch in unseren Molkereibetrieben, sammelt sich unterhalb der Lager der Maschinen das aus denselben abfließende verbrauchte Öl. Vielfach sind hierfür schon Auffangschalen, resp. Gefäße vorhanden oder lassen sich ohne große Mühe und Kosten anbringen. Meistens wird dieses Tropföl einfach zwischen die Kohlen gegossen, es ist dieses jedoch verkehrt, auch das durchgelaufene Öl hat noch Wert und ist zum Wegschütten viel zu schade.

Früher verwandte man zum Schmieren der Maschinen meistens tierische und pflanzliche Fette. Diese haben aber den Nachteil, daß sie sich unter Bildung freier Fettsäuren zersetzen und die Lager angreifen. Heute werden daher nur noch Mineralöle als Schmiermittel für Maschinen verwendet. Diese unterliegen im Gebrauche keiner Zersetzung. Man kann sie daher sammeln, reinigen bezw. filtrieren und wieder benutzen. Nach genauen Untersuchungen und Versuchen hat man gefunden, daß solche gereinigten Öle noch dieselben Eigenschaften besitzen wie die ungebrauchten.

Wenn man die Tropföle sammelt und an einem warmen Orte — Kesselmauerwerk oder dergl. — ruhig hinstellt, so wird man den größten Teil derselben schon dadurch zurückgewinnen können, daß man die obere, geklärte Schicht wieder abgießt und von neuem verwendet. Den Bodensatz, Schmutz, Wasser, Milchreste usw. muß man dann fortgießen. Ein größerer Trichter mit einem Faltenfilter aus Filtrierpapier, oder mit einem passenden Stück lockeren Filz ausgelegt, tut schon bessere Dienste, man kann hiermit schon recht verschmutztes und trübes Öl klären. Das im unteren Teile des Gefäßes sich ansammelnde Wasser gießt man fort, nachdem das klare Öl vorsichtig abgegossen wurde. Die besten Dienste leistet jedoch ein kleiner Ölreinigungsapparat, wie solcher in verschiedenen Ausführungen hergestellt wird und für weniges Geld zu haben ist. Mit einem solchen Apparate kann man fast alles Öl im gereinigten Zustande zurückgewinnen und wieder nutzbar machen. Dieselben bestehen aus einem Behälter, welcher verschiedene Kammern aufweist, welche neben- oder übereinander liegen. Die Reinigung des Schmutzöles geschieht in der Weise, daß man dasselbe in die hierfür bestimmte Kammer schüttet, an einer Stelle kann man das geklärte Öl, an einer anderen Stelle das darin enthaltene Wasser ablassen. Die ganze Überwachung des Apparates besteht darin, daß man von Zeit zu Zeit das in den Kammern sich befindliche Filtermaterial, meistens Filz, bei Verschmutzung reinigt oder erneuert. Die Aufstellung hat am besten in einem warmen Raume zu erfolgen, da das Klären dann besser vonstatten geht. Durch die Wiedergewinnung des Öles können oft bedeutende Ersparnisse gemacht werden. M.

Herstellung von Steinbuscher Käse. Dieser Käse wird wohl hauptsächlich im östlichen Deutschland hergestellt. Zuerst soll er auf einem Gute in der Neumark hergestellt und in den Handel gebracht sein, nach und nach hat dieser Käse sich dann immer mehr Liebhaber erworben, so daß schon viele Molkereien dazu übergegangen sind, denselben herzustellen.

Er ist dem Limburger Käse ähnlich. Meistens stellt man denselben aus reiner Vollmilch, welche tadellos süß sein soll, her, vielfach nimmt man auch einen geringen Magermilchzusatz zu derselben. Die Milch wird, je nach der Jahreszeit auf 30—32 Gr. Cels. angewärmt und so angelabt, daß dieselbe in 35—40 Minuten dick ist. Vor dem Einlaben wird schwach gefärbt. Ist die Milch dick, so wird sie geschnitten und hierauf verrührt. Die Stücke sollen ungefähr Wallnuß- bis Haselnußgröße haben. Meistens genügt ein viermaliges Verziehen, es wird jedoch etwas schärfer ausgerührt als beim Limburger; der Bruch kommt dan in Formen oder auf den Tisch, ganz wie bei obigem Käse. Er wird dann einige Male gewendet und dann geschnitten. Nach dem Schneiden muß noch ein drei- bis viermaliges Umlegen erfolgen. Am anderen Tage erfolgte das Salzen, welches gewöhnlich dreimal wiederholt wird. Die einzelnen Käse sollen ein Gewicht von ca. 500 Gramm haben.

Nach 3—4 Tagen wird der Käse gestrichen, welches täglich wiederholt wird. Nach 5—6 Wochen ist der Käse so weit gereift, daß er verkauft werden kann. Zum guten Gelingen sind tadellose Käsereiräume erforderlich; ebenso stets gleichmäßiges Arbeiten und gute Milch. Die Verwertung der Milch ist ungefähr die gleiche wie bei der Herstellung von Limburger. H.

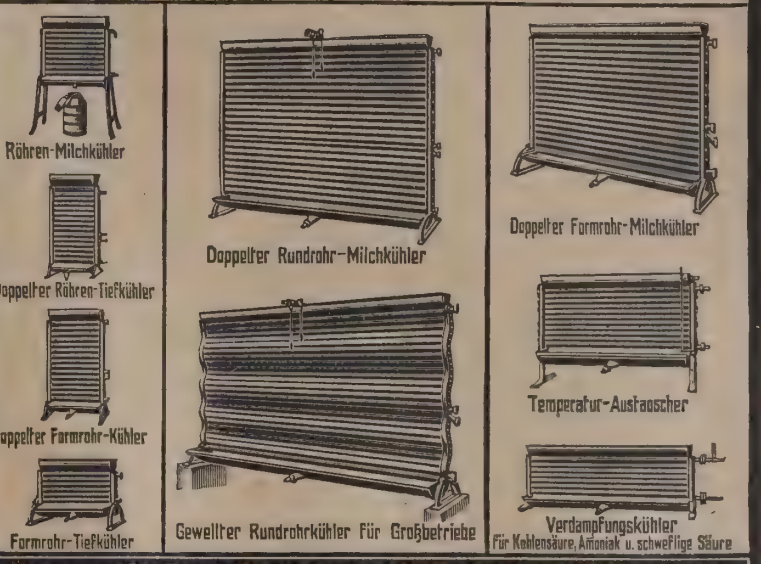
Rohölmotor in Molkereien. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 106.)

I.

Es kann sich in diesem Falle um einen Rohölmotor mit Glühkopf-Zündung handeln oder um einen kompressorlosen Diesel-Motor, der dem

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt Kühlapparate-Fabrik **Bretten 41** (Baden)

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's"

Weichkäserei

Milchbassins — Milchständer

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: **G. Strickrodt.**

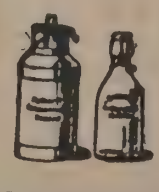
Isolierbehälter

Stahlblech-Sicherheitsplomben!

Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.

Für Post- und Wertpakete!

Für Milchkannen und -Flaschen!



Hugo Hirsch

Berlin-Schöneberg

Am Park 22

Fernsprecher: Stephan 2258 Lützow 5001 Kurfürst 9643

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland

für Quargknet- und Käseformmaschinen zählt nach Tausenden

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

ersteren gegenüber entschiedene Vorzüge hat. Besonders ist die sehr geringe Steigerung des Oelverbrauches bei abnehmender Leistung zu erwähnen. Der Verbrauch für 1 PS innerhalb der praktischen Betriebsgrenzen der Maschine ist nahezu konstant, während er bei allen anderen Motoren bei abnehmender Leistung außerordentlich steigt. Diese Eigentümlichkeit erklärt sich daraus, daß bei abnehmender Leistung der thermische Wirkungsgrad stark wächst, wodurch der Verlust am mechanischen Wirkungsgrade bei geringerer Leistung der Hauptsache nach aufgehoben wird. Diese Eigenschaft hat keine andere Maschine, selbst die Dampfmaschine nicht; sie ist von großer Bedeutung, da ja in der Praxis eine Maschine niemals mit ihrer größten Leistung arbeitet und daher niemals in Wirklichkeit das bei Versuchen mit größter Leistung erzielte Ergebnis beibehält.

Die zweite besondere Eigenschaft der kompressorlosen Diesel-Maschine ist die Kleinheit ihrer Abmessungen gegenüber den anderen Explosionsmotoren. Bei voller Leistung sind die Zylinderabmessungen der wichtigsten anderen Motoren um 50, 60 bis 100 Prozent größer, als die des Dieselmotors, wobei selbstverständlich gleiche Umlaufzahl für alle angenommen ist. Da das Diagramm des Diesel-Motores eine weit größere Fläche hat, als das der Explosionsmotoren, so ist ein mittlerer Druck entsprechend größer und die Maschinenabmessungen für gleiche Leistung geringer. Die unmittelbare Folge ist, daß Gestänge, Plänelstange, Kurbelwelle usw. nicht stärker, sondern sogar schwächer gebaut werden können, als die der gleich starken Explosionsmotoren.

Eine dritte wesentliche Eigentümlichkeit des Motors ist die, daß die Leistung, genau wie bei Dampfmaschinen, durch Veränderung der Füllung, d. h. der Admissionsperiode des Brennstoffes, geregelt wird. Je nach der Leistung wird das Diagramm schmaler oder breiter, und zwar folgt die Maschine dem Regulator in genauer Weise. Niemals findet ein Aussetzen statt. Dieses Regulierverfahren macht die Maschine in Bezug auf Elastizität des Betriebes, Ruhe und Regelmäßigkeit des Ganges der Dampfmaschine ebenbürtig.

Eine weitere vorteilhafte Eigenschaft des Motors ist seine stete Betriebsbereitschaft. Der Motor ist so, wie er abgestellt worden ist, nach beliebig langer Pause zum Anlassen bereit, ohne Anheizen und ohne Vorbereitungen irgend welcher Art.

Die fünfte und vorteilhafteste Eigenschaft der Maschine ist das völlige Fehlen jeder inneren Verschmutzung nach beliebig langem Betriebe, herrührend von der Vollkommenheit der Verbrennung unter den durch das Verfahren bedingten Verhältnissen. Diese hat auch zur Folge, daß die Abgase bei den meisten Betriebsarten vollständig unsichtbar und nahezu geruchlos sind, und nur bei sehr starker Beanspruchung leicht sichtbar werden.

Der Dieselmotor benötigt dasselbe Brennmaterial, wie der Rohöl-Motor. Bei entsprechend kühler Lagerung ist dasselbe nicht explosibel, da ihm die leichten Kohlenwasserstoffe, wie Benzin und Petroleum, bereits entzogen sind. Die Wirtschaftlichkeit gegenüber einer Dampfmaschine steht außer Frage. Wenn die letzteer im günstigsten Falle 8 Proz. der Brennstoffwärme ausnützt, so hat der Diesel-Mohtor bei kleinen Leistungen einen Wirkungsgrad von etwa 16 bi 20 Prozent. In Betracht zu ziehen ist der Umstand, daß der Molkereibetrieb etwa die gleiche Menge Wärme zu Koch- und Heizzwecken benötigt, für die ein gesonderter Dampfkessel aufgestellt werden muß. In diesem Falle würde die Aufstellung einer modenern Heißdampfmaschine vorzuziehen sein, da sich deren Abdampf zu Heizzwecken heranziehen läßt. Handelt es sich jedoch um reinen Kraftbetrieb, so ist ein kompressorloser Dieselmotor einer Dampfmaschine vorzuziehen. Auch ein Rohölmotor übertrifft in seiner Wirtschaftlichkeit bei intermittierendem Betrieb von täglich nur einigen Stunden eine Dampfmaschine.

P. Wiegleb.

II.

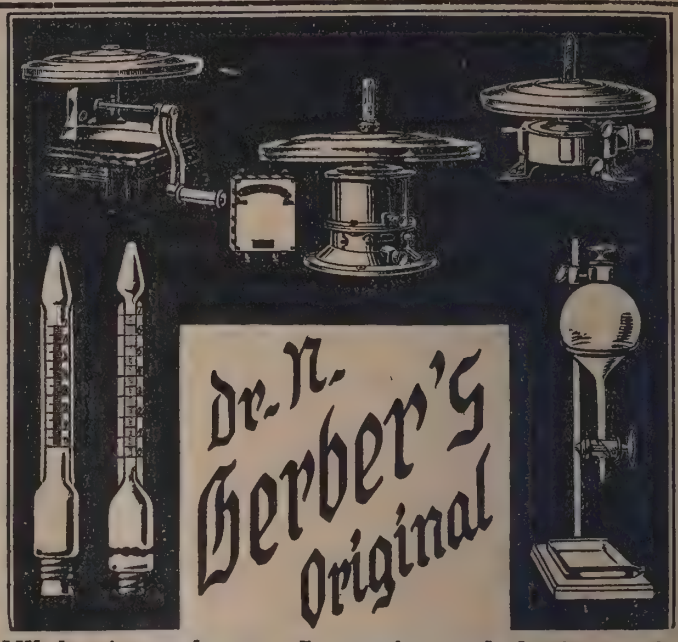
Die Anschaffung eines Rohölmotors ist nur dort zu empfehlen, wo Dampf oder elektrische Kraft nicht in Frage kommt. Gas- und Rohölmotore sind infolge des Geruches der verbrannten Gase sowie der schädlichen Einwirkung derselben auf die Erzeugnisse in Molkereien nicht beliebt und sollten somit nur in Ausnahmefällen zur Aufstellung gelangen.

Die Verbrennungsmotore werden in solche für gasförmige Brennstoffe und in solche für flüssige Brennstoffe eingeteilt. Letztere können mit Spiritus, Benzin, Benzol, Petroleum und Naphta gespeist werden. Da es sich bei Ihnen um einen Motor von ca. 20 PS handeln wird, rate ich Ihnen zu einem Vieraktmotor. Hierbei finden 4 Perioden während vier Kolbenhuben statt. Beim ersten Hub saugt der Motor das Gasgemisch ein, beim 2. Hub entsteht die Kompression, indem das im Zylinder befindliche Gasgemisch zusammengepreßt wird, beim dritten Hub erfolgt die Zündung der zusammengepreßten Gase, beim vierten Hub geht der Kolben bei geöffnetem Ausstoßventil im Zylinder zurück und treibt so die Verbrennungsrückstände aus. Die Entzündung des Gasgemisches geschieht durch eine besondere Zündvorrichtung. Ich empfehle Ihnen die magnetisch-elektrische Zündung, welche sich bei Flüssigkeitsmotoren am besten bewährt hat. Die Vorteile dieses Systems sind die zuverlässigen Zündungen, welche ein leichtes Anlassen ermöglichen. Der Nachteil dagegen ist die große Kompliziertheit der vielen beweglichen Teile, so daß bei eintretender Reparatur in den meisten Fällen ein Fachmann herangezogen werden muß. Für peinliche Sauberkeit der Zündvorrichtung ist Sorge zu tragen und muß die Polierung des Zündstiftes stets intakt sein. Feuchtigkeit zur Rostbildung muß unter allen Umständen vermieden werden, da in diesen Fällen leicht der Zündfunke ausbleiben kann und der Motor nicht läuft.

Nach Vorschrift der Gewerbeinspektion muß der Motor mit einem Anlasser versehen sein. Das Anlassen geschieht dadurch, daß man mittelst eines Anlaßventils mehrere Male dem Zylinder Druckluft zuführt. Hierdurch wird derselbe angetrieben und läuft nun durch eigene Explosion weiter. Eine behördliche Konzession für die Aufstellung eines Motors ist nicht erforderlich, wenn der Lieferant die bestehenden Vorschriften über Maschinenanlagen usw. berücksichtigt.

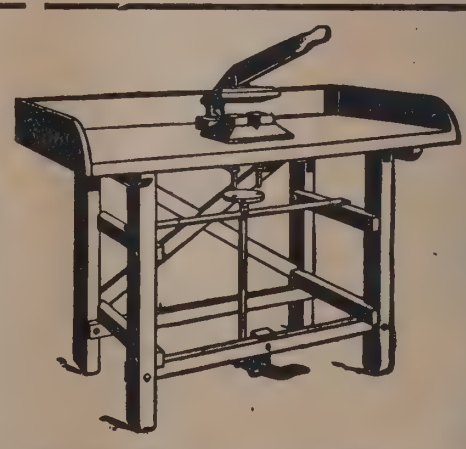
Für Aufbewahrung des Brennstoffes kommen wegen der damit zusammenhängenden Feuersgefahr Vorschriften der Polizei und der Feuerversicherung in Frage.

Der Motor muß wegen der Betriebssicherheit in einem trockenen, luftigen Raum untergebracht werden. Explosionsgefahr ist weniger vorhanden, wenn die Vorschriften des Lieferanten befolgt werden. Die Wirtschaftlichkeit hängt von dem Einkauf und der Qualität der Brennstoffe und von der Behandlung des Motors ab. Die Arbeitsseise desselben ist dem jeweiligen Kraftbedarf dadurch angepaßt, daß eine Regulierung



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Milch-Transport-Kannen
Aus bestem Stahlblech hergestellt
—
Nahtlos gezogen
—
Im Vollbade mehrfach verzinnt
—
Alle Sorten u. Größen am Lager.
Milchkühler
Astra-Molkerei-Maschinen.
Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann
Molkereimaschinen
Nürnberg, Klaragasse 8.



Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Alteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Hermann Wilke, Landsberg a.W.
Fliesen-Spezial-Geschäft, Fernruf 768
fertigt seit 16 Jahren Wand- u. Fußboden
Fliesenbeläge
für Molkereianlagen, Kühlräume etc.
Referenzen größter Betriebe.

orhanden ist. Man unterscheidet hier die Aussetzer- und Präzisionsregulierung. Der Unterschied bei diesen Regulierungsarten besteht darin, daß ei der Aussetzerregulierung bei zu schnellem Lauf mehrere Gaszuführungen ausfallen, während bei der Präzisionsregulierung bei jedem vierten Hub zwar das Gasgemisch dem Motor zugeführt, letzteres jedoch entsprechend der Belastung des Motors verschieden in der Menge der Zusammensetzung ist. Der Aussetzer-Motor arbeitet wirtschaftlich günstiger, dagegen hat der Motor mit Präzisionsregulierung den Vorteil, daß er ets einen gleichmäßigen Gang hat, was für Molkereibetriebe ein sehr ichtiger Faktor ist. Einen zuverlässigen Motor liefert die Gasmotorenabrik Köln-Deutz. H. D. in W.

III.

Auf die Anfrage in Nr. 106 ds. Ztg. gebe ich im Nachstehenden Antort aus eigener Erfahrung. Rohölmotor und Dieselmotor, beide Beriebsarten sind mir aus Erfahrung bekannt.

In unserer Molkerei arbeiten wir seit dem 15. April ds. Js. mit inem 18—24 PS Körtingschen Dieselmotor liegender Konstruktion zu nserer größten Zufriedenheit. Infolge der ständigen Betriebsausdehung bezw. Milchzunahme reichte unser Dampfkessel für Betrieb und Dampfmaschine nicht aus, so daß wir schon seit einigen Jahren mit elekrischer Kraft arbeiteten. Der hohe Strompreis von 35 Pfg. belastete nser Unkostenkonto derart, daß wir auf Anraten eines Ingenieurs, der elegentlich hier weilte, uns mit der Frage der Anschaffung eines Dieselotors beschäftigten. In Berücksichtigung aller Kosten kamen wir zu dem berraschenden Ergebnis, daß sich der Dieselmotor gegen die Kosten des lektrischen Stromes in einem Jahre vollständig frei arbeitet. Wollten ir unsere Dampfmaschine weiter gebrauchen, mußten wir einen neuen rößeren Kessel haben, damit verbunden war aber auch eine größere bauche Veränderung, die Kosten dieser Aenderungen wären aber erheblich öher gewesen, als die Anschaffung eines Dieselmotors.

Nun zum Unterschied zwischen einem Rohölmotor und Dieselmotor: Der Rohölmotor arbeitet nach dem Zweiaktsystem, der Dieselmotor dagegen nach dem Vieraktsystem. Letztere Arbeitsweise ist wegen des geringeren Verschleißes der ersteren entschieden vorzuziehen. Bei der Inbetriebsetzung erfordert der Rohölmotor — zugleich Glühkopfmotor — eine nwärmung des Glühkopfes mit einer großen Lötlampe, diese Anwärmung erfordert mindestens 10 Minuten, der Dieselmotor erfordert bei er Inbetriebsetzung nicht die geringste Vorbereitung, bei Inbetriebsetzung ird er im Augenblick angekurbelt, wie früher ein Auto angekurbelt urde, und er geht los. Der Rohölmotor gebraucht an Gasöl 33—50 rozent mehr als ein Dieselmotor, ferner ist der Schmierölverbrauch bei inem Rohölmotor erheblich höher als bei einem Dieselmotor und was ls Hauptpunkt zu bewerten ist: Rohölmotoren haben in der Regel eine ehende Anordnung, Dieselmotore dagegen vorwiegend eine liegende. er Rohölmotor erfordert eine sorgfältigere Wartung und dennoch erben sich leichter Reparaturen daran, die für Molkereien sehr hinderlich nd störend sind. Dagegen stellt sich ein Dieselmotor etwas teurer in der nschaffung, was bei der sichereren Betriebsart aber garnicht ins Geicht fällt.

Nun zur Betriebskostenfrage: Laut Angaben der Fabriken bebrauchen n Betriebsstoff Dieselmotoren pro Pferdestärkestunde 195—240 Gr., Rohlmotoren pro Pferdestärkestunde 320 Gr. Rohöl. Wir haben in der besten nlieferungszeit etwa 1300 Liter Milch verarbeitet, außer der üblichen Betriebszeit für den Stadtverkauf Vollmilch pasteurisiert und gekühlt, ebraucht haben wir vom 15. April bis 1. Oktober 1915 Kg. Rohöl zum reise von je Kg. 14,8 ₰ einschließlich Zoll und Fracht. Die Kosten der Betriebskraft stellten sich also in den 5½ Monaten im Durchschnitt auf ro Tag 1,71 ℳ. Noch vor einigen Tagen haben wir festgestellt, daß in en letzten vier Wochen bei einer Milchmenge von etwa 8000 Liter tägch für 1,32 ℳ Betriebsstoff gebraucht worden ist. Hinzu kommt natürch der Verbrauch an Schmieröl, der aber bei Dieselmotoren kaum merkch höher ist, als bei Dampfmaschinen, im Gegensatz zu dem Schmierölerbrauch der Rohölmotoren. Daß wir neben dem Dieselmotor die elekrischen Betriebseinrichtungen bestehen ließen, sei nebenbei erwähnt, jeoch ist seit dem 15. April die Anspannung eines Elektromotors für die Milchverarbeitung, des Butterfertigers oder der Kühlmaschine nicht erorderlich gewesen. Die Arbeitsweise eines Dieselmotors ist durchaus leichmäßig, bei starker Beanspruchung ist der Betriebsstoffverbrauch atürlich höher als bei einem Leerlauf, was bei Rohölmotoren wohl nicht sehr in die Erscheinung tritt. Die Wirtschaftlichkeit eines Dieselmotors ls Antriebsmaschine in einer Molkerei habe ich im Vorstehenden m E. enügend geschildert. Eine Explosionsgefahr kommt überhaupt nicht in rage, denn wenn ich recht unterrichtet bin, kann eine Aufstellung solcher Motore in und unter bewohnten Räumen erfolgen, was bei einer bestenden Explosionsgefahr doch nicht geduldet werden würde. Noch eine urze Bemerkung aus der Molkerei-Praxis. Gelegentlich des Verandstages in Breslau 1908, woran ich als Vertreter für Oldenburg eilnahm, fuhr ich nach Beendigung desselben nach Wien, um mir die Wiener Molkerei anzusehen. Die Molkerei, damals ein pompöser Neubau in riesiger Ausdehnung, hatte eine tadellose Maschinenanlage von 50 und 75 PS. 2 oder 3 Jahre später ist die Molkerei dazu übergegangen, Dieselmotoren aufzustellen; sie muß ihre Gründe dafür gehabt haben Wie die Betriebsergebnisse mit diesen Maschinen ausgefallen sind, darüber t mir nichts bekannt geworden. — Eins noch will ich nicht unerwähnt assen: ich habe öfters Gelegenheit, einen größeren Dieselmotor, nicht von Körting geliefert, an einer anderen Stelle arbeiten zu sehen, trotz offener Fenster macht sich dort ein lästiger Oelgeruch bemerkbar; bei uns ist eine erartige Geruchsbelästigung bis heute nicht eingetreten, obgleich bei uns er Separatorenraum mit dem Maschinenhaus, durch Ausbrechen der Zwischenwand, zu einem Raum verbunden ist, so daß sich der Geruch im anzen Betriebe bemerkbar machen könnte.

Ich fasse mein Urteil über Motore für Molkereien dahin zusammen: Soll ein Rohölmotor angeschafft werden, rate ich ganz entschieden zur Aufstellung eines Dieselmotors, es ist eine stets bereite und die billigste Antriebskraft, die wir heute haben. Dagegen will ich aber nicht jeder Molkerei die Anschaffung empfehlen, denn wo eine genügend große Kessel- und Maschinenanlage vorhanden ist, soll man hierbei bleiben, weil die Abdampfausnützung doch auch eine bedeutende Rolle spielt. Zu weiteren Auskünften erkläre ich mich Interessenten gegenüber gerne bereit. F. G. Meinardus, Altjührden i. O.

Schwarzfärbung von Käse durch Käsefarbe bei Einwirkung von Licht. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 100.) Der Artikel in Nr. 106 dieser Zeitung war mir als Spezialist in Herstellung und Verkauf von

Henko

Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda

unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsachen werden tadellos weiß und Metallsachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.

Ueberall erhältlich!

D. L. G.

32. Wanderausstellung zu Breslau vom 31. Mai bis 6. Juni 1926

Preisbewerb für Dauerwaren für In- u. Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf.

Prüfungsreise „Rund um Afrika".

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1925.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11

Dessauerstraße 14.

Ich habe die Großfabrikation der

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik

„BENHIL"-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.

Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Käsefarben, sowohl flüssig als auch in Pulverform, sehr interessant zu lesen. Seit einigen Monaten tauchen, speziell was Käsefarbe in Pulverform anbelangt, im Handel Produkte auf, welche lediglich auf die momentane Färbung, sei dieselbe goldgelb oder gelbrötlich, eingestellt sind. Diese Farbpulver-Produkte sind jedoch aus Farbstoffen zusammengesetzt, welche vielleicht zum Färben anderer Lebensmittel, aber niemals zur richtigen und bleibend goldgelben Färbung von Harzer, Tilsiter und anderen Käsen geeignet sind. Es sollte sich deshalb jeder Käsefabrikant zum Prinzip machen, seine Käsefarben, ob flüssig oder in Pulverform, nur bei solchen Firmen zu kaufen, welche auf Grund ihrer in der Käseindustrie seit vielen Jahren praktischen Erfahrungen auch Erzeugnisse zu liefern imstande sind, für deren Qualität und Auswirkung sie sich beim Verkauf jederzeit verbürgen wollen und können.

Es ist ganz ausgeschlossen, daß man irgendeinen gelben Farbstoff (Pulverware), wie z. B. Safrangelb, Eigelb oder ähnliches auch zum Färben von Käsen verwenden kann, will sich der Käsefabrikant nicht der großen Gefahr schädlicher Auswirkungen auf den Käse und damit Geldverlusten aussetzen.

Ich warne daher jeden der Herren Käsefabrikanten vor dem Kauf von Käsefarben von Firmen, welche für ihre Erzeugnisse nicht gleich von vornherein die vollste Gewähr für prima Qualität und beste Auswirkung auf den Käse übernehen können.

Walter Ernst Berg,
Erste Berliner Butter- und Käsefarbenfabrik Berlin N.O. 55.

Berichtigung. Dem in Nr. 106 der Molkerei-Zeitung gebrachten Verzeichnis der Butter- und Käseschau in Hannover ist noch folgendes nachzutragen:

Molkerei Kakerbeck: 1. u. Ehrenpreis für gesalzene Butter; Hamburger Käsefabrik A. Siepmann, G. m. b. H., Hamburg: 1. Preis für Kräuterkäse.

Bücherschau.

Molkereiphysik, von Prof. Dr. Otto Rahn, Kiel. 58 Druckseiten Text, 28 gute Abbildungen und 13 lehrreiche Tabellen. Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim 1925. Preis kartonniert 1,50 Mark.

Prof. Dr. Otto Rahn, der Direktor des neuen Physikalischen Instituts der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel bringt in der vorliegenden Broschüre eine Physik für Molkereifachleute und für milchwirtschaftliche Forscher. Der Inhalt ist in 7 kurze Abschnitte gegliedert und handelt der Reihe nach vom Messen, von der Dichte, der Wärme, den Eigenschaften der Flüssigkeiten und der Gase, von der Molekularphysik und von den Kolloiden.

Soweit zur Veranschaulichung des Gebietes der Molkereiphysik einfache physikalische Grundlehren dargelegt werden mußten, ist dies nicht nur in gemeinverständlicher, interessanter Weise, sondern stets auch unter Hinweis auf die entsprechende Anwendung dieser Grundgesetze in der milchwirtschaftlichen Praxis geschehen, sodaß sowohl Anfänger als auch fortgeschrittene und ausgebildete Molkereifachleute die kleine Schrift gern und mit Erfolg zur Hand nehmen werden.

Darüber hinaus geht der Verfasser aber auch auf sehr interessante neuere Forschungsgebiete ein, auf denen er zum Teil selber bahnbrechend gearbeitet hat. Ich nenne nur seine neuesten Forschungen auf dem Gebiete der Aufrahmung, seine Klebstofftheorie, die Theorie der Oberflächenspannung, die Schaumstofftheorie, seine neue Theorie der Butterbildung usw., Gebiete, die nicht nur den Praktiker, sondern auch den milchwirtschaftlichen Wissenschaftler angehen.

Es liegt in der Natur der Sache, daß wissenschaftliche Forschungen nicht immer sofort auch ihre praktische Auswertung finden und daß oft lange Zeit dazu gehört, die praktische Nutzanwendung daraus abzuleiten.

Möge die vorliegende Arbeit, die uns einmal wieder neue Wege und Möglichkeiten für den Fortschritt, vor allen Dingen aber auch die Notwendigkeit weiterer methodischer Forschungsarbeit auf dem großen und wichtigen Gebiete der Milchwirtschaft und des Molkeeiwesens zeigt, weiteste Verbreitung finden. Dr. Lauterwald.

Briefkasten

H. in M. Um in der Invalidenversicherung die Ansprüche aus derselben aufrecht zu erhalten, müssen für 2 Jahre, vom Ausstellungstag der Karte an gerechnet, mindestens 20 Markenbeiträge geleistet werden. In dem Falle, daß keine 61 Pflichtbeiträge geleistet sind, erhöht sich die Zahl der Beiträge auf mindestens 40. Es ist somit die Ansicht der dortigen Gemeindbehörde falsch; dieselbe verwechselt die Weiterversicherung (gelbe Karte) wahrscheinlich mit der Selbstversicherung (graue Karte), zu der mindestens 40 Beiträge zu leisten sind. Nach einer Verordnung im Reichsgesetzblatt vom 31. Juli 1925, Seite 159, sind bei der Selbstversicherung und Weiterversicherung Beiträge in der dem jeweiligen Einkommen entsprechenden Lohnklasse, mindestens aber in der Lohnklasse 2, zu entrichten. Da ihr Wochenverdienst sicher mehr als 30 Reichsmark beträgt, käme die Lohnklasse 6 mit einem Beitrag von 140 Reichspfennig für Sie in Frage, das wäre also in einem Jahre ein Betrag von $20 \times 140 : 2 = 14$ Reichsmark. — Die Ansprüche an die Invalidenversicherung sind: 1. Invalidenrente, 2. Witwenrente, 3. Witwerrente, 4 Waisenrente. Die Invalidenrente selbst, die Sie in erster Linie interessieren dürfte, setzt sich zusammen aus einem Reichszuschuß von 72 ℳ jährlich, dem Grundbetrag von 168 ℳ jährlich. Ferner werden 20 v. H. der seit dem 1. Januar 1924 gültig entrichteten Beiträge als Steigerungsbetrag gewährt, sowie für jede ordnungsmäßig verwendete Beitragsmarke der bis zum 30. 9. 21 gültigen Lohnklassen 2 bis 5 in der Lohnklasse 2 2 R.-Pfg., in der der Lohnklasse 3 4 R.-Pfg., in der Lohnklasse 4 7 R.-Pfg., in der der Lohnklasse 5 10 R.-Pfg. — Da wir nicht wissen, welche Beiträge Sie bereits geleistet haben und während der kommenden 15 Jahre noch leisten werden, können wir auch die Höhe der zu erwartenden Rente nicht berechnen. Schätzungsweise wird sie ungefähr 300 ℳ betragen. — Da Sie nun bis zur Gewährung der Rente noch $15 \times 14 = 210$ ℳ Beiträge zu leisten haben, so können wir die Weiterversicherung nur empfehlen.

Molkerei B. Sie haben in diesem Sommer immer größere Mengen saurer Vollmilch mit verbuttert, die Ihres Erachtens dazu beigetragen haben, daß Ihre Butter sehr häufig bemängelt wurde. Wir können uns Ihrer Ansicht nur anschließen, obwohl es natürlich nicht unbedingt der Fall sein muß. In der Regel aber ist es doch so, daß diese viel zu früh geronnene Milch mangelhaft in jeder Beziehung behandelt wurde, so daß sehr viele unerwünschte Keime in ihr vorherrschend sind. Sie schreiben, daß Sie den Rahm pasteurisiert haben. Wenn Sie dem Rahm aber nachher größere Mengen saurer Vollmilch zusetzen, so ist selbstverständlich die Arbeit umsonst gewesen. Sie haben aber dadurch, daß Sie diese Sauermilch verbuttert haben, nicht nur Ihre Butter schlechter verwertet, sondern Sie haben jedenfalls auch eine sehr schlechte Ausbeute gehabt. Es ist ein großer Unterschied, ob in der Buttermilch 0,40 oder 0,60 Proz. Fett verbleiben. Heute muß mehr denn je dahin gestrebt werden, an Menge und Güte nur das Höchste herauszuholen. Die Molkereien sind nicht dazu da, den Landwirten saure Milch zu verwerten, die ebenso auch süß sein kann; saure Milch gehört dorthin wo sie hergekommen ist, denn nur aus einwandfreier Milch können einwandfreie Erzeugnisse hergestellt werden. Und das wird auch jeder einsichtige Landwirt einsehen.

Fr. W. Milchsäure findet sich nicht etwa nur in saurer Milch, sondern z. B. auch im Sauerkraut, Sauerfutter, in sauren Gurken u. a. m. Milchzucker allerdings findet sich nur in Milch. Nicht also nur Milchzucker, sondern auch andere Zuckerarten können in Milchsäure übergeführt werden, und zwar geschieht das durch Einwirken gewisser Mikroorganismen, indem diese ganz bestimmte Fermente absondern. Wir können an dieser Stelle nicht weiter darauf eingehen, zumal in jedem milchwirtschaftlichen Lehrbuch darüber geschrieben ist. — Ein Säuregrad nach S.-H. entspricht 0,0225 Gr. Milchsäure in 100 ccm. Milch. In 1 Liter Milch mit 10 Säuregrade nach S.-H. würden also $10 \times 10 \times 0{,}0225$ Gr. $= 2{,}25$ Gr. Milchsäure enthalten sein.

M. in M. Wie Sie am besten die Buttermilch verwerten, läßt sich nicht so ohne weiteres sagen, es müssen da die örtlichen Verhältnisse berücksichtigt werden. Vielleicht läßt sich in den Sommermonaten eine größere Menge im Kleinverkauf absetzen, oder Sie versenden dieselbe zur nächsten Stadt. Diese Art Verwertung dürfte die beste sein. — Falls die Lieferanten in größerer Menge Magermilch für Fütterungszwecke zurücknehmen, wird es sich auch ermöglichen lassen, Buttermilch abzusetzen, zumal diese größeren Schweinen besser bekommt als Magermilch. Allerdings muß in allen Fällen die Buttermilch von vorzüglicher Beschaffenheit sein, muß vor allen Dingen immer frisch geliefert werden. Kleinere Mengen Buttermilch können der Kesselmilch bei der Quargherstellung zugesetzt werden.

A. in Z. Ob Sie am besten pasteurisierte oder sterilisierte Flaschensahne herstellen, das richtet sich ganz danach, wie lange sich die Sahne halten soll. Wenn die Sahne lange haltbar sein soll, kommen Sie um eine Sterilisation nicht herum; sonst genügt eine Pasteurisation vollkommen. Wollen Sie eine gute Schlagsahne erzielen, so muß der Fettgehalt mindestens 25 Prozent, besser noch etwas mehr betragen.

Z. M. in B. Sie haben im Oktober 1918 eine Kaution von 3000 ℳ gestellt und Sie sind nun der Ansicht, daß Ihnen im Falle 100prozentiger Aufwertung heute 3000 Goldmark ausgezahlt werden müßten. Diese Auffassung ist nicht richtig, denn auch 1918 war ja das Geld schon entwertet. Sie hätten nach der Umrechnungstabelle bei voller Aufwertung G.-Mk. 1935.— zu erhalten.

Anstrichfarben? Für jeden Molkereifachmann ist es von größtem Interesse, die Ergebnisse des staatlichen Untersuchungsamtes betreffs der echten Branth's Schutzfarben zu erfahren. Als **Höchstergiebigkeit** wurde für 1 Kilo Branth's Schutzfarbe 11,4 qm festgestellt. Bei der **Dampfkochprobe** gewährten die Branth's Schutzfarben „vollkommenen Schutz" (Dampfkochprobe bedeutet, daß die gestrichenen Gegenstände lange in Dampf gekocht werden) ferner **„Elastizitätsprobe** nach einstündigem Erhitzen auf 100° bei stärkster Beanspruchung gut, kein Verspröden, nach 72stündigem Hängen in gasförmiger, **schwefliger Säure** unverändert", und zum Schluß heißt es in dem amtlichen Befund: **„Heißes Wasser, heiße Dämpfe, Kälte, Biegungsbeanspruchung** selbst nach Erhitzen auf 100° befriedigen durchaus. Der benutzte Firnis ist **unverfälscht und von guter Qualität."** Ich halte es für meine Pflicht, die Ergebnisse der amtlichen Untersuchung an dieser Stelle bekanntzumachen, damit die Herren Molkereifachleute bei der Wahl von Anstrichfarben nicht vorbeigreifen, denn es wird ja gerade auf diesem Gebiete so unendlich viel angeboten, was den hohen Ansprüchen nicht genügt, welche besonders **Molkereibetriebe wegen ihrer großen Feuchtigkeit** an alle Anstriche stellen müssen.

A. V. Branth, Hamburg 8,
Lieferant staatl. und städt. Behörden.

Unter Bezugnahme auf den Artikel „Das Melken mittels Hand auf neuzeitlicher Grundlage" in Nr. 111 der Molkerei-Zeitung Hildesheim vom 6. 10. 25 möchten wir auf den in Handel gebrachten

Kuhschwanzhalter „Melkerheil" D. R. G. M.

aufmerksam machen, der verblüffend einfach sowohl in Ausführung als auch Wirkung ist, da das Tier hierbei nicht den geringsten Druck verspürt und vollkommen ruhig bleibt. Der Halter läßt sich sofort anlegen und ist für jede Kuhschwanzstärke verwendbar.

Überall dort, wo er in Gebrauch genommen wird, macht er sich direkt unentbehrlich.

Der Kuhschwanzhalter „Melkerheil" wird von der auf milchwirtschaftlichem Gebiete bestens bekannten Firma Dr. R. Gerber's Co. m. b. H. Leipzig geliefert.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 13. Okt. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter 1. Qualität 2,30 ℳ, 2. Qualität 2,10—2,20 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Hamburg, 14. Okt. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

32	Drittel	1.	Kl.	zu	227,70*	Mk.	27	Drittel 1. Kl. zu	221,70 Mk.
3	„	1.	„	„	227,60*	„	2	„ 1. „ „	221,60 „
15	„	1.	„	„	227,50*	„	20	„ 1. „ „	221,50 „
12	„	1.	„	„	227,40*	„	3	„ 1. „ „	221,30 „
40	„	1.	„	„	227,20*	„	2	„ 1. „ „	221,20 „
30	„	1.	„	„	227,—*	„	10	„ 1. „ „	221,— „
6	„	1.	„	„	226,80*	„	8	„ 1. „ „	220,60 „
7	„	1.	„	„	226,70*	„	9	„ 1. „ „	220,50 „
26	„	1.	„	„	222,20	„	5	„ 1. „ „	220,10 „
73	„	1.	„	„	222,—	„	11	„ 1. „ „	220,— „
12	„	1.	„	„	221,90	„	2	„ 1. „ „	219,50 „
13	„	1.	„	„	221,80	„			

1. Klasse 368 Drittel zu . . . . . 223,83 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 36 Drittel zu . . . . . 217,42 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 14. Oktober. Bericht der Firma Gust. Schultze u. Sohn. Die Butterpreissteigerung hat ebenso schnell, wie sie eingesetzt hat, ihr plötzliches Ende erreicht. Es zeigt sich immer wieder, daß die Kaufkraft der Verbraucher allein für die Preisgestaltung maßgebend ist. So ist in Dänemark — und entsprechend auch in den anderen Butterexportländern — noch in dieser Woche infolge des schwachen Konsums mit einem erheblichen Rückgang der Notierungen zu rechnen. Im Inlande ist die Produktion der deutschen Butter hinsichtlich allerfeinster Qualität eher zurückgegangen, aber trotzdem werden auch die deutschen Notierungen heruntergehen müssen, da sonst die Auslandsbutter, vor allem dänische, billiger zu haben ist. Der Erzeugerpreis in Dänemark, der wöchentlich einmal für die vergangene Woche festgestellt wird, dürfte in dieser Woche sich voraussichtlich niedriger stellen, als der Erzeugerpreis, den die deutsche Landwirtschaft erhält. Die Berliner Notierung blieb am Dienstag unverändert. Es wäre also richtiger und zwar im Interesse der Landwirtschaft und der Verbraucher, wenn die amtlichen Notierungen beim fallenden Markt ebenso schnell herabgesetzt werden, wie sie vordem heraufgesetzt worden sind; ein Beweis hierfür ist, daß deutsche Butter erster Qualität schon seit Anfang der Woche ohne jeden Nutzen verkauft werden muß, da sonst nur die gleichpreisige dänische Butter verlangt werden würde. Schmalz. Die Tendenz des amerikanischen Marktes war Anfang der Woche schwankend und ist die Kauflust schwächer geworden, da man eher noch niedrigere Notierungen erwartet.

Hamburg, 14. Oktober. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Unter dem Eindruck der hohen Auslandsforderungen und unter der Auswirkung der nunmehr fühlbar werdenden Zölle war die Haltung des Marktes bis vorigen Donnerstag als sehr fest zu bezeichnen. Die deutschen Notierungen mußten allseitig stark heraufgesetzt werden und endeten sowohl lin Hamburg wie in Berlin bei einem Preise von 225 ℳ. Seitdem ist die Haltung der Käufer sowohl in Deutschland wie in England zurückhaltender geworden und in den letzten Tagen mußte die Tendenz als wesentlich ruhiger bezeichnet werden. Wie verlautet, beabsichtigt Kopenhagen hieraus die erforderlichen Folgerungen zu ziehen und es ist anzunehmen, daß die Notierung dort 20 Kronen per 100 Kg. morgen herabgesetzt werden wird. Es scheint in Dänemark die Erkenntnis durchzudringen, daß man sich auf den englischen Markt, wie dieses in den letzten 14 Tagen der Fall war, auf die Dauer nicht stützen kann und daß man bei Festsetzung der Preise auch auf die deutsche Kauflust und Kaufkraft Rücksicht nehmen muß. Bei einer Ermäßigung von 20 Kronen per 100 Kg. ist anzunehmen, daß trotz des Zolles dänische Butter nunmehr wieder in Deutschland gefragt sein wird. Die Herabsetzung der dänischen Preise zwingt zu der Annahme, daß auch der englische Markt wesentlich ruhiger liegen muß und auch für Kolonialbutter in London nicht mehr ganz so übertriebene Preise bezahlt werden, wie vor ca. 8 Tagen. Trotzdem sind die Geschäftsaussichten in Kolonialbutter für den deutschen Importeur noch wenig rosig, da selbst zu ermäßigten Preisen plus Zoll die Ware für Deutschland keine Rechnung läßt. Es mag sein, daß das Geschäft in Kolonialbutter späterhin neue Möglichkeiten bieten wird, nachdem Ende November größere Zufuhren in England eintreffen und eine radikale Preisermäßigung von jener Seite her erwartet werden kann. Was den Handel in deutscher Butter anbelangt, so sind die Zufuhren nach wie vor nicht ausreichend, um den Bedarf zu befriedigen und eine erhebliche Ermäßigung der Preise steht deshalb nicht in Aussicht. Es kann im Augenblick nur von einem Abbröckeln der Preise gesprochen werden. Der heutige Auktionsdurchschnitt fiel nur um ca. 2,— ℳ gegenüber dem vorwöchigen Durchschnitt, wodurch die relativ feste Lage für deutsche Butter gekennzeichnet wird. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche war das Schmalzgeschäft recht schleppend. Preise bröckelten weiter ab. Es wird notiert: ab Freihafen unverzollt 41½ Dollar per 100 Kg., ab Stadtlager verzollt ca. 192 Mark per 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Auch in diesem Artikel war das Angebot recht dringend. Blasenschmalz notiert gegenwärtig ca. 206,— ℳ per 100 Kg., Blockschmalz wird augenblicklich nicht angeboten.

Hamburg, 14. Oktober. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die in der letzten Woche stattgefundene Erhöhung der Kopenhagener Butternotierung um 22 Kronen, hat gezeigt, daß die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Die Preise haben dadurch eine Höhe erreicht, die das Geschäft in dänischer Butter stark beeinträchtigt haben. Die Nachfrage von Deutschland hielt sich in äußerst mäßigen Grenzen und auch England zeigte keine Meinung, diese hohen Preise zu bewilligen. Der dänische Buttermarkt mußte dieser Situation wohl oder übel Rechnung tragen und eine Herabsetzung seiner Preise vornehmen. Die Preise gingen von 234 Sh. der Vorwoche bis auf 222 Sh. diese Woche zurück, das ergibt ungefähr eine Ermäßigung von 20 Kronen per 100 Kg. und es dürfte deshalb morgen mit einer dementsprechenden Herabsetzung zu rechnen sein. Eine wesentliche Rolle spielt dabei die neuerliche Kronenhausse. Falls auch morgen eine weitere Besserung der Krone eintritt, so wird diese bei der Festsetzung der Notierung eine wesentliche Rolle spielen.

Hildesheim, 15. Oktober. Bericht von Mann & Friedeborn. Die hohen Preise lassen sich schwerer behaupten, weil die Kaufkraft des Konsumenten nicht allein hier im Lande, sondern auch im Auslande versagt. Mit Rücksicht hierauf beobachtet man in Sicht der in Australien aufgehäuften Unmengen von Butter, die denn doch in einigen Wochen greifbar sein werden, eine vernünftige Zurückhaltung, um nicht schließlich zu schwere Verluste zu erfahren. Nachfrage heute schwach, Preise bröckeln ab und Tendenz ruhig.

Dresden, 13. Oktober. Bericht der Firma Georg Münch. Die Haussebewegung scheint momentan zum Stillstand gekommen zu sein; denn auch England meldet etwas ruhigeren Markt. — Es ist zu wünschen, daß sich die jetzigen hohen Preise erst einmal im Kleinhandel einführen, denn bisher hat der Detaillist die wiederholten Preiserhöhungen ja noch nicht durchgeführt. — Da 2. Qualitäten weniger greifbar sind, so wird die jetzige Preislage unbedingt anhalten, bis genügend Kolonialbutter zur Stelle sein wird. — Schmalz. Schmalz tendiert etwas niedriger und ist das Geschäft als ruhig zu bezeichnen. — Margarine. Margarine bleibt in allen Marken lebhaft gefragt.

Leipzig, 13. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Reaktion, welche man auf die abnorme Steigerung der dänischen Notierungen erwartete, ist bereits eingetreten. Auch England sträubt sich gegen diese Preiserhöhnugen, obwohl dort Butter sehr gesucht ist. Auf dem hiesigen Buttermarkte ist die Situation sehr ungemütlich, denn die Verbraucher lehnen sich prinzipiell gegen die Preiserhöhungen auf, weil sie den von der Regierung prophezeiten Preisabbau erwarten. Der Butterhandel kommt daher aus den Schwierigkeiten nicht heraus und diese werden auf dem Lande vielfach unterschätzt, denn dieselben sind auch mit Verlusten verknüpft. Dänemark wird diese Woche die Notierung etwas ermäßigen, trotzdem wird das aber nur vorübergehend sein, weil England immer wieder als Käufer der dänischen Butter auftreten muß, so lange größere Zufuhren der Kolonial-Butter fehlen.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 15. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 220 G.-M., 2. Qualität je Zentner 195 G.-M., abfallende je Zentner 175 G.-M. Tendenz: sehr fest.

Hamburg, 15. Oktober. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 220 G.-M. d. Ztr.

Käse.

Köln, 13. Okt. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45-proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,80 ℳ je Kg.

Hamburg, 14. Oktober. Bericht von Heinrich Ebeling. Auslandskäse werden flott gekauft. Die Preise sind eine Kleinigkeit höher. Immerhin — in Anbetracht der Tatsache, daß das Ausland die Preise wider Erwarten nur sehr wenig reduziert hat — günstig zu nennen. Neukäufe zollpflichtiger Partien sind bisher kaum vorgenommen. Die Preise für neu hereinzunehmende Käse werden sich um mindestens 10,— ℳ per Pfund höher stellen. Tilsiter Käse: Das Angebot ist immer noch sehr reichlich. Die geforderten Preise sind unverändert hoch. Es ist sehr viel minderwertige Ware am Markt, die außerordentlich auf die Preise drückt. Prima Halbfettkäse sind wenig angeboten. Die geforderten Preise hierfür sind zu hoch. Holländer Käse: Auch in der letzten Woche war ein reges Geschäft in zollfreier Ware. Die Preise haben sich nur wenig erhöht. Im Laufe der nächsten Woche werden aber höhere Preise erwartet, da die vor Inkraftreten des Zollgesetzes hereingekommenen Partien sich schnell wegräumen. Besonders Edamer-Käse beginnt knapp zu werden. Holland meldet einen festeren Markt und hat seine Preise teilweise wieder erhöht. Dänen-Käse: Die Preise für Dänen-Käse haben sich am Platze unverändert gehalten. Es wird noch genügend zollfreie Ware angeboten. Die Offerten aus Dänemark lauten unverändert. Wenn neue Ware hereinkommt, wird also auch hier mit höheren Preisen zu rechnen sein. Schweizer-Käse: Die Marktlage ist unverändert, die Nachfrage weiter gut. Gehandelt wird zu alten Preisen. Weichkäse: Alle Arten Weichkäse sind gut gefragt. Die hohen Butternotierungen haben sich auch hier ausgewirkt, sodaß die Preise um einige Pfennige erhöht werden müssen. Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Käse vollfett prima 115—128 ℳ, 2. Qualität 100—110 ℳ, Halbfettkäse 68 bis 75 ℳ, Dän. Goudakäse 20 proz. 65—68 ℳ, 30 proz. 86—90 ℳ, 45 proz. 120 bis 125 ℳ, Holl. Goudakäse 40 proz. 124—128 ℳ, 45 proz. frische Käse 143 bis 152 ℳ, 45 proz. Sommer- und September-Käse 170—190 ℳ, Holländ. Edamerkäse 20 proz. 100—105 ℳ, 30 proz. 116—120 ℳ, 40 proz. 130—135 Mark, Schweizerkäse prima Ware je nach Provenienz 140—175 ℳ.

Bodegraven (Holland), 13. Oktober. Bericht von H. Goebel u. Co. Vollfette Ware: Markt war heute ruhig, doch wurde zu hohen Preisen verkauft. Prima Ware 65—71 Hfl., schwere bis 63 Hfl., 2. Qualität 59—63 Hfl., Anfuhr 416 Partien. Handel: mäßig. Stimmung: ruhig. Molkerei-Ware: Wurde flotter verkauft. Goudakäse 20 proz. 44 Hfl.,

30 proz. 51—52 Hfl., 40 proz. 60 Hfl. Edamerkäse 20 proz. 44—45 Hfl., 30 proz. 52—53 Hfl., 40 proz. 59—60 Hfl. Tendenz: flott. Nordholländische Ware: Heutige Notierung 61—63 Hfl. Stimmung: flott.

Eier.

Köln, 13. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gr. 21, do., über 55 Gr. 19, Auslandseier: Frische über 60 Gr. 22, do., über 55 Gr. 19—20, unter 55 Gr. 16—18.

Vieh.

Berlin, 14. Okt. Auftrieb: Bullen 442, Ochsen 487, Kühe und Färsen 977, Kälber 2217, Schweine 11 982, Auslandsschweine 637. Marktverlauf: bei Rindern und Schweinen ruhig, ausgesuchte Rinder über Notiz, bei Kälbern glatt. Preise: Ochsen 1. 53—56, 2. 53—56, 3. 46—50, 4. 40—43, 5. 34—38. Bullen: 1. 53—56, 2. 46—50, 3. 40—43. Färsen und Kühe: 1. 51—56, 2. 42—48, 3. 30—37, 4. 24—28, 5. 18—27, 6. 36—42. Kälber: 1. —, 2. 98—108, 3. 82—85, 4. 65—78, 5. 55—62. Schweine: 1. —, 2. 88 bis 90, 3. 85—87, 4. 81—84, 5. 76—80. Sauen: 75—79.

Hannover, 14. Okt. Bericht der amtlichen Notierungskommission vom Viehmarkt auf dem Schlachthofe. Auftrieb: 189 Ochsen, 86 Bullen, 295 Kühe und Färsen, 473 Kälber, 1581 Schweine. Handel mit sämtlichem Vieh: langsam. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfg.: Ochsen: 1. 55 bis 56, 2. 45—50, 3. 40—42, 4. 30; Bullen: 1. 55, 2. 48—50, 3. 38—40, 4. 30; Färsen und Kühe: 1. vollfleischige ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes 55, 2. vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 45—50, 3. 35—40, 4. 25—30, 5. 25; Kälber: 1. —, 2. 90, 3. 70—85, 4. 35—50; Schweine: 1. 85—86, 2. 84, 3. 80—82, 4. 70 bis 75, 5. 65—70.

Hannover-Lehrte, 14. Okt. Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 1778 Stück Ferkel und 84 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 18—25 M, 8—12 Wochen alt 25—34 M, Läuferschweine: 3—4 Monate alt 34—46 M, 4—6 Monate alt 46—70 M. Marktverlauf: Im ganzen sehr langsam.

Magdeburg, 13. Okt. Bericht vom Schlacht- und Viehhof. Preise: Ochsen: 1. 54—59, 2. 44—55, 3. 32—43, 4. 20—30; Bullen: 1. 53—59, 2. 46 bis 52, 3. 40—45; Färsen und Kühe: 1. 54—60, 2. 45—54, 3. 33—44, 4. 26 bis 32, 5. 18—25; Kälber: 1. —, 2. 70—80, 3. 60—70, 4. 50—60, 5. 35 bis 48. Schweine: 1. 88—92, 2. 87—90, 3. 83—86, 4. 77—82, 5. 72—76, 6. 73 bis 85.

Bremen, 13. Okt. Bericht der amtlichen Notierungskommission. Auftrieb: 267 Ochsen, 52 Bullen, 104 Quenen, 97 Kühe, 319 Kälber, 1761 Schweine. Notierungen für ½ Kg. Lebendgewicht in Reichspfg.: Ochsen 1. 50—54 (verkauft 114 Stück), 2. 43—45 (101), 3. 36—42 (52). Bullen: 1. 42—46 (35), 2. 40—41 (17). Quenen 1. 48—52, (50), 2. 42—47 (34), 3. 36—40 (20). Kühe: 1. 40—45 (33), 2. 33—38 (27), 3. 26—30 (31). Kälber: 1. 85—95 (113), 2. 70—80 (102), 3. 55—65 (70), 4. 40—50 (34). Schweine: 1. 85—87 (623), 2. 82—84 (688), 3. 79—81 (243), 4. 75—78 (116). — Lebend ausgeführt: 180 Rinder, 41 Kälber, 5 Schweine. Unverkauft blieben: 6 Rinder. Marktverlauf: In Großvieh und Schweinen langsam, in Kälbern mittelmäßig.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 14. Okt. Die ausländischen Meldungen waren mit Ausnahme höherer Winnipeg-Notierungen gut behauptet und nicht sonderlich anregend. Hier waren die Preise durchschnittlich etwas höher, da das Angebot vom Inlande nur mäßig blieb. Auf eine gestrige vorübergehend merklich teuere Chikagoer Depesche war gestern abend noch lebhaftere Nachfrage nach Weizen, die aber bald wieder schwand. Nachfrage bestand nach mitteldeutschem Weizen zum Export. Auch sonst war für diesen Artikel Begehr vorhanden. Lieferung stellte sich in den Anfangskursen 2 Mark über den gestrigen offiziellen Mittagsschluß. Roggen war per Oktober wieder vermehrt angedient und auf Abladung für Mühlen gefragt. Lieferung bei kleinem Geschäft etwas höher. Gerste in geringer Futtergerste bei gedrückten Preisen stärker gefragt, da das Angebot von Wintergerste sehr klein geworden ist. Mittlere Qualitäten vernachlässigt, feine Sorten fehlen. Hafer hat mäßiges Inlandsangebot, dagegen besteht nach Export Nachfrage. Die Preise sind nicht stark verändert. Mehl ist nach wie vor still. Futterartikel ruhig. Weizen märk. 213—216, Okt. 229, Dez. 232,50 bis 233, März 237,50—238,50, Roggen märk. 152—155, Okt. 167—169, Dez. 173—175, März 182—183, Sommergerste 210—235, Wintergerste 170 bis 175, Hafer, märk. 183—191, Dez. 189, März 191—191,50, Weizenmehl 27,25—31,25, Roggenmehl 22—24,25, Weizenkleie 10,70, Roggenkleie 8,90 bis 9,30, Viktoriaerbsen 25—31, kleine Speiseerbsen 26—28, Futtererbsen 21—24, Wicken 22—25, Rapskuchen 15,20—15,40, Leinkuchen 22—22,50, Trockenschnitzel 9,—, Soyaschrot 20,40—20,60, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 14,30—14,70.

Berlin, 14. Okt. Berliner Kartoffelpreise. Amtliche Erzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 1,70, rote 1,85 Odenwälder blaue 1,90, gelbfleischige 2,20 Rm., Fabrikkartoffeln 7,75—8,25 Pfg. pro Stärkeprozent.

Hamburg, 14. Okt. Getreide: Weizen 220—223, Roggen 167—172. Hafer 180—190. Wintergerste 170—175, ausländische Gerste 155—160, Mais 180—190, alles für 1000 Kg. in Rm. Raps 20—21 Rm. für 50 Kg. Hirse 8,50—9 Gulden, Leinsaat 20—21 Gulden für 100 Kg.

Bremen, 14. Okt. Weizen: Manitoba I Okt.-Abl. 12,70, desgl. II Okt.-Abl. 12,50, Roggen: amerik., zollfrei, 10,20, deutscher, zollfrei, 9,20; Gerste: amerik. Malz- 8,30, donaurussische 8,30; Hafer: white clipped II 38 lbs zollfrei 9,70, Kanada III 9,60, Kanada Okt.-Abl. 8,90; Mais: La Plata 8,70, Afrika zollfrei 8,90. Tendenz: fest.

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit die Feier ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. Prächtige Diplome in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorliefert innerhalb 3—6 Tagen preiswert die Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Prima frischen, trockenen, metallfreien
Auslandsquarg
100 Zentner, je 38 M, gegen Kasse ab sächsischer Station persönlich abzunehmen. Reflekt. wollen sich u. K. B. 6368 an diese Zeitung wend.

Schöner, trockener
Standquarg
100 Zentner, weg. Umstellung geg. Gebot abzugeben. Anfragen unter 6366 durch diese Zeitung.

Kaufe laufend
prima
Molk.-Butter
Kasse sofort.
H. W. Grelle
Berlin NO. 18
Buttergroßhandlung
Werneuchener-Straße 4.

Trockenquarg
(Kasein)
frisch ab Lager, in anerkannt bester Qualität, eigene Produktion der Galalith-Werke, Harburg-Elbe. Großabnehmer besondere Vergünstigungen Lieferung auch sackweise ab Lager Harburg oder Hannover.
Generalvertrieb: F. Kunth, Hannover
Höltystr. 4 — Fernruf: West 317

Limburger Käse,
20 proz., in Pergament, p. Pfd. M 0,75, Probepostkolli = 9 Pfd. 8,50 Mk. franko per Nachnahme.
Frühstückskäse,
40 proz. in Stanniol, p. Stück zirka 90 Gr., 0,20 M. Probepostkolli = 50 Stück 10, —M franko p. Nachn.
Herm. Sievers, Hamburg 13 b
Durchschnitt 19. (6384

Empfehlenswerte Bücher:

Lehrbücher.

Baumeister, Ferd., Milch und Molkereiprodukte Ein Handbuch des Molkereibetriebes. 2. Aufl. von W. Bersch, 320 S. mit 105 Abb. u. 10 Tabell. Wien 1923. Geh. 5,— M, geb. 6,— M.
Fleischmann, Prof. Dr. W., Lehrbuch der Milchwirtschaft 6. Aufl., 633 Seiten, 60 Textabb und 3 Rinderbilder. Berlin 1922. 18,— M.
Funk, Dr. B., Die Milchwirtschaft, 3. Aufl. 185 Seiten mit 75 Textabb. Berlin 1920. Gebunden 3,— M.
Grimmer, Dr. W., Rationelle Milchwirtschaft. Leitfad. für landw. Schulen und Landwirte 148 S. 1913 1,50 M.
— Leitfaden der Milchhygiene für Land- und Milchwirte. Nahrungsmittelchemiker und Behörden. 283 S. mit 71 Abbild. u. 2 Tafeln 1922. 8,— M.
Henkel, Katechismus der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Molk.-Schulen und landw. Lehranstalten, sow. zum Selbstunterricht. 4. Aufl. 358 S. mit 164 Abb. Stuttgart 1920. 5,— M.
Hesse, Dr. A., Anleitung zum Bestehen der Lehrlingsprüfung im Molkereigewerbe. 2. Aufl. 78 S. 1924. 2,50 M.
Kirchner, Prof. Dr. W., Handbuch d. Milchwirtschaft. 7. Aufl., 579 S. mit 45 Abb 1922. 15,— M.
Klein, Dr. J., Erfolgreiche Milchwirtschaft, 3. Aufl., 349 S. mit 94 Abbild. 1922. 8,40 M.
— Die praktische Milchwirtschafterin. 118 S. 2. Aufl. mit 29 Textabbild. 1920. 2,40 M.
Klenze, Dr. H. v., Der praktische Milchwirt. 173 S., 70 Abb 4. Aufl. 1910. Kart. 1,70 M.
Lauterwald, Dr. Franz, Lehrbuch d. Milchwirtschaft. 1920. 2. Aufl 558 Seiten. 9,— M.
Peter, Albin, Milchw. Betriebslehre. 278 Seit. 2. Aufl. 1923. 10,— M.
Rahn, Prof., Dr., Molkereiphysik 1925. 58 Seiten. 1,50 M
Schäfers Lehrbuch d. Milchwirtschaft, 9. Auflage von Dr. Teichert. 350 Seit. mit 191 Abbild. 6,— M.
Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchkunde. 999 S. mit zahlreich. Textabb. und 3 Tafeln. 20,— M.
Stoffel, Prof. Dr. H., Anleitung zur rationellen Milchwirtschaft. 95 S. mit 77 Abbild. 1908. Kart. 1,50 M
Tiemann, Prof. Dr. H., Die Milch, ihre Gewinnung, Untersuchung, Behandlung u. Verwertung. 144 S. 96 Abbild. 1913. 2,50 M.
Utz, F., Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. Wien 1911. 264 Seit. m. 72 Abb. 5,— M
Winkler, Dr. Willibald, Wegweiser für die Milchwirtschaft 1925. 599 Seiten mit 180 Abb. 12,80 M.
Wyßmann u. Peter, Milchwirtschaft. Für schweizerische Verhältnisse bearbeitet. 4. Aufl. 1910. 198 S. mit 65 Abbild. und 3 Tabellen. 2,50 M.

Allgemeine Milchwirtschaft.

Dallmayer, Dr. A. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Milchzentrifuge. 1913. 75 S. 1,— M.
Fleischmann, Prof. Dr. W., Das Molkereiwesen. Ein Buch für die Praxis und Wissenschaft. Mit zahlreichen in den Text eingedruckten Holzschnitten. 1074 S. Braunschweig 1876—79. Geh. 25,— M.
Helm, Wilh., Der Milchstaat. Nach dem praktischen Leben für jedermann geschildert. 154 S. Leipzig 1898 4,— M.
— Die Milchwirtschaft in ihren Beziehungen zu Gewerbe und Industrie. 72 S. mit 21 Abb. Leipzig 1896. 1,50 M.
— Erfahrungen im Molkereibetriebe. 3. Bd. 371 S. mit 18 Abb. Leipzig. 4,20 M.
Koning, C. J., Biologische und biochemische Studien über Milch 1. 131 S. Leipzig 1906. 3,— M. 2. 98 S. Leipzig 1908. 2,— M. 3. 144 S. Leipzig 1911. 3,— M.
Martiny, Prof. Dr. Benno, Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung. Mit 162 in den Text abgedruckten Holzschnitten und zwei lithographischen Tafeln. 2 Bd. Leipzig 1871. Brosch. 16,20 M, geb. 19,50 M.
— Wörterbuch der Milchwirtschaft aller Länder. Eine Sammlung auf Molkereiwesen und damit verwandter Viehzucht bezüglicher Ausdrücke. 2. Aufl., Leipzig 1907. Geb. 6,— M.
— Vor hundert Jahren. Darstellung der Milchwirtschaft Groß-Britanniens um das Jahr 1800. Ein Vorbild für die gegenwärtige Entwicklung der deutschen Milchwirtschaft. 217 S. mit 20 Abb. Leipzig 1904. Geh. 6,— M, geb. 8,— M.
— Aberglaube im Molkereiwesen. 45 S. Leipzig 1891. 1,50 M
— Geschichte der Rahmgewinnung. 1. Die Aufrahmung mit 3 Vollbildern und 151 Abb. 1909. 24,— M.
— 2. 1. Band, Schleuderentrahmung. 530 S. mit 6 Bildnissen und 344 Abb. 1913. 40,— M.
Martiny, Prof. Dr. Benno, 2. 2. Band, Schleuderentrahmung. 544 S. mit 3 Bildnissen und 394 Abb. 1915. 40,— M.
Rievel, Dr. H., Handbuch der Milchkunde. 13— M.
Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchkunde. 999 S. mit zahlreichen Abb. und Tafeln. 20,— M
Stohmann, Dr. F., Die Milch und Molkereiprodukte. Ein Handbuch für Milchtechniker und Nahrungsmittelchemiker. 1032 S. mit zahlreichen Abb. 1898. 18,— M.

Käserei.

Aufsberg, Th., Labbüchlein für den Käser nach Emmenthaler Art. 22 S. 1,50 M.
Bez, J., Französ. Weichkäse, ihre Herstellg. und Behandlung 2. Aufl. 2,— M.
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 3. Aufl. 2,— M.
Die Herstellung von Holländer Käse (Goudakäse, Edamerkäse). 4. Aufl. 16 Seiten mit 16 Abbild. 1,— M.
Die Magermilchkäserei. Praktische Anweisung zur Herstellung der hauptsächlichst. Sorten Magermilchkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch. 3. Auflage. 41 Seit. 1918 2,— M.
Euglings Handbuch der praktischen Käserei. 3. Aufl. Herausgegeben von Professor Weigmann. 450 S. mit 151 Abbildung. 10,— M.
Fleischmann, Prof. Dr. W., Die Bereitung von Backsteinkäsen. 3. Aufl. Neudruck. 100 Seiten. 1922. 1,60 M.
— Psychrometer-Tafeln zur Berechnung des relativen Feuchtigkeitsgehaltes der Luft in Käsekellern. 4. Aufl. 25 S. —,50 M.
Hußmann, Dr. Jos. Franz, Anleitung zur Emmenthaler Käserei. 83 S. mit 19 Abbild. 2,50 M.
Kneuttinger, E. Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art (Limburger, Weißlacker, Romadur) 1923 47 Seit. 2,— M.
Kretschmer, Kurt. Die Sauermilchkäserei (Quargkäserei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 1921. 2,— M.
Meyer, Dr. Paul, Rinderrassen u. Käsefabrikation in Frankreich 112 S. mit 23 Abbild. 1897. 2.40 M.
Motz, Herm. Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt 1919. 1,— M.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. u. 3 Tafeln. 2,— M.
Niewerth, Wilh., Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Yoghurtkäse). 1925. 12 S. 0,40 M.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. Hildesheim.

637.05
MO

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankscheks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 116 — Hildesheim, den 17. Oktober 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 13. Oktober. 225 ℳ je Zentner.
Donnerstag, 15. Oktober. 220 ℳ je Zentner.
Sonnabend, 17. Oktober. 220 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 15. Oktober. 220 ℳ je Zentner.
Auktion am 14. Oktober. Höchstpreis 227,70 ℳ, Durchschnitt 223,83 ℳ.

Köln. Dienstag, 13. Oktober. Höchstpreis 230 ℳ je Zentner.
Freitag, 16. Oktober. Höchstpreis 230 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 15. Oktober. 412 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 448 Kronen).

Berlin, 17. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 220 G.-M., 2. Qualität je Zentner 195 G.-M., abfallende je Zentner 175 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 16. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,30 ℳ, 2. Qualität 2,10—2,20 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,35 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 14. Oktober. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 195 ℳ, 2. Qualität 180 ℳ. Tendenz: bessere Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 16. Oktober. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 250 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 258—262 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 15. Oktober. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. In der letzten Woche ist die Lage auf dem Buttermarkt offenbar wieder etwas ruhiger geworden. Jedenfalls scheint die haussierende Bewegung z. Zt. zum Stillstand gekommen zu sein. Zufolge der zurückgegangenen Auslandspreise konnte erfreulicherweise heute bereits eine Reduzierung der amtlichen Notierung auf 2,20 ℳ eintreten, nachdem diese sich eine Woche lang auf 2,25 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation halten mußte. Da im Einzelhandel trotz der starken Erhöhung der Gestehungspreise noch fast die gleichen Preise wie in de rVorwoche (2,20—260 ℳ, auch 2,70 ℳ je Pfund) beibehalten wurden, stockte der Absatz nicht so sehr. — Die Eingänge aus dem Inlande sind noch etwas weniger geworden, während aus dem Auslande stark angeboten wurde. — Die Nachfrage nach Schmalz und Margarine ist unverändert. Bei Schmalz zeigt sich ein geringer Rückgang der amerikanischen Preise.

Berlin, 15. Oktober. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die hohen Preise haben den Konsum beeinträchtigt und hat dies auch auf die Berliner Butternotiernug eingewirkt, welche heute um 5 ℳ herunterging. Auch Kopenhagen mußte seine Notierung um 36 Kronen auf 412 Kronen ermäßigen. Auf der anderen Seite sind die Kühlhäuser ja gut wie geräumt. Auch die Produktion in den nordischen Ländern läßt sehr nach, so daß für die nächsten Wochen wieder ein fester Markt zu erwarten sein dürfte.

Hamburg, 15. Oktober. Bericht von der Butter-Großhandlung A. F. C. Fick. Die vorwöchigen Erhöhungen der Preise am Weltmarkt wurden von vornherein sehr skeptisch aufgenommen, das bewies schon der Schlußhandel, der eine Zurückhaltung aller Interessenten zeigte, wie sie krasser kaum zu Tage treten konnte. Fast gleichzeitig wurde von England gemeldet, daß beerits einige Schiffe von Neuseeland ausgelaufen sind, die selbstverständlich auch auf den englischen Markt ihre Wirkung nicht verfehlten Die Preise bröckelten dort für Kolonialbutter täglich mehr ab, so daß auch dänische Butter zu den bisherigen Preisen keine Beachtung mehr fand. Dänemark rechnete für die neue Woche vorerst zwar noch mit einem guten Absatz nach Deutschland, sah sich aber auch hierin getäuscht. Der neue Handel hatte bei uns noch stärker unter den hohen Weltmarktpreisen zu leiden, da die 11¼ Zoll je Pfund gerade in solcher Woche eine überaus wichtige Rolle spielen und für den Kleinhandelsabsatz ausschlaggebend sind. Im weiteern Verlaufe wurden die dänischen Angebote dann weiter reduziert, die Kauflust blieb aber schwach, man beorderte nur das Notwendigste und wartet ab, wie die Lage sich namentlich in England weiter entwickelt. — In deutscher Butter bleiben die Eingänge anhaltend klein, die Qualitäten sind aber durchaus zufriedenstellend und beanspruchen nach dem Zolleintritt ständig größeres Interesse. Da der Bedarf sowohl vom Inlande als auch vom hiesigen Platz schwächer als in der Vorwoche war, mußten die Preise ebenfalls eine Ermäßigung erfahren. Während die Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein gestern bis 222,20 ℳ — für Markenbutter 227,70 ℳ —, im Durchschnitt 223,83 ℳ erzielte, wurde die hiesige Börsennotierung heute um 5 ℳ auf 220 ℳ herabgesetzt. — Wie schon anfangs geschildert, gestaltete der dänische Markt sich täglich ruhiger, so daß man sich dort heute zu einer kaum erwarteten Ermäßigung von 36 Kronen auf 412 Kronen entschloß. Selbst in anbetracht der Kursbesserung muß diese Herabsetzung für die weitere Entwicklung des Marktes als sehr günstig erachtet werden. Es ist anzunehmen, daß das jetzige Niveau wieder eine Belebung des Konsums nach sich zieht, zumal, wenn damit gleichzeitig auch eine Stabilität der Preise erreicht sein würde. — Neuseeländische und australische Butter ist ebenfalls stark reduziert, jedoch bleibt ein Import vor der Hand noch unrentabel. Von kanadischer Ware sind einige Posten vorhanden, die preiswert gehandelt werden. — Für sibirische Butter besteht nach wie vor Interesse, jedoch haben die erhöhten Preise den Absatz keinesfalls gefördert.

Leipzig, 15. Oktober. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Schon vor einer Woche brachten wir an dieser Stelle zm Ausdruck, daß der Butterhandel einer harten Belastungsprobe ausgesetzt ist, weil er die Folgen der nunmehr eingetretenen Reaktion auf dem Buttermarkte zu tragen hat. Die Bauernpartei bei der Kopenhagener Notierungs-Kommission hat übersehen, daß auch in England die Bäume nicht in den Himmel wachsen können. Auch die Butterkonsumenten in England sträuben sich gegen so abnorme Butterpreise, wie sie vorige Woche durch die Kopenhagener Notierung geschaffen wurden. Es mußte also eine Reaktion eintreten und es ist bedauerlich, daß dadurch das Geschäft für längere Zeit verdorben ist. — Die Berliner Notierung wurde auf diese flaue Stimmung hin heute auch um 5 ℳ ermäßigt, jedoch glaubt man, daß nunmehr eine stabile Preislage für nächste Woche geschaffen ist.

Breslau, 15. Oktober. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Der Buttermarkt zeichnet sich in unserem Gebiet durch eine auffallende Vernachlässigung aus. Eine Ueberraschung bedeutet das nicht. Dieser Zustand ist nur ein Ausfluß der so hohen Preislage. Wir sind der Meinung, daß auch der heute in Berlin vorgenommene kleine Abstrich keine Belebung des Geschäftes mit sich bringen wird. Jedenfalls aber ist der Rückgang ein Zeichen dafür, daß auch die Butterpreise nicht wahllos gesteigert werden können. — Insoweit ist es ja interessant festzustellen, daß auch das Ausland infolge der sehr hohen Preise einen schwächeren Markt meldet. Unsere einheimische Produktion hat vielleicht noch etwas zugenommen. Das Angebot ist jedenfalls etwas größer, vielleicht auch deshalb, weil der Konsum noch weiter nachgelassen hat und bei verschiedenen Molkereien die regelmäßigen Abnehmer ihre Menge verkleinert haben. Wir halten dafür, daß die ungünstige Lage noch weiter anhalten wird. Wenn man bedenkt, daß wir bald im Monat November sind und die Gänsezeit beginnt, so ist für das Buttergeschäft wirklich keine günstige Aussicht.

Käse.

Köln, 16. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,40—3,60 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,80 ℳ je Kg.

Berlin, 16. Oktober. Wir können auch heute nur über ein ruhiges Geschäft im Käsehandel berichten. Auch nach prima Tilsiter ist die Nachfrage nicht mehr so lebhaft. In Schweizerkäse wurden befriedigende Umsätze erzielt. Holländer Käse ist stark vernachlässigt, während in Camembert und Limburger nette Umsätze erzielt wurden. In Harzkäse hat sich das Geschäft etwas gebessert. Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark je Zentner: pa. Tilsiter vollfett 110—115, do., zweite Sorte 100—110, holländischer Edamer Käse, 40 proz. 125—133, do., 30 proz. 115—120, do., 20 proz. 95—100, holländischer Brot-Edamer, 40 proz. 128—133, holländischer Gouda, 45 proz. 145—150, do., 40 proz. 127—133, echte Emmentaler 170—175, finnländischer Emmentaler, großgelocht 155 bis 160, do., mittelgelocht 145—150, bayrischer Emmentaler 150—160, Camembert vollfett, 350 Gr. 1,35—1,40, do., 140 Gr., 0,45—0,48. □-Käse, bessere Ware 63—66, do., geringere Ware 58—62, bayrischer Limburger,

20 proz. 85—92, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 85—92, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 110—120, Steinbuscher, vollfett 135—150, Harzer, je nach Qualität 55—80, französischer Roquefort 170—175, Gorgonzola 150—155, Parmesan 165—170, italienischer Fettkäse in Schachteln 135 bis 145, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 98—100, do, 6 teilig 118—120, Glarner Kräuterkäse 90—100.

Breslau, 15. Oktober. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Nachfrage war wohl ähnlich, wie in der vergangenen Woche. Das dürfte in der Hauptsache dem Umstand zuzuschreiben sein, daß die Wurstpreise ihren hohen Stand behielten, die Käsepreise aber unverändert blieben und dadurch das Publikum eher zum Käsekauf angeregt wurde. Bleibt das Verhältnis zu den Fleisch- und Wurstpreisen bestehen, dann ist damit zu rechnen, daß der Käseabsatz auf ähnlicher Linie sich noch weiter bewegt. — Quarg. Die Anlieferungen sind größer geworden, so daß z. Zt. diese genügen, um die Nachfrage zu befriedigen.

Kempten, 14. Oktober. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 62—65 Mark. Tendenz: flau. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 115—140 Mark. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 16. Oktober. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz Käse mit 88—92 holländische Gulden 30 proz. Käse mit 100—106 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 120—124 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 16 Oktober. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 16. bis 22. Oktober festgesetzt in:

Berlin: 26,0 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 25,5 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 22,0 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 15. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungskomission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück: Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 20, frische über 55 Gr. 18, frische unter 55 Gramm 15,50; Inlandseier: extra große 20—21, große 14—19,50, normale 12—13,50, abweichende 11—11,50, kleine und Schmutzeier 11 bis 11,50; Kühlhaus-Eier: italienische und dänische 15,50—18; Kalk-Eier: 10—10,50. Tendenz: ruhig.

Köln, 16. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gramm 21, do., über 55 Gramm 19; Auslandseier: Frische über 60 Gramm 22—22,50, do., über 55 Gramm, 19—21, unter 55 Gramm 16—18.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Oktober	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	14.	11892	90—81	80—75	Lebendgew.	ruhig
Bremen	14.	1761	87—82	81—75	„	langsam
Breslau	14.	2324	93—84	82—75	„	gut
Chemnitz	12.	2380	95—82	80—75	„	schlecht
Danzig	13.	1630	83—71	70—63	„	langsam
Dortmund	12.	2126	93—87	86—80	„	gut
Dresden	15.	484	92—76	75—65	„	langsam
Düsseldorf	12	2095	88—78	77—70	„	ruhig
Elberfeld	12.	2502	86—76	75—70	„	langsam
Essen	12.	2952	90—83	82—76	„	mittel
Frankfurt a. M.	15.	789	92—88	87—82	„	langsam
Hamburg	16.	2357	91—83	82—74	„	mittel
Hannover	14.	1581	86—80	75—65	„	langsam
Karlsruhe	12.	1151	92—88	87—85	„	langsam
Köln	12.	4334	90—82	81—75	„	langsam
Leipzig	15.	1375	96—92	85—80	„	langsam
Magdeburg	13.	3438	92—82	81—72	„	langsam
Mannheim	15.	154	93—86	84—74	„	mittelmäßig
München	14.	2704	95—90	84—72	„	—
Stettin	16.	425	90—85	84—80	„	ruhig
Stuttgart	15.	492	101—98	97—95	„	belebt
Zwickau	12.	1247	100—90	89—82	„	schleppend

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 16. Oktober. Die Tendenz am Getreidemarkt war durchschnittlich fester, wozu die ausländischen Depeschen hauptsächlich anregten. Das Inlandsangebot für Brotgetreide bleibt weiterhin sehr klein, während für Weizen Deckungsfrage für Export besteht. Besonders England zeigt dauernd Nachfrage. Mühlen kaufen umso vorsichtiger, als das Mehlgeschäft sich noch nicht gebessert hat. Im Lieferungsgeschäft stellten sich bei weiteret Nachfrage die Preise etwas höher. Roggen bleibt ruhig und nur vereinzelt haben sich Ablieferungen der Landwirtschaft gemehrt, doch ist auch die Nachfrage sehr mäßig. Oktober-Lieferung befestigt, spätere Termine wenig verändert. Gerste liegt ruhig. Bemerkenswert ist, daß auch jetzt geringere schlesische Gersten gefragt sind. Hafer in besserem Material gesucht und gut zu verkaufen. Sonst still. Futterartikel bleiben weiter lustlos. — Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Wagon in Rentenmark je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer guter 210—215, mittlerer 204—209, Gerste 214—224, Futterweizen 228—230, Plata-Mais 200 bis 202, kleiner Mais 245—248, Rogegnkleie 96—104, Weizenkleie 104—110. — Es wurden notiert für: Weizen. märkischer 212—215, Dezember 233 bis 232,50, März 238,50—238,25, Roggen, märkischer 150—154, Oktober 169, Dezember 172,50, März 182, Sommergerste 210—235, Wintergerste 170 bis 175, Hafer märkischer 181—189, Dezember 187,50, März 192, Weizenmehl 27,50—31,20, Roggenmehl 22,00—24,25, Weizenkleie 11,00, Roggenkleie 8,90—9,20, Viktoriaerbsen 26,00—31,00, kl. Speiseerbsen 26,00—28,00, Futtererbsen 21,00—22,00, Wicken 22,00—25,00, Rapskuchen 15,00—15,20, Leinkuchen 22,00, Trockenschnitzel 8,75—8,80, Soya-Schrot 20,40—20,60, Torfmelasse 9,50—9,60, Kartoffelflocken 14,20—14,60.

Berlin, 16. Oktober. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 1,65, rote Kartoffeln 1,75, Odenwälder blaue 1,90, gelbfleischige 2,10 Rm. Fabrikkartoffeln 7,75—8,25 Pfg. je Stärkeprozent.

Hamburg, 16. Oktober. Getreide. Behauptet. Weizen 220—225, Roggen 167—172, Hafer 180—190, neue Wintergerste 170—175, ausländische Gerste 155—160 unverzollt, Mais 180—190, Leinsaat 20—21 holländische Gulden.

Bremen, 16. Oktober. Weizen, Manitoba 1, Oktober-Abladung 12,60, Manitoba 2, Oktober-Abladung 12,40; Roggen: amerikanischer, zollfrei 10,25, deutscher, zollfrei, 9,25, russischer 8,50; Gerste: amerikanische Malz- 8,30, donaurussische 8,30; Hafer: white clipped 2 38 Ibs. zollfrei 9,70, Kanada 3 9,60, Kanada 3, Oktober-Abladung 8,90; Mais: La Plata 8,70, Afrika, zollfrei, 9,90. Tendenz: fest.

Soeben erschien:

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb

Von **Albert Fischer** in **Bergedorf**

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeiten am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum.

129 Seiten mit vielen Abbildungen in ½ Leinen gebunden gegen Einsendung von 3.— Mk. postfrei.

Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagsausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Wir suchen zum baldig. Eintritt tüchtigen, katholischen (6506

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gute Handschrift und sich. Rechnen erw. Gehalt p. Monat 60 ℳ bei freier Station und Kassen. Gefl. Angebote erbittet
Centr.-Molk. Born-Bracht e. G. m. u. H. in **Boerholz**
bei Breyell, Rheinland.

Suche zum 1. Novemb. einen jg., fleißigen (6500

Gehifen

Selbiger muß auch die Milch im Orte fahren. Angeb. mit Zeugn.-Abschrift. u. Geh.-Ansprüch. erb.
Niewerth, Molkerei Räbke
Krs. Helmstedt.

Suche zum 1. 11. 25 einen tücht., jüngeren (6497

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit., der auch Erfahrung in Harzkäserei u. Schweinemast hat, nur fleiß., sol. jg. Leute wollen sich melden unter Angabe des Alters. Einsendg. der letzt. Zeugn.-Abschrift. u. Gehaltsforderung. Angeb. erb. an
Wilh. Behme, Dampfmolk. Sierße
bei Vechelde, Brschwg.

Einen jüngeren (6455

Molkereigehilfen,

welcher die Milchtour mit zu übernehmen hat, sucht sofort
Molkerei Mosigkau
bei Dessau in Anhalt.

Wir suchen zum 1. Novbr. einen älteren, tüchtigen, **ersten** (6454

Gehilfen

für Milchannahme und Betrieb. Junge Leute, welche Kenntnisse in Milchannahme und guter Rechner sind, wollen ihre Bewerbungen mit Geh.-Ansprüch., Altersangabe und Zeugnisabschriften sowie Referenz. einsenden.
Molk.-Gen. Apensen, e. G. m. u. H.
Hannover.

Suchen zu sofort einen jungen, angehenden (6459

Gehilfen

für Butterei und Käserei. Desgl. kann ein Sohn achtbarer Eltern als **Lehrling** unt. günstigen Bedingung. eintreten
Centralmolkerei Northeim i. Hann.

Suche zum sofortigen Antritt tüchtigen, sauberen (6457

Gehilfen

(Weichkäser ,spez. Romadur).
Heinr. Lehsau, Molk. Gilserberg
Bezirk Cassel.

Suche zu sofort einen (6420

jungen Mann

zum Milchfahren und für Landwirtschaft.
Molkerei Boitin
bei Tarnow i. M.

Suche zum 1. 11. 25 ordentlichen jungen Mann als (6436

Lehrling

in hies. Molkerei mit Tils. Vollfett- u. Camembert-Käserei, unt. günst. Bedingungen. Angeb. erb.
G. Waack, Molk.-Verwalter
Cambs b. Schwerin in Mecklbg.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 117 Hildesheim, den 20. Oktober 1925. 39. Jahrgang.

Studienreise rheinischer Molkereifachleute und Landwirte in die Schweiz. *)

Von Direktor L. Müller, Cleve.

Im vergangenen Jahre machte auf Anregung des Vereins ehemaliger Schüler der Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve eine große Anzahl Molkereifachleute und Landwirte, namentlich auch Vorsteher von Molkerei-Genossenschaften eine Studienreise nach Holland, die derartig Beifall fand, daß der allgemeine Wunsch ausgesprochen wurde, auch in diesem Jahre wieder eine derartige Studienreise zu veranstalten.

Die Studienreise nach Holland galt in erster Linie dem Zweck, die Organisation des Absatzes von Molkerei-Produkten, Käse und Butter, näher kennen zu lernen, wie sie in Holland in musterhafter Weise durchgeführt wird, ferner auch die holländische Kontrolle für Molkereiprodukte, Butterkontrolle und Käsekontrolle und ebenso die Milchkontrolle näher zu studieren, welcher die Verbesserung der Produktion zu Grunde liegt. Daneben war namentlich auch für die Landwirte von Interesse, daß es uns ermöglicht wurde, Einblick in die Rindviehzucht zu gewinnen, ferner auch, die städtische Milchversorgung im Haag kennen zu lernen. Dank dem liebenswürdigen Entgegenkommen der holländischen milchwirtschaftlichen Organisationen war es der Studiengesellschaft möglich, ein zusammenfassendes Bild über die ganzen der Reise zu Grunde liegenden Fragen zu gewinnen.

Die diesjährige Studienreise führte in die Schweiz. Der Reise galt als 1. Aufgabe, die dort in geradezu mustergültiger Weise durchgeführte Organisation der Milchproduzenten näher kennen zu lernen und weiter, die von dieser Produzentenorganisation durchgeführte Versorgung der Schweizer Großstädte mit Milch. Daneben natürlich wünschte man in die schweizerischen landwirtschaftlichen Verhältnisse etwas näheren Einblick zu gewinnen und beabsichtigte selbstredend auch, an den großartigen Naturschönheiten der Schweiz nicht achtlos vorbeizufahren.

Auf Anfrage erklärte sich der Zentral-Verband schweizerischer Milchproduzenten in Bern bereit, die Führung bei der Reise zu übernehmen, was denn auch in einer Art und Weise geschah, wie wir sie vollständiger und besser uns nie hätten wünschen können. Im ganzen fanden sich 45 Teilnehmer zu der Reise zusammen, die am 16. 9. morgens von Köln aus die Fahrt antraten.

Nach Ankunft in Basel wurde abends noch unter der liebenswürdigen Führung des Leiters die Verbandsmolkerei des nordwestschweizerischen Milchproduzentenverbandes besichtigt. Die Molkerei ist ganz neu gebaut und erst seit etwa 2 Monaten in Betrieb. Sie fand namentlich unter den anwesenden Molkereifachleuten wegen ihrer einfachen zweckmäßigen Einrichtung allgemeinen Beifall, vor allen Dingen die einfache Transportvorrichtung (Rollenbahn) für Milchkannen zum Hereinbringen von der Rampe zur Wage und Abtransport der gefüllten Milchkannen von der Wage zur Ausgaberampe, dann die Anordnung der verschiedenen Maschinen nicht hintereinander, sondern in den verschiedenen Stockwerken übereinander, sodaß nur ein einmaliges Hochpumpen der Milch notwendig ist und sie dann selbsttätig bis zur Ausgabe weiterläuft, meist durch offene Rinnen. Sehr gut gefiel auch der große Aluminiumkessel, zum Aufbewahren der Milch mit verstellbarem mechanischen Rührwerk, welches während des Abfüllens in Tätigkeit gesetzt wurde, endlich die amerikanische Kannenspülmaschine, mit der es, nach Angabe, möglich ist, mit 1 Mann etwa 300 Milchkannen in 1 Stunde zu reinigen. Die Molkerei war eingerichtet zur Verarbeitung von etwa 50 000 Liter Milch täglich . Die Milch wird von den verschiedenen Sammelstellen meist mit Autos herangeholt, mittels Zentrifuge gereinigt, mit tiefgekühltem Wasser gekühlt und an die Milchhändler ausgegeben. Es besteht in Basel noch eine große Molkerei der Konsumentenvereine, die ebenfalls ihre ganze Milch von dem Milchproduzentenverbande erhält, dieselbe aber meist an die Konsumenten direkt abgibt. Ferner holt eine Anzahl von Milchhändlern ihre Milch direkt bei den Landwirten ab und bringt sie zum Verkauf. Aber auch diese Milch wird vom Milchproduzentenverband an die Milchhändler verkauft, und die Verrechnung geschieht durch den Milchproduzentenverband, so daß Basel ganz von dem Milchproduzentenverband mit Milch beliefert wird. Derselbe reguliert die Milchanlieferung in die Stadt, so daß ein großer Ueberschuß an Milch vermieden wird und damit ist es möglich, gleichmäßige Preise zu halten Was in der Stadt nicht gebraucht wird, wird in den Außenmolkereien gleich verarbeitet.

Der nächste Morgen brachte die Gesellschaft dann nach Bern, wo sie von dem Geschäftsführer des Zentral-Verbandes schweiz. Milchproduzenten, Herrn Bretscher, empfangen und zum „Bürgerhause" geleitet wurde. Hier gab Herr Bretscher in einem längeren Vortrage einen Ueberblick über die ganze Organisation der schweizerischen Milchproduzenten in den Einzelverbänden und Zusammenfassung im Zentralverband. Die Organisation der Milchverwertung befaßt sich mit der Belieferung der Städte mit Frischmilch, dann aber auch in der Verwertung der Produkte, Butter und namentlich Käse. Die Organisation des Käse-Exports finden wir in der Emmentaler A.-G. und Organisation der Käse-Großhändler usw. Der Vortrag gab uns ein glänzendes Bild der geradezu großartigen Organisationen, des Sachverständnisses und Fleißes, mit welchem die ganze Sache aufgebaut ist und wie alles berücksichtigt ist, was irgendwie sich auf die Milch und Milchverwertung geltend machen kann. Daß diese Organisation auch von der Landwirtschaft gebührend anerkannt wird, zeigt der Umstand, daß etwa 90 Proz. der gesamten Milchproduktion der Schweiz durch den Zentralverband bezw. durch die Unterverbände kontrolliert werden. Ein von der Milchproduzenten-Organisation der Reisegesellschaft dargebotenes Festessen vereinigte uns in fröhlichem Beisammensein; nachmittags besichtigten die Teilnehmer an der Gesellschaft, welche sich mehr für die milchwirtschaftlichen Fragen interessierten, die großen Käselager der Emmentaler A.-G. in Zollikofen bei Bern, wo uns Her Direktor Wyßmann den Aufbau der Käse-Export-Vereinigung erklärte, dann aber auch sehr interessant über die einzelnen Käse, Käsefehler usw. sprach, ferner wurde die Käsereischule Rütti besichtigt. Der andere Teil der Gesellschaft besichtigte den landwirtschaftlichen Betrieb der großen kantonalen Irrenanstalt Münsingen bei Bern.

Der 3. Tag führte die Reisegesellschaft in die Schweizer Landes-Ausstellung für Landwirtschaft, die nicht nur ein außerordentlich interessantes Bild der ganzen landwirtschaftlichen Tätigkeit der Schweiz bot, sondern auch durch die feine, übersichtliche Anordnung alles Gebotenen und ihren schönen Aufbau allgemeinen Beifall fand. Allein der milchwirtschaftliche Teil war derart reichhaltig, daß es wünschenswert gewesen wäre, mehrere Tage zur Besichtigung desselben zur Verfügung zu haben, was leider nicht möglich war. So mußte man sich mit einem allgemeinen kurzen Ueberblick begnügen, aber auch dieser gab den Eindruck eines zielbewußten und erfolgreichen Schaffens namentlich auf viehzüchterischem und milchwirtschaftlichem Gebiete.

Der 4. Tag führte dann die Gesellschaft in den landwirtschaftlichen Betrieb des als Züchter von erstklassigem Simmenthaler Vieh bekannten Herrn Oberst Jsoli in Spiez. Herr und Frau Oberst zeigten uns ihren ganzen Betrieb und erklärten die ganze Art der Bewirtschaftung. Das Vieh war leider zum größten Teil auf der Alp und die besten Stücke auf der Ausstellung in Bern. Für die weitreichende Tätigkeit des Besitzers zeugte am besten der Umstand, daß derselbe gerade mit Fertigstellung eines großen Transportes von Simmenthaler Zuchtvieh für Peru beschäftigt war.

Der Nachmittag und der folgende Tag waren dann der Besichtigung der wundervollen Naturschönheiten des Berner Oberlandes gewidmet, und zwar waren wir Samstag Nachmittag am Thunersee, Beatenhöhle und am Sonntag Wengen und kleine Scheidegg, und der größte Teil der Gesellschaft unter Führung der Berner Herren machte die Fahrt auf das Jungfraujoch, 3450 Meter, die den Teilnehmern erst einen vollen Einblick in die Großartigkeit der Alpenwelt ermöglichte.

Am Montag fuhr die Gesellschaft über den Brünig nach Luzern, wo sie von dem Vorsitzenden des zentralschweizerischen Milchproduzentenverbandes, Herrn Nationalrat Moser-Schaer und Herrn Großrat Burri empfangen wurde. Zuerst wurde eine Rundfahrt auf dem Vierwaldstädtersee bis Weggis gemacht und zurück. Nach gemeinsamem Mittagessen, bei welcher Gelegenheit Herr Nationalrat Moser eingehend die Bewirtschaftung der Milch in der Mittelschweiz, Versorgung der Stadt Luzern mit Milch, Verarbeitung zu Käse, Butter usw. erklärte, fuhr die Gesellschaft in den vom Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten in liebenswürdiger Weise zur Verfügung gestellten Autos, die eine Gruppe in die Käsereien in Wald und Sempach und in die Milchsiederei Hochdorf, während der andere Teil der Gesellschaft landwirtschaftliche Betriebe besichtigte, wo hauptsächlich Jaucheverwertung, Güllenwirtschaft und die damit erzielten außerordentlichen Erträge an Futter für das Vieh, die volle Aufmerksamkeit fanden. Auch landschaftlich bot die Fahrt durch das prächtige Wiesen- und Obstland des Kantons Luzern, mit den schönen wohlhabenden Dörfern, mit dem Ausblick auf die Berge, vor allen Dingen Pilatus und Rigi, einen Hochgenuß für alle Teilnehmer.

Während bis dahin die Milchversorgung kleinerer Städte besichtigt wurde, von 50—100 000 Einwohnern, lernten wir am nächsten Tage die Milchversorgung einer Großstadt mit über 200 000 Einwohnern, nämlich Zürich, kennen. Wir wurden an der Bahn von dem Direktor der Verbandsmolkerei des Verbandes nordostschweizerischer Käserei- und Milch-

*) Wir brachten schon in Nr. 112 der Molkerei-Zeitung einen Bericht über dieselbe Studienreise, der durch die heutige Veröffentlichung noch nach verschiedenen Seiten hin ergänzt wird.

Genossenschaften in Zürich, Herrn Heller, in Empfang genommen. Er führte uns zur Molkerei. Nach Einnahme eines liebenswürdig gebotenen Frühstücks wurde die interessante Anlage besichtigt. Die Verbandsmolkerei sammelt ebenfalls wieder die Milch von auswärts und gibt sie nach Reinigung und Tiefkühlung, pasteurisiert wird nicht, an die Milchhändler ab. Neben der Verbandsmolkerei besteht noch die frühere Dr. Gerbersche, jetzt Züricher Zentral-Molkerei A.-G., welche aber ihre Milch ebenfalls von dem Verbande erhält, aber dann direkt an die Konsumenten abgibt, zum Teil auch pasteurisiert in Flaschen verkauft und dergl. Fast der ganze Milchbedarf der Stadt Zürich wird ebenfalls durch den Verband kontrolliert, welcher auch einen Ausgleich schafft, bei Milchüberschuß sofort in den Außenmolkereien die Milch verarbeiten läßt, während bei Milchknappheit die Verarbeitungsmolkereien zur Milchlieferung herangeholt werden. Durch Regulierung der Preise für die Produkte usw., ferner dadurch, daß der Verband eine Reihe Außen-Molkereien auf eigene Rechnung betreibt, ist die gleichmäßige Versorgung mit Milch, Vermeidung von Milchschwemme, aber auch von Milchmangel usw. aufs beste gewährleistet und damit aber auch die Möglichkeit gegeben, einen bestimmten Preis durchzuhalten. Herr Heller zeigte uns nicht nur in liebenswürdiger Weise seinen Betrieb, sondern gab auch in kurzer, klarer Weise in einem Vortrag ein deutliches Bild der ganzen Milchversorgung von Zürich und der segensreichen Tätigkeit des Verbandes. Eine Autofahrt durch die Stadt und auf die Höhen in der Umgebung zeigte uns noch Zürich und seine prächtige Lage an dem See mit den Bergen im Hintergrund.

Dann führte uns die Bahn nach Schaffhausen, wo eine Autofahrt die Gesellschaft auf das Gut von Herrn A. Tappolet in Gennersbrunn brachte, um auch noch einen schönen landwirtschaftlichen Betrieb mit vorwiegend Ackerbau und intensiver Abmelkwirtschaft uns zu zeigen. Auch hier werden mit zweckmäßiger Jauchewirtschaft, namentlich in den Weide- und Futteranlagen außerordentliche Erträge an Futterwerten erzielt. Auch die intensive Benutzung der Maschinen bei der Bodenbearbeitung, wie Raupenschlepper, Motorpflug usw., alles fand die Aufmerksamkeit besonders der Landwirte.

Die Rückfahrt nach Schaffhausen erfolgte so zeitig, daß eine Besichtigung des Rheinfalles noch möglich war.

Der nächste Tag führte die Teilnehmer in die Heimat zurück.

Die Reise hat, wie schon ausgeführt, den Teilnehmern ein interessantes und übersichtliches Bild der planmäßigen Arbeit der schweizerischen Milchorganisationen gegeben, sie hat so viel Neues auf milchwirtschaftlichem und landwirtschaftlichem Gebiete, auch so viel Neues in Anlage von Molkereien und Maschinen gezeigt, daß auch die diesjährige Reise als voller Erfolg gebucht werden kann und ihre segensreiche Einwirkung auf die rheinische Landwirtschaft und Milchwirtschaft nicht verfehlen wird. Der Erfolg wäre ohne die liebenswürdige Mitwirkung der verschiedenen leitenden Herren der schweizerischen Milchproduzenten-Organisation nicht möglich gewesen. Wir sprechen daher auch an dieser Stelle den Herren für ihre Bemühungen unseren allerherzlichsten Dank aus.

Zur Frage der Bilanzveröffentlichung der Genossenschaften.

Nachdem im Gesetze für die Gesellschaft mit beschränkter Haftung durch § 41 festgelegt war, daß nur die Gesellschaft, die ein Bankgeschäft betreibt, zur Bilanzveröffentlichung verpflichtet sein soll, konnte man wohl annehmen, daß auch für Genossenschaften eine entsprechende Bestimmung getroffen würde. Es ist auch etwas Aehnliches verordnet worden, angeblich aber nur vorübergehend. Daß sich die Gesetzgebung nicht auf den gleichen Grundsatz gestellt hat, wie bei der Gesellschaft mit beschr. Haftung, ist zu beklagen. Besonders aber halte ich den Grund für die Befreiung von der Veröffentlichungspflicht für gänzlich verfehlt. In einem früheren Aufsatze an dieser Stelle nannte ich es die Ausstellung eines „Armenscheines", wodurch die Genossenschaft von der Veröffentlichungspflicht befreit werden kann. Diese Bedingung ist ein Abweg von dem Zweck der Bilanzveröffentlichung. Es ist dadurch eine Unsicherheit in der Entscheidung entstanden, die die Genossenschaften der Willkür, d. h. einer ganz persönlichen Auffassung aussetzt, die zu vielen Weitläufigkeiten und unnützen Schreibereien Anlaß gibt. Alle Verdrießlichkeiten und lästigen Auseinandersetzungen hätte der Gesetzgeber oder hätte die Regierung durch ihre „Verordnungen" vermieden, wenn es einfach hieße: Genossenschaften, die keine bankmäßigen Geschäfte betreiben und keine Spareinlagen annehmen, sind von der Bilanzveröffentlichungspflicht entbunden. Oder, wenn das zu weitgehend erscheint, hätte es heißen können: Genossenschaften, deren Betriebe landwirtschaftliche Unternehmungen sind, als Molkereien, Ein- und Verkaufsvereine, Maschinengenossenschaften usw. sind dann nicht verpflichtet, die Bilanz zu veröffentlichen, wenn sie ihre Tätigkeit auf die Mitglieder beschränken. Welch eine Erleichterung und zugleich Ersparnis ganz unnützer Ausgaben hätte uns eine solche Verordnung oder besser Gesetzesvorschrift gebracht!

Daß die Bilanzveröffentlichung völlig überflüssig ist, wenn es sich z. B. um eine Molkerei-Genossenschaft, Stierhaltungs- oder Maschinen-Genossenschaft usw. handelt, weiß jeder, der den Geschäftsgang dieser und ähnlicher landwirtschaftlicher Genossenschaften nur halbwegs kennt oder doch beurteilen kann. Denn die Veröffentlichung der Vermögenslage einer Genossenschaft soll der Oeffentlichkeit sagen, wie es um ihre Kreditfähigkeit steht; es soll also der, der mit der Genossenschaft in geschäftliche Beziehungen tritt, ersehen können, ob er ihr auf Borg Waren, Geld usw. geben darf. Wer sind nun z. B. bei der Molkerei-Genossenschaft die Kreditgeber?

Niemand anders, als die milchliefernden Mitglieder der Genossenschaft und dann die Geschäfte, die ihr etwa Kohlen oder andere Verbrauchsstoffe verkaufen. Wenn diese aber nicht sicher sind, ob sie für etwa 500 ℳ Waren liefern dürfen, so mögen sie die Bilanz auf dem Gerichte einsehen und danach urteilen. Fragen wir aber die Erfahrung, so wird die wohl ohne Ausnahme bestätigen, daß weder eine Maschinenfabrik noch eine Kohlenhandlung oder ein Geschäft, das Molkerei-Bedarfsstoffe liefert, jemals um ihr Geld, das sie von einer Molkerei-Genossenschaft zu fordern hatte, besorgt zu sein brauchte. Sparkassen, die z. B. einer Molkerei-Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht das Anlagekapital besorgten, wußten sich von vornherein zu sichern; die Bilanzveröffentlichung war für die Kasse ebenso überflüssig, wie sie es für die anderen Geschäfte war.

Unter solchen Umständen wäre es ein Fortschritt gewesen, wenn im Wege der Gesetzgebung für die Genossenschaft genau solche Vorschriften

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.
Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.
Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.
Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:
Dampfkessel „Autokratos"
für Hoch- und Niederdruck
Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!
Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!

mit Bügelverschluß, Steck- u. Muscheldeckel
schlage ich jede Konkurrenz!
Fordern Sie Preise und Muster ein und
urteilen Sie selbst!
Täglicher Kundenzuwachs! Zahlreiche, unverlangte Anerkennungen!
H. Bockholt
Ahlen i. Westf.
Tel. 303.

Flaschenkasten
für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Oelkuchen u. Mehle
liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität
Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675

Schwankungen im Fettgehalte der Milch und ihre Ursachen ist ein soeben in 3. Auflage erschienenes, 8 Seiten starkes Heftchen betitelt, welches sich vorzüglich als Aufklärungsschrift zur Verteilung an die Lieferanten eignet. Preis 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

rlassen würden, wie für die Gesellschaft m. b. H. Ich könnte hier zwei Molkereien nennen, von denen ist die eine eine Genossenschaft, die andere ine Gesellschaft m. b. H. —; jene muß ihre Bilanz veröffentlichen, diese icht; Unheil ist aber weder hier noch dort dadurch entstanden; die Genossenschaft hat nur den Vorzug, alljährlich so und so viel Mark zum Fenster hinauszuwerfen! — Ist es nun zuviel gesagt, wenn ich behaupte, ie Bilanzveröffentlichung der Molkereigenossenschaft ist ganz zwecklos?

Wie stellen sich nun die Gerichte zu dieser Sache?

In einem Falle, wo ich Gelegenheit hatte, das Amtsgericht um Befreiung von der Bilanzveröffentlichung zu bitten, begründete ich das Gesuch in ähnlicher Weise, wie ich es hier in diesem Aufsatze getan habe, ußerdem wies ich auf einen Beschluß des Hildesheimer Landgerichts hin. Und die Antwort?

„Im übrigen muß für die Genossenschaft eine Veröffentlichungspflicht für die Gegenstände des § 33 des Genossenschaftsgesetzes anerkannt werden. Die Gründe der Genossenschaft dagegen werden nicht durchschlagen können. Der Hildesheimer Beschluß, auf den sie sich mitbezieht, ist hier wohl bekannt".

(Das hatte ich doch auch nicht bezweifelt.)

„Die Genossenschaft wird sich aber nicht auf denselben Standpunkt stellen können, wie die vielleicht gänzlich verarmte Spar- und Darlehnskasse m. b. H. in N..... —. Die Molkerei B. hat z. B. nach der Bilanz Grundbesitz und Gebäude, sie hat Goldsubstanz, und mit ihrem Betriebe hat sie in solcher gearbeitet, während die Spar- und Darlehnskasse während der Geldinflation wohl alles eingebüßt hat und durch Einzahlungen der Genossen sich wohl erst neue Mittel zur Fortführung ihres Betriebes verschaffen muß".

„Ob eine Veröffentlichung der Bilanz „völlig zwecklos" ist oder das „öffentliche Wohl" nicht berührt, ist Sache des Gesetzgebers —".

Nein, verehrtes Amtsgericht, es ist Sache des geschäftlichen Lebens und dessen Erfahrung, ob die Veröffentlichung Zweck hat und das öffentliche Wohl davon abhängt Der Gesetzgeber hat sich noch stets bei neuen Gesetzen nach den Erfahrungen und Bedürfnissen des wirtschaftlichen Lebens gerichtet und hat die Wünsche und Meinungen der Vertreter des betreffenden Wirtschaftszweiges gern angehört; ich erinnere nur an das ogen. neue Genossenschaftsgesetz von 1889; damals wurden Vertreter der Genossenschaften zur Beratung des Entwurfes nach Berlin berufen —.

Es ist Pflicht der Genossenschaften, gegen lästige, völlig zwecklose Vorschriften Einspruch geltend zu machen. Wir werden uns darin niemals irre machen lassen, selbst nicht durch die langatmigsten Darlegungen er Amtsgerichte, die nur auf ihrem toten Gesetzes- und Verordnungsegte stehen, aber das tätige Leben nicht fragen und hören wollen. —

Endlich sei noch hervorgehoben, daß es sich nicht um einen Vorwurf egen die Amtsgerichte handelt, sondern daß die Schuld dieser nicht gerade ngenehmen Auseinandersetzungen die Stelle trifft, die solche dehnbare Verordnungen erläßt. Was sind „kleine" Genossenschaften, wann kann ine Genossenschaft das Geld für die Bilanzveröffentlichung nicht ohne roße Schwierigkeiten aufbringen? Diese Fragen müssen zu unliebsamen Erörterungen führen. Darum heißt es für die Genossenschaften: Reinen Tisch machen; ist die Bilanzveröffentlichung zwecklos, dann möge eine Verrdnung erlassen werden, die der Gesetzesvorschrift für die Gesellschaft m. . H. entspricht. — Von der persönlichen Auffassung eines Registerrichters ie Nichtveröffentlichung abhängig machen, muß zu einem Durcheinander ühren, das im deutschen Reiche kaum seines Gleichen haben wird. Wir efinden uns erst im Anfange der Entwicklung dieser Frage; es wird der Veröffentlichungszwang sobald nicht wieder von der Tagesordnung verschwinden.

Hoffen wir, daß eine endgültige Regelung recht bald erfolgt; der ugenblickliche Zustand ist nicht erquicklich, besonders wenn Ablehnungen urch den Registerrichter in einem solchen Tone erfolgen, wie es in dem orhin erwähnten Schreiben des Amtsgerichtes in H. der Fall ist.

A. Fricke, Wanderlehrer a. D.

Willst du streichen allerhand
Schreib an Firma A.V. Branth
Hamburg 8

Wasserreinigung!

Kommandit-Gesellschaft
Oskar Kary & Co.
für Wasserreinigung u. Apparatebau

Bremen 5 Bahnhofstr. 6 „A.-G. Weserhaus" Telefon; Amt Roland 5428

Den Haag (Holland)

Unsere Apparate **liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser.**

25jährige Erfahrung. Ia Referenzen.

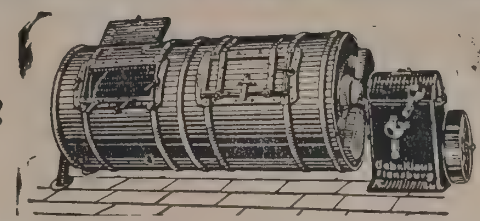
Auf Wunsch Probelieferung

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Bitte Adresse genau zu beachten.

„Nordmark"-

Neu! Neu!



Butterfertiger

ganz aus Taekholz, mit Kugellagerung u Schraubenfed. Kupplung

Rahmreifer
für Hand- und Kraftbetrieb jed. Größe

Säure-Entwickler
mit Kupfer- oder Aluminium-Einsätzen

Pasteure und Vorwärmer
mit dicht. Deckel u. pat. Bodenentlüftung

Sämtl. Molk.-Masch. u. Geräte

Verlangen Sie unser Angebot!

Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimaschinenfabrik
Vertreter gesucht.

Ein Federschleif-Lieferwagen

mit Zerbster Rädern, Patentachsen, verschließbarem Verdeck (1000 Kisten Harzer fassend), verkauft billig, ferner (6421

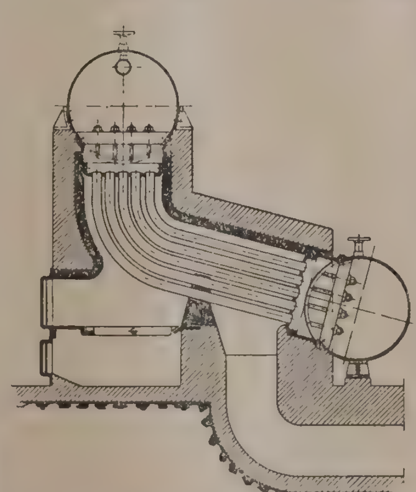
ca. 1000 gut erhaltene Käserohrhürden

(Grotesche) mit Füßen, 60 × 100, und ca. 50 Lenkwagen.

Käsezentrale Chemnitz, Dietziker & Geiger.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.



Wasserröhren-Dampfkessel
D. R. P. a.

in Größen von 5—100 qm Heizfl. bis 10 Atm. Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg., geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Platzbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigen Zahlungsbed.

Ernst Kreutz, Ing.
Lützen.

Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte (6447
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Für das Kontor! **Für den Privatgebrauch!**

Wandkarte von Deutschland

Maßstab 1 : 1 100 000, Format 95 × 115 Ztm., auf 15 × 25 gefalzt, mit den neuen und alten Landesgrenzen, Kennzeichnung des auf 5 bis 15 Jahre besetzten Gebietes und Einzeichnung der Grenze, westlich welcher Deutschland kein Militär aufstellen darf. Gegen Einsendung von 2 Mark durch die **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.**

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Aelterer, alleinstehender
Molkereifachmann
Witwer, kath., sucht möglichst zu sofort oder später Stellung. Suchend. ist in allen Arbeiten der Branche vertraut, würde auch Pacht. übern. Offerten u. H. 6085 durch d. Ztg.

Wegen Stillegnug der Rahmstation und Abholung der Milch mitt. Lastauto suchen w. f. unseren
Rahmstations-Verwalter,
stillen, ruhig. Charakter, 33 Jahre, alt, verheiratet, 1 Kind, e. passende Stellung. Wir können denselben in jeder Beziehung empfehlen. Antritt kann sofort oder später erfolgen. Angebote erbittet (6367
Molkerei-Genossenschaft Cammin in Pomm., Schließfach 8.

Achtung!
Molkereifachmann
Anfang 20er, welcher mit sämtl. Facharbeiten gut durchgebildet ist, sucht mit erstklassigen Zeugnissen z. 1. November angenehme Dauerstellung. Angeb. an (6375
G. Casten, Berlin-Zehlendorf Mitte Molkerei, Spandauerstr. 12.

Tücht. Molkereifachmann
26 Jahre alt, sucht sobald wie möglich Dauerstellg. Such. ist firm in städt. u. ländl. Molkereibetriebszweigen, besitzt auch gute Erfahrg. in Weichkäs. Pa. Zeugn. steh. zur Verfüg. Werte Angeb. erb. mit Gehaltsangabe an (6428
Ewald Dalle
Elfenbusch, Krs. Neustettin.

Junger, strebsamer
Molkereifachmann
sucht bis 1. Nov. Stellg. als Ob.-Käser, Betriebsleiter, Verwalt. od. sonst. Vertr.-Posten. Ders. ist Absolvent einer staatl. Molk.-Schule und ist mit allen prakt. u. technischen Arbeiten best. vertraut. Suchender ist auch Allg. Käser u. kann für erstklass. Ware garantieren in Hart- u. Weichkäsen. Heiratsgelegenheit wäre erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Referenzen und prima Zeugnisse steh. zu Diensten. Werte Angebote unter H. H. 6521 an ds. Zeitung.

Wegen Stillegung unser. Rahmstation und Abholung der Milch mittelst Lastautos such. wir für unseren langjährigen (6477
Rahmstations-Verwalter
33 Jahre alt, verheiratet, 1 Kind, pass. Stellung. Wir können dens. in jeder Weise als einen tüchtigen Fachmann m. still., ruhig. Charakter für jeden Betriebszweig warm empfehlen. Angeb. an
Molkerei-Gen. Cammin i. Pom.

Verheir. Fachmann,
36 J. alt, mit national. Gesinnung, seit 1908 im Fach, durch Kriegsverletzung vom Fach abgekomm., sucht zu bald oder später Stellung als Milchverkäufer, Kutscher od. sonst. Posten. Bin gewissenhaft u. zuverlässig, welches durch pa. Zeugnisse nachgewies. wird. Kein Stundenarbeiter und reflektiere nur auf Dauerstelle. Gefl. Angeb. erb.
L. Schramm
Anderbeck, Krs. Oschersleben.

Molkerei-Fachmann, 27 Jahre alt, 3½ Jahre in letzter Stellung, sucht zu sofort eventl. später Stellung als (6374
Oberkäser evtl. Betriebsleiter
oder sonstigen Vertrauensposten. Selbiger ist guter Weichkäser, speziell Camembert, Brie usw., sowie mit allen anderen Facharbeiten aufs beste vertraut. Qualifikation als Betriebsleiter vorhanden. Kleine Kaution kann gestellt werden. Gefl. Angebote mit Gehalts-Angabe erbittet
Walter Schöppe, Braunschweig, Goslarschestr. 67.

Allgäuer Weichkäser
Spezialität Camembert, 19 Jahre im Fach tätig, verheiratet, mit 1 Kind, sucht für sofort Dauerstellung. Angebote unter **Allgäuer Weichkäser 6465** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Strebsamer, solider Molkereifachmann
34 Jahre alt, verheirat., evgl. Konf., Molk.-Schule 1919 mit best. Erfolg absolviert, prima Zeugnisse und Empfehl., den kaufmännischen Betrieb ebenfalls vollkommen beherrschend, gute Verbindungen im In- und Auslande, für höchste Verwertung sämtlicher Molkerei-Erzeugnisse garantier., sucht zum 1. März 1926 oder später Stellung als Molkereidirektor oder Betriebsleiter. Größere ländliche Betriebe ebenfalls sehr angenehm. Kaution kann in angemessener Höhe gestellt werden. Angebote unter **W. F. W. 6098** an diese Zeitung.

Molkerei-Verwalter,
Schwerkriegsbeschädigter, 31 Jahre alt, verheiratet, sucht Stellung als Verwalter od. Vertrauensposten. 6 Jahre als Verwalter tätig gew., wegen Verpachtung der Molkerei stellungslos. Gute Zeugnisse vorh.
Molkereiverwalter Fiebke,
z. Zt. **Berlinchen,** Nm. (6469

Tüchtiger Molker.-Fachmann sucht **Molkereiproduktengeschäft** od. klein. Betr. zu pachten. Angebote unter **Nr. 6513** an diese Zeitung.

Molkereifachmann
35 Jahre alt, mit allen Facharbeit., besonders Maschinen, auch Kohlensäure-Kühlanlagen bestens vertraut, sucht zum 1. 11. Stellung. (6518
Josef Grocholl,
Milchvertrieb Ostseebad Zoppot,
Pommmersche Straße 59—61.
Freistaat Danzig.

Strebsamer (6509
Käsereigehilfe
ev., sucht veränderungshalber zum 15. 11. Stellung, am liebsten in Käserei. Suchender ist vertraut i. der Herst. von pa. Tils., Limburger und Camembert. Für Tils. u. Camemb. habe ich 1. Preise erzielen können. Reflektanten bitte ich, ihre Angeb. zu richten an **Otto Ebermichel, Molk. Bolzum** b. Sehnde i. Hann.

Für meinen (6514
1. Gehilfen,
28 Jahre, welcher befähigt ist, ein. Betrieb selbständig zu leiten, suche ich zum baldigen Antritt Vertr.-Stellung. Ders. besitzt beste Kenntnisse in allen Abteilungen d. Fach. Ich kann ihn jedem Kollegen aufs beste empfehlen. Angeb. erb.
Molkerei Kuhlhausen
Post Havelberg.

Junger Molkereigehilfe, 20 J. alt, sucht z. 1. oder früher Stellung. Gegend gl. Selb. ist mit all. Facharb. vertr. Um werte Angebote bittet **Kurt Sahn, Molkereigeh., Mumsdorf 28 b. Meuselwitz i. Sa.** (6476

Molkereigehilfe
24 Jahre alt, mit sämtlichen ins Fach schlagend. Arbeiten best. vertraut, sowie in der Herstellung von Tilsiter und Romadur, Milchvers. und Abrechn.-Wesen, sucht zum 1. November Stellung. Werte Angeb. an den (6520
Gehilfen der Molkerei Spelle
Kreis Lingen.

Kinderloses Ehepaar sucht sogleich oder später Stellung als (6512
Schweinemeister
oder Milchkutscher. **Hermann Eckert**
Dömitz a. Elbe, Honigshof.

Tüchtiger, williger (6516
Gehilfe
21 Jahre alt, mit allen Facharbeit. bestens vertraut, sucht zum belieb. Antritt Stellung. Angeb. erb.
Felix Knetsch
Molkerei Engelmann
Elberfeld, Neviandstraße 53.

Junger
Molkereigehilfe,
20 J. alt, 5 J. im Fach, Ostpreuße, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zu sofort evtl. 1. 10. 25 Stellung. Um werte Angebote bittet (6432
Molk.-Gehilfe F. Gresch
Sielkeim bei Nautzken
Krs. Labiau, Ostpreußen.

Molkereigehilfe
26 J. alt, sucht zu sogleich oder 1. 11. Stellg. als Gutsmeier, 1. Geh. od. Gehilfe. Suchend. ist in Tils., Quadrat, Romadur, Limburg. Käserei sowie Quarg, Butterei, (Faß u. Fertig.) gut bewand. u. garantiert für gute, gleichmäßige Ware. Mit Kessel, allen Molk.-Maschinen, auch Kühlanl., Rahm- u. Milchuntersuch., Annahme u. Schweinemast ist er best. vertraut. Kein Stund.-Zähler u. scheut keine Arbeit. Angebote erb. **Molk.-Geh. Ernst Elies, Poseritz auf Rügen.** (6431

Gehilfe,
31 J. alt, sucht zu sofort od. später Vertrauensstellung, wo Verheiratg. gestattet. Übernehme auch jed. anderen Posten. 1000 ℳ Kaut. könn. gestellt werden. Angeb. unt. 6430 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe
23 Jahre, mit sämtlichen Molk.-Arbeiten und Herstellg. verschieden. Sorten Käse vertraut, sucht zum 1. Novbr. Stellg. Angeb. erb. (6425
H. Grambow, Kussow
bei Plaaz, Mecklbg.

Junger, tüchtiger Gehilfe
sucht zum sofortigen Antr. Stellg. für Betrieb und Kontor. Selbiger ist mit all. Fach- u. Kontorarbeit. best. vertr. W. Angeb. erb. **Ewald Eggestein, Magdeburger Molkerei.**

Jung., tücht. Gehilfe
mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sucht gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 11. 25 evtl. etwas früher Stellung. Gefl. Angebote erbeten unt. **M. H. 6511** an diese Zeitung.

Älterer Gehilfe
sucht zum 1. 11. Dauerstellung für Tils. Käserei, Butterei, sowie alle vorkommenden Arbeiten. (6475
Th. Hinkelmann, Eydtkuhnen
Hindenburgstraße 23.

Jg., kräft. Gehilfe s. z. sof. Anti Stellg. Suchender ist mit sämtl ins Fach schlag. Arbeit. best. vertr einschl. Hart- u. Weichkäs., Kont u. Schrotmühle. Kl. Reparatur. so wie Lötarbeit. werden selbst ausgeführt. Beste Zeugnisse u. Refe renz. steh. zur Verfüg. Kein Std Arbeiter. Um werte Angeb. bitte der **Molk.-Geh. Adolf Hahn, Hamburg 30,** Quickbornstr. 35. (651

Suche für meinen **jungen Mann** der am 1. Novbr. d. Js. seine Lehrzeit beendet hat, anderw. Stellung zur weit. Vervollkommnung. Alter 17¾ Jahre. Ich kann den junge Mann jedem Kollegen empfehlen **W. Arndt,** Verwalter, **Olschewer** Post Schimonken, Krs. Sensburg Ostpreußen. (651

Wir suchen für äußerst tüchtigen
Gehilfen
20 J. alt, z. 1. November dauernd Stellg. Können denselb. für jede Posten empfehlen. (652
Molk. Amelsen, P. Markoldendorf
Ehrecke, Verwalter.

Infolge Rückkehr des erkrankten
Gehilfen
suche ich zum 1. November evtl einige Tage früher anderw. Dauerstellung. Bin 22 Jahre alt, ver traut mit sämtlichen Maschinen u Arbeiten der Molkerei sowie Harz käserei und auch in verschiedene anderen Hartkäsen. Herren, dene an einer ehrlichen Kraft gelegen wollen Angebote senden an (641
Wilh. Widera, Molkerei-Gen.
Capelle-Salzfuth, Kreis Bitterfeld

Junger Gehilfe
mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, sucht Stellung Angebote erbittet (627
Walter Stelter
Molk.-Genossensch. Garnsee, Wp

Tücht., strebs. Molkereigehilfe
mit all. ins Fach schlag. Arb. sow in d. Herstell. von Frühstückskäs Harzer, Limburger, Romadur bes vertr., Reparat. selbst ausführen Schweinem. u. -Zucht u. Schrotm gut bewand., sucht zu sofort Stel lung. Angeb. erbittet (639
Alexander Wilhelm
Kirschau, Bez. Dresden.

Suche Stellung für einen tüchtig
Gehilfen u. Chauff
Derselbe ist 25 Jahre alt und ha hier ein Jahr unsern Schnellastwa gen gefahren, er ist im Besitze de Führerscheine 2 und 3b. Ich kan denselben als tüchtig u. zuverlässi empfehlen, die Reparaturen hat e selbständig ausgeführt. (639
Zentralmolkerei Eisfhorn
Stramoll, Direktor.
Angebote bitte zu richten an
Chauffeur Wilhelm Jandren,
Labes in Pommern, Ragarstr.

Wir suchen für einen tüchtigen ehrlichen (636
Molkereigehilfen
gute Dauerstellung als 1. Gehilf oder für Betrieb und Kontor. Der selbe ist in allen Facharbeiten gu vertraut, praktisch und theoretisch Gute Zeugnisse stehen zu Dienste Gefl. Bewerbungen nimmt entge **Molk. Hintersee, Kr. Ueckermünd** in Pomm.

Gehilfe
Fachmannssohn, 24 Jahre alt, mi allen vorkommenden Arbeiten ver traut, a. Käserei (Limb. u. Tils. Molkereischule in Kiel m. gut. Er folg absolviert, sucht zum 1. Nov od. auch etwas später Vertrauens stellung. Gegend gleich. Ang. erb
Hans Kohlmorgen
Meierei Zarnekau bei Eutin
(Holstein). (628

Für meine Molkerei und Butter-großhandlung suche zum 1. 11. 25 einen tüchtigen, fleißigen, sauberen

1. Gehilfen

bei gutem Lohn in dauernde Stellung. Es wollen sich nur solche Gehilfen melden, die wirklich Lust u. Liebe zu jeder Arbeit haben, denen in dauernd., guter Stellung gelegen ist, und Ehrlichkeit und Anständigkeit ihre größte Tugend nennen. Offerten an (6603

Max Ullmann,
Molkerei und Buttergroßhandlung,
Hauswalde,
Post Breinig, Bez. Dresden.

Wir suchen zum 1. Novemb. ein. nücht., an selbst. Arbeit. gewöhnt.

Gehilfen.

Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erbeten an (6625

Molkerei „Süd", Halle a. S.
Rudolf Haymstr. 35.

Suche zum 1. November ein. jg., tüchtigen (6624

Gehilfen

der an Sauberkeit und flottes Arbeiten gewöhnt ist. Gehalt monatl. 60 *M*, Steuern u. Kassen frei. Angebote erbittet

J. Dreyer, Molkerei Sevelen
Krs. Geldern, Rheinland.

Junger, kräftiger (6632

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten, in der Hauptsache zur Annahme u. Ausgabe der Milch bei gut. Gehalt und fr. Station zum 1. November gesucht.

Heinrich Thiel, Dampfm. Leipzig,
Albertstraße 15.

Zum 1. November suche tüchtig., zuverlässigen, jüngeren (6633

Gehilfen

der mit Maschin. u. Quargfabrikat. sowie Milch- u. Sahneuntersuchg. gut vertraut ist und die Wartung eines Pferdes mit übernimmt. Gehalt 50 *M*. Angeb. erb.

P. Oppermann,
Molkerei Storkow, Mark.

Für brauchbaren (6634

Gehilfen

22 Jahre alt, 1 Jahr hier tätig, s. z. 1. Novbr. evtl. später Stellung. Angebote erbeten

P. Oppermann,
Molkerei Storkow, Mark.

Jüngerer Gehilfe,

der eine Milchtour zu fahren hat, für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. (6628

Erich Biedler, Molkerei Jessen
bei Lommatzsch in Sachsen.

Suche zu sof. für meine Dampfmolkerei in der Nähe Stettins tüchtigen, ledigen (6627

Verwalter.

Es wollen sich junge Fachleute im Alter von 24—30 Jahren melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist und die eine Kaution von 2000—2500 *M* bar stellen können. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. sind zu richten an

L. Ehlert, Anklam in Pommern
Demminerstr. 23.

Wir suchen zum 1. November ein. tüchtigen, sauberen (6626

Gehilfen

für Käserei.

Molk. Kosiadel, e. G. m. b. H.
Krs. Glogau.

Stellen-Gesuche.

Jung. strebs. Gehilfe,

21 J. alt, in Tilsiter, Limburger u. Quargkäserei, sowie Butterei u. Maschinen, auch Rohölmotor gut vertraut, sucht zum 1. 11. passende Stellung. Gegend gleich. Gefäll. Ang. an **Willy Steinke, Degimmen b. Lappienen,** Kr. Niederg., Ostpr.

Junger Fachmann,

23 Jahre alt, mit sämtl. Facharbeiten sowie der gesamten Buchführg. aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu baldig. Antritt Vertr.-Stellung. Molk.-Schule mit gutem Erfolg besucht. Gefäll. Ang. erb. **Herm. Pilchowski, Grebenstein,** Bez. Cassel. (6621

Gewissenhafter

Molk.-Verwalter,

Witw., erwachs. Tochter, evgl., sucht, gestützt auf langj., gute Zeugnisse, für 1. April 1926 evtl. auch früher oder später Stellung, auch in Vollbetrieb, b. mäß. Gehalt, da Kriegsrentner. Angebote unter **E. K. 6630** an diese Zeitung.

Fachmann,

Mitte 30, ledig, ehrl., nücht., zuverlässig in Genoss., mit jeder Arbeit vertr. und schon Betriebsleiterpost. inne hatte, gute Zeug. u. Empfehl. vorhand., sucht zum 1. Novbr. Stellung als Betriebsl., Obermeier, 1. Gehilfe, Maschinist od. sonst. Vertr.-Posten. Kaut. bis 2000 *M* kann gestellt werden. Angeb. unt. **Deutsch 6615** an diese Zeitung.

Junger Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht zu sofort oder später Stellung. Vers. hat gute Erfahrung in all. Fächern, gute Handschrift und ist sicherer Rechner, Reflektiert wird n. auf Dauerstellung. Desgleichen suche f. meinen Bruder, 17 Jahre alt, mit guter Schulbildung eine **Lehrstelle,** wo eine gute Ausbildung geboten wird.. Werte Angebote erbittet (6623

W. Thiede, Goldberg i. M.,
Amtstr. 5.

Achtung.

Techniker u. Molk.-Fachm., langj. Betriebsleiter groß. Unternehmens, viele Erfahr. in Molk.-Betrieb. u. Milchtrockn. aller Systeme, perfekt in der Herstell. von Teigwar., kochfertigen Suppen u. Würze, sowie Trockn.-Wesen, mit allen Maschin. u. Einrichtungen dieser Fächer aufs beste vertraut, u. mit neuen Ideen auf dies. Gebiet., sucht pass. Stellg. Angeb. unter **6616** beförd. d. Ztg.

Welch. Besitzer oder Genossensch. würde tücht. **Fachmann z. Stellung verhelfen?** Vers. hat selbst mittl. Betriebe geleit., besitzt vielseit. Erfahrg. in Käs. sowie Schweinehalt. ist verheirat. ohne Familie. Angeb. unter **6609** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann, Mitte 40, von Jug. auf im Fach tät., s. Stellung Ohne Anhang, Fachschule besucht. **Hans Licht, Schenklengsfeld,** Bezirk Cassel. (6614

Molk.-Gehilfe, 24 J. alt, vertr. mit all. vorkomm. Facharb., s., gest. auf pa. Zeugn., sof. od. spät. pass. Dauerstellg. Molk.-Schule besucht. Angeb. erb. **Karl Anker, Molkerei Friedeburg,** Ostfrsld. (6620

Molkereigehilfe

22 Jahre, Tilsiter Käser, sucht zum 1. November Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Selb. ist vertraut mit Butterei, Käserei, Schrotmüll., sow. Maschin. u. Schweinemast. Angebote erbittet (6617

Max Krüger, Molkerei Engelke, Degimmen, Post Lappienen, Ostpr.

Zuverlässiger, gewissenhafter

Gehilfe

22 J. alt, an Sauberkeit, flottes, selbst. Arbeiten gewöhnt, sucht veränderungshalber angenehme Stellung zum 1. November als erster oder alleiniger. Geg. gl. Suchend. ist mit allen Facharbeiten aufs beste vertraut, firm i. Abrechnungswesen u. sonstigen Kontorarbeiten. Gefl. Zuschr. mit näh. Angaben erb. **Fickenden, Molkerei Sandelermöns,** Post: Jever in Oldenb. (6608

Molkereigehilfe,

17½ Jahre, vertraut mit Maschin., Butterei, Herstellung von Quarg u. Thüringer Stangenkäse, sucht Stellung. Antritt kann belieb. erfolgen. Angebote erbittet **Heinz Kaut, Schellsitz 43,** b. Naumburg a. Saale.

Für einen kräftigen, jungen

Gehilfen

21 Jahre alt, mit pa. Zeugnissen, suchen wir zum 1. November Stellung in größerem Betriebe. (6586

Eismilch-Molkerei-Genossenschaft Kyritz i. d. Prignitz.

Molkereigehilfe, 22 Jahre alt, ff. Zeugnisse u. Empfehlungen, mit all. Facharbeiten vertr., sucht z. 1. 11. Stllg. Frdl. Ang. erb. **Liedtke, Schmauch** b. Schlobitten, Ostpr.

Für einen 23 jährigen

Gehilfen

der in allen Zweigen des Faches (Eismaschine, Weichkäs., Abrechn.-Wesen) best. Bescheid weiß, suchen wir für sofort od. später Stellung. Durch einen Verwandten veranl., in dess. gekauft. Käserei zu helfen, gab er hies. Stellung auf. Leider wurde der Käsereikauf nicht perfekt. Angeb. erb. **Gen.-Molk. Waldheim,** Sachsen. (6610

Suche f. meinen Sohn (19 Jahre) der seine Lehrzeit beendet hat

Stellung.

Gutes Prüfungszeugnis vorhanden.

G. Hahnemann, (6598
Tantenburg b. Dornburg (Saale).

Harzkäsemeister,

27 Jahre alt, ledig, fleißig, gewissenhaft, welcher mit Herstellung einer prima goldgelben Ware, sowie Beseitigung von Käsefehlern gründl. vertraut ist, wünscht zum beliebigen Antritt Dauerstellung. Beste Zeugnisse vorhanden. Gefl. ausführliche Angebote erbittet

Paul Hirche, Salzwedel,
b. Fa. **Cl. Wilke,** Käsefabrik.

Junger Mann,

21 Jahre alt, sucht zum 1. 11. Stellung als Milchkutscher. Letzte Beschäftigung Kutscher i. Käsereibetr. Adr.: **Fritz Hanisch, Reuden a. Elst. bei Käserei Grambsch.** 6566

Jüngerer, tücht. Allgäuer Weichkäser sucht Stellung in Norddeutschland. Städtische Betr. bevorzugt. Zuschriften an: **Anton Hohmüller, Ottobeuren b. Meuingen, Allgäu,** Bayern, „Zur Sonne. (6629

Solider, jung. Mann,

17 Jahre alt, 3½ Jahre i. väterlich. Betrieb tätig gewesen, sucht Stellung zur weiteren Ausbildung in größ. Molkereibetrieb, wo er nach ¼- oder ½jähr. Lehrzeit die Prüfung ablegen kann. Taschengeld erwünscht. Gefl. Angebote erbittet

Ernst Schöndube, Burg b. Magdeb.,
Grünstraße 13 d.

Herzliche Bitte!

Welcher edeldenkende Chef stellt **tüchtigen Gehilfen** ein, wo selbiger **die Buchführung gründlich erlernen kann?** Prima Zeugnisse und Empfehlungen. Mitte 20 er. Gründliche Kenntnisse in Hart- und Weichkäserei. Gefl. Angebote unter **Nr. 6612** an diese Zeitung erbeten.

Molkerei- und Käsereigehilfe

Mitte 20 er, national gesinnt, solide und ehrlich, die Interessen der Molkerei stets wahrnehmend, tüchtig im Beruf, der erstklassige Butter, Weich- und Hart-Käse herstellt und immer die höchsten Marktpreise erzielt hat, in letzter Stellung 4 Jahre als Betriebsleiter und Geschäftsführer war, sucht zu sofort Stellung ganz gleich welcher Art, und bittet um Angebote unter **Nr. 6613** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 20. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 217 G.-M., 2. Qualität je Zentner 192 G.-M., abfallende je Zentner 172 G.-M. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 17. Oktober. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Die Preissteigerung hat ebenso schnell, wie sie eingesetzt hatte, ihr plötzliches Ende erreicht. Es zeigt sich immer wieder, daß die Kaufkraft der Verbraucher allein für die Preisgestaltung maßgebend ist. So ging in England, und vor allem auch bei uns bei den hohen Preisen der Konsum stark zurück, und mußte Dänemark, da die geforderten Preise nicht mehr bewilligt wurden, wesentlich niedrigere Gebote acceptieren. Kopenhagen beeinflußte mit der Preisermäßigung von 36 Kronen natürlich auch die anderen Butter-Exportländer, so daß auch dort in dieser Woche niedriger anzukommen war. Im Inlande ist die Produktion der deutschen Butter hinsichtlich allerfeinster Qualität unverändert klein; aber trotzdem mußten auch die deutschen Notierungen heruntergehen, da sonst die Auslandsbutter, vor allem dänische, sich billiger gestellt hätte. Während die Berliner Notierung noch am Dienstag unverändert blieb, wurden die Preise am Donnerstag um 5 *M* auf 220 *M* ermäßigt, auf welchem Niveau die Notierung heute stehen blieb. Hamburg ermäßigte gleichfalls die Preise um 5 *M*, nachdem auch die Hamburger Auktion am Mittwoch in den Preisen zurückgegangen war. — Schmalz. Die rückläufige Bewegung auf dem Schmalzmarkt setzt sich fort und kabelte Amerika fast täglich billigere Notierungen. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 37,75 Dollar, Purelard 40,25 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 17. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch den allgemeinen Rückgang der Butternotierungen ist die Stimmung auf dem Buttermarkte sehr unsicher geworden. Es herrscht große Zurückhaltung, weil man weitere Preisrückgänge erwartet. Damit ist aber nicht zu rechnen. Die jetzige Preislage entspricht der Jahreszeit, abgesehen davon, daß England doch noch auf Wochen hinaus ohne größere Zufuhren von Kolonialbutter bleiben wird. Man glaubt daher, daß zunächst die Nachfrage und auch die Preislage stabil bleibt. Jedenfalls stehen für nächste Woche Preisveränderungen nicht in Aussicht.

Dresden, 17. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Buttergeschäft hat sich durch die hohen Preise allgemein stark beruhigt. Die Reaktion der sich überstürzenden gewaltigen Preiserhöhungen ist auf dem Fuße gefolgt. Allerfeinste deutsche Butter wird wenig angeliefert. Süddeutsche Ware gibt es genügend. Diese sucht den Weg nach Norddeutschland; trotz der Billigkeit ist aber für dieselbe wenig Meinung vorhanden, weil der weitaus größte Teil nur als 2. Qualität bezeichnet werden kann. Solche Sachen sind indessen schwer verkäuflich.

Kopenhagen, 15. Oktober. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Nach der vorwöchigen großen Preissteigerung hielten sich die Käufer in dieser Woche zurück, weshalb die Verkäufer nervös wurden und reduzierte Preise acceptierten, die heute zu einem Preis heruntergebracht sind, der 225 M grenzfrei entspricht. Diese Preisreduktion, in Verbindung mit der Kronensteigerung haben bewirkt, daß die Notierung heute um 36 Kronen auf 412 Kronen ermäßigt wurde. — Dieses wird sicher zur Folge haben, daß der Markt stipuliert wird, so daß die Preise sich nächste Woche nicht nur behaupten lassen, sondern möglicherweise auch wieder in die Höhe gehen. Das hier herrschende kalte Wetter hat die Produktion ferner herabgesetzt. — Von sibirischer Butter wird nur wenig zugeführt, und die Preise liegen ungefähr wie in der Vorwoche. Dasselbe gilt für baltische und lettische Butter, die stark gefragt sind. — Marktendenz: zuversichtlich.

Käse.

Dresden, 17. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Allgäu berichtet, daß die Milchmengen infolge des kalten Wetters bereits einen fühlbaren Rückgang aufzuweisen hätten. Die etwas geringere Nachfrage in Weichkäse im Verbrauchergebiet wird infolgedessen durch die kleinere Erzeugung ausgeglichen und es werden sich somit auch keine größeren Läger im Produktionsland ansammeln. Dies hat wiederum zur Folge, daß die Preise stabil bleiben werden, zumal auch das Ausland fest notiert. Emmentaler wird unverändert gut gefragt. Edamer war etwas weniger begehrt und in Camembertkäse ist die Nachfrage leicht zu befriedigen. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler. vollfett 155—160, pa. bayrischer Stangenkäse 20 proz. 85—98, do., 40 proz. 120—130, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 112—115, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 120—135, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 125—130, pa. holländischer Edamer, vollfett 132, pa. echter Roquefort 170, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 155, pa. Camembert in Stanniol u. Holzschachteln, ca. 125 Gr., 0,32—0,45 je Stück, do., 350 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig 1,05—1,15 je Stück.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 17. Oktober. Zuchtviehmarkt. Auftrieb 202 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 18 bis 25 M, 8—12 Wochen alte Ferkel 25—33 M, 3—4 Monate alte Läufer 33—35 M, 4—6 Mon. alte Läufer 55—70 M. Marktverlauf: mittelmäßig.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 19. Oktober. Die festeren amerikanischen Depeschen hatten hier wenig Einfluß. Weizen blieb für die Erfüllung früherer Exportverkäufe noch gefragt und höher bezahlt. Direkte Forderungen für Manitobaweizen waren erhöht, die zweite Hand blieb entgegenkommend. Lieferung stellte sich etwas fester, aber mehr für März als für Dezember. Roggen stellte sich still, das Angebot ist bei zurückhaltender Unternehmungslust nicht groß. Verschiedene Nachrichten und Gerüchte über Zahlungsschwierigkeiten bei Mühlen und Händlern in der Provinz mahnen hier zur Vorsicht. Lieferung wurde nur wenig höher bezahlt. Gerste zeigt sich mehr angeboten ohne große Nachfrage. Recht bedeutend waren die Angebote des Inlandes in Hafer, welche die Kauflust merklich überwogen. Im Mehlgeschäft blieb es nach wie vor still. Auch Futterartikel lustlos. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, guter 208—212, Getreide 204—207, Gerste 216—224, Futterweizen 228—230, La Plata Mais 245—248, Taubenerbsen 270—280, Roggenkleie 96—104, Weizenkleie 104—118. — Es wurden bezahlt für: Weizen, märkischer 213—216, Dezember 233,50—234,50, März 240—240,50, Roggen, märkischer 150—154, Oktober 169, Dezember 173,50—172, März 183—182, Sommergerste 210—235, Wintergerste 170—175, Hafer, märkischer 178—188, Dezember 188,50, März 194—193, Weizenmehl 27,25—31,25, Roggenmehl 22,00—24,50, Weizenkleie 11,00, Roggenkleie 8,90—9,20, Viktoriaerbsen 26,00—31,00, kleine Speiseerbsen 26,0—28,00, Futtererbsen 21,00—24,00, Wicken 22,00—25,00, Rapskuchen 15,00—15,20, Leinkuchen 22,00, Trockenschnitzel 8,70—8,80, Soya-Schrot 20,40—20,50, Torfmelasse 9,50—9,60, Kartoffelflocken 14,20—14,50.

Berlin, 19. Oktober. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und Berlin. Weiße Kartoffeln 1,65 Rm., rote Kartoffeln 1,75 Rm., Odenwälder blaue 1,90 Rm., gelbfleischige 2,10 Rm., Fabrikkartoffeln 7,75—8,50 Pfg. pro Stärkeprozent.

Hamburg, 19. Oktober. Getreide. Sehr ruhig. Geschäft klein. Weizen 220—225, Roggen 162—172, Hafer 180—190, neue Wintergerste 165 bis 175, Auslandsgerste 160—165 unverzollt, Mais 160—170 unverzollt, Leinsaat 20—21 holländische Gulden.

Bremen, 19. Oktober. Weizen: Manitoba 1, Oktober-Abladung 12,60, do. 2 12,40, Manitoba Futterweizen, zollfrei, —, Roggen, amerikanischer, zollfrei 10,20, deutscher, zollfrei 9,25, russischer 8,50, Gerste, amerikanische Malz- 8,25, donaurussische 8,25, Hafer, white clipped 2 38 Ibs, zollfrei 9,80, Kanada 3 9,65, desgl., Oktober-Abladung 8,90, Mais, La Plata 8,70, afrikanischer, zollfrei, 9,90. Markt: fest.

Mannheim, 19. Oktober. Weizen, inländischer 24—25, ausländischer 28,50—30,50, Roggen inländischer 17,75—18, ausländischer 19,25—19,75, Futtergerste 19,50—21,50, Braugerste 24,50—27, Hafer, inländischer 18,50 bis 19,50, ausländischer 19,50—22, Weizenmehl, Spezial 0 mit Sack 38 bis 38,50, Weizenbrotmehl 29—29,50, Roggenmehl 26,50—26,75, Wiesenheu neues 7,4—8, Luzerne mit Kleeheu, neues 8,60—9,20, Preßstroh 4,80—5,40, gebundenes Stroh 4,60—5,20, Trockentreber mit Sack 18, Weizenkleie 9,25 bis 10, Mais mit Sack 19,25—19,50, Rohzuckermelasse 7,75—8,25. Tendenz: ruhig

Empfehlenswerte Bücher:

Bakteriologie.

Freudenreich, Dr. Ed. von. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft für Molkereischüler. Käser und Landwirte. 3. Aufl. 106 S. m. 4 Abb. und 1 Tafel. 2,70 M.
Hennebeig, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule. 56 S. mit 32 Abb. 1,20 M.
Hußmann, Dr. J. F. Molkerei-bakteriologisches Praktikum. Leitf. für Molk.-Fachl., Landwirte, Landwirtschaftslehrer, Studierende. 144 S. u. 19 Taf. 1913. Geh. 4,50 M.
Orla-Jensen, Dr. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft. 182 S. m. 60 Abbild. 6,50 M.
Weigmann, Prof. Dr. H., Die Pilzkunde der Milch. 2. Aufl. 379 S. mit 111 Abb. 1 Farbendrucktafel. 20,— M.
Wolff, Dr. A. Molkereibakteriologische Betriebskontrolle. 118 S. mit 9 Abbild. 4,80 M.

Milchgewinnung.

Aufsberg, Th. Stallkunde u. Milchkenntnis. 73 S. m. 14 Abbildung. Stuttgart 1906. Kart. 1,40 M.
Hansen, Prof. Dr. Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? 1923. 4 Seiten. 0,10 M, in Partien billiger.
Osterieg, Prof. Dr. R. u. Henkel, Prof. Dr. Th. Melkbüchlein. Schriften des Deutschen Milchw. Vereins Nr. 37. Stuttgart 1912. 3. Auflage. 1,20 M.
Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4. S. 0,10 M.

Für Milchlieferanten.

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lambrecht. 10 S. geh. 30 ₰, 50 Stück 7,50 M, 100 Stück 13,— M, 200 Stück 24,— M, 300 Stück 30,— M.
Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— M, 500 Stück 12,50 M.
Schwankungen im Feitgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl., 8 S. im Umschl. geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25, 50 Stück 7,50 M, 100 Stück 12,50 M.
Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl, 7 S. im Umschlag geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25 M, 50 St. 7,50 M, 100 St. 12,50 M.
Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hansen. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— M, 500 Stück 12,50 M. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages porto- und verpackungsfrei.

Milchverwertung.

Aufsberg, Th. Rahmgewinnung und Butterbereitung. 79 S. m. 56 Abb. 1,50 M.
Freund, Emil. Die Herstellung u. Verwendung v. Trockenmilch. 63 S. m. 17 Abb. 1918 Vergriffen.
Goldhausen, Franz. Kumys (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach ein eig. Methode 35 S. 1889. 1,20 M.
Helm, Wilhelm. Die Rahmlieferung, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm b. Molkereigenossenschaften. 1896. 1,— M.
Knoch, Dr. C. Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmethode u. ihre Bewertung. 24 Seiten. 1904 0,50 M.
— Die Magermilchverwertung in den Molk. 2. Aufl. 249 S. 1912. Vergriffen.
Lauterwald, Dr. Franz. Die Butterfehler und ihre Ursachen, sowie Beurteilung einiger Buttereihilfsstoffe. 1924. 82 S. 2,50 M.
Maaß, A., Die Herstellung und Behandlung von Schlagsahne. 1925. 4. S. —,10 M.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne. 1925. 15 S. —,40 M.
Morres, W. Anleitung zur Yoghurtbereitg. 7 Seiten. 0,25 M.
Motz, Hermann. Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. Hausbutterei-Hauskäserei). 38 S. 1,— M.
Niewerth, W., Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Kefir, Kumys, Yoghurt usw. sowie die Herstell. von Yoghurtkäse). 1925. 12 S. 0,40 M.
Scherer, R. Das Kasein. Seine Darstellung und technische Verwertung. 2. Auflage. 316 S m. 14 Abb. 1919. 4,— M.
Schwarz, E. Die Verwendung von Wasser beim Buttern unter Berücksichtigung des Verkaufs von Buttermilch. 29 Seiten. 1,— M.
Utz, F. Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. 204 S. mit 72 Abbildung. Wien 1911 Geb. 5,— M.
Vorträge, gehalten auf dem Rahmeiskursus der Preuß. Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel am 28. und 29. November 1924. 62 S. 2,— M.
Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mitt. Handzentrifuge. 1922. 0,20 M
Zirn, Georg. Ueber Milchzuckerfabrikation. 16 S. 1895. Vergriffen.

Milchhandel.

Asmis, Dr. W. Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe. 1898. 1,— M.
Bernstein, A. Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1,50 M.
Clevisch, Dr. A. Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 3,— M.
Fischer, Albert, Die Technik im Milchhandel. 106 S., geb. 4,— M.
Helm, Wilhelm. Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchversorg. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2,50 M.
Juckenack, A., Geh. Reg.-Rat, Prof. Dr., Die Milchversorgung vom Standpunkte der Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung. 1925. 31 S. 1,— M.
Knoch, Dr. C. Die städtische Milchzentrale. Mit 49 Abb. und 1 Tafel. 1906. 4,— M.

Milchbezahlung.

Frost, Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen 48 S. 1916. 2,— M.
Helm, Wilh. Die Milchbezahlung. 115 S. 1909. 5,— M.
— Tabellen für d. Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt, für Genossenschaften und Milchpächter. Alte Ausgabe. 1,50 M.
— Tabelle für die Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt für Genossenschaften und Milchpächter. Neue Ausgabe. 2,— M.
Hesse, Dr. A. Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus Milch und Rahm. 1913. 59 Seiten. 2,50 M.
Höft, Dr. H. Die gebräuchlichst. Bezahlungsweisen der Milch 1898. 0,80 M.
— Tabellen z. Berechnung des Milchpreises bei Bezahlung nach Fettgehalt. 1. Teil. Einheitspreis 1,5—3,1 Pf. 1,— M. Dasselbe 2. Teil, Einheitspreis 3,2—4,4 Pfg. 1,— M.
Magermilch-Rückgabe-Tabellen für Rückgabe von 15 Proz., immer um 5 Proz. steig. bis zu 90 Prozent. 1,50 M.
Mund, W. Die Bezahlung der Milch nach Fettprozenten. 44 S. 1896. 1,20 M.

Buchführung.

Dietrichs u. Mertens. Molkerei-Buchführung nebst Anweisung zur Geschäftsführung in Molkereien mit Musterbeispielen. Bearb. von G. Frost. 1,50 M.
Fricke u. Kleinschmidt. Die Molkerei-Genossenschaft ihre Geschäfts- und Buchführg. 4. Aufl. 72 S. 2,— M.
Frost, Gust. Die technische und kaufmännische Molkereibuchführung in Genossenschafts- und Privatbetrieben. 128 S. 5,50 M.
Huscher, Anleitg. zur praktisch. Handhabung der Genossenschaftsbuchführung. 102 S. 1910. 1,50 M.
Lustig, Hans, Wie mache ich Inventur und Bilanzabschluß? 1912. 4. Aufl. 1,50 M.
Nelscher. Molkereibuchführung. 7,— M.
Röhrig, F. In wenig Stunden gründlich doppelte Buchführung. 1,25 M.
— Die einfachste richtige Buchführung für Gewerbetreibende, Landwirte usw. mit Abschluß. 6. Aufl. 1,25 M.
— Jeder kann sofort Amerikanische od. Kolonnenbuchführung selbst einrichten, führen und danach abschließen. 4. Auflage. (2 Beilagen). 1,25 M.
— Jeder kann sofort Inventur u. Bilanz selbst anfertigen. Nach einfacher, doppelter u. amerikanischer Methode. 7. Aufl. Mit 2 Beilagen. 1,25 M.
Schwarz E. Anleitung zur Buchführung für Molkerei-Genossenschaften. 3. Auflage. 128 S. 1,— M.
Spielhagen, W. Buchführung für Molkereien zum Selbstunterricht. 1912. 1,— M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Flachliegende Versandschachteln
zum Selbstzusammenstecken, für Butter- u Käse-Versand liefert schnell und billig (6112
Paul Cichocki,
Kartonnagen-Fabrik
Hamburg, Langenkamp 4.

Käse- u. Butterkisten
v. 10 mm. aufwärts stark, liefert
Fa. C. Gellneck, Sägewerk u. Kist.-Fabrik, Mittelsteine i. Schl.

Komplette
Molk.-Einrichtung
wegen Aufgabe zu verkaufen. (6134
Joh. Eickens & Co., Rheine i. W.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 118 — Hildesheim, den 22. Oktober 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Über die Beurteilung des Labes. Von W. Grimmer.
Die Einheit des Organisationsgedankens in Landwirtschaft, Milchwirtschaft und Molkereiwesen.
Die genossenschaftliche Saatgut-Herrichtung als rentabler Nebenbetrieb der Molkerei-Genossenschaft.
Rundschau. Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. — Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im September 1925. — Kredit-Schwindel. — Stellen-Vermittlung in Ostpreußen. — Fahrlässige Butterverfälschung. — Hohe Geld- und Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. — Jubiläum. — Schutzmaßnahmen für den dänischen Butterexport.
Sprechsaal. Bahnbrechendes Mittel gegen Schweinseuchen usw. und Maul- und Klauenseuche. — Brauchen wir Auslandsquarg? — Quargbezug vom Auslande. — Du sollst Deine Fachpresse aufmerksam lesen. — Ist eine Füllung der Buttertonnen mit netto 100 Pfd. im Interesse der Molkerei erwünscht? — Die Einfuhr von Futtergerste. — Herstellung von Kasein.

über die Beurteilung des Labes.

Von W. Grimmer.
(Aus dem Milchwirtschaftlichen Institut der Universität Königsberg, Pr.)

Im Handel mit Labpräparaten hat sich seit nahezu 50 Jahren ein Begriff eingebürgert, der dem Käufer sowohl wie dem Händler als eine Garantiebezeichnung für einen bestimmten Gehalt an wirksamer Substanz, d. h. an Labferment dient, und der als Grundlage für die Bezahlung des Präparates einerseits, für die vom Praktiker anzuwendende Labmenge für eine bestimmte Milchmenge andererseits dient, die „Labstärke". Er wurde von Soxhlet geschaffen und soll zum Ausdruck bringen, wie viele Teile Milch von einem Teile Lab bei 35 Gr. C. in 40 Minuten zur Gerinnung gebracht werden. Die allgemein bekannte Ausführung und Berechnung der Labstärkebestimmung geht von der Voraussetzung aus, daß unter sonst gleichen Verhältnissen die Labungsgeschwindigkeit direkt proportional der angewendeten Labmenge oder, was dasselbe ist, die Gerinnungszeit umgekehrt proportional der Labmenge sei. Daraus ergibt sich, daß bei der Multiplikation von Gerinnungszeit und angewandter Labmenge unter allen Umständen eine konstante Zahl erhalten werden muß. Wird also eine gewisse Milchmenge durch einen Teil Lab in einer bestimmten Zeit, sagen wir 10 Minuten, dickgelegt, so muß die Gerinnungszeit betragen bei

0,1 Teilen Lab	100 Minuten;	0,1 . 100	= 10
0,4 Teilen Lab	25 Minuten;	0,4 . 25	= 10
0,5 Teilen Lab	20 Minuten;	0,5 . 20	= 10
5 Teilen Lab	2 Minuten;	5 . 2	= 10
10 Teilen Lab	1 Minute;	10 . 1	= 10

Tatsächlich trifft dies aber nicht zu. Wie ich in einer in den „Milchwirtschaftlichen Forschungen" erschienenen Arbeit[1]) gezeigt habe, nimmt die Produktzahl mit steigender Labmenge zu, die Labstärke somit ab. Die Versuchsanordnung war derart, daß gleiche Mengen von ein und derselben Milch mit gleich bleibenden Lablösungen verschiedener Konzentration versetzt wurden, so daß das Volumen der Gesamtflüssigkeit stets das gleiche blieb.

Tabelle 1.

Labmenge Milligramm	Gerinnungszeit Sekunden	Produktzahl	„Labstärke"
1	1023	1023	46900
3	371	1113	43100
4	300	1200	40000
5	252	1260	38200
6	216	1278	37600
8	174	1408	34100
10	147	1470	32300
15	111	1665	28800
20	89	1780	27000
25	75	1875	25600
40	52	2080	23100
50	43	2150	22300

[1]) Grimmer und Krüger, Milchwirtschaftliche Forschungen 2, 1925, S. 457.

Das nachfolgende Beispiel erläutert diese Verhältnisse. Es wurden je 20 Kubikztm. Milch mit 10 Kubikztm. einer Lablösung versetzt, die steigende Mengen Lab von 1 bis 50 Milligr. Lab erhielt. Die erhaltenen Resultate sind aus Tabelle 1 ersichtlich.

Es ergibt sich daraus, daß im vorliegenden Falle die sog. „Labstärke" von rund 47 000 bei Verwendung von 1 Milligr. Lab auf reichlich 22 000 bei Verwendung von 50 Milligr. Lab absank. Diese Erscheinung konnte nicht nur bei einem Labpräparate, sondern bei einer größeren Zahl, und zwar bei allen von uns untersuchten Präparaten verschiedener Herkunft gemacht werden, so daß wir annehmen können, daß bei allen käuflichen Labpräparaten die Behauptung von der Konstanz der Produktzahlen unzutreffend ist. Das ist umso wahrscheinlicher, als es gelang, mathematische Gesetzmäßigkeiten hinsichtlich der Zunahme der Produktzahlen bei Steigerung der Labmenge zu entwickeln, die an dieser Stelle zu erörtern jedoch keine Veranlassung vorliegt. Interessenten seien auf die oben zitierte Arbeit verwiesen.

Jedenfalls geht aus diesen Untersuchungen aufs deutlichste hervor, daß das s. Zt. von Stach und Segelcke formulierte Zeitgesetz keine allgemeine Gültigkeit besitzt und somit als sichere Grundlage für die Labstärkebestimmung nicht dienen kann. Wir können eine solche nur annäherungsweise durchführen, wenn wir uns den Verhältnissen in der Praxis so sehr wie möglich nähern. Im Vertrauen auf die Gültigkeit des Zeitgesetzes werden im Laboratorium Lab- und Milchmengen so gewählt, daß die Gerinnung in wenigen Minuten, jedenfalls in sehr viel kürzerer Zeit als im Käsekessel eintritt. Dadurch aber erzielen wir Werte, die niedriger liegen, als der Praxis entspricht. Wir werden dem wahren Wirkungswerte sehr viel näher kommen, wenn wir die Zeitdauer bis zur Gerinnung so weit ausdehnen, daß wir den praktischen Verhältnissen nahekommen. Es ist also zu fordern, daß bei einer Labstärkebestimmung die Zeitdauer auf mindestens 20 Minuten bemessen wird.

Dies ist aber nicht der einzige Faktor, der den Wirkungswert eines Labpräparates beeinflußt. Vor 25 Jahren schon haben Siegfeld[2]) und Aufsberg[3]) darauf hingewiesen, daß eine Milch umso schneller gerinnt, je höher ihr Säuregrad ist. Diese Feststellung durch zwei bekannte, vollständig unabhängig von einander arbeitende Autoren hätte schon längst Veranlassnug dazu geben müssen, bei der Labstärkebestimmung Rücksicht auf die Azidität der Milch zu nehmen. Das ist aber wohl nur zum allergeringsten Teile geschehen, und in den Vorschriften zur Labstärkebestimmung

Tabelle 2.

Säuregrad der Milch	Gerinnungszeit Sekunden	„Labstärke"
6,3	1490	32200
6,6	1020	47100
6,9	720	66700
7,0	660	72700
7,2	570	84200
7,4	505	95100
7,8	400	120000
8,2	315	152400
8,5	275	174500
9,2	212	226400
10,2	134	363600

[2]) Siegfeld, Milchzeitung 1900, Nr. 42, 43.
[3]) Aufsberg, Molkerei-Zeitung Hildesheim 1900, S. 293.

Tabelle 3.

Säuregrad	Gerinnungszeit Sekunden	Labstärke	Säuregrad	Gerinnungszeit Sekunden	Labstärke	Säuregrad	Gerinnungszeit Sekunden	Labstärke	Säuregrad	Gerinnungszeit Sekunden	Labstärke
I			II			III			IV		
6,9	691	69500	7,6	638	75200	7,3	1440	33300	7,6	600	80000
7,8	383	125300	8,8	394	121800	7,7	1184	40500	7,8	495	97000
8,2	283	169600	9,1	380	126300	7,8	1020	47100	8,0	406	118200
8,8	203	236400	9,6	322	149000	8,0	840	57100	8,3	293	163800
9,2	159	301900	10,0	289	166000	8,6	472	101700	8,8	204	235300
9,8	130	369200				9,0	332	144600	9,0	173	277500
11,0	91	527500							9,2	157	305700
V			VII			VIII			VI		
8,3	675	71100	6,5	1035	46400	7,8	505	95000	6,3	1490	32200
8,5	526	91300	7,2	650	73800	7,9	469	102300	6,6	1020	47100
8,7	450	106700	8,2	365	131500	8,1	388	123700	6,9	720	66700
8,9	375	128000	8,6	294	163300	8,3	340	141200	7,0	660	72700
9,05	350	137100	8,8	272	176500	8,6	270	177800	7,2	570	84200
9,4	281	170800	9,4	212	226400	9,2	199	241200	7,4	505	95100
9,7	242	198300	10,2	160	300000	9,8	164	292700	7,8	400	120000
10,0	215	223300	10,5	148	324000	10,4	131	366400	8,2	315	152400
10,2	194	247400	10,8	140	342000	10,8	122	393400	8,5	275	174500
10,5	173	277500							9,5	212	226400
									10,2	134	363600

findet sich stets nur die Forderung, „möglichst frische Milch" zu verwenden. Mit dieser Forderung ist aber eine Begrenzung des Säuregrades in keiner Weise gegeben, denn frische Milch kann ebensogut 6 wie 7 Säuregrade besitzen. Andererseits kann eine Milch, die 7 Säuregrade besitzt, schon eine erhebliche Säuerung erfahren haben, kann also nicht mehr als frisch angesprochen werden. In welcher Weise die Gerinnungszeit und damit die „Labstärke" durch die Azidität der Milch beeinflußt wird, mag folgendes Beispiel zeigen. Verwendet wurden wieder 20 Kubikztm. Milch, die der spontanen Säuerung überlassen wurde, und 10 Kubikztm. einer Lablösung, die 1 Milligr. Lab enthielten. Die gefundenen Resultate sind aus Tabelle 2 ersichtlich.

Wir sehen hier bei einer Steigerung des Säuregrades von 6,3 auf 6,9 ein Ansteigen der Labstärke auf mehr als das Doppelte, bei einer Steigerung auf 7,4 Säuregrade auf rund das Dreifache, Differenzen, die so groß sind, daß die Fixierung eines ganz bestimmten Säuregrades der Milch unumgänglich notwendig wird.

Weitere Untersuchungen in dieser Richtung zeigten, daß die Gerinnungszeiten in festen mathematischen Beziehungen zum Säuregrade der Milch stehen, dergestalt, daß es möglich ist, die Gerinnungszeit für einen bestimmten Säuregrad zu berechnen, wenn die Gerinnungszeit bei mehreren anderen Säregraden bekannt ist. Das gleiche gilt dann auch für die Labstärke.

Eine exakte Bestimmung des Wirkungswertes des Labes erscheint nach dem Gesagten ziemlich schwierig, wir können aber verhältnismäßig einfach einen Näherungswert ermitteln, der für die Praxis hinreichend befriedigende Resultate zeitigt. Wie schon betont, muß der Wirkungswert des Labes auf einen ganz bestimmten Säuregrad der Milch festgelegt werden. In den seltensten Fällen werden wir nun eine Milch erhalten, die gerade diesen Säuregrad besitzt. Die bei verschiedenen Säuregraden erhaltenen Gerinnungszeiten bilden nun eine mathematische Kurve, die sich berechnen läßt. Diese immerhin umständliche Rechnung kann man nun vermeiden, wenn man die Gerinnungszeit bei zwei Säuregraden bestimmt, deren einer unterhalb, deren anderer oberhalb des gewünschten Säuregrades liegt. Je dichter die beiden Säuregrade beieinander liegen und je weniger weit sie sich von dem gewünschten Säuregrade entfernen, umso genauer ist das Resultat.

Legen wir beispielsweise den Säuregrad von 7,0 der Labstärkebestimmung zu Grunde, so wird es möglich sein, die Labstärke bei 6,9 und bei 7,2 Säuregraden zu bestimmen. Greifen wir auf das oben zitierte Beispiel zurück, bei dem eine größere Zahl von Gerinnungszeiten oberhalb und unterhalb von 7,0 Säuregraden und bei diesem selbst bestimmt worden sind, so werden wir uns die Art der Berechnung leicht klar machen können.

1. Labstärke bei 7,0 Säuregraden **72 700**
2. Labstärke bei 7,2 Säuregraden 84 200
   Labstärke bei 6,9 Säuregraden 66 700
   Differenz 17 500

Man addiert ⅓ dieser Differenz zu 66 700 oder subtrahiert ⅔ derselben von 84 200:

66 700 + 5800 = **72 500**
84 200 — 11 700 = **72 500**

3. Labstärke bei 7,4 Säregraden 95 100
   Labstärke bei 6,6 Säregraden 47 100
   Differenz 48 000

Da beide Säuregrade gleichweit von dem Säuregrade 7,0 entfernt sind, so wird von der Labstärke bei 7,4 die Hälfte der Differenz abgezogen oder zu der bei 6,6 die Hälfte der Differenz zugezählt. Wir erhalten in beiden Fällen den Wert 71 100.

4. Labstärke bei 7,8 Säuregraden 120 000
   Labstärke bei 6,6 Säuregraden 47 100
   Differenz 72 900

47 100 + 24 300 = 71 400
120 000 — 48 600 = 71 400

Wir sehen also, daß wir mit einigermaßen befriedigender Genauigkeit auf diese Weise die Labstärke bestimmen können.

Allerdings muß betont werden, daß mit diesen Maßnahmen nicht alle Unstimmigkeiten aus der Welt geschafft werden. Noch andere, in der Milch selbst liegende Faktoren, die im Säuregrade derselben nicht zum Ausdruck kommen, beeinflussen die Labwirkung in sehr erheblichem Maße. Dies geht aus der Tabelle 3 hervor, in welcher die Ergebnisse der Untersuchungen mit verschiedenen Milchproben, die alle mit demselben Lab behandelt wurden, zusammengestellt sind.

Wie groß die Reaktionsunterschiede dieser verschiedenen Milchproben gegen dasselbe Lab sind, ergibt sich besonders deutlich, wenn wir die „Labstärke" in der vorhin beschriebenen Weise auf den gleichen Säuregrad umrechnen. Wir erhalten dann folgende Werte:

Säuregrad	7,0	7,5	8,0	9,9	10,0
I	75700	106700	147500	269100	395600
II	—	71300	90700	124800	166000
III	—	36900	57100	144600	—
IV	—	71500	118200	277500	—
V	—	—	—	134100	223300
VI	72700	102000	136200	200500	324400
VII	54200	91100	120000	193100	281600
VIII	—	—	113000	220100	317300

Die Milchproben I und VI, die bei 7 Säuregraden nahezu die gleiche Labstärke ergaben, gehen bis zu 8 Säuregraden nahezu parallel, um dann stark zu divergieren. Zwei andere Milchproben II und IV zeigen erst bei 7,5 Säuregraden dieselbe Reaktionsgeschwindigkeit, wie die vorher genannten bei 7 Säuregraden, bei weiterem Steigen der Azidität steigt dann aber die Reaktionsfähigkeit der Milch IV in rapidem Maße, so daß sie bei 9 Säuregraden die höchste Labstärke ergibt, während Probe II den niedrigsten Wert liefert, und selbst von Probe III gedrückt wird, die bei 7,5 Säuregraden nur etwa die Hälfte der Labstärke ergibt, wie die Proben II und IV.

Alle diese Differenzen können nur durch Verschiedenheiten in der Beschaffenheit der Milch erklärt werden, und wir müssen selbst bei starken Labverdünnungen, wie sie in der Praxis angewendet werden, und bei der Reduktion auf stets denselben Säuregrad noch immer mit sehr starken Schwankungen der sogen. „Labstärke" rechnen, die nach wie vor nicht als ein Merkmal zur Beurteilung des Wirkungswertes eines Labpräparates angesprochen werden kann. Wir müssen nach anderen Feststellungsmethoden suchen, die uns von den in der Milch herrschenden Zufälligkeiten unabhängig machen und vollkommen eindeutige Resultate liefern. So lange aber diese nicht existieren, muß die Ausschaltung wenigstens zweier Fehlerquellen gefordert werden:

1) Ein unveränderliches Verhältnis von Lab zu Milch, das so gewählt ist, daß eine Gerinnungszeit von mindestens 15 bis 20 Minuten gewährleistet ist, bei konstantem Verdünnungsfaktor.

2) Die Bestimmung der Labstärke bei einem ganz bestimmten Säuregrad der Milch oder Reduktion des bei einem anderen Säuregrade gefundenen Wertes auf diesen.

Die Einheit des Organisationsgedankens in Landwirtschaft, Milchwirtschaft und Molkereiwesen.

Von Regierungsdezernent a. D. Nis Petersen-Berlin.

Das enge Verflochtensein der wirtschaftlichen Interessen von Hochofen und Rittergut, von der Schmiedewerkstatt und dem kleinsten Bauerngut, gibt der deutschen Wirtschaft als Gesamtheit den echten tiefinnersten Zusammenhalt. Nehmen wir hier Milchwirtschaft und Molkereiwesen als Nebenbetriebe der Landwirtschaft, so wird uns bei ernster Beobachtung tagtäglich ihre schicksalsbewußte Verbundenheit in Gedeih und Verderb bewußt. Es ist notwendig, diese Tatsache des Aufeinanderangewiesenseins viel bewußter mit dem Geist der organisatorischen Idee zu durchsetzen, damit die drei wichtigen Faktoren unserer Ernährungswirtschaft, die landwirtschaftliche Tierzucht, die Milchwirtschaft und das Molkereiwesen sich gegenseitig befruchten zum eigenen Wohle und zum Wohle des ganzen deutschen Volkes.

Zur Abwehr landwirtschaftlicher Krisen, zur Steigerung der Intensität und des Betriebserfolges stehen der Land- und Milchwirtschaft und dem Molkereiwesen zwei Wege offen: Staatshilfe oder Selbsthilfe. Wohl müssen wir zur Unterstützung und Durchführung ganz bestimmter betriebstechnischer Maßnahmen der Unterstützung und des Interesses des Staates uns versichern können. Und doch gibt es wohl keinen Stand auf Erden, der, so stark der eigenen Kraft vertrauend, in zähem Fleiß und rückhaltloser Hingabe allen Hindernissen zum Trotz die heimatliche Scholle baut und aus eigener Kraft heraus die wirtschaftlichen Grundlagen eines Volkes schafft und sicherstellt. Die Interessen von Landwirtschaft und Molkereiwesen sind eins, beide sind miteinander so eng verflochten, daß eine Unterscheidung in den grundlegenden Fragen nicht möglich ist. Nicht auf Staatshilfe sollen wir bauen, wir sollen Einkehr mit uns selbst halten, Umschau tun in den Millionen Betrieben und Schulter an Schulter mit den Berufsgenossen in machtvollen Vereinigungen den Schutz der eigenen Interessen suchen, teilnehmen an den hochwichtigen Fortschritten der Technik und Praxis, damit letzten Endes alle landwirtschaftlichen und molkereigewerblichen Fachverbände in geschlossener Einheit die Gesamtheit aller in diesem Berufe Tätigen umfassen. In keiner Berufsgruppe hat der Trieb nach Vereinigung so machtvolle Vereinigungen geschaffen wie gerade in der Landwirtschaft. Diesem Trieb sind die landwirtschaftlichen Schulen, die landwirtschaftlichen Vereine, die Landwirtschaftskammern mit ihren groß angelegten Forschungs- und Untersuchungsstationen, die milchwirtschaftlichen Versuchsstationen, die Molkereischulen, die landwirtschaftlichen Schau- und Wanderausstellungen, der Reichslandbund, die machtvollen Organisationen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft und der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften entsprungen, um nur aus dem Rahmen der Erscheinungen einige Einzelfälle herauszugreifen.

Die bis zur Wende des Jahres 1800 isoliert dastehende Landwirtschaft vermochte nicht die Errungenschaften technischen und wissenschaftlichen Fortschrittes in sich aufzunehmen. Erst in der ersten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts kündigte die heraufsteigende Sonne das Frührot einer neuen Epoche für die deutsche Landwirtschaft an. Albrecht Thaer, der „Vater der rationellen Bodenwirtschaft" hat dieser die naturwissenschaftlichen Grundlagen gegeben. Die alte Dreifelderwirtschaft wich der Fruchtwechselwirtschaft, die unter Ausnutzung der Humus- und Stickstofftheorie erst einer rationellen Bodenbewirtschaftung Bahn brach. Die Mitte des neuzehnten Jahrhunderts beherrscht die Liebigtheorie, die Physiologie der Pflanzen und Tiere. Das bisherige Tasten in der Ernährungsphysiologie wird durch die von Liebig erkannten und festgelegten Gesetze der Agrikultur- und physiologischen Chemie in ein Stadium exakter Wirtschaftsführung hinübergeleitet. (Vgl. hierzu Liebigs klassisches Werk: „Die organische Chemie und ihre Anwendung auf Agrikultur und Chemie.") Erst jetzt konnte sich die Viehzucht aus ihrer bisherigen untergeordneten Rolle auf breiter Grundlage ausweiten und sich zu einer Hauptstütze des Landwirtschaftsbetriebes gestalten. So unendlich wertvoll diese Forschungen, welche die Grundsteine zu der folgenden Blütezeit der deutschen Landwirtschaft sind, an und für sich sind, so waren sie als Erkenntnisse und Erfahrungen eines einzelnen für die Gesamtheit der Landwirtschaft wertlos. Erst ihre Anwendung im landwirtschaftlichen Betriebe gab der theoretischen Erkenntnis den praktischen Wert. Diese unschätzbaren Erfahrungen und Erkenntnisse wären für die Landwirtschaft nutzlos gewesen, wenn nicht die landwirtschaftlichen Schulen, Lehranstalten, Akademien und Universitäten, die landwirtschaftlichen Vereine, die Kammern und Untersuchungsinstitute die Resultate der Forschungen für die breite Masse der Landwirte nutzbar gemacht hätten. Hieraus geht hervor, daß ein Aufstieg der gesamten Landwirtschaft unlösbar mit dem Ausbau und der Intensität der landwirtschaftlichen Vereins- und Zusammenschlußbewegung, der Leistungsfähigkeit der landwirtschaftlichen Lehranstalten und Forschungsinstitute verknüpft ist. Diese Erkenntnis gilt für die Landwirtschaft im allgemeinen und gilt nicht weniger für die einzelnen Zweige der Landwirtschaft. Daß sie auch gerade für die Milchwirtschaft glit, wollen die nachfolgenden Zahlen darlegen.

Bevor ich auf den Zusammenschluß der Landwirte in milchwirtschaftlichen Interessenvertretungen eingehe, muß ich zunächst ganz grundlegend einige wirtschaftlichen Vorteile der Milchviehhaltung hervorheben. Seit jenen Tagen der Kombination der naturwissenschaftlichen Forschungen und Errungenschaften mit dem praktischen Landwirtschaftsbetrieb trat die Viehwirtschaft aus der bis dahin innegehabten untergeordneten Stellung im landwirtschaftlichen Betriebe aus, das Vieh wurde hinfort nicht mehr als die Düngermaschine angesehen. Man wandte der Nutzviehhaltung immer mehr und mehr Aufmerksamkeit zu, weil dieselbe allein im allgemeinen eine lohnende Verwertung des Rauhfutters und der Erträgnisse von Wiesen und Weiden versprach. Es hatte bis zur zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts die Schafzucht in Deutschland einen geradezu riesenhaften Umfang angenommen, als in den sechziger Jahren ein rapider Sturz der Wollpreise eine einschneidende Einschränkung der Schafhaltung zu Gunsten der Milchviehhaltung hervorrief. Ohne die erwähnten Fortschritte auf dem Gebiete der Agrikulturchemie und Tierphysiologie wäre die so kraftvoll erfolgte Vermehrung der Milchviehbestände andererseits undenkbar gewesen. Man erkannte, daß die Milchviehhaltung erst einen intensiven und ausgedehnten Anbau von Futter- und Wurzelgewächsen auf dem Ackerlande rentabel machte und daß der durch die Milchviehhaltung erzeugte Stallmist einen unentbehrlichen Faktor für die Steigerung der Fruchtbarkeit des Bodens darstelle. Milch, Butter und Käse wurden in steigendem Maße vom eigenen Haushalt verlangt und begannen schon damals auf dem Lokal- und Weltmarkt gesuchte Produkte zu werden. Dann muß sich auch der Landwirt vor Augen halten, daß die Erträgnisse der Milchviehhaltung über das ganze Jahr sich laufend erstreckende Einnahmen gewähren, dem Betrieb dauernd Einnahmen zuführen und so eine gewisse und in ihrer Bedeutung nicht zu unterschätzende Betriebssicherheit und -Stetigkeit hervorrufen. Freilich darf man andererseits die Milchviehhaltung nicht ins ungemessene ausdehnen, die Zahl der zu haltenden Tiere hat sich nach der Menge des erzeugten Futters zu richten. Ein reichlich und gut genährter kleiner Milchviehbestand bringt dem Landwirt erheblich mehr Nutzen, als ein großer, aber mäßig oder schlecht genährter Milchviehbestand. Ausgedehnte Weiden und Wiesen lassen die Ausbreitung der Milchviehbestände rentabel erscheinen. Die Milchviehhaltung hat in Deutschland noch lange nicht ihren Höhepunkt erreicht und ist noch einer großen Entwicklung und Ausdehnung fähig. Eine Ueberproduktion in Milch, Butter und Käse und letzten Endes in Fleisch, ist für das nächste Menschenalter kaum zu befürchten.

Die Vereinigung von Ackerbau und Rindviehhaltung zu einem untrennbaren Ganzen, die Herstellung der natürlichen Abhängigkeit von Pflanze und Tier bedeutet den größten Fortschritt der Landwirtschaft überhaupt. Dieser Fortschritt konnte jedoch erst durch die in der letzten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts auf dem Gebiete der Tierphysiologie und Ernährung und speziellen Fütterung wie auch durch die auf dem speziellen Gebiete der Milchwirtschaft gewonnenen Forschungsresultate zu einem vollen praktischen Erfolge führen. Schon ein Jahrhundert lang hatte man ziemlich planlos die Rindviehhaltung in die Ackerwirtschaft eingegliedert. Dänemark war das erste Land in Europa, wo man unter dem Druck ungünstiger politischer und ökonomischer Verhältnisse zuerst die Vorteile einer rationellen Milchwirtschaft erkannte. In Dänemark arbeitet man seit Anfang der siebziger Jahre des vorigen Jahrhunderts planmäßig auf eine Steigerung der Milchergiebigkeit der einzelnen Tiere und weiter auf eine zweckmäßige Erhöhung der Verwendbarkeit der Milch und auf eine Qualitätsverbesserung der Molkereierzeugnisse mit dem denkbar größten Erfolge hin. Insbesondere sind es in Dänemark einzelne führende Landwirte gewesen, die sich in der Zeit durch Versuche und durch Vorträge in landwirtschaftlichen Versammlungen um die Förderung der Milchwirtschaft verdient gemacht haben. Hiermit in innigem Zusammenhang steht die Entwicklung der dänischen landwirtschaftlichen Lehranstalten, Akademien und Versuchsstationen. Die Organisation des dänischen Kontrollvereinswesens konnte daher, gestützt auf die umfangreichen und fruchtbaren technischen Vorarbeiten und praktischen Erfolge, sich einen fruchtbaren Boden vorbereiten, auf dem aber doch erst von dem Jahre 1895 an die schönsten Früchte gereift sind. Der gewaltig aufsteigende Erfolg in der dänischen Landwirtschaft und im Molkereiwesen während der letzten Jahrzehnte ist nur denkbar auf der Grundlage der organisatorischen Zusammenarbeit einerseits von Ackerbau und Rindviehzucht und andererseits der Errungenschaften der Agrikulturchemie und Thierphysiologie mit der Praxis. Aber erst die allgemeine Verbreitung der Kenntnisse und Erfahrungen durch den Zusammenschluß, durch die land- und milchwirtschaftlichen Vereine und Körperschaften hat zu einer rationellen Verwertung geführt, hat aus dem sprossenden Keim einen Baum wachsen lassen, dessen Zweige und Zweiglein auch den kleinsten bäuerlichen Betrieb heute in Dänemark umfassen.

Auch in Deutschland trat um die Zeit die Nutzviehhaltung in ein neues Stadium der Entwickelung. Die exakten Forschungen der Chemiker und Physiologen stürzten die bisher auf rein empirischer Grundlage beruhenden Regeln für die Züchtung und Fütterung der Nutztiere. Ich nenne hier die Namen von Wolff, Henneberg, Stohmann, Kühn, Settegast, Nathusius. Aber auch auf dem speziellen Gebiet der Milcherzeugung und Milchverarbeitung vollzog sich durch die Arbeit verdienstvoller Forscher ein bedeutender Aufschwung. Hier seien zunächst Schatzmann, Fleischmann, Kasemann und Carl Petersen genannt. Dann war es ganz besonders Benno Martiny, der im Jahre 1871 sein berühmtes Werk „Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung" herausgab, der die Milchzeitung begründete und redigierte. Auf dessen Anregung wurde 1874 gelegentlich der damaligen internationalen Ausstellung in Bremen der früher den Namen „Deutscher milchwirtschaftlicher Verein" führende Verein gegründet, der, wenn auch in neuer Form, bis auf den heutigen Tag mit allen grundlegenden Fortschritten in der Milchwirtschaft und im Molkereiwesen in engster Verbindung steht. 1876 wurde die erste höhere Lehranstalt für Molkereiwesen und die erste milchwirtschaftliche Versuchsstation ins Leben gerufen. Bei der Milchverarbeitung spielte damals noch das holsteinische Verfahren eine ganz hervorragende Rolle. Mit der Einführung des Swartzschen Aufrahmungsverfahrens erhielt das holsteinische Verfahren seinen Todesstoß. Es war unverkennbar in alle Kreise die Einsicht gedrungen, daß das alte Aufrahmungsverfahren den Anforderungen der neuen Zeit nicht mehr Genüge leisten konnte. Alle Berichte aus der damaligen Zeit bringen unverholen zum Ausdruck, daß die Milchwirtschaft sich am Wendepunkte einer bedeutungsvollen Entscheidung angekommen sieht. Die Konstruktion der Milchzentrifuge durch Wilhelm Lefeldt (etwa 1875) bedeutet für die deutsche Milchwirtschaft, für das Molkereiwesen ein Damaskus. 1879 stellte Dr. De Laval einen in der Konstruktion verbesserten Separator her. Hiermit waren nun in jeder Weise die Wege für eine gewaltige und großzügige Entwicklung der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens gegeben. Das Molkereigenossenschaftswesen ging seiner ersten Blütezeit entgegen. Erst durch die Nutzanwendung dieser Errungenschaften auf dem speziellen Gebiete der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens war die Viehzucht zu einem rentablen Zweig der Landwirtschaft ausbaufähig. Die Milchviehhaltung wurde von da ab ein Zweig des landwirtschaftlichen Betriebes, der für diesen eine erhebliche Einnahmequelle bedeutete und letzten Endes die Sicherheit und den Erfolg des Betriebes weitgehend erhöhte.

Es war nötig, die Entwicklung der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens im Rahmen der landwirtschaftlichen Entwicklung des letzten Jahrhunderts so ausführlich darzustellen, um die Wechselwirkungen von Landwirtschaft und Milchwirtschaft in ihrer gegenseitigen Abhängigkeit festzulegen. Ebensowenig wie man erfolgreiche Milchwirtschaft außerhalb einer rationellen Landwirtschaft treiben kann, ebensowenig ist eine rationelle Landwirtschaft ohne eine hochentwickelte Milchwirtschaft denkbar. (Viehlose Wirtschaften werden immer besondere Ausnahmen bleiben.) Ma kann heute ohne weiteres sagen, daß die Milchwirtschaft mit der stärkste Quader der Landwirtschaft ist. Der gesamte Wert der landwirtschaftlichen Erzeugung des Jahres 1913 betrug 14 840 Millionen Mark. Dabei ist der Wert der pflanzlichen Nahrungsmittel mit 6690 Millionen und der Wert der Erzeugnisse der deutschen Viehwirtschaft mit 8150 Millionen Mark eingestellt. Der Wert der jährlich erzeugten Milch

betrug im letzten Friedensjahre 2345 Millionen Mark. Die Viehwirtschaft und innerhalb der Viehwirtschaft die Milcherzeugung nehmen in der Landwirtschaft eine derart übergeordnete Stellung ein, daß die Landwirtschaft diesen Wirtschaftszweigen in der Zukunft ein noch viel höheres Interesse als bisher wird zuwenden müssen. Die Milchwirtschaft kann sich aber nur zu einem rentablen Betriebszweig gestalten, wenn die Landwirtschaft in eine volle Ausnutzung aller Errungenschaften auf milchwirtschaftlichem Gebiete eintreten kann. Die Errungenschaften beginnen bei einer planmäßigen Auswahl der Zuchttiere, gehen über die Ernährung der Milchtiere bis zur Gewinnung und technischen Verarbeitung der Milch und bis zum Absatz der fertigen Molkereierzeugnisse. Alle diese genannten Faktoren berühren letzten Endes die hochwichtige Frage der Rentabilität des Landwirtschaftsbetriebes. Die Landwirtschaft kann diese Fragen nur lösen, sie kann die Nutzviehzucht, die Milchviehhaltung nur auf den höchsten Grad der Ertragsfähigkeit steigern, wenn sie die Errungenschaften der Milchwirtschaft sich voll zu eigen machen kann.

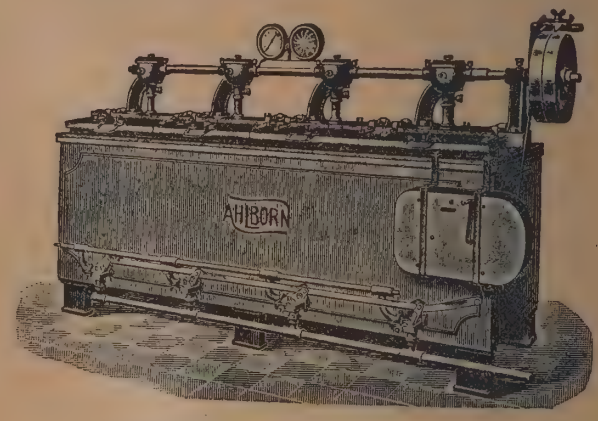
In meiner vieljährigen praktischen Tätigkeit als Organisator in der Landwirtschaft und speziell in der Milchwirtschaft habe ich nicht ganz den Eindruck los werden können, daß wir in organisatorischer Hinsicht vor allem im Molkereiwesen etwas mehr leisten könnten. Es fehlt da vielfach der notwendige enge Zusammenschluß, um die hochwertigen Ergebnisse von Wissenschaft und Praxis hinreichend auszutauschen. Es sind sicherlich Gründe, die nicht ganz offen liegen, wenn vielfach die Organisationen der Molkereibesitzer und der ganzen Molkereibeamten nicht in dem Grade mit den landwirtschaftlichen Organisationen zusammenarbeiten, wie man das eigentlich wohl im Interesse der Förderung des ganzen Molkereigewerbes wünschen möchte. Der Molkereibeamte da draußen, der Leiter einer Molkerei, muß sich eng verknüpft fühlen mit der Landwirtschaft seines Bezirkes. Es darf niemals der Fall eintreten, daß der Landwirt den Eindruck hat, als ob der Molkereibeamte sich nicht hinreichend für die Fragen der Milchviehzucht und der Milchviehfütterung interessiert oder nicht in der Lage ist, diese mit der nötigen Sachkenntnis beurteilen zu können. Wenn beispielsweise der Landwirt darauf hinweist, daß die Milchviehhaltung sich unter gewissen örtlichen und augenblicklichen Verhältnissen nicht recht lohne, so muß der Molkereibeamte in der Lage sein, diesen Argumenten auf den Grund zu gehen. Der Landwirt sucht in der Regel den vermeintlichen Mißerfolg in den widrigen Verhältnissen und proklamiert deshalb oft ganz allgemein die Unrentabilität der Milchwirtschaft. Geht man in solchen Fällen der Sache auf den Grund, so liegen die Ursachen mit einer konsequenten Unfehlbarkeit meist darin, daß der Landwirt seine Milchwirtschaft den zeitlichen Verhältnissen nicht anzupassen versteht. Zur näheren Ausführung ein selbsterlebtes Beispiel aus der Praxis. Auf einer milchwirtschaftlichen Kreisversammlung berichtete ein Gutsbesitzer über den Rückgang und über die Unrentabilität der Milchwirtschaft. Die Milchwirtschaft sei in eine geradezu trostlose Lage hineingeraten, bis man durch den Zusammenschluß der sämtlichen Landwirte der Gegend zu einem Milchviehkontrollverein die Milchwirtschaft in ganz andere Bahnen lenkte. Von dieser Zeit ab hat sich die Milchwirtschaft in der betreffenden Gegend zu einem außerordentlich rentablen landwirtschaftlichen Nebenbetrieb ausgebaut. Die Milchviehbestände des einzelnen Landwirts haben sich erheblich vermehrt und die Rentabilität der einzelnen Betriebe hat sich außerordentlich günstig entwickelt. Die anfangs zaghaft beiseite stehenden Landwirte haben sich im Laufe der Zeit unter dem unverkennbaren Eindruck der gewaltigen Erfolge vollständig geschlossen dem Milchviehkontrollverein hinzugesellt. Heute steht kein Landwirt der Gegend außerhalb des Vereins. Diesem Beispiel könnte ich noch unzählige praktische Erfahrungen hinzufügen. Dieses Beispiel soll nur zeigen, daß der Landwirt seine Milchwirtschaft nur rentabel und ertragsfähig gestalten kann, wenn er gleichzeitig die spezifisch landwirtschaftlichen Anregungen und Erfahrungen aus dem landwirtschaftlichen Verein systematisch und organisch mit den Anregungen und Erfahrungen kombiniert, die von einem milchwirtschaftlichen Fachverein ausgehen.

Es sollte auch von Seiten der milchwirtschaftlichen Fachleute und der Molkereifachleute aus mehr geschehen, um den Landwirt zum Beitritt von milchwirtschaftlichen Fachvereinen und Molkerei-Fachvereinen zu veranlassen. Für jeden Landwirt bringen sachlich geleitete Erörterungen in den Versammlungen solcher Milchwirtschafts- und Molkerei-Vereine eine Fülle von praktischen Anregungen und Erfahrungen, so daß ein Landwirt, der auf den Fortschritt seines Betriebes bedacht ist, sich nur zu seinem eigenen Schaden von einer großen und leistungsfähigen milchwirtschaftlichen Vereinigung fernhalten kann. Der Landwirt hat dann noch ein großes Interesse an der Rentabilität seiner Molkerei-Genossenschaft, an der Erlangung eines Einflusses auf die Gestaltung der Preise für Milch und Molkerei-Erzeugnisse. Der Boden für eine günstige Entwicklung der Milchwirtschaft ist noch nie so fruchtbar und günstig gewesen, wie ihn voraussichtlich die kommende Zeit finden wird. Ich bin überzeugt, daß die nächste Zeit der Milchwirtschaft innerhalb des landwirtschaftlichen Betriebes eine noch viel größere Rolle als bisher einräumen wird. Damit wächst ganz naturgemäß auch die Bedeutung des Molkereiwesens, es wächst der innere Zusammenhalt zwischen Molkereiwesen und Landwirtschaft schlechtweg. Ich möchte hier ein weiteres Beispiel aus meiner Praxis einwerfen. In unserem eigenen landwirtschaftlichen bäuerlichen Betriebe hatten wir durch jahrelange Zucht und Auswahl der Milchkühe auf Grund genauester Kontrolle einen guten Stamm herangezüchtet. Lange Jahre hatten wir das Milchvieh streng nach den Kellnerschen Fütterungstabellen gefüttert. Gelegentlich einiger ausländischer Studienreisen und gelegentlich der Teilnahme an vielen Versammlungen von landwirtschaftlichen und milchwirtschaftlichen Vereinigungen im Auslande lernte ich neue Fütterungsmethoden, insbesondere die der Professoren Möllgard und Frederiksen vom landwirtschaftlichen Institut der Universität Kopenhagen kennen und erkannte, daß hierdurch die Eiweiß- und Stärketheorie Kellners einen schweren Stoß erlitt. Wir stellten rücksichtslos und mit einem Schlage die Fütterung unseres Viehbestandes auf diese neue Methode ein. Der Erfolg in der Praxis ist in unserem Betriebe der gewesen, daß wir die Milchleistung um ein Drittel im Verlaufe von 3—4 Jahren erhöht haben. Da wir unseren Betrieb regelmäßig durch den Kontrollassistenten des Milchkontrollvereins kontrollieren lassen, liegen einwandfreie Ziffern hier vor. Es ist gelungen, die Leistung der Milchkühe unseres bäuerlichen Betriebes so zu steigern, daß kein Tier unter 4500—5000 Kg. Jahresleistung steht, die Durchschnittsleistung der zehn besten Kühe stellt sich auf 6653 Kg. jährlich. Ausführlich habe ich diese Erfolge einer neuen Fütterungsmethode in meiner bei Schaper, Hannover, veröffentlichten Arbeit „Neueste Forschungsresultate über die

Gesunde Milch

bessere Molkerei-Erzeugnisse

bei Anwendung von



Ahlborns Vierzellen-Dauererhitzer „Fortschritt“

*

EDUARD AHLBORN

HILDESHEIM

Danzig - Lübeck - München

Wieder lieferbar!

Autan

beseitigt gründlich üble Gerüche in

Molkereien, Käsereien

Kellern, Lagerräumen, Vorräumen von Eiskellern, Kühlhäusern usw.

Keine Apparate! **Keine Feuersgefahr!**

Durch einfachen Wasserzusatz intensive Formaldehyd- und Wasserdampf-entwicklung.

In Apotheken, Drogerien erhältlich!

BAYER

Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.

Pharmaceutische Abteilung, Leverkusen b. Köln a. Rh.

Ata

Henkel's Scheuerpulver

ist das gegebene Putzmittel für Ihren Betrieb!

Ata sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden blitzblank und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.

Ueberall erhältlich!

Fütterung des Milchviehes" beschrieben. („Deutsche landwirtschaftliche Tierzucht".)

Ein solches Beispiel beweist zweierlei. Es beweist zunächst, daß wir durch rege Anteilnahme am land- und milchwirtschaftlichen Vereinswesen über die neuesten Forschungsresultate von Wissenschaft und Praxis unterrichtet werden und beweist somit, wie notwendig es ist, daß jeder Landwirt rege am Vereins- und Organisationsleben sich beteiligt. Weiter beweist dieser von mir angeführte Einzelfall, wie wichtig der Ausbau des Milchviehkontrollvereinswesens einerseits für die Landwirtschaft und andererseits für das Molkereiwesen ist. Bedauerlicherweise hat sich das Milchviehkontrollvereinswesen in Deutschland nicht den Eingang zu verschaffen gewußt, wie beispielsweise in Dänemark und den anderen skandinavischen Ländern. Hier bleibt noch außerordentlich viel zu tun und es ist mit Aufgabe der milchwirtschaftlichen Organisationen und der Vereine der Molkereifachleute, hier weiterhin aufklärend zu wirken. Auf den Molkereischulen werden nicht nur die Grundsätze rationeller Fütterung gelehrt, sondern die Schüler werden auch, wenigstens in großen Umrissen, mit dem Milchviehkontrollvereinswesen vertraut gemacht. Sie nehmen das Rüstzeug mit, um zum Wohle der Landwirtschaft und zum Wohle des Molkereiwesens selbst für diese Sache zu wirken. Hier könnte unbedingt noch viel intensivere Arbeit geschehen und es sollte in den Versammlungen der Molkereifachleute noch viel ernstlicher erörtert werden, wie man das Interesse der Landwirte für eine intensivere Milchwirtschaft und für das Milchviehkontrollvereinswesen weckt. Das ist nicht nur eine Berufsaufgabe unserer Molkereifachleute, es liegt im Interesse unserr Ernährungswirtschaft und der Besserstellung der Gesamternährung des deutschen Volkes, daß hier jeder Molkereifachmann in seinem Bezirk seine Pflicht tut. Um dieser Pflicht genügen zu können, muß er natürlich in seinem Vereins- und Organisationsleben mit den neuesten Errungenschaften von Wissenschaft und Technik vertraut gemacht werden und muß fortlaufend Befruchtung und Anregnug bekommen.

Naturgemäß hat der Weltkrieg uns in mancher Beziehung in der Entwicklung zurückgeworfen. Es bleibt daher der große Fortschritt, den das Ausland in den vielen Jahren deutschen Stillstands machen konnte, auszugleichen. Nicht nur nach der Seite der rationellen Fütterung des Milchviehs, einer rationelleren Verarbeitung der Milch und einer rationelleren und vorteilhafteren Verwertung der Molkereiprodukte sind noch weite Fortschritte möglich, wir müssen uns auch noch mehr den modernen und Kraft und Arbeit sparenden Methoden zuwenden. In der Landwirtschaft weiß heute jeder fortschrittlich gesinnte Landwirt, daß wir um eine Beschäftigung mit der Arbeitswissenschaft nicht herumkommen, und daß die Einführung des Taylorismus und Fordismus, die Einführung der neuzeitlichsten Arbeitsmethoden nach amerikanischem Muster uns große und bisher nicht geahnte Fortschrittsmöglichkeiten eröffnet. Aber im Molkereiwesen ist genau dasselbe der Fall. Es ist kein Vorwurf, sondern durch den Krieg und die Folgen der Nachkriegszeit natürlich, daß die Fortschritte in Wissenschaft und Technik des Molkereiwesens im letzten Jahrzehnt erheblich nachgelassen haben. Das Ausland hat unserem Molkereiwesen gegenüber einen Vorsprung erreichen können, der unter normalen Verhältnissen nicht möglich gewesen wäre. Den gilt es auszugleichen. Das können wir nur, wenn wir erkennen, daß in unserem Molkereiwesen uns noch manches zu tun übrig bleibt, daß im allgemeinen die moderne und neuzeitliche Arbeitswissenschaft hier noch nicht in vollem Umfange ihren Einzug gehalten hat. Hier würde der Einzelne in seinem unermüdlichen Streben sich nutzlos und vielleicht zwecklos aufreiben. Wenn Organisation, wenn Zusammenschluß von Fachorganisationen zur Vermittlung und zum Austausch der neuesten Erfahrungen der Wissenschaft und Technik nötig ist, dann ist es uns bitter nötig im Molkereiwesen. Wir wollen keine Fachvereine und keine Organisationen, die sich nur mit den kleinen Berufs- und Taaesfragen befassen, wir brauchen im Molkereiwesen Organisationen mit befähigten und zielbewußten Leitern, welche einen Ueberblick über die neuesten Forschungsergebnisse im In- und Auslande besitzen und in der Laae sind, von großen Gesichtspunkten aus die Milchwirtschaft und das Molkereiwesen zu befruchten.

Die genossenschaftliche Saatgut-Herrichtung als rentabler Nebenbetrieb der Molkerei-Genossenschaft.

Es ist in den Fachzeitungen schon viel über Nebenbetriebe im Anschluß an Molkerei-Genossenschaften usw. geschrieben worden. Diese Nebenbetriebe sollen den Zweck haben, den Hauptbetrieb, also die Molkerei, zu unterstützen. Ferner sollen die zur Verfügung stehenden Arbeitskräfte, wie auch event. leerstehende Räume, möglichst restlos ausgenützt werden. Eine solche Aufgabe erfüllt nach meinen Eefahrungen voll und ganz eine Saatgut-Reinigungsanlage auf moderner Grundlage zum Vorteil aller Genossenschafts-Mitglieder.

Eine Saatgut-Reinigungsanlage hat, wie es der Name schon besagt, den Zweck, reines, vollkörniges, keimfähiges Saatgut von höchster Reinheit herzustellen und dem einsichtigen Landwirt ist es längst klar, daß er bei Verwendung eines solchen hochwertigen Saatgutes ca. 20 bis 30 Proz. an der Aussaatmenge sparen kann. Man vergleiche hierzu die Aussaatmengen bei den großen Gütern (welche wohl zum größten Teil, wenn nicht sogar alle mit Reinigungsanlagen versehen sind) und dem ländlichen Kleinbesitz.

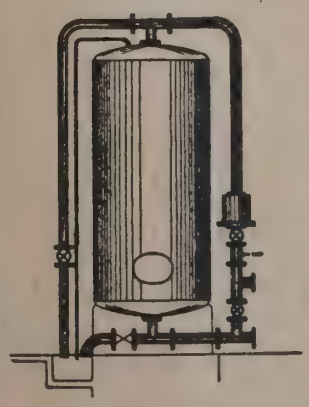
Durch Aussortierung des Unkrautsamens wird ferner vermieden, daß das Unkraut sich wieder durch die Aussaat des Getreides, in welchem es sich befindet, verbreitet Ich denke da besonders an die außerordentlich gefährliche Kornrade und möchte nicht unerwähnt lassen, daß ein vollwertiges Saatgut, bei dem so gut wie jedes Korn vollkeimfähig ist, eine weit bessere Ernte liefert, als eine Aussaat, wie sie heute noch beim Kleinbesitz meist stattfindet, mit allen möglichen zur Aussaat untauglichen Beimengungen.

Da sich nicht jeder Landwirt der hohen Kosten wegen eine Reinigungsanlage beschaffen kann, so kam ich auf den Gedanken, eine gute, der Neuzeit entsprechende Anlage unserer Genossenschaft anzualiedern.

Unser Eiskeller, welcher durch die Aufstellung einer Eismaschine frei wurde, war ein vorzüglich passender Raum, da unten Kellereien sind und über diesen die Reinigunasanlage aufgestellt werden konnte. Wir kauften deshalb die heute wohl für ländliche Verhältnisse bestgeeignete Saatgut-Reinigungsanlage „Petkus" der Firma Gebr. Röber, G. m. b. H., Wutha in Thür. Diese Maschine hat eine Länge von 3,15 Meter, eine Breite von

Ford
Milch-Autos
die billigsten der Welt
für schlechte Straßen und Landwege
Janson & Co., G. m. b. H., Stettin
Autorisierte Ford-Vertretung für ganz Deutschland.

Die nach neuen Spezialverfahren hergestellten
Butter- u. Käsefarben
BYK
sind in Farbkraft
unerreicht
BYK-GULDENWERKE BERLIN NW7


Oskar Kary & Co., G. m. b. H.
gegr.1907 Bremen Langenstr. 118 gegr.1907
Enteisenungs-Apparate bester Güte
unter Garantie sicherster Wirkung.
Fordert Prospekte!
Langjährige Erfahrungen! Vielseitige Anerkennungen!
Enteisenetes Wasser verbessert den Geschmack der Molkerei-Produkte.

1,80 Meter und eine Höhe von 2,80 Meter, paßte also bequem in den zur Verfügung stehenden Raum hinein. Da die Maschine auseinandergenommen versandt wird, kann sie durch jede Tür in den betr. Raum gebracht werden.

Die Aufstellung der Maschine kann ohne Montagehilfe von Seiten der Firma (also unter Ersparung der bei den meisten derartigen Reinigungs-Anlagen notwendig werdenden Montagekosten) lediglich an Hand einer der Maschine beigegebenen Anleitung erfolgen und in Betrieb gesetzt werden.

Unsere Anlage ist die „Petkus" Größe 3 mit einer stündlichen Verarbeitungsleistung von etwa 12 Zentner Schwergetreide. Selbstverständlich stellt die Fabrik auch größere Anlagen, also mit höheren Leistungen, her. Auch verträgt die Maschine ohne Nachteil eine Ueberlastung bis 14 Zentner. Hier ist einzig und allein die geleistete Vorreinigung nach Passieren der Dreschmaschine maßgebend. Unsere Anlage genügt jedenfalls für ca. 8 bis 10 000 Morgen. Zum Antrieb benutzen wir, da die Maschine 1,6 PS benötigt, einen 2 PS Elektro-Motor. Den Motor setzten wir auf die Maschine, ca 1¼ Meter von der Hauptwelle entfernt und ersparten dadurch eine event. Zwischentransmission; auch ist dann die Maschine nicht von einer feststehenden Antriebskraft abhängig.

Die „Petkus"-Anlage besteht aus Spreu- und Staubabscheider, Druckluftsortierer, Trieur und Sortierzylinder. Das Getreide wird, sofern es nicht von dem darüber liegenden Boden in die Maschine gelangt, durch einen an der Anlage befindlichen Elevator in den Einschüttrumpf befördert. Durch den erwähnten Spreu- und Staub-Abscheider (der eingebaut ist) werden Staub und leichte Teile entfernt, so daß die Anlage dadurch staubfrei arbeitet. Nach dem Passieren des Spreu- und Staub-Abscheiders fällt das Getreide über einen Kurvenrillenablaufboden in den Drucklustsortierer und wird hier nach spezifischem Gewicht in 3 Sorten getrennt.

Die dritte Sorte besteht aus ganz leichten Beimengungen, wie Brandweizen, Kornblumensaat, Spreuteile usw. Trockne und taube Körner findet man in der 2. Sorte und eignen sich diese noch zum Verschroten. Die 1. Sorte gelangt durch einen in der Anlage befindlichen Verbindungs-Elevator in den Trieur. Dieser ist mit zwei Wechselzylindern ausgerüstet und zwar einem mit 5 Millimeter Lochung für Roggen/Weizen, und einem mit 6½ Millimeter Lochung für Hafer/Gerste. Im Trieur werden alle kleinen, schweren Beimengungen, wie halbe Körner, Kornrade, Wicken usw. entfernt. Nach Passieren des Trieurs gelangt das Getreide, das nun für die Saat bestimmt ist, durch eine Schnecke zurückbefördert in den um den Trieur liegenden Sortier-Zylinder. Dieser ist mit abwechselbaren Sieben versehen und sortiert in drei Sorten nach Dicke der Körner. Die 3. Sorte sind ganz dünne, die 2. Sorte etwas stärkere Körner und eignen sich zur Vermahlung.

Die nach Passieren des Sortier-Zylinders gewonnene 1. Sorte ist ein tadelloses Saatgut. Ferner ist beim Sortier-Zylinder noch ein Ueberlauf, durch welchen gröbere Beimengungen, wie Hederichknoten, Distelköpfe und dicke Wickensteine usw. ausgeschieden werden.

Bei 100 Pfund eingeliefertem Getreide gewinnt man man ca. 70 Pfund erstklassiges Saatgut mit ca. 99 Prozent Reinheit und Keimfähigkeit.

Sämtliche Abgänge gehen bei uns zu der daneben einzurichtenden Schroterei, hierüber weiteres unten.

Nicht nur zur Saatgut-Herrichtung, sondern auch zum Reinigen des übrigen Getreides eignet sich die „Petkus"-Anlage ganz vorzüglich. Weizen mit viel Brand, den man doch heute nur mit viel Verlust absetzen kann, wird restlos von brandigen Körnern befreit. Gerste reinigt man ebenso gut und kann sie dann zu wesentlich höherem Preise als für Braugerste verkaufen. Weiter, wer möchte wohl Roggen, der oftmals schwarz von Kornrade ist, heute zum Backen benutzen? Die letztere wird restlos von der Anlage ausgeschieden. Es gibt dann noch viele Möglichkeiten, wo die Maschine uns gute Dienste geleistet hat bezw. leisten kann.

Nun zur Rentabilität der Anlage.

Die „Petkus"-Anlage Größe 3 kostet mit eingebautem Elektro-Motor betriebsfertig ca. 2400,00 Rm. Wir haben hier bei 55 Genossen 4000 Morgen unter dem Pflug und pro Morgen 60 Pfg. eingezogen, so daß damit die Anschaffungskosten gedeckt wurden. Es hat sich also ein Landwirt von 100 Morgen unter dem Pflug für 60 Rm. den Mitbesitz einer wirklich brauchbaren Maschine erkauft. Die Reinigungskosten betragen bei uns für den Zentner 20 Pfg. und zwar für Kraft 5 Pfg., sonstiges 5 Pfg. und für Verwaltungskosten 10 Pfg. An elektrischem Strom gebrauchen wir ca. 3—4 Pfg. je Zentner bei einem Strompreis von 25 Pfg. je Kilowattstunde. Angenommen, ein Landwirt hat 140 Morgen unter dem Pflug, also ca. 100 Morg. mit Getreide, so würde sich folgende Rechnung ergeben:

Ausgaben:

Anschaffungsbetrag für 140 Morgen Besitz je 60 Pfg.	= Rm.	84,—
Reinigungskosten, für 100 Ztr. Saatgut je 20 Pfg.	= Rm.	20,—
	Rm.	104,—

Einnahmen:

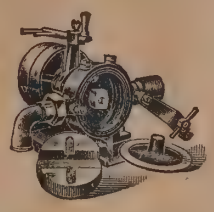
Bei 100 Morgen Getreide pro Morgen 20 Pfd. Aussaaterspannis = also 20 Ztr. Abfallgetreide zum Verschroten je 8.50 (da es nicht vollwertiges Getreide, ist zu diesem Preis eingesetzt)	= Rm.	170,—
Gewinn demnach	Rm.	66,—

Es hat also, wie diese Rechnung zeigt, der betr. Landwirt schon im ersten Jahre trotz Bezahlung der Anlage mit R.-M. 84.00 (wie oben errechnet) einen Gewinn von R.-M. 66.00. In den nächsten Jahren kommen ihm dann auch noch die oben unter Ausgaben eingesetzten Beträge, also R.-M. 84.00 zugute, sodaß sich der Gewinn auf R.-M. 150.00 bei einem Besitz von 140 Morgen steigert.

Bei unserer ganzen Morgenzahl von 4 000 ergibt sich ein klarer Gewinn von R.-M. 4300.00.

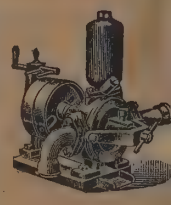
Nicht in Betracht gezogen habe ich den erhöhten Ernteertrag, den ein so zubereitetes erstklassiges Saatgut verbürgt, ferner die Vorteile für die Molkerei und den Verwalter; des letzteren Vorteil liegt im erhöhten Gehalt. Ueber den Vorteil der Molkerei, der nicht zu unterschätzen ist, diene folgendes:

Wir reinigten auch für auswärtige Landwirte. Diese zahlen für den Zentner Getreide R.-M. 0.60 Reinigungsgebühren. Das ergibt für die Molkerei einen Verdienst von 45 Pfg. pro Zentner und macht bei weiteren ca. 6 000 Morgen, die hier in Frage kommen, also bei 4300 Ztr. a 45 Pfg. = R.-M. 1 935.— aus. Diese Summe spricht für den ländlichen Betrieb schon mit.



MAWA-Milchpumpen

D. R. P. Ausl. Pat. D. R. G. M. Keine Ventile. — Keine Störungen — Färdern stoß- u. schaumfrei. — Enorme Leistungen. — Geringer Kraftverbrauch. — Einfache Handhabung. — ca. 95 % Nutzeffekt.



Maschinenfabrik Waldau G. m. b. H
Köln-Schwerthof-Neumarkt 6.

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Ltr. Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. Gewünschter Ton ist vorzuschreiben.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugn. beweisen den Erfolg

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt

Blähen, Treiben, Gären, Fließen d. Käse verhind. mit best. Erfolg **„CARWE"**

„CARWE" bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hat sich bei allen Labkäsen, besonders bei Holländer, Edamer, Holsteiner Tilsiter, Camembert, Brie, Gervais usw. glänzend bewährt à Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

K. Molkerei i. A. schreibt am 11. Okt. 24: Carwe hat sich sehr gut bewährt, sodaß wir zur ständig. Anwendung desselb. schreiten

O. P. i. Kl. S. schreibt am 26. Okt. 24: „Bin mit Ihrem Carwe sehr zufrieden", senden Sie bitte an meine 2. Molkerei in K 1 Zentner Carwe.

Kali-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel Bruwesta. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Wie ich schon oben erwähnte, muß neben der Molkerei nach Möglichkeit eine Schrotmühle laufen= damit die gewonnenen Abgänge von der Maschine gleich verschrotet werden können. Sowohl der kleine wie auch der größere Besitzer verlangt nach einer Schrotmühle, damit er sein eigenes Mahlgut zurückerhalten kann.

Auf genossenschaftlichem Wege ist das Schroten billiger und es kann sich nicht jeder Landwirt eine vollwertige Schrotmühle kaufen.

Die Nebenbetriebe sind ja nicht allein dazu da, damit die Molkerei Geld verdient, nein, der Verwalter kommt auch mehr mit seinen Molkerei=Genossen in Verbindung; es gibt dadurch ein freundlicheres Zusammenarbeiten. Der Betrieb muß heute überall restlos ausgenützt werden, also vielseitiger sein. Es wird nicht allein Butter gemacht und Milch versandt, sondern die Genossen bekommen auch guten und billigen Käse, von der Genossenschafts=Saatgut=Reinigungsanlage wird ein erstklassiges Saatgut hergerichtet und durch die Schrotere bekommt jeder Genosse sein eigenes Mehlgut feingeschrotet zurück. Diese Nebenbetriebe binden also die Genossen mehr, d. h. sie werden mehr abhängig von der Genossenschaft. Doch nicht nur für letztere, sondern auch für Privat=Molkereien möchte ich eine Saatgut=Herrichtung als Lohnreinigung sehr empfehlen. Es läßt sich dadurch ein schönes Stück Geld verdienen.

In der Hoffnung, durch vorstehende Zeilen einen weiteren Beitrag zu dem Tema „Nebenbetriebe" gegeben zu haben, bin ich gern bereit, Kollegen über Vorstehendes weitere Auskunft zu erteilen, auch ist die Besichtigung unserer „Petkus=Anlage gern gestattet.

P. Petersen, Molkerei Hohenreinkendorf b. Tantow i. Pom.

Rundschau

Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. Am 9. Oktober fand im Gebäude der Stettiner Molkerei=Gesellschaft in Stettin eine Butterprüfung der Landwirtschaftskammer statt. Die Butterproben waren unvermutet und nur von denjenigen Molkereien abgerufen worden, die die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der Butterprüfungen zum Zwecke der Erlangung der geplanten pommerschen Buttermarke übernommen hatten. Von den aufgeforderten 70 Molkereien waren 60 Proben eingesandt worden; von den fehlenden 10 Molkereien hatten sich 6 wegen vorliegender Betriebsstörungen entschuldigt. Auf die 60 Einsendungen entfielen 54 gesalzene und 6 ungesalzene Butterproben, die nach vorausgegangener 10tägiger Lagerfrist folgende Preisrichterurteile erzielten:

Butterprüfung am 10. September 1925.

hochfein	11	Proben	= 20.75 %	} 41.50 %
fein	11	„	= 20.75 %	
gut	18	„	= 33.96 %	
fehlerhaft	12	„	= 22.64 %	} 24.53 %
schlecht	1	„	= 1.89 %	
			100.00 %	

Butterprüfung am 9. Oktober 1925.

hochfein	12	Proben	= 20.00 %	} 53.33 %
fein	20	„	= 33.33 %	
gut	19	„	= 31.67 %	
fehlerhaft	9	„	= 15.00 %	} 15.00 %
schlecht	—	„	= 0.00 %	
			100.00 %	

Das Richten geschah nach den Grundsätzen der D. L.=G.

Als markenfähig kann nur solche Butter anerkannt werden, deren Güte sich dauernd als fein oder hochfein erweist. — Zieht man, von diesem Gesichtspunkt ausgehend, einen Vergleich zwischen den beiden letzten Butterprüfungen, so stellt sich heraus, daß der Prozentsatz der markenfähigen Proben, im Ganzen gesehen, sich von 41.50 Proz. auf 53.33 Proz., also um 11,83 Proz. gehoben und daß die fehlerhaften Proben sich von 24,53 Proz. auf 15 Proz., also um 9.53 Proz. verringert haben. Wenn auch zu hoffen ist, daß die Ergebnisse der weiteren Butterprüfungen immer noch besser abschneiden mögen, so kann dieses vorläufige Anwachsen der markenfähigen Ware doch zunächst einmal als ein recht erfreulicher Erfolg gebucht werden. Was den Wassergehalt betrifft, so darf er nach dem Nahrungsmittelgesetz bei gesalzener Butter 16 Prozent und bei ungesalzener Butter 18 Prozent nicht überschreiten; er betrug bei den eingesandten Butterproben:

bei	2 Proben	unter 11.9	Proz.
bei	5 Proben	zwischen 12	und 12,9 Proz.
bei	25 Proben	zwischen 13	und 13.9 Proz.
bei	18 Proben	zwischen 14	und 14.9 Proz.
bei	9 Proben	zwischen 15	und 15.6 Proz.
bei	1 Probe		16.0 Proz.

Während bei der vorletzten Prüfung 5 Butterproben mehr als 16 Prozent Wasser besaßen, hatte diesmal nur eine einzige Probe einen Wassergehalt von 16 Prozent aufzuweisen, so daß also auch nach dieser Seite hin ein Fortschritt zu bemerken ist.

Im Einzelnen haben manche Molkereien einige Punkte mehr, andere einzelne Punkte weniger erreicht, als bei der letzten Prüfung, noch andere haben sich auf derselben Höhe gehalten. Solche Schwankungen waren fürs erste nicht anders zu erwarten, erfreulicherweise überwiegen aber die Plus=Schwankungen.

Die Prüfungen werden dauernd fortgesetzt. Wer diesmal durch sein Resultat enttäuscht worden ist, sollte sich dadurch die gute Laune nicht verderben lassen; hoffentlich ist es ihm schon bei der nächsten Prüfung möglich, sein Resultat zu verbessern und dem angestrebten Ziele näher zu kommen. Die Molkereien werden gebeten, die Prüfungsbutter nicht in Gläsern einzusenden, da diese oft zerbrochen eingehen und das Entfernen der Glassplitter sehr viel Mühe macht. Ebenso ist das Einstempeln des Firmenstempels in die Butter nicht erwünscht, da derselbe vor dem Preisrichten vom Ordner doch entfernt werden muß. — Interessant wird die nächste Butterpüfung insofern sein, als dabei zum ersten Mal diejenigen Molkereien bekannt gemacht werden können, deren Butter bereits zum dritten Male ihre Markenfähigkeit erwiesen hat.

Die Zahl der Prüfungsmolkereien hat sich inzwischen von 61 auf 70 erhöht, der Beitritt weiterer Molkereien wäre sehr erwünscht. Zur Anmeldung genügt eine an die Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Stettin, Werderstraße 32, zu richtende Postkarte folgenden

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's"

Weichkäserei

Milchbassins — Milchständer

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: **G. Strickrodt.**

Isolierbehälter

D. L. G.

32. Wanderausstellung zu Breslau vom 31. Mai bis 6. Juni 1926

Preisbewerb für Dauerwaren für In- u. Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf.

Prüfungsreise „Rund um Afrika".

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1925.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11

Dessauerstraße 14.

Ein Federschleif=Lieferwagen

mit Zerbster Rädern, Patentachsen, verschließbarem Verdeck (1000 Kisten Harzer fassend), verkauft billig, ferner (6421

ca. 1000 gut erhaltene Käserohrhürden

(Grotesche) **mit Füßen, 60 × 100,** und ca. **50 Lenkwagen.**

Käsezentrale Chemnitz, Dietziker & Geiger.

Inhalts: „Die Molkerei ..... bekundet ihr Interesse an der Einführung einer Buttermarke, übernimmt hierdurch die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der monatlichen Butterprüfungen und ersucht die Landwirtschaftskammer um jedesmaligen unvermuteten Abruf der einzusendenden Butterproben".

Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im September 1925. Nach Veröffentlichung im Deutschen Reichsanzeiger sind im September 1925 insgesamt 199 Genossenschaften, darunter 134 landwirtschaftliche, neugegründet worden. Aufgelöst wurden 95 landwirtschaftliche Genossenschaften, sodaß ein Zuwachs von 39 landwirtschaftlichen Genossenschaften verbleibt.

Es wurden	neugegründet:	aufgelöst:	Zuwachs:
Zentralgenossenschaften	—	—	—
Spar- und Darlehnskassen	42	18	24
Bezugs- und Absatzgenossenschaften	7	18	(11)
Molkereigenossenschaften	**22**	**2**	**20**
Sonstige Genossenschaften	63	57	6

Von den 134 neugegründeten Genossenschaften haben die beschränkte Haftpflicht 14 Spar- und Darlehnskassen, 7 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 17 Molkereigenossenschaften und 60 sonstige Genossenschaften, die unbeschränkte Haftpflicht haben die übrigen Genossenschaften gewählt. Die Haftpflicht änderten: 3 Spar- und Darlehnskassen von u. H. in b. H., 3 Molkerei- und Dampfmühlengenossenschaften von u. H. in b. H., 2 Banken von u. H., bezw. u. N.

Nach der Statistik des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften waren am 1. Oktober 1925 vorhanden:

104	Zentralgenossenschaften
10 820	Spar- und Darlehnskassen
4 834	Bezugs- und Absatzgenossenschaften
3 703	**Molkereigenossenschaften**
10 681	sonstige Genossenschaften
zusammen: 40 142	landwirtschaftliche Genossenschaften.

Kreditschwindel. Die Molkereifirma Albert Wöhrmann Söhne in Wesel am N.-Rhein hatte eine Händlerin Frau Otto P. aus Essen-Ruhr wegen Kreditschwindel angezeigt, weil sie einen größeren Posten Butter und Käse (Wert ca. 1000,— ℳ) in Auftrag gab und sich nachher herausstellte, daß sie zur Zeit der Auftragserteilung entsprechend ihrer Vermögenslage keine 100,— ℳ für gelieferte Butter zahlen konnte. Die Händlerin ist nach zweimaliger Verhandlung zu 2 Wochen Gefängnis verurteilt worden mit der Bedingung, daß sie die Strafe nicht verbüßen brauche, wenn innerhalb zweier Jahre die Forderung einschl. Zinsen bezahlt sei.

Da gerade im Molkereifach zahlreiche Kreditschwindler ihr Unwesen treiben, dürfte es angebracht sein, daß prinzipiell jedes ähnliche Verkommnis bezw. jeder versuchte Kreditschwindel sofort der Staatsanwaltschaft angezeigt würde.

Stellenvermittlung in Ostpreußen. Der Centralverband Tilsiter Käsefabrikanten Ostpreußen, Sitz Tilsit, hat seit einiger Zeit seine Geschäftsstelle in Tilsit, Stolbeckerstraße 23, errichtet und gleichzeitig eine Stellenvermittlung ins Leben gerufen, die es ermöglichen soll, den Molkereibesitzern das von ihnen gewünschte Personal unter Berücksichtigung der geäußerten Wünsche zuzuführen, und andererseits den Stellungsuchenden unnütze Ausgaben und Wege zu ersparen. Der „C. V." bittet alle Interessenten um ständige rege Benutzung seiner Einrichtung.

Fahrlässige Butterfälschung. Vor dem Berufungsgericht in Görlitz wurde jetzt gegen den Handelsmann Willi Krause verhandelt, der vom Gericht erster Instanz von der Anklage der Butterfälschung freigesprochen worden war. Dagegen hatte die Staatsanwaltschaft Berufung eingelegt. Einem Polizeibeamten war die Butter aufgefallen, die an den Schnittflächen Wasserspuren gezeigt hatte. Es handelte sich um ausländische Butter, die beim Ausschlagen Wasser aufgenommen hatte. Dieses Wasser wäre aber zu erkennen und zu entfernen gewesen. Krause hatte die Butter von dem Mitangeklagten Reichardt aus Dresden bezogen. Dieser war von dem Erscheinen bei der Verhandlung befreit worden. Nach dem Gutachten des chemischen Sachverständigen hatte der Wassergehalt die zulässige Grenze überstiegen. Reichardt wurde zu 20 ℳ, Krause zu 10 ℳ Geldstrafe verurteilt. Es wäre, wie der Vorsitzende das Urteil begründete, die Pflicht beider Angeklagter gewesen, die Butter zu prüfen, und bei beiden lag Fahrlässigkeit vor, die bei Krause jedoch geringer als bei Reichardt war. Dementsprechend ist die Strafe bemessen worden, wobei berücksichtigt worden ist, daß beide Angeklagte bisher unbestraft waren.

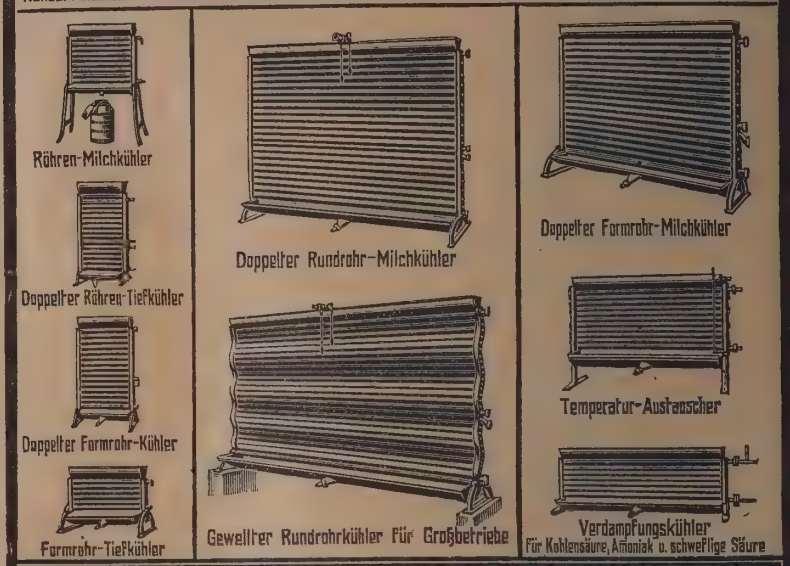
Hohe Geld- und Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. Wegen Milchpantschereien hatte sich vor dem Duisburger Schöffengericht der Landwirt Heinr. Hackstein aus Wanheim zu verantworten. Bei einer Milchkontrolle wurde über 35 Prozent Wasser festgestellt. Nach der Aussage des Direktors des städtischen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes ist ihm ein solch schwerer Fall von Milchfälschung noch nicht vorgekommen. Der Staatsanwalt beantragte eine Gefängnisstrafe von 6 Monaten. Bei der Strafbemessung ließ sich das Gericht lediglich von dem Umstand leiten, daß der Angeklagte bisher noch unbestraft ist, erkannte aber auf eine Gefängnisstrafe von drei Monaten und 500 ℳ Geldstrafe. Eine Strafaussetzung wurde von vornherein abgelehnt.

Jubiläum. Am 1. Oktober konnte Herr Direktor Sager auf eine 25jährige Tätigkeit in der Genossenschaftsmolkerei Chemnitz, e. G. m. b. H. Chemnitz, zurückblicken, da er bei der Begründung dieser Genossenschaft im Jahrer 1900 am 1. Oktober als Betriebsleiter derselben berufen wurde und seit dieser Zeit ununterbrochen als solcher tätig ist. Die Mitglieder des Vorstandes und Aufsichtsrates der Genossenschaft hatten diesen Tag für den Jubilar zu einem besonderen Fest- und Ehrentag ausgestattet. Sie sprachen ihm den Dank für seine unermüdliche und erfolgreiche Tätigkeit mit den besten Wünschen aus und überreichten wertvolle Geschenke. Die Beamten und Angestellten, sowie das zahlreiche Arbeiterpersonal beglückwünschten und ehrten ihren Direktor durch mehrfache Geldüberreichungen. Eine Anzahl Deputationen von Berufsvertretungen und Firmen, die mit der Molkerei in Geschäftsverbindung stehen, überbrachten ebenfalls Glückwünsche und Geschenke.

Ausland.

Schutzmaßnahmen für den dänischen Butterexport. Der dänische Reichstag wird sich in seiner soeben begonnenen Wintersession mit einem Gesetzentwurf des Landwirtschaftsministeriums zu befassen haben, der

Original Milch- und Rahmkühler
Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



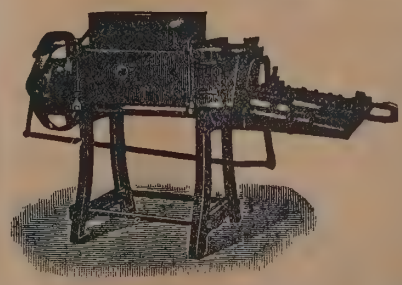
Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate
W. Schmidt - Kühlapparate-Fabrik - **Bretten** 41 (Baden)

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

aßnahmen zum Schutze des dänischen Butterexports ermöglichen soll. owohl die dänische Regierung wie die Landwirtschaftsexporteure haben e englischen Bestrebungen, auf dem englischen Buttermarkt durch Verängung der dänischen Ware Platz für die Kolonialbutter zu schaffen, t großer Besorgnis verfolgt. Hinzu kamen englische Beschwerden über e „muffige" dänische Butter. Die Verhandlungen und Vorschläge des esetzentwurfs sind bisher geheim gehalten worden. Es verlautet jedoch, ß neue Kontrollmaßnahmen für den Butterexport eingeführt werden llen. Eventuell soll auch ein Verbot gegen die Butterproduktion der leiereien unter einer gewissen niedrigen Minimalgrenze in Frage mmen.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur rfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in em Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten rfasser überlassen.

Bahnbrechendes Mittel gegen Schweineseuchen usw. und Maul- und lauenseuche. Unter dieser Unterschrift veröffentlicht Herr Dr. Riedel, ldenburg, in Nr. 109 dieser Zeitung eine chem. Untersuchung über das n mir in Nr. 85 derselben Zeitung unter derselben Ueberschrift neben m Glawelin besprochene Entkeimungs- und Desodorisierungsmittel lotose.

Ich komme dem Wunsche des Herrn Dr. Riedel, mich nochmals in ieser Angelegenheit zu äußern, gern nach. Wenn ich mich aber nachstehen- n Schlußfolgerungen, welche er aus seiner Untersuchung zieht, nicht anschließen vermag, so bitte ich ihn, mir dieses nicht zu verübeln und überugt zu sein, daß mich keinerlei persönliche Motive, sondern lediglich das nteresse an dieser für Viehhaltungen und Molkereibetriebe so wichtigen rage leitet.

Es ist aufrichtig zu begrüßen, daß sich Herr Dr. Riedel als wissenhaftlicher Molkerei-Fachmann so gründlich mit diesen neu empfohlen Präparaten befaßt, nachdem diese auch schon von anderen Wissenschaftlern, wie die Herren Dr. Hock, Berlin und Dr. Eckart, Münen untersucht und in Fachzeitschriften eingehend besprochen worden sind.

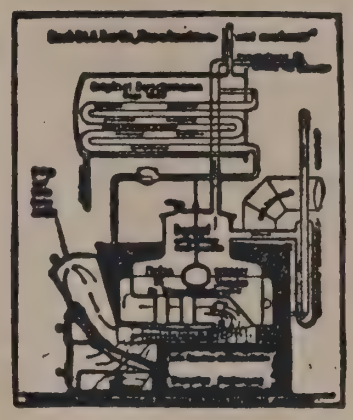
Ich persönlich war durch diese Veröffentlichungen und private Nachichten auf Glawelin und Elotose aufmerksam gemacht worden. Da ich ber nicht Chemiker, sondern nur Praktiker bin, konnte ich nichts weiter un, als gewissenhafte Erkundigungen einholen. Zu diesem Zweck begab ch mich zunächst zur Firma Gustav Glawe in Charlottenburg, welche mir ls Erfinder und Vertreiber angegeben worden war und nach deren Anaben von der Weltfirma J. D. Riedel in Britz, die Präparate angefertigt erden. Die Firma gab mir bereitwilligst jede Auskunft und legte mir uch die verschiedensten, geradezu glänzenden Originalzeugnisse prominener Stellen vor. Nur über die Zusammensetzung (die im übrigen bei verchiedenen Ministerien hinterlegt sein soll), weigerte sich die Firma, Auskunft zu geben, weil sie Nachahmungen befürchtet. Ich wandte mich darauf m weitere Auskunft an einige der namhaftesten Kunden genannter Firma, welche die Präparate schon jahrelang angewandt haben und noch nwenden. Ich hörte von allen Seiten nur gutes und Zufriedenstellendes, elches sogar bezgl. der prophilaktischen Verwendung des Glawelins bei Maul- und Klauenseuche, Rotlauf und Schweinepest geradezu erstaunlich war. Unter diesen Umständen entschloß ich mich zu meiner Veröffentlichung in der Molkereizeitung.

Herr Dr. Riedel hat nun festgestellt, daß der Träger von „Elotose" ca. 87 Prozent von 40 Prozent Formaldehyd sei. Es ist ihm aber als Nahrungschemiker nicht gelungen, die übrigen organischen und, wie ich höre, ausländischen Bestandteile festzustellen. Die Firma erklärt, daß gerade diese organischen Bestandteile in Elotose und Glawelin diejenige Wirkung erzeugen, welche für die Zwecke, zu denen die Präparate gedacht sind, ausschlaggebend sind. Dies soll nach Aussage derselben schon daraus hervorgehen, daß die Präparate während des Krieges nicht hergestellt werden konnten, weil die tropischen Substanzen nicht zu beschaffen waren. Die Fabrikation wurde erst nach Beendigung des Krieges wieder aufgenommen, als es möglich war, diese Bestandteile wieder zu erhalten. Im übrigen hat mich die Firma unter Hinweis auf ihren Prospekt nochmals darauf aufmerksam gemacht, daß — entgegen der Auffassung des Herrn Dr. Riedel — die Milch ja garnicht direkt mit Elotose behandelt werden soll, sondern daß letztere vor allem als Keimtötungsmittel für die Räume, Geräte und Gefäße diente, sodaß bei sachgemäßer Verwendung derselben erfahrungsgemäß eine keimfreie Füllung und Verschließung der Konservengefäße gewährleistet sei.

Herr Dr. Riedel schreibt nun im Gegensatz zu den Angaben der Firma bezgl. der Wirksamkeit der Bestandteile ihrer Präparate: „Nach dem Ausfall dieser Untersuchung ist es klar, daß diese Beimischungen nur in untergeordnetem Maße zur Wirksamkeit der Elotose beitragen können. Das wirksame Agens des Präparates ist demnach der Formaldehyd. Hierzu möchte ich bemerken, daß diese Schlußfolgerung nicht nur für den Wissenschaftler, sondern auch für den Praktiker nicht stichhaltig und überzeugend sein dürfte. Als Beweis erlaube ich mir ein paar analoge Beispiele anzuführen. So erstens: Ein Wissenschaftler erhält eine weißliche Flüssigkeit zur Untersuchung, von welcher behauptet wird, daß sie in ganz hervorragendem Maße nicht nur zur Mästung von Schweinen, sondern auch zur Kräftigung von Kindern, ja zur Ernährung von Säuglingen hervorragend geeignet sei. Der Wissenschaftler untersucht diese Flüssigkeit und stellt fest, daß sie 87 Prozent Wasser enthält, er schließt hieraus, daß die Anpreisung dieses Mittels ungerechtfertigt sei, denn, die Wirkung des Wassers sei längst bekannt. Was würden Wissenschaftler und Praktiker zu einer solchen, wenn auch aus ehrlicher Ueberzeugung abgegebenen Beurteilung jener weißen Flüssigkeit, unserer altbewährten Milch sagen?

Oder aber der betreffende Wissenschaftler erhält eine bräunliche Flüssigkeit, von der behauptet wird, daß sie gleichfalls nahrhaft sei, und nebenbei noch verschiedene anregende und besonders für Männer zu empfehlende Eigenschaften besitze. Er untersucht sie und findet, daß sie auch aus 86 Prozent Wasser besteht, und zieht die analoge Schlußfolgerung wie oben bei unserer Milch. In diesem Falle hatte es sich aber um das bekannte englische Porter gehandelt! Nach Ansicht des Wissenschaftlers müßten beide Flüssigkeiten, da sie annähernd den gleichen Prozentsatz an Wasser besitzen, auch annähernd gleiche Wirkungen haben, d. h. Kindermilch und englisch Porter sind als Nahrungs- und Genußmittel gleichzusetzen, nämlich, gleich dem Wasser. Aehnlich erscheinen mir die Verhältnisse bei den Glawe-Präparaten zu liegen. Ihre Zusammensetzungen sind mir wie gesagt unbekannt, aber ebensowenig ist m. E. auch Herr Dr. Riedel bis jetzt darüber unterrichtet. Gesetzt den Fall, in den einzelnen

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken Berlin SO. 16.

Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte (6447
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Stehende

Quersiederkessel

in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.

sofort ab Lager lieferbar

Bester Kessel für Molkerei-Betriebe

RODBERG 1868

Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland

für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Präparaten, z. B. der Elotose, sei Formaldehyd oder ein diesem ähnlicher Stoff ein Hauptbestandteil ähnlich dem Wasser bei Milch und Bier, so beweißt dieses doch nur, daß der Erfinder als Basis für seine Präparate einen schon an und für sich sehr wirkungsvollen Stoff gewählt hat. Wie ich hörte, werden die Präparate durch ein besonderes Verfahren hergestellt. Es könnte sich hier also um ein Verfahren handeln, ähnlich wie bei den jahrhundertelang so bewährten und beliebten galenischen Präparaten. Und bevor Herr Dr. Riedel nicht eingehende praktische Erprobungen möglichst im Vergleich mit anderen Mitteln gemacht, dürfte es sich nicht empfehlen, weder nach der positiven, noch nach der negativen Seite hin, ein so abschließendes Urteil über die Glawe-Präparate abzugeben, wie es geschehen ist.

Ich bin überzeugt, auf Grund meiner Ausführungen dürfte es für alle Interessenten feststehen, daß die Frage der Glawe-Präparate jedenfalls im Interesse unserer Viehwirtschaft und Molkereien noch eingehende weitere Ermittelungen verdient. Aus diesem Grunde habe ich mich an Herrn Dr. Riedel gewandt und ihn gebeten, gütigst noch einmal neben einer praktischen Erprobung eine gründliche Untersuchung, und zwar diesesmal des mir noch wichtiger erscheinenden Glawelins, vorzunehmen.

Die Firma hat mir versprochen, Herrn Dr. Riedel umgehend ein Muster Glawelin zur Erprobung zu übersenden. Da aber erfahrungsgemäß Theorie ohne Praxis nur von beschränktem Wert ist, so bitte ich hiermit die verehrten Herren Viehhalter und Molkereibesitzer usw. im Interesse der gemeinsamen Sache, so weit sie hierzu im Stande sind, praktische Versuche vorzunehmen und das Ergebnis entweder der Molkerei-Zeitung oder mir mitzuteilen. G. Langheinrich-Berlin.

Brauchen wir Auslandsquarg? Vor dem Kriege wurde kein Quarg aus dem Auslande eingeführt, die deutsche Produktion genügte vollauf zur Deckung des Bedarfs, das Angebot war sogar im Jahresdurchschnitt größer als die Nachfrage. Woher kommt es nun, daß seit einigen Jahren eine große Quargeinfuhr aus verschiedenen Ländern stattfindet?

Die Nachfrage nach Quargkäse ist wohl größer, als vor dem Kriege, weil jetzt ein größerer Teil des deutschen Volkes auf die billigsten Nahrungsmittel angewiesen ist und weil Käse als Nahrungsmittel jetzt allgemein höher geschätzt wird, als früher. Die Milchproduktion ist annähernd ebenso groß, wie vor dem Kriege, es wird aber infolge der hohen Preise weniger Milch getrunken, als früher, es steht also eine größerer Teil der Milch für die Butter- und Käsebereitung zur Verfügung. Die Verarmung Deutschlands, die zu einer Vergrößerung des Käseverbrauchs geführt hat, hat also gleichzeitig eine Vergrößerung der für Käsereizwecke verfügbaren Milchmenge mit sich gebracht. Ob nun die Nachfrage nach Käse oder die verfügbare Milchmenge stärker gestiegen ist, läßt sich natürlich nicht zahlenmäßig feststellen. Wohl aber ist wahrzunehmen, daß viele Molkereien, die Quarg herstellen könnten, es nicht tun, und daß die Käsefabriken vielfach ausländischen Quarg vorziehen. Welches sind die Ursachen für diese beiden Erscheinungen?

Solange wir durch den Krieg und die Inflation in der Einfuhr behindert waren, fanden die deutschen Molkereien stets guten Absatz für ihre Erzeugnisse, und es wurde mehr auf die Menge als auf die Güte gesehen. Dadurch haben viele Molkereien es sich abgewöhnt, die Güte ihrer Erzeugnisse als Hauptbedingung ihres Gedeihens zu betrachten, und es gibt auch jetzt noch Betriebe, die das Heil aus anderer Richtung erwarten. Die Käsefabriken klagen sehr darüber, daß der Quarg zum großen Teil eisenhaltig ist und zu naß geliefert wird. Der Eisengehalt färbt den Käse bei der Reifung dunkel, der hohe Molkengehalt beeinträchtigt nicht nur die Ausbeute, sondern auch den Geschmack und die Haltbarkeit, er verursacht oft das Bitterwerden sowie das ganz besonders gefürchtete Ablaufen des Käses. Von manchen Molkereien wird der Quarg so naß verschickt, daß die Fässer bei der Ankunft in der Käsefabrik ein bedeutendes Mindergewicht aufweisen, daß aber trotzdem der Quarg noch abgepreßt werden muß, um überhaupt verarbeitet werden zu können. Selbst wenn solcher Quarg nur nach seiner Trockenmasse bezahlt wird, ist er im Hinblick auf die Gefahren, die mit seiner Verarbeitung verbunden sind, immer noch zu teuer. Der Käsefabrikant bekommt von seinen Abnehmern nichts geschenkt und kann daher auch seinen Lieferanten nichts schenken, sonst geht er bei dem jetzigen scharfen Wettbewerb sehr schnell zu Grunde. Es muß mit jedem Pfennig gerechnet werden. Bei einigem guten Willen können die Molkereien sowohl den Eisengehalt als auch den übermäßigen Wassergehalt des Quargs vermeiden, und sie merken dann bald, daß sie es zu ihrem eigenen Vorteil tun. Sie haben dann keine Veranlassung, eine andere Verwertung für ihre Magermilch zu suchen. Wo aber die Uebelstände nicht beseitigt werden, gibt es Aerger und Verluste, und die Molkerei sieht sich schließlich veranlaßt, ihre Magermilch in anderer Weise zu verwerten.

Wenn man vom Auslande Quarg bezieht, so kauft man in der Regel nicht faßweise von einzelnen Molkereien, sondern waggonweise von einer großen Exportfirma, die für guten, eisenfreien Quarg mit höchstens 65 Prozent Wassergehalt Gewähr leistet. Der Quarg kommt dann trotz der weiten Entfernung gut an, man kann einen guten Käse daraus herstellen und man hat keinen Gewichtsverlust. Es ist also ein glattes Geschäft und beide Parteien kommen auf ihre Rechnung. In den letzten Jahren haben sich immer mehr Länder auf die Herstellung von Quarg eingerichtet, die früher garnicht daran gedacht haben, und zwar besonders für den deutschen Markt.

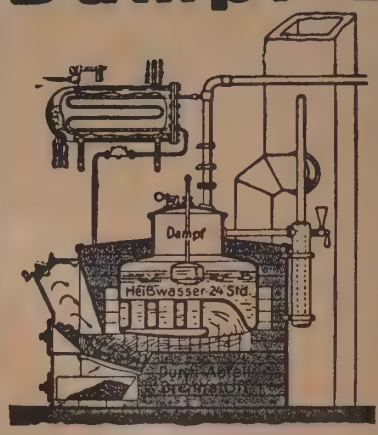
Die in der Ueberschrift gestellte Frage kann also dahin beantwortet werden: Wir brauchen Auslandsquarg, weil viele deutsche Molkereien der Quargproduktion nicht die nötige Aufmerksamkeit und Sorgfalt widmen; sonst würden wir den Auslandsquarg wahrscheinlich ganz, mindestens aber zum großen Teil entbehren können, und das Geld dafür könnte im Inlande bleiben. Je länger deutsche Molkereien zögern, sich auf die Qualitätsarbeit umzustellen, desto schwerer werden sie zu kämpfen haben. Der Wettkampf wird sich nicht auf den Quarg beschränken. Wenn jemand etwa glaubt, daß die Zölle ihm die Umstellung ersparen werden, so ist er im Irrtum, denn einen Zollschutz für Schlendrian gibt es nicht.

Bruno Lehr, Breslau.

Quargbezug vom Auslande. Die unter dieser Ueberschrift in Nr. 112 gebrachte Notiz ist dahin zu berichten, daß sich der dort geschilderte Fall nicht auf Holland, sondern auf Quargbezug aus Dänemark bezieht. Ueber den gleichen Versender, P. F. in A. (Dänemark), sind uns inzwischen auch von anderen Seiten ungünstige Erfahrungen mitgeteilt. U. a. wird uns geschrieben:

„Nachdem ich bereits mehrere Ladungen dänischen Quarg bezogen hatte, ging es mir bei letzter Ladung ähnlich, wie in dem in Nr. 112 erwähnten Fall. Ganz nasse Ware und daher bei 120 Zentner, die be-

Dampf-Erzeuger



(Niederdruck) mit Schrägrostschüttfeuerung, System G. u. K. verwendbar für alle Zwecke

50—70 Proz. Brennstoffersparnis!

Verbrennen: Lohe, Torf, Sägespähne, Rohkohle und alle anderen Abfall-Brennstoffe.

24 Std. ohne Nachlegen Warmwasser

Viehfutterdämpfer und Wohnungs-Heizung kann angeschlossen werden.

Schnelle Amortisation der Anschaffungskosten.

Gotthardt & Kühne, Lommatzsch, Sa. 3.

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Ich habe die Großfabrikation der

Milchversandkannen

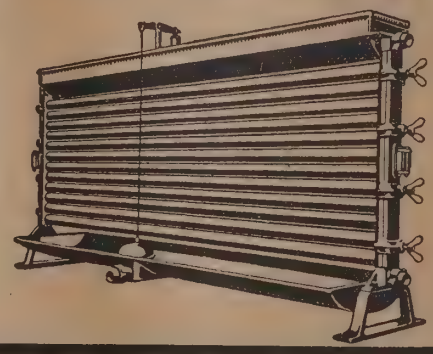
System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Wärmeaustauscher



Bauart „**Stamp**“
sparen
Dampf, Wasser und Kraft.

F. Stamp, G. m. b. H.
Molkerei-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 bei Hamburg

Wir halten ständig ein umfangreiches Lager in sofort greifbaren, sehr schönen **Käse-Etiketten** und fertigen Käse-Etiketten nach Angaben in kürzester Zeit in künstlerischer Ausführung zu günstigen Preisen an.

Gebrüder Güttler, Lithogr. Kunst-Anst. Papierwaren-Fabrik **Zittau i. Sachsen**

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

rechnet waren, ein Gewichtsverlust von mehr als 11 Zentner. Geld war vorher angefordert und ein überschießender Betrag sollte mit 6 Prozent angelegt werden und jederzeit zu meiner Verfügung stehen. Mir ist dadurch ein Schaden von 600 Mk. entstanden, die ich heute noch vergeblich zu erlangen suche. Auf meine Anfrage bei dem Konsulat in A. erhielt ich ungefähr die gleiche Auskunft, wie in Nr. 112 mitgeteilt.

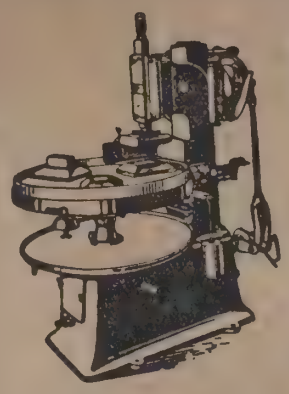
Es wäre ganz gewiß nicht nötig, soviel Quarg vom Auslande zu beziehen, wenn im Inlande auf diesen Artikel etwas mehr Sorgfalt verwendet würde. Leider ist aber auch der Quargeinkauf aus dem Inlande für viele Käsefabrikanten ein so trübes Kapitel und eine so reiche Quelle von Aerger und Vermögensverlust, daß die Kollegen immer wieder auf solche Angebote vom Auslande hereinfallen. Es müßte für Quarg gesetzlich eine Höchstgrenze für den Wassergehalt festgelegt werden. Wenn so der ganze Quargeinkauf auf eine reellere und sicherere Grundlage gestellt würde, dann würden viele Genossenschaftsmolkereien auch noch erheblich höhere Preise für ihren Quarg erzielen, als heute, wo sie über die zeitige Marktlage gar keinen bestimmten Anhaltspunkt haben. Erst wenn die Molkereien diesem Artikel mehr Interesse und Sorgfalt entgegenbringen, als bisher, wird es möglich sein, sich darin vom Auslande unabhängig zu machen. Ob wohl jemals die Herren Quargerzeuger zu dieser Einsicht kommen werden? Auf Grund meiner 30jährigen Erfahrungen glaube ich diese Frage leider mit „nein" beantworten zu müssen. M. in B.

Du sollst Deine Fachpresse aufmerksam lesen. Den Artikel des Herrn A. F. unter obiger Ueberschrift in Nr. 96 ds. Ztg. habe ich seinerzeit mit großem Interesse gelesen und habe mich gefreut über die Offenheit, mit welcher genannter Herr die Zustände in humoristischer Form gegeißelt, wie sie sich tatsächlich im Molkereifach, besonders während des Weltkrieges und nach Beendigung desselben eingeschlichen haben. Um so erstaunter war ich, in Nr. 115 dieser Zeitung einen Artikel eines Herrn S. unter derselben Ueberschrift zu finden, der sich m. E. in vollkommen unnötiger Weise über den ersten Artikel des Herrn A. F. aufregt — wenn er sich nicht etwa selbst getroffen fühlt. Wenngleich mich dieser Streit im Grunde genommen nichts angeht, und Herr A. F. wohl Mannes genug sein wird, um sich derartiger Anzapfungen zu erwehren, noch dazu, da seine Ausführungen, wie ausdrücklich am Kopf der Ueberschrift bemerkt, einer wahren Begebenheit nacherzählt sind, so sei es mir als unparteiischem Dritten doch gestattet, wie man zu sagen pflegt, etwas Oel auf die erhitzten Gemüter zu gießen.

Wie schon erwähnt, soll der Artikel in Nr. 96 nur Tatsachen bringen, und wer als Molkereifachmann die Verhältnisse kennt, hat m. E. keine Veranlassung, hieran zu zweifeln. Wer als Fachmann Gelegenheit hatte, in den Betrieben, Fettstellen usw. namentlich während des Krieges und in der Nachkriegszeit herumzukommen, wird sehr häufig festgestellt haben, daß Personen mit der Eismaschine sowohl wie den übrigen Maschinen arbeiteten, die besser die Finger davon gelassen hätten. Ich habe sogar Maschinenschlosser getroffen, die doch sonst für Maschinen qualifiziert sein sollten, welche keine Ahnung von einer Eismaschine und Bedienung derselben hatten. Wir brauchen doch durchaus nicht weit zu gehen, nur die Augen aufzumachen und, wie die Ueberschrift des Artikels ganz richtig besagt, die Fachpresse zu lesen, so finden wir doch, wenigstens jeder wirkliche Fachman sollte es finden, was der Herr Artikelschreiber A. F. in Nr. 96 mit Recht geißelt. Wir brauchen doch nur die Anfragen, die so zahlreich in allen Fachblättern erscheinen, zu lesen, um uns bei sehr vielen dieser Anfragen die Frage vorzulegen: Ist der betreffende Anfrager Molkereifachmann oder nicht? Dies dürfte doch auch dem Herrn S. bekannt sein, wenn er die Fachblätter aufmerksam verfolgt und er dürfte ebenso wie jeder wirkliche Fachmann wissen, daß sich Elemente in das Molkereifach eingeschlichen haben, welche am besten nochmals eine dreijährige Lehrzeit mit der dazu gehörigen Gehilfenzeit durchmachten. Herr S. regt sich in erster Linie darüber auf, daß der Herr A. F. seinen Namen nicht nennt, aber am Schluß seiner Ausführungen verfällt er in denselben Fehler. Aber warum denn, Herr S? Weshalb kämpfen Sie nicht mit offenem Visier? Wenn ich den Mut habe, eine Behauptung anzugreifen, so muß ich auch den Mut haben, diese mit meinem Namen zu decken. Die Befürchtung, Vermutung und Schlußfolgerung, welche Herr S. zieht, scheint mir noch lange nicht gegeben zu sein, denn Herr F. sagt am Schluß des zweiten Absatzes seiner Ausführungen, welches ja auch die Schriftleitung als Anmerkung hervorhebt, wörtlich: „Dieser, nämlich der Betriebsleiter, der Schwiegersohn des Besitzers, hatte wohl seine bei einem vierteljährigem Kursus erworbenen milchwirtschaftlichen Kenntnisse mit 10 multipliziert und glaubte sich auf Grund dieser Tatsache berechtigt, dem Monteur einen maschinentechnischen Vortrag über den Betrieb von Kältemaschinen zu halten". Hieraus dürfte doch zur Genüge hervorgehen, daß dieser Molkereibetriebsleiter alle Ursache hatte, seine Vergnügungen, Verzeihung, Erholungen einzuschränken und statt dessen sich etwas mehr in die Molkereigeheimnisse zu vertiefen, die er anscheinend vorher nicht genügend erlernt hatte. Herr S. regt sich m. E. unnötig auf, denn Herr A. F. greift seine Standesehre und die eines wirklichen Molkereifachmannes, wie aus meinen Ausführungen hervorgehen dürfte, nicht an. Und dann noch eins, Herr S., da gerade dies in der Entgegnung hervorgehoben wurde, das frühe Aufstehen betreffend. Ist dies heute wirklich so schlimm? In unserer Jugend mußten wir früher als heute im Molkereifach heraus, damals war um 3—4 Uhr die Nacht zu Ende, der erste Milchwagen war gegen ½6—6 Uhr an der Rampe, heute dagegen kommt derselbe, wie ich sehr oft Gelegenheit hatte, festzustellen, 1—2 Stunden später. Auch wir Aelteren haben uns glaube ich hierüber nicht beklagt, es ist uns sehr gut bekommen, denn „Morgenstunde hat Gold im Munde". Also, mein verehrter Herr S., das nächste Mal bitte keine falsche Aufregung, die hier m. E. nach nicht am Platze war.

G. Langheinrich, Berlin.

Ist eine Füllung der Buttertonnen mit netto 100 Pfund im Interesse der Molkereien erwünscht? In einem Artikel „Betriebsersparnisse im Kleinen" wird zu der obigen Frage Stellung genommen und kommt der Verfasser zu dem Schluß, daß dieselbe unbedingt zu bejahen ist. Ich kann mich dieser Ansicht nicht ohne Weiteres anschließen. Zunächst zu den Gründen, die der Verfasser für seine Ansicht ins Feld führt. Angeblich sollen Gewichtsreklamationen seitens der Abnehmer bei Verwiegung der Tonnen mit netto 100 Pfund fortfallen. Ich kann mir nicht gut denken, warum es bei einer Netto-Verwiegung, wie sie dem Verfasser als Ideal vorschwebt, weniger Differenzen geben soll. Wenn zunächst der Wage ein Teil der Schuld gegeben wird, so ist dies wohl nicht gut angängig, denn man kann sich natürlich für Bruttoverwiegung genau so gut eine tadellos ziehende Balkenwage anschaffen, wie für Nettoverwiegung. Ebenso ist der



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Am Lager vorrätig und sofort lieferbar:

Vorschriftsmäßige **Milchversandscheine** dreiteilig, 21×33 groß
Alle anderen Molkerei-Drucksachen liefert prompt

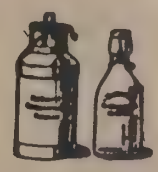
Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.

Gebrauchte Buttertonnen
(auch ungeböttchert), kauft größeres Quantum, ev. Waggonladung (6636
Edwin Müller, Obsthandel Zittau, Sa.

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Stahlblech-Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.
Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2256 Lützow 5661 Kurfürst 9672

Für Post- und Wertpakete!
Für Milchkannen und -Flaschen!



Wer Zinsen für Tage und Monate zu berechnen hat, kann sich die Arbeit sehr erleichtern, wenn er sich der „Neuen Hilfstafeln zur Berechnung von Zinsen aus 1 bis 50 000 ℳ Kapital" bedient. Diese Tabellen gestatten das Ablesen der Zinsen bei einem Zinsfuß von 1, 2, 2½, 3, 3¼, 3⅓, 3½, 3¾, 4, 4¼, 4⅓, 4½, 4¾, 5, 5¼, 5½, 5¾, 6 Prozent für 1—30 Tage und 2—12 Monate. Zum Preise von 2,— Mark und 10 Pfg. für Porto ist das 69 Seiten starke Buch von der **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim** zu beziehen.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt
Gegr. 1867 **Max Westphal, Eutin** Fernspr. 168
bei Lübeck

liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit
verschließbare Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Einfluß von Feuchtigkeit und Salz auf die Wage in beiden Fällen gleich groß. Ferner muß man wohl einer Person, der man die Verwiegung von netto 100 Pfund anvertraut, auch zutrauen, daß sie das Gewicht der leeren Tonne feststellt und von dem Bruttogewicht dieses Taragewicht abzieht, um das Nettogewicht zu ermitteln. Wenn bei der letzten Gewichtsfeststellung ebenfalls ein Gutgewicht von ½ Pfund je Tonne gegeben wird, und die Ware gut ausgearbeitet war, so wird eine Gewichtsdifferenz genau nicht häufiger vorkommen, wie bei einer Füllung mit netto 100 Pfund. Außerdem wird dem Empfänger der Butter bei einer Gewichtskontrolle ja auch schließlich nichts anderes übrig bleiben, als nach Eingang zunächst das Brutto- und nach Entleerung das Taragewicht festzustellen.

Uebrigens erscheint mir die Behauptung, daß die dänischen und holländischen Molkereien allgemein die Verwiegung auf netto 100 Pfund eingeführt hätten, in dieser Verallgemeinerung denn doch nicht ganz zu stimmen. Wir haben in diesem Sommer infolge der außergewöhnlichen Dürre und des hierdurch veranlaßten Milchmangels mehrmals dänische Butter zukaufen müssen, doch ist es uns nur ein einziges Mal passiert, daß die Fässer netto 100 Pfund enthielten, sonst war jede Sendung, aus welchem Grunde ist mir nicht bekannt, mit 101,6 Pfd. je Tonne eingestellt.

Was die Ersparnis an Arbeitsleistung in der Buchführung betrifft, so sei eine solche ohne Weiteres zugegeben, ob dieselbe aber so erhblich ist, um einige wesentliche Nachteile, die mit dieser Methode verbunden sind, in Kauf zu nehmen, erscheint mir sehr zweifelhaft. Besonders die Ersparnis an Papier resp. an Versandbüchern erscheint denn doch absolut nicht ins Gewicht fallend.

Ob die Arbeit des Nettoeinwiegens der Butter leichter ist, wie das Bruttoverwiegen, das Urteil hierüber überlasse ich gerne den einzelnen Fachleuten. Ich persönlich ziehe es entschieden vor, wenn die Butter gleich vom Kneter resp. vom Butterfertiger aus in die Fässer gepackt, als wenn dieselbe erst auf der Wage gewogen und dann in die Fässer gelegt wird.

Daß der deutsche Butterhändler im Allgemeinen gegen eine Verwiegung auf netto 100 Pfund ist, ist mir nicht bekannt. Sollte dieses jedoch der Fall sein, so wird derselbe sicher seine guten Gründe hierfür haben. Vielleicht äußern sich an dieser Stelle einmal einige Herren hierzu. Dabei ist jedoch absolut nicht gesagt, daß ein Vorteil des Butterhändlers auf der einen Seite nun auch immer einen Nachteil der Molkerei auf der anderen Seite bedingen muß. Es ist sehr wohl möglich, daß beide bei ein und derselben Verwiegungsmethode gut abschneiden und auf ihre Rechnung kommen.

Endlich erscheint es sehr zweifelhaft, ob die Herstellung von Tonnen, die ein genaues Gewicht von 100 Pfund fassen, gerade vorteilhaft ist. Technisch möglich ist das selbstverständlich. Die Erfahrung hat bis heute gelehrt, daß Tonnen mit etwa 110 Pfund Inhalt durchaus nicht teurer sind, wie solche mit 100 Pfund. Bei dem ersteren Inhalt verteilen sich die Kosten für die Verpackung jedoch auf 100 Pfund, und bei den letzteren auf nur 110 Pfund. Wenn ich also stets die ersteren Tonnen verwende, so habe ich bei 10 resp. 11 Tonnen schon eine Tonne gespart. Dabei ist es meiner Ansicht nach vollständig gleich, ob der Abnehmer die Verpackung zahlt oder die Molkerei. Letzten Endes wird immer die Letztere die Kosten tragen müssen, denn der Preis für die Butter (event. schon die Notierung) wird schon mit Rücksicht auf die Tatsache, daß heute der Butterhändler allgemein die Tonnen bezahlen muß, festgelegt.

Vollständig falsch würde es jedoch meines Erachtens sein, die Tonnen, wie dieselben nun heute einmal in Deutschland hergestellt werden, mit 100 Pfund netto zu füllen. Die Tonne muß im Gegenteil innen fest bis oben gefüllt sein, sonst wird es sehr oft vorkommen, daß der Deckel, selbst wenn es auch der Molkerei noch gelingt, denselben glatt in die dafür bestimmte Nute hineinzulegen, auf dem Transport in die Tonne hineingedrückt wird. Eine derartige Tonne macht aber, das wird mir jeder, der einmal auf einem größeren Bahnhof eine große Anzahl Tonnen zusammen gesehen hat, bestätigen, nicht gerade einen sehr guten Eindruck, ganz abgesehen davon, daß die Gelegenheit zu Diebstählen in solchen Fällen denn doch auch sehr günstig ist und Gewichtsreklamationen die Folge sein würden. Erwünscht wäre es, wie bereits erwähnt, wenn der Butterhandel als solcher einmal an dieser Stelle sich zu der Angelegenheit äußern würde.

S.

Die Einfuhr von Futtergerste. Nach § 6 des Gesetzes über Zolländerungen vom 17. August 1925 beträgt der Zollsatz für einen Doppelzentner Gerste 3,— Rm. Sofern die Gerste zur Viehfütterung benutzt wird, beträgt der Zollsatz für den Doppelzentner nur 1,— Rm.

Wenn die Molkerei-Genossenschaft Gerste, die nur zu Fütterungszwecken abgegeben werden darf, einführen oder durch einen Importeur beziehen will, so muß sie bei dem zuständigen Hauptzollamt einen entsprechenden Antrag einreichen unter Nennung der betreffenden Menge. Das Hauptzollamt stellt, wenn es dem Antrage entspricht, einen Bezugsschein aus und auf Grund dieses Bezugsscheines kann dann die Auslandsgerste zum billigen Zollsatz bezogen werden. Der Importeur schreibt auf den Bezugsschein das gelieferte Quantum ab. Die Molkerei-Genossenschaft muß den Verbleib in einem besonderen Buche, dessen Vordruck vom Hauptzollamt geliefert wird, nachweisen.

Die Abgabe von ungebrochener Gerste an die Mitglieder oder Verbraucher ist aber nur dann möglich, wenn diese wiederum sich vom zuständigen Hauptzollamt einen Erlaubnisschein beschaffen. Auf diesen Erlaubnisschein können innerhalb eines Jahres bis zu 200 Doppelzentner Futtergerste bezogen werden. Die Molkerei-Genossenschaft darf ungebrochene Gerste nur gegen diesen Erlaubnisschein abgeben. Dieser Schein ist jedesmal vorzulegen und das gelieferte Quantum muß hierauf abgeschrieben werden. Der Inhaber des Erlaubnisscheines muß über den Verbleib der Gerste entsprechend den Vorschriften des Hauptzollamtes Nachweis führen.

Wesentlich einfacher ist für die Verbraucher der Bezug von Gerstenschrot. Dieses darf nach den jetzigen vorläufigen Bestimmungen bis zu 2 Doppelzentner ohne Erlaubnisschein abgegeben werden. Die Verbraucher müssen hier nur einen Bestellzettel nach dem Vordruck des Hauptzollamtes ausfüllen und diesen dem Händler, der Mühle oder der Molkerei-Genossenschaft aushändigen, den diese aufzubewahren hat.

Wie bereits erwähnt, sind Anträge dieserhalb an das zuständige Hauptzollamt zu richten.

F.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Herstellung von Kasein. Ist die Herstellung von Kasein lohnend? Welche Maschinen und Apparate sind nötig und wie ist die Herstellung?

Molkerei H.

Willst Du Sprüchen allwegen
Absatz von Firma C. V. Branth
Hamburg 8

Staatlich anerkannte

Molkereischule Braunschweig

Der nächste Betriebsleiterkursus beginnt am 5. Januar.
Prospekte und Aufnahmebedingungen durch den
Direktor **J. Krause.**

Buchführung.
Neue Kurse beginnen am 15. Oktbr.
Auskunft und Lehrplan kostenlos.
Frost's Lehr-Institut
für Molkerei-Buchführung.
Hannover
Kleine Düwelstr. 12 B. (5909

Stellen-Angebote

Zum sofort. Antr. f. große Molk. ein äußerst tücht., lediger

Betriebsleiter

gesucht, der mindest. 2—3000 Mark Kaution stell. kann. Ferner ebenfalls zu sofort ein erfahr., lediger
Camembert-Käsemeister
welcher für gute Ware garantiert. Beide Posten sind durchaus selbst. u. Lebensstellung bei guter Besold., u. ist bei guter Leistung Verheirat. gestattet, da zwei gute Wohnungen vorhand. Gefl. Angeb. erb. unter **Hannover Nr. 6682** durch d. Ztg.

Wir suchen zum baldig. Eintritt tüchtigen, katholischen (6506

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gute Handschrift und sich. Rechnen erw. Gehalt p. Monat 60 *M* bei freier Station und Kassen. Gefl. Angebote erbittet
Centr.-Molk. Born-Bracht e. G. m. u. H. in **Boerholz**
bei Breyell, Rheinland.

Wir suchen zum 1. Novbr. einen älteren, tüchtigen, **ersten** (6454

Gehilfen

für Milchannahme und Betrieb. Junge Leute, welche Kenntnisse in Milchannahme und guter Rechner sind, wollen ihre Bewerbungen mit Geh.-Anspräch., Altersangabe und Zeugnisabschriften sowie Referenz. einsenden.
Molk.-Gen. Apensen, e. G. m. u. H.
Hannover.

Suchen zu sofort einen jungen, angehenden (6459

Gehilfen

für Butterei und Käserei. Desgl. kann ein Sohn achtbarer Eltern als **Lehrling** unt. günstigen Bedingung. eintreten
Centralmolkerei Northeim i. Hann.

Für eine Molkerei von gegenwärtig ca. 600 Ltr., wovon der größte Teil zu Limburger-, Stang.- u. Romadurkäse verarbeitet wird, suchen wir einen älteren, erfahren., sauberen

Gehilfen

der auch sonstige Nebenarbeit. mit zu übernehmen hat. Nur mit gut. Zeugn. versehene wollen sich mit Geh.-Anspräch. melden. Es ist eine Dauerstellung. Angeb. unter **6448** an diese Zeitung.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jüngeren, tüchtigen und zuverlässigen (6389

Gehilfen

für Butterei, der auch Kontorarbeiten verrichten muß. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen sind zu richt. an die
Molkerei-Genossenschaft Osterode
Ostpr., E. G. m. u. H.

Suche zum 1. Nov. einen jungen, **fleiß. Gehilfen.** Gehalt nach Tarif oder Übereinkunft. **Wilh. Pössel,** Betriebsl., **Jeggau** b. Mieste. (6562

Suche zum sofortigen Antritt tüchtigen, sauberen (6457

Gehilfen

(Weichkäser ,spez. Romadur).
Heinr. Lehsau, Molk. Gilserberg
Bezirk Cassel.

Suche zum 1. November ein. jg., tüchtigen (6624

Gehilfen

der an Sauberkeit und flottes Arbeiten gewöhnt ist. Gehalt monatl. 60 *M*, Steuern u. Kassen frei. Angebote erbittet
J. Dreyer, Molkerei Sevelen
Krs. Geldern, Rheinland.

Zum 1. November suche tüchtig., zuverlässigen, jüngeren (6633

Gehilfen

der mit Maschin. u. Quargfabrikat. sowie Milch- u. Sahneuntersuchg. gut vertraut ist und die Wartung eines Pferdes mit übernimmt. Gehalt 50 *M*. Angeb. erb.
P. Oppermann,
Molkerei Storkow, Mark.

Für brauchbaren (6634

Gehilfen

22 Jahre alt, 1 Jahr hier tätig, z. 1. Novbr. evtl. später Stellung. Angebote erbeten
P. Oppermann,
Molkerei Storkow, Mark.

Für unsere Molkerei Netzbruch, Nm., suchen wir zum baldigen Antritt einen tüchtigen verheirateten

Schweinewärter,

der in Zucht und Mast erfahren ist und dieses durch langjährige Zeugnisse belegen kann. Derselbe soll hauptsächlich den Zuchtstall mit etw. 50—60 Zuchtsauen übernehmen. Gute Wohnung ist vorhanden. Desgleichen suchen wir für unsere Molkerei in Sonneborn b. Gotha einen
unverheirateten Schweinewärter
z. einem Bestand von 20—30 Zuchtsauen und etwa 120 Mastschweinen bei freier Station und Kassen. Gefl. ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Referenzen sowie u. Angabe der Gehaltsansprüche erb.
Gebrüder Groh, Berlin S. O. 16,
Schmidstr. 5. 6461

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 16. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,20 ℳ, 2. Qualität 2,05—2,15 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,25 bis 2,30 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 21. Okt. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

26	Drittel	1.	Kl.	zu	227,50*	Mk.	31	Drittel	1. Kl. zu 222,20 Mk.
14	„	1.	„	„	227,40*	„	18	„	1. „ „ 222,10 „
4	„	1.	„	„	227,30*	„	25	„	1. „ „ 222,— „
6	„	1.	„	„	227,20*	„	8	„	1. „ „ 221,90 „
12	„	1.	„	„	227,10*	„	20	„	1. „ „ 221,70 „
44	„	1.	„	„	227,—*	„	4	„	1. „ „ 221,60 „
22	„	1.	„	„	226,90*	„	9	„	1. „ „ 221,50 „
8	„	1.	„	„	226,70*	„	3	„	1. „ „ 221,40 „
15	„	1.	„	„	226,50*	„	5	„	1. „ „ 221,30 „
12	„	1.	„	„	226,—*	„	3	„	1. „ „ 221,10 „
27	„	1.	„	„	222,70	„	6	„	1. „ „ 221,— „
5	„	1.	„	„	222,60	„	10	„	1. „ „ 220,— „
32	„	1.	„	„	222,50	„	8	„	1. „ „ 219,50 „
11	„	1.	„	„	222,30	„			

1. Klasse 388 Drittel zu . . . . . 224,05 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 14 Drittel zu . . . . . 213,93 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 21. Oktober. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Der Markt, der bereits in der vergangenen Woche flauer gewesen ist, ist in den ersten Tagen dieser Woche noch stiller geworden. Die Eingänge deutscher Butter zeigen eine kleine Zunahme, und ist bereits ein Teil der Molkereien, welcher vor kurzem noch zugekauft hat, in der Lage, Butter abzugeben. Auch das Ausland berichtet über ein ruhiges Geschäft und muß, um die Läger zu räumen, Preiskonzessionen machen. Die Berliner Notierungskommission sah sich daher veranlaßt, die Preise am Dienstag weiter zu ermäßigen. — Schmalz. Die amerikanischen Notierungen erfuhren weitere Rückgänge, so daß auch hier die Preise folgen mußten. Da die Käufer in der Annahme, daß die Preise weiter zurückgehen, sich abwartend verhalten, ist das Geschäft recht ruhig.

Hamburg, 21. Oktober. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die feste Stimmung, welche bis vor kurzem die englischen Märkte beherrschte und welche bewirkte, daß auch der deutsche Markt in die steigende Tendenz einschwenkte, ist in England ziemlich gewichen. Die hohen Preise scheinen auch dort die Kauflust gelähmt zu haben. Englischen Berichten zufolge wird dort nur das Allernotwendigste gekauft und Käufer versuchen, nach Möglichkeit die Preise zu drücken. Allerdings wird wiederholt darauf hingewiesen, daß die Leblosigkeit des Marktes voraussichtlich bald weichen wird, in Anbetracht der kleinen Bestände und der geringen Quantitäten, die auf England schwimmen. Auch in Deutschland ist die Lage des Handels keine rosige. In den Distrikten der Rübenfütterung ist eine erhebliche Produktionszunahme zu beobachten und auf der anderen Seite sind es die wirtschaftlichen Verhältnisse, und Geldkalamitäten, welche nach jeder Hausse eine Reaktion bei uns auslösen. Unter dem Eindruck dieser Verhältnisse haben wir in der letzten Berichtswoche über einen sehr ruhigen, wenn nicht gar flauen Markt zu berichten. Die bisherigen Preise konnten sich nicht behaupten und die Abbröckelung der Preise machte weitere Fortschritte. Dänischen Meldungen zufolge dürfte die Kopenhagener Notierung unverändert bleiben, vielleicht aber wird auch die Notierung etwas ermäßigt, falls bis morgen eine weitere Abschwächung einsetzen sollte. Auch in sibirischer Butter war der Handel recht leblos. Kanadische und sonstige Kolonialbutter konnte wegen der noch herrschenden hohen Auslandspreise und des darauf ruhenden Zolles nicht neu eingeführt werden, und der Handel beschränkt sich lediglich auf die kleinen Vorräte, die allerdings bald verbraucht sein werden. Der allgemeinen Lage Rechnung tragend sank der heutige Auktionsdurchschnitt um ca 2 ℳ gegenüber der Vorwoche. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche war der Handel in amerikanischem Schmalz, allerdings bei weichenden Preisen, einigermaßen zufriedenstellend. Es wird notiert: ab Freihafen unverzollt 40 Dollar, ab Stadtlager verzollt ca. 180 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. In Anpassung an die rückgängigen Preise für das amerikanische Produkt wich der Preisstand für Blasenschmalz. Diese Ware notiert heute ca. 188 ℳ je 100 Kg. verzollt ab Stadtlager; dänisches Blockschmalz ist nicht am Markt.

Hildesheim, 22. Oktober. Bericht von Mann & Friedeborn. Eine weitere Abschwächung der Marktlage ist die Folge der kürzlich überstandenen Hausse. Man erwartet noch billigere Preise, kauft deshalb mit großer Zurückhaltung nur das Nötigste. Auch im Auslande ist man keineswegs fest gestimmt, man fürchtet die unterwegs befindlichen ungeheuren Mengen von Butter, für die ein offener Markt geschaffen werden muß, weshalb man die letzten Reste der Lagerbestände billig losschlägt. Das Angebot ist reichlich und billiger von allen Seiten. Tendenz: ruhig.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 22. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 217 G.-M., 2. Qualität je Zentner 192 G.-M., abfallende je Zentner 172 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 22. Oktober. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 214 G.-M. d. Ztr.

Leipzig, 20. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Man glaubte Ende voriger Woche, daß die Schwierigkeiten auf dem hiesigen Buttermarkte überwunden seien und die Verbraucher sich nunmehr bei der jetzigen Preislage zufriedenstellen würden. Leider hat sich das als falsch erwiesen, denn die Nachfrage ist auch heute noch kleiner wie das Angebot. Hieran konnte auch der Umstand nichts ändern, daß die Forderungen vom Auslande kaum ermäßigt wurden. Trotzdem übte die ruhige Stimmung einen Preisdruck aus, welcher sich auch durch den Rückgang der heutigen Berliner Notierung kennzeichnet. — Nach alledem scheint also erst durch Zurücksetzung der Kleinhandelspreise wieder eine Belebung der Nachfrage einzutreten und es ist möglich, daß noch eine weitere Preisermäßigung eintreten muß, wenn das Ausland sich als nachgiebig zeigt.

Dresden, 20. Oktober. Bericht der Firma Georg Münch. Da England seit gestern eine flauere Stimmung meldet, so ist es nicht ausgeschlossen, daß Kopenhagen einen Rückgang von mehreren Kronen vornehmen wird. — Inwieweit dieser Rückgang auf den deutschen Markt einwirken wird, muß abgewartet werden. Jedenfalls ist seit gestern auf der ganzen Linie ein flauer Markt zu beobachten. — Dazu kommt, daß das Angebot in deutscher Butter etwas reichlicher wird; leider besteht der größte Teil der Zufuhren aus fehlerhaften, abschmeckenden Sachen. — Schmalz. Die weiteren flaueren Chicagoer Meldungen haben eine Unsicherheit gebracht. Es wird nur das allernötigste gekauft, weil der Detaillist eine abwertende Haltung einnimmt, in der Annahme, die Preise werden sich noch weiter senken. — Margarine. Spitzenmarken werden nach wie vor gut gefragt.

Hamburg, 21. Oktober. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Nach dem vorwöchentlichen Abstrich um 36 Kronen ist eine gute Belebung auf dem dänischen Markt eingetreten. Sowohl von deutscher wie auch von englischer Seite sind gute Aufträge nach Dänemark gelegt. Obwohl, wie auch im vorigen Jahr sich durch die großen noch zu erwartenden Ankünfte von australischer und neuseeländischer Butter eine gewisse Nervosität auf dem dänischen Buttermarkt bemerkbar machte, konnten sich die Preise doch halten und wurde ein Preis von 220—221 Sh. erzielt. Es ist ein weiterhin ruhiger Verlauf des Marktes zu erwarten und wird die morgige Notierung wahrscheinlich unverändert bleiben. Die Nachfrage nach kanadischer und sibirischer Butetr war sehr gut und da hier zur Zeit keine großen Sendungen zu erwarten sind, werden die Preise sich wahrscheinlich eher nach oben als nach unten bewegen.

London, 19. Oktober. Die Butetrkäufer trugen diesmal ausgesprochene Zurückhaltung zur Schau, und der Verkehr gestaltete sich daher sehr schlepepnd, was einen bedrückenden Einfluß auf die Tendenz ausübte. Sämtliche Sorten neigten nach unten, doch entwickelten koloniale Herkünfte ganz besondere Schwäche. So z. B. wurde neuseeländische diesmal zu 16 Sh. niedrigeren Preisen angeboten, als in der vorigen Woche, was darauf zurückzuführen ist, daß der Streik der Seeleute und Hafenarbeiter beendet ist und sich ein Dampfer mit 135 000 Kisten auf dem Wege nach England befindet, der in etwa 4 Wochen eintreffen dürfte Dabei ist aber das Angebot von greifbarer neuseeländischer Butter keineswegs bedeutend, doch besteht, wie eingangs erwähnt, so geringe Verbrauchsnachfrage, daß feinste Sorten bereits zu 214—220 Sh. und gute bis feine zu 206—212 Sh. erhältlich sind. Auch australische Butter vermochte sich nicht auf den jüngsten. außergewöhnlich hohen Sätzen zu behaupten, da 2 Dampfer mit je 10 000 Kisten einliefen und weitere große Mengen sich hierher schwimmend befinden. Feinste Sorten wechselten zu 210—214 Sh. die Besitzer. Das Angebot von dänischem Produkt ist ungefähr normal, doch wirkte die geringe Nachfrage deprimierend auf die Tendenz und Platzware ging zu 228—230 Sh. ab, während f. o. b. Offerten sogar nur 212—214 Sh. lauteten. Für irische Butter besteht kaum nennenswertes Interesse, und in baltischen Sorten finden nur feinste Qualitäten Beachtung. Auf dem Markt zu Manchester war ein matter Ton zu verzeichnen, und koloniale wie kontinentale Herkünfte neigen ausgesprochen nach unten. Auf den übrigen Märkten der Provinz waren Umsätze selbst zu den ermäßigten Preisen schwer zu bewirken.

Käse.

Köln, 16. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett, 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,80—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,30—3,60 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,76—1,80 ℳ je Kg.

Hamburg, 21. Oktober. Die Marktlage hat sich wenig geändert. Die Kundschaft ist durchweg gut mit Ware eingedeckt, so daß besondere Nachfrage nicht vorhanden war. Die Preise gehen zum Teil weit auseinander. Daß vor dem Zoll eingeführte Ware noch verhältnismäßig billig angeboten wird, während neue Ware durch den Zollaufschlag sich erheblich teurer stellt, ist erklärlich. Die Preise für vor dem Zoll eingeführte Käse sind allerdings auch um einiges erhöht worden, da inzwischen eingetretener Gewichtsschwund und Zinsen natürlich mit kalkuliert werden müssen. — Tilsiter-Käse. Es wird noch viel Ware angeboten. Die Abladepreise waren unverändert und denken die Käsereien auch nicht daran, mit ihren Preisen herunterzugehen. Selbst gute Partien wurden am Platze zu Preisen gehandelt, welche weit unter den ostpreußischen Abladepreisen lagen. — Holländer-Käse. Das Geschäft liegt ziemlich ruhig. Die weitere Entwicklung muß erst abgewartet werden. — Dänen-Käse. Aus Dänemark liegen zum Teil etwas günstigere Angebote vor. Es ist nicht ausgeschlossen, daß Dänemark weiter ermäßigen muß, um eine Exportmöglichkeit nach Deutschland zu haben. Am deutschen Markt wird sich neu hereinkommende Ware teurer stellen, als die heutigen Preise noch lauten. — Weich-Käse. Das Weichkäse-Geschäft war bei unveränderten Preisen recht gut. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: Tilsiter Käse, vollf., pa. 115—128, do., zweite Sorte 100—110, Tilsiter Halbfettkäse 68—75, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 70—74, do., 30 proz. 90—96, do., 45 proz. 124—128, holländische Gouda-Käse, 30 proz. —, do., 40 proz. 124 bis 128, do., 45 proz., frische Käse 148—155, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 1924 170—190, holländer Edamer-Käse, 20 proz. 100 bis 105, do., 30 proz. 116—120, do., 40 proz. 130—135, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 20. Oktober. Bericht von Naamloze Vennotschaap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware. Keine Preisänderung. Man zahlte heute 1. Qualität mit 65—72 Gulden, schwere bis 73 Gulden, und zweite Qualität mit 59—63 Gulden. Handel: mäßig. Anfuhr: 395 Partien. Stimmung: ruhig. — Molkerei-Ware: Verkauf ist langsamer. Gouda-Käse, 20 proz. 45 Gulden, do.,

30 proz. 51—52 Gulden, do., 40 proz. 60—61 Gulden, Edamer-Käse, 20 proz. 45 Gulden, do., 30 proz. 51—52 Gulden, do., 40 proz. 60—61 Gulden. Tendenz: ruhig, Nordholländische Ware: Es wurde zu 61—63 hfl. verkauft. Handel: mäßig.

Eier.

Köln, 16. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gramm 22, do., über 55 Gramm 20; Auslandseier: Frische über 60 Gramm 23—24, do., über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 17—19.

Präparate „Holstein"
die gute deutsche
Reinkulturpräparate
„Tebala"-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1

Nach Schluß eingegangen:

Der Molkereigeh. Ernst Ackermann, der bei mir seit dem 15. 9. beschäftigt war, auch eine Milchtour gefahren hat, ist am 17. d. Mts. mit 300 Mark Milchgelder flüchtig geworden. Ich bitte die Herren Kollegen, sobald er irgend auftaucht, mir umgehend Nachricht zu geben. Im voraus besten Dank. (6783

Carl Lange Molkereibesitzer, Kolkwitz b. Cottbus, Villa Viktoria, Telefon Amt Cottbus 416.

Suche mit 5000 ℳ Barkapital

Molkerei, Käserei o. Lebensm.-Geschäft

zu kaufen oder pachten oder trete auch als tätiger Teilhaber ein. Familienwohnung ist notwendig. Angebote unter 6762 an diese Ztg.

Welche Käserei möchte (6755

Niederlage

im Zentrum Berlins haben. Geeignete Räume vorhanden. Angebote an

Wirtschaftsgenoss. deutsch. Molkereifachleute, e. G. m. b. H., Berlin S. O. 16.

Meierei-Verkauf.

Eine d. Neuzeit entspr. eingerichtete **Meierei mit Milchversand nach Hamburg,** ist umständehalb. schnellstens preiswert zu verkaufen. Interessenten wollen sich unter **W. K.** an die **Deutsche Milchhandels-Ztg., Hamberg 1,** Große Bäckerstraße 17, (Roland 2152) wenden. 6785

Milchflaschen

Ia weißes Glas

mit und ohne Sandstrahlfirma. Alle Größen, jedes Quantum.

Pappscheiben unbedruckt und mit Firma liefern

Eldau & Krausse
Leipzig 176. (6661

Eine neue, noch nicht gebrauchte

Zentrifugalpumpe

8—10 000 Liter Stundenleistung, weil zu groß, weit unter Preis zu verkaufen. (6743

Molkerei Werne a. d. Lippe.

Traiserformmaschine, Quargmühle, Bretterbürstenmaschine und Horden p. sof. zu kaufen gesucht, Offert. an **Molkerei Taufkirchen a. Vils, Joh. Schmelz und Tilo Weide.**

Zu kaufen gesucht ein gebrauchter doch gut erhaltener (6767

Flächenkühler

ca. 1500 Liter Stdlstg., 20 gebr., doch gut erhaltene

20 Liter-Kannen

Angebote erbittet

Molkerei-Genoss. e. G. m. u. H. Oberelsungen, Bez. Cassel.

Buttertonnen.

Habe laufend nur einmal gebr., reparaturfreie, holländische (6751

Buttertonnen

in jeder Menge billig abzugeben.

Walter Köhler, Düsseldorf a. Rh. Klosterstr. 116.

Wegen Betriebsänderung zu verkaufen:

1 neues Isolierbassin, 2000 Lt. Inh.
1 Käsewanne, 1000 Lt. Inh., gebr.,
1 Rahmreifer Bergedorf, 1500 Lt. Inhalt. (6315

Molkerei Thedinghausen, Bez. Bremen.

Molkereieinrichtung

neuwertig, bis 1000 Lt. Tagesleist. bestehend aus (6760

1 Zentrifuge Westfalia K., 500 Lt.
1 Butterfertiger Ahlb., 300 Ltr.
1 Milchbassin, 400 Liter
1 Vorwärmer, 1 Rahmkühler,
4 Rahmständer

mit Transmission, ferner

1 Kohlensäure-Kühlanlage

zu verkaufen.

Seeland, Eldagsen b. Hannover.

Komplette, moderne, fast neue

Oelmühlen-Einrichtung

unter günstig. Bedingungen zu sof. abzugeben. Angeb. erb. (6741

H. Holtorf, Molk. Stadt Rehburg bei Wunstorf.

Achtung! Achtung!

Jede Woche 2000 gute, stabile **Harzkäsekisten** für (6742

9 Pfg. pro Stück

ab Lausitzer Station abzugeben. Größenang. (Innenmaß) erbeten.

R. Jerzynek, Gassen, N.-L.

Sonderangebot!

Werkneue Steckdeckelkannen (20 Lt.) schwere Ia Ausführung à G.-M. 10.50 Bügelverschlußkannen (20 Lt. Inh.) G.-M. 11.70. And. Größ. entsprech. billiger. Die denkbar besten Anerkennungsschreiben liegen vor über Preis und Qualität. (5755

Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg (O.-S.)

Habe einen (6739

Adler-Lieferwagen

8/22 PS., guter Läufer, Standort Bielefeld, für 3000 ℳ zu verkaufen.

Weserling
Molkerei Frille, Westfalen.

Schlagsahne.

Sahneversandmolkerei hat noch täglich 2—300 Liter gute schlagfäh. Sahne zu sofort für dauernde Lieferung abzugeben. Angeb. unter 6740 an diese Zeitung.

Bin stets Abnehmer von **Hart- und Weichkäse. Paul Kunisch, Düsseldorf,** Concordiastraße 93. (6670

Pa. Molkereibutter,

gesalzen oder ungesalzen (6765

pa. Romadur

ca. 20 Proz. Fett, hat laufend abzugeben

Emil Eggert, G. m. b. H. Dampfmolkerei und Käserei Drentwede, Bez. Bremen.

Pa. fr. Tafelbutter

in ½ und 1 Ztr.-Tonn. zur jeweil. 2. Berliner Notiz inkl. Verp. Postversand auch in ½ und 1 Pfd.-St. 20 Pfg. über 2. Berliner Notiz nur per Nachn. franko inkl. Verpackung.

pa. Molkerei-Butter

zur 1. Berlin. Notiz sonst wie vorsteh. Bedingungen.

Tilsiter Volfett-Käse

schöne, pikante Ware, Sorte 1 per Ztr. 110,— ℳ, Sorte 2 per Zentn. 105,— ℳ, Sorte 3 p. Ztr. 100,— ℳ

Limburger Vollfett

in Kisten zu ca. 75 Pfund in Stanniol per Zentner 115,— ℳ in Pergament p. Zentn. 105,— ℳ inkl. Verp. Versand **nur p. Nachnahme** oder Vorkasse. Postversand für alle Käsesorten franko inklus. Verpackung. Bei Großbezug Sonderofferte. **Ein Versuch führt zur Nachbestellung.** (6720

J. Objartel, Osterode, Ostpr.

Habe noch 2—3 Zentner (6733

prima Butter

und ca. 3 Tonnen metall- u. buttermilchfreien

Quarg

abzugeben. Erb. Preisgebote.

Burkhardt, Dampfmolk. Krappitz Schlesien.

Standquarg

gibt einige Tonnen ab (6738

Schenke, Erfurt Nord Stotternheimerstr. 4.

Wir empfehl. uns als Lieferant von feinster, ungesalz.

Molkerei-Butter.

Neue Stuttgarter Milchzentrale G. m. b. H.

Suche

von schlesischer Molkerei laufend zu kaufen:

Schles. Stangenkäse, Quadratkäse in ½ Pfd.-Stücken, runde Süßmilch-Kümmelkäse.

Aeußerste Angebote erbittet (6731

Alfred H. Riedel, Käsegroßhandlg., **Liegnitz.** Fernruf 3354.

Post und Bahnversand. An Unbekannte nur gegen Nachnahme.

pa. Tilsiter Vollfett,

pro Pfund 1.10,

pa. Tilsiter Halbfett,

pro Pfund 0.65

Auch habe wöchentl. n. ein. Tonnen

Butter

an reellen Dauerabnehmer abzugeb. und ca. 10 Zentner **Quarg.** (6734

W. Hoppe, Osterode in Ostpr.

Meierei in Hamburg sucht noch täglich 1000 Liter

Vollmilch

und 500 Liter

Schlagsahne

zu kaufen. Offerten mit Preisangabe unter **G. P. 6784** durch diese Zeitung.

Täglich 1000—2000 Liter dauererhitzte und tiefgekühlte (6780

Vollmilch

auf Jahresabschluß abzugeben. Angebote mit Preisangabe erbittet

Jos. Menke, Ankum (Hannover).

Pachte noch 5—600 Liter gute

Vollmilch

Milchgroßhandlung Ludwig Glatz, Berlin N.W. 21, Emdenerstraße 28.

Suche per sofort 600 Liter Vollmilch,

pasteurisiert und tiefgekühlt,

zu pachten (6779

Köhler, Berlin O.,

Mainzerstraße 26.

Stellen-Gesuche.

Suche zum 1. November oder sp. für meinen (6759

Obermeier

welcher über ein Jahr hier beschäftigt ist, Stellung. Derselbe ist mit Käserei und Büroarbeiten vertraut, allen Facharbeiten einschließlich ders. hat Molkereischule besucht, ist ehrlich und zuverlässig, kann dens. jedem Kollegen empfehlen.

R. Thießen, Dampfm. Könnern, e. G. m. b. H.

Meierist,

mit guten Zeugnissen, bereits 1½ Jahre als Betriebsleiter tätig, und seitdem eine Kolonialwarenhandlg. betreibt, wünscht, da ihm der gemietete Geschäftsraum gekünd. ist, sich beruflich zu betätigen mit Antritt zum 1. oder 15. Novbr. Inserent ist 32 Jahre alt. Werte Angebote unter 6745 durch diese Zeitung.

Meierin,

28 Jahre alt, mit allen Facharbeiten vertraut, sucht zu sofort Stellg. Angebote erb. (6730

Minna Krause, Königsberg Nassergarten 103.

Saubere, fleißige Meierin

sucht. gest. a. gute Zeugn., zum 1. od. 15. Nov. Dauerstellung. Ang. m. Geh.-Ang. erbeten (6714

S. Baudach, Frankfurt a. Oder Buschmühlenweg 84, 1. Stock.

Molkerei-Butter

in feinster Qualität, noch laufend einige Tonnen pro Woche abzugeben. (6735

Desgl. abgelagerter **Tilsiter Vollfettkäse.**

Edwin Harder
Großhandlung für Molkereiprodukte
Königsberg Pr., Hintere Vorstadt 32.

Achtung für Mästereien!

Habe wöchentlich ca. 400—500 prima ostpreußische **Läuferschweine und Ferkel** in jedem Gewicht abzugeben. (6721

Ad. Schink, Viehgroßhandlung, Tilsit, Ostpr., Yorkstr. 19, Tel. 474.

THE LIBRARY OF THE
NOV 23 1925

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 119 — Hildesheim, den 24. Oktober 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 20. Oktober. 217 ℳ je Zentner.
Donnerstag, 22. Oktober. 217 ℳ je Zentner.
Sonnabend, 24. Oktober 210 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 22. Oktober. 214 ℳ je Zentner.
Auktion am 21. Oktober. Höchstpreis 227,50 ℳ, Durchschnitt 224,05 ℳ.

Köln. Dienstag, 20. Oktober. Höchstpreis 220 ℳ je Zentner.
Freitag, 23. Oktober. Höchstpreis 220 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 22. Oktober. 408 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 412 Kronen).

Berlin, 24. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 220 G.-M., 2. Qualität je Zentner 185 G.-M., abfallende je Zentner 165 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 23. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,20 ℳ, 2. Qualität 2,05—2,15 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,25 bis 2,30 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 21. Oktober. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 195 ℳ, 2. Qualität 180 ℳ. Tendenz: ungeklärt.

Leeuwarden (Holland), 23. Oktober. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 243 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 251—255 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 22. Okt. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel war in der letzten Woche etwas schwächer, wie in der Vorwoche. Bei dringenderem Angebot gingen die Auslandsforderungen etwas zurück, so daß auch die amtliche Notierung seit Sonnabend auf 2,17 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation reduziert ist. Die Einzelhandelspreise bewegten sich zwischen 2,10 und 2,60 ℳ, auch 2,70 ℳ je Pfund. Hierbei verstehen sich die Spitzenpreise für feinste dänische Butter. Im Großhandel wurde am Sonnabend noch mit 2,17 bis 2,52 ℳ und in den letzten Tagen mit 2,14 bis 2,48 ℳ je Pfund notiert. Die Zufuhren aus dem Inland hielten sich in gleicher Höhe. — Das Margarinegeschäft war unverändert, der Absatz von Schmalz trotz zurückgehender Preise eher etwas schwächer.

Berlin, 22. Oktober. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die durch den hohen Zoll bedingte hohe Preislage, 11 Pfg. je Pfund höher als das Ausland, hat eine rasche Abnahme des Konsums bewirkt. Es zeigt sich immer mehr, daß die Kaufkraft des deutschen Volkes nicht ausreicht, um derartig hohe Preise anzulegen, und es ist eine alte Erfahrung, daß der Butterausstich in der Großstadt bei höheren Preisen als 2,50—2,60 ℳ stark zurückgeht. Auf der anderen Seite ist aber feinste greifbare Ware nur in geringen Mengen zur Verfügung und es ist daher kaum anzunehmen, daß die Preise von Seiten des Auslandes gesenkt werden könnten. Berlin blieb heute unverändert, während die Kopenhagener Notierung aus Währungsgründen um 4 Kronen auf 408 Kronen herunterging.

Breslau, 22. Oktober. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Der Absatz hat in den letzten Tagen eine ganz erhebliche Verschlechterung erfahren. Oktober-November waren immer ein flaues Buttergeschäft. Die jetzige geringe Nachfrage konnte aber in der früheren Zeit zwischen Weihnachten und Neujahr beobachtet werden. Die nächsten 8 Tage bringen ganz sicher noch eine Verschlechterung des Absatzes. Auch auf dem Lande geht der Butterabsatz durch die gewohnheitsmäßigen Herbstschlachtungen noch weiter zurück; sodaß der Überschuß der einzelnen Molkereien noch größer sein wird. Da die Landwirtschaft die laufenden Ausgaben in der Hauptsache aus der Milchwirtschaft zu decken gezwungen ist, so wird die Butter sofort auf den Markt gebracht. Landbutter wurde z. B. wie uns berichtet wird, in einzelnen Provinzstädten zu einem sehr billigen Preise abgesetzt, weil der Erzeuger unbedingt Geld dafür vereinnahmen wollte. Wenn auch die Lage für Molkereibutter etwas günstiger liegt, so kann man doch damit rechnen, daß das Angebot auch in den nächsten Tagen weiter dringend bleiben wird. Wir halten sehr dafür, daß auch nach dem Monatsersten das Geschäft keine Änderung zum Bessern erfahren wird. Abzuwarten bleibt dann ferner noch die Entwicklung am Auslandsmarkt.

Bremen, 23. Okt. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Der Handel verlief in der verflossenen Woche wieder in ruhigen Bahnen. In England haben die Preise für Kolonialbutter ebenfalls nachgegeben, was namentlich darin zu suchen ist, daß man dort Mitte resp. Ende November mit größeren Ankünften in neuseeländischer und australischer Butter rechnet. Deutsche Butter war eher angeboten, konnte aber, sofern die Qualitäten nichts zu wünschen übrig ließen, geräumt werden. Die Berliner Notierung ging um 3,— ℳ auf 217,— ℳ zurück. Die Hamburger Butterauktionen blieben mit 224,05 ℳ fast unverändert. Die Hamburger Großhandelsnotiz wurde um 6,— ℳ auf 214,— ℳ herabgesetzt. Kopenhagen notierte mit 408,— Kronen 4,— Kronen niedriger als in der Vorwoche. Kolonialbutter ließ nach hier noch keine Rechnung, da die Preise zuzügl. Zoll für den hiesigen Platz zu hoch liegen. In sibirischer Butter wurde verschiedenes gehandelt Die Angebote in dieser Provenienz schwankten im Preise ganz erheblich, was namentlich auf die Qualitäten zurückzuführen ist. Ein großer Teil der angekommenen Partien war von sehr mäßiger Qualität. Mit wesentlichen Rückgängen dürfte in der nächsten Zeit nicht zu rechnen sein.

Leipzig, 22. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die letzte Ermäßigung der Berliner Notierung vermochte nicht, eine Belebung des Buttergeschäftes herbeizuführen. Der Absatz ist schwerfällig und man erwartet allgemein weitere Preisrückgänge. Aus diesem Grunde herrscht gar keine Unternehmungslust und selbst das günstige Resultat der Hamburger Auktion wirkt nicht anregend. — Da man aber die Kleinhandelspreise nunmehr herabgesetzt hat, was in der Hauptsache auf Kosten des Nutzens geschehen ist, erhofft man nun doch eine bessere Nachfrage Nachdem auch die Auslandsforderungen nochmals ermäßigt wurden, glaubt man, daß mit dem jetzigen Preisstande der niedrigste Punkt erreicht ist, zumal man ja auch von dem Monatswechsel den Eintritt einer besseren Geschäftsperiode erwartet.

Kopenhagen, 22. Okt. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff, Akt.-Ges. Der Markt hat in dieser Woche sehr matt und flau gelegen. Der Grund hierfür muß ehestens auf die Mitteilung von Australien, daß 135 000 Kisten Butter nach London schwimmend sind, zurückzuführen sein, obgleich dieses Quantum nicht viel mehr ist, als was in England im Laufe von ca. einer Woche verbraucht werden kann. Übrigens werden bis zum Neujahr im ganzen nur 400 000 Kisten zugeführt werden, was ja bei weitem nicht Englands Bedarf decken kann. Man muß deshalb darauf vorbereitet sein, daß ein Umschlag im Markt wann auch immer stattfinden kann. Die hiesigen Verkäufer sind deshalb auch sehr abgeneigt gewesen, Nennenswertes im Preise nachzulassen. Man ist deshalb imstande gewesen, ungefähr die vorwöchigen Preise durchzuführen, weshalb die Notierung nur um 4 Kronen auf 408 Kronen ermäßigt wurde. Es ist zu erwarten, daß jedenfalls England nächste Woche größere Posten als in dieser Woche kaufen will, und daß der Markt bald eine Besserung erfahren wird, da die Aufträge von Deutschland sicher auch vergrößert werden. Marktttendenz: ruhig.

Käse.

Berlin, 23. Oktober. Das Käsegeschäft verlief weiter sehr ruhig und dabei macht sich die herrschende Geldknappheit immer mehr bemerkbar. Uebrigens sind auch die Läger der Grossisten bald geräumt, so daß neue, durch den Zoll um fast 20 Pfg. je Pfund turere Ware hereingenommen werden muß. Tilsiter Käse wird sehr stark angeboten, aber nur in erstklassiger Qualität begehrt, auch von Schweizer gehen nur die allerbesten Partien. Von Holländer Käse gibt es hier in Berlin nur noch geringe Vorräte und auch in Holland sollen die Läger stark gelichtet sein Limburger Käse war gefragt und Harzer stark begehrt. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich auch die verschiedenen Schachtelkäse (Käse ohne Rinde). Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark je Zentner: Pa. Tilsiter vollfett 110—115, do. 2. Sorte 100—108, holländischer Edamer, 40 proz. 127—130, do., 30 proz. 113—118, do., 20 proz. 97—100, holländischer Brot-Edamer, 40 proz. 128—133, holländischer Gouda, 45 proz. 145—150, do., 40 proz. 127—132, echte Emmentaler 170—175, finnländische Emmentaler, großgelocht 155—165, do., mittelgelocht 145—150, bayrischer Emmentaler 155—165, Camembert, vollfett, 350 Gr. 1,35—1,40, do., 140 Gr. 0,45 bis 0,48, □-Käse, bessere Ware 62—65, do., geringere Ware 55—60, bayri-

scher Limburger, 20 proz. 83—90, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 83—90, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 100—110, Steinbuscher, vollfett 130—145, Harzer, je nach Qualität 55—80, französischer Roquefort 170—175, Gorgonzola 150—155, Parmesan 170—175, italienischer Fettkäse in Schachteln 145—160, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 98—100, do., 6 teilig 118—120, Glarner Kräuterkäse 93—100.

Köln, 23. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett, 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,30—3,60 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,76—1,80 ℳ je Kg.

Breslau, 22. Oktober. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Das Geschäft hat fast in allen Sorten etwas nachgelassen. Magerkäse zeigen eine besondere Vernachlässigung, was ja kein Wunder ist, denn die Preise hierfür sind zu hoch getrieben worden. Es wäre ein Gebot der Stunde, den Preis rechtzeitig wieder in normale Linien zurückzubringen; gleichzeitig wäre es aber nötig, auf die Lieferung von nur bester Qualität zu achten. Quarg. Die Anlieferungen haben in der verflossenen Woche eine weitere Zunahme erfahren, sodaß man heute schon davon sprechen könnte, daß das Angebot größer als die Nachfrage ist. Für die Preisbildung ist dadurch die Lage gänzlich anders geworden. Da überdies der Preis für das Fertigerzeugnis sehr hoch getrieben war, ist es eine notwendige Entwicklung, daß jetzt mit dem Abbau der Quargpreise begonnen wird.

Kempten, 21. Oktober. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 59—63 Mark. Tendenz: ruhig. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 110—137 Mark. Tendenz: sehr ruhig.

Leeuwarden (Holland), 23. Oktober. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 86—90 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 100—106 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 118—122 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 23. Oktober. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 23. bis 29. Oktober festgesetzt in:

Berlin: 25,0 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 25,5 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 22,0 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 22. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungskomission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: frische, über 55 Gr. 20, do., unter 55 Gr. 16; Auslandseier: extra große 23—24, große 21,50, normale 12,50—14,50, abweichende 11—12, kleine und Schmutzeier 10,50—11,05; Kühlhauseier: 12—13,50, do., italienische und dänische 15,50—18. Tendenz: still.

Köln, 23. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gramm 22, do., über 55 Gramm 20; Auslandseier: Frische über 60 Gramm 23—24, do., über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 17—19.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 23. Okt. Die sehr flauen Weltmarktberichte und der drängende Geldbedarf der Landwirte verursachten hier eine Zunahme im Inlandsangebot in sofort greifbarer Ware und drückten auf die Tendenz. Weizen wurde in größeren Posten nach der Küste gehandelt. Für Lieferung war das Verkaufsangebot größer als die Nachfrage. Auch Roggen wurde stärker angeboten zu Preisen, die hier nicht zu erzielen sind. Lieferung ist matt. Das Mehlgeschäft bleibt schlecht. Sehr stark sind Angebot und Zufuhren in mittlerer Sorte, die kaum verkäuflich war. Hafer ist gleichfalls vom Inlande stärker angeboten, aber die Käufer zeigen Zurückhaltung. Futterartikel liegen matt. Amtliche Frühmarktpreise: Hafer, guter 200—205, mittlerer 196—199, Gerste 210—220, Futterweizen 215 bis 240, La-Plata-Mais 196—200, kleiner Mais 236—240, Roggenkleie 97 bis 106, Weizenkleie 114—118. Weizen märk. 207—210, Dez. 227 bis 227,50, März 232—233, Roggen märk. 141—145, Okt. 160, Dez. 163—163,50 März 172,50, Sommergerste 198—220, Wintergerste 156—163, Hafer märk. 165—178, Hafer, westpr. 160—165, Dez. 182—181,50, März 186, Weizenmehl 26,50—30,50, Roggenmehl 20,75—25,—, Weizenkleie 11—11,25, Roggenkleie 8,90—9,20, Viktoriaerbsen 26—31, kl. Speiseerbsen 25—27, Futtererbsen 20—23, Peluschken 18—19, Wicken 22—25, Lupinen, blau 12,— bis 12,50, Rapskuchen 15—15,20, Leinkuchen 22,—, Trockenschnitzel 8,50 bis 8,70 Soyaschrot 20,10—20,30, Torfmelasse 9,50—9,60, Kartoffelflocken 14,— bis 14,30.

Berlin, 23. Okt. Berliner Kartoffelpreise. Kartoffelerzeugerpreis je Zentner waggonfrei märkischer Station, amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 1,65 Rm., rote Kartoffeln 1,75 ℳ, Odenwälder blaue 1,90 Rm., andere gelbfleischige Kartoffeln 2,10 Rm., Fabrikkartoffeln 7,75 bis 8,50 Pfg. pro Stärkeprozent.

Hamburg, 23. Okt. Getreide: Weizen 220—225, Roggen 162 bis 172, Hafer 180—190, Wintergerste 165—175, ausländ. Gerste 160 bis 165, Mais 160—170 Rm. für je 1000 Kg., Raps 20—21 Rm. für 50 Kg, Hirse 8,50—9,00, Leinsaat 20—21 Gulden für je 100 Kg. — Futtermittel: Tendenz nud Preise bei geringem Geschäft unverändert. Hafer 13, Mischfutter 12, Häcksel 4,50, Wiesenheu gebündelt 7,50, Preßstroh 3,75 Reichsmark.

Bremen, 23. Okt. Weizen: Manitoba I Okt.-Abladung 12,80, dito 2. Okt.-Novbr.-Abladung 12,40; Roggen: amerikanischer, zollfrei 10,20, deutsch., zollfrei 9,25, russischer 8,40; Gerste: amerikanische Malz 8,20; donau-russische 8,20; Hafer: white clipped II, 38 lbs, zollfrei 9,85, Kanada III 9,70, desgl. Okt.-Nov.-Abladung 9,—; Mais: La Plata 8,75. Markt: ruhig.

Magdeburg, 23. Okt. Weizen ruhig 10,90—11,10, Sommergerste g schäftslos 11—12, Hafer abgeschwächt 10,10—10,30, Roggen matt 7,70 b 7,90, Wintergerste ruhig 9,30—9.50.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Oktober	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	21.	9224	92—84	83—78	Lebendgew.	glatt
Chemnitz	19.	2076	92—84	83—75	„	schlecht
Danzig	20.	1534	80—66	65—58	„	langsam
Dortmund	19.	2111	91—86	85—80	„	gut
Dresden	22.	400	98—86	85—75	„	mittel
Düsseldorf	19.	1870	90—84	83—80	„	belebt
Elberfeld	19.	2439	90—82	81—75	„	mittel
Essen	19.	2892	90—84	83—76	„	mittel
Frankfurt a. M.	22.	908	89—80	79—70	„	gedrückt
Hamburg	23.	3688	92—83	82—74	„	mittelmäß
Hannover	21.	1463	86—78	77—70	„	mittel
Karlsruhe	19.	890	92—88	87—85	„	lebhaft
Köln	19.	4477	90—82	81—74	„	ziemL lebl
Leipzig	22.	1264	93—87	86—78	„	langsam
Magdeburg	20.	3651	90—81	80—70	„	sehr langsa
Mannheim	19.	2391	92—84	83—72	„	langsam
München	21.	1976	93—82	81—68	„	langsam
Nürnberg	21.	2230	95—86	84—75	„	langsam
Stettin	20.	700	90—85	84—78	„	ruhig
Stuttgart	22.	621	93—82	81—70	„	langsam
Zwickau	19.	1107	98—90	89—80		schlecht

Soeben erschien:

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb

Von **Albert Fischer** in **Bergedorf**

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeiten am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum.

129 Seiten mit vielen Abbildungen in 1/1 Leinen gebunden gegen Einsendung von 3.— Mk. postfrei.

Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Molk.-Fachmann

31 Jahre alt, verheiratet, sucht **Vertrauensstelle** gegen Kaution od 2—3000 Mark Einlage. — Selbiger ist vertraut mit Butterei, Ti siter Käserei, Milchannahme, Versand und Abrechnung sowie Kes und Maschinen. Nur in Ostpreußen. Angebote unter **Nr. A. B.** **Elbing postlagernd** erbeten (672

Aelterer Molkereifachmann

6 Jahre auf der letzten Stelle in einem großen Betriebe als Gehilfe tät gewesen, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung als erster Gehilf Buttermeier oder einen Vertrauensposten. Möglichst Dauerstellung, eventl. Verheiratung gestattet ist. Gefl. Zuschriften unter **Nr. 6841** an die Zeitung erbeten.

Achtung!

Zahle hohe Belohnung

demjenigen, der mir eine Stelle zu sofort oder später nachweist, als Ve walter, 1. Buttermeier, Gutsmeier oder einen Vertrauensposten, wo Ve heiratung gestattet ist. Gegend gleich, auch Ausland. Gefl. Zuschrifte unter **6842** an diese Zeitung erbeten.

105 ag.
NOV 22 1925
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2136. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 120 — Hildesheim, den 27. Oktober 1925. — 39. Jahrgang.

Zur Berechnung der fettfreien Milchtrockensubstanz.

Von Dr. F. Reiß in Kalkberge (Mark).

Unter denselben Voraussetzungen, welche W. Fleischmann seiner bekannten Formel zur Berechnung der Milchtrockensubstanz zu Grunde gelegt hat — nämlich die spezifischen Gewichte von Milchfett = 0,93 und von fettfreier Trockensubstanz = 1,6, beide bei 15 Gr. C. und keine Ausdehnung oder Kontraktion der Milch über oder unter die Summe der dieselbe bildenden Volumina der Einzelbestandteile —, läßt sich durch verhältnismäßig einfache Erwägungen die noch wichtigere fettfreie Trockensubstanz direkt berechnen.

s_1 sei die Dichte der ursprünglichen Milch, f der Prozentgehalt Fett und r der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz.

1. Die Berechnung der Dichte der entfetteten Milch.

100 g Milch sind $\frac{100}{s_1}$ ccm und f g Fett sind $\frac{f}{0{,}93}$ ccm mithin resultieren aus $\frac{100}{s_1}$ ccm ursprünglicher Milch durch restlose Entfettung $\frac{100}{s_1} - \frac{f}{0{,}93}$ ccm fettfreie Magermilch. Absolutes Gewicht dividiert durch das Volumen ergibt demgemäß $\frac{100 - f}{\frac{100}{s_1} - \frac{f}{0{,}93}}$ als das spezifische Gewicht der gänzlich entfetteten Milch (s_2).

2. Die Berechnung der fettfreien Trockensubstanz.

Fleischmann selber hat eine Formel zur Berechnung des spezifischen Gewichts der Milchtrockensubstanz aufgestellt. Wenn man nun in dieselbe statt der Unbekannten m das spezifische Gewicht der fettfreien Trockensubstanz = 1,6, anstatt der Unbekannten t für Trockensubstanz die Unbekannte r für fettfreie Trockensubstanz, anstelle des spezifischen Gewichts der ursprünglichen Milch (s_1) dasjenige des nach 1 berechneten der entfetteten Milch (s_2) und schließlich anstelle von 100 Gr. ursprüngliche Milch (100 — f) g entfettete Milch einsetzt, verändert sich die Fleischmannsche Formel mit m folgendermaßen in eine solche mit r:

I. nach Fleischmann: $m = \frac{t}{\frac{100}{s_1} - (100 - t)}$

II. nach Reiß: $1{,}6 = \frac{r}{\frac{100 - f}{s_2} - (100 - f) + r}$;

$1{,}6\left[\frac{100 - f}{s_2} - (100 - f) + r\right] = r$; $0{,}6\ r = 1{,}6\ (100 - f) - 1{,}6\ \frac{100 - f}{s_2}$.

Ein Zahlenbeispiel:

Spezifisches Gewicht der ursprünglichen Milch = 1,0340
Fett der urspünglichen Milch = 3,80 %

100,0 g ursprüngliche Milch	$= \frac{100}{1{,}034}$	= 96,71 ccm
abzüglich 3,8 g Fett	$= \frac{3{,}8}{0{,}93}$	= 4,09 ccm
96,2 g entfettete Milch		= 92,62 ccm
spez. Gew. davon (s_2)	$= \frac{96{,}2}{92{,}62}$	= 1,0387

Wenn vorstehende Werte in obige Formel II eingesetzt werden, berechnet sich r = 9,55 und nach der Fleischmannschen Formel — abzüglich f = 3,80 — auf 9,53.

Noch ein Zahlenbeispiel aus einem später anzugebenden Grunde!

s_1	= 1,0320	100 — f = 97,3
s_2	= 1,0351	$\frac{100 - f}{s_2} = 94$
f	= 2,70	

In diesem Falle ergibt sich nach Formel II: r = 8,80
und nach der Fleischmannschen Formel für t — f = r = 8,80

Die Berechnung ist gleich an 2 Zahlenbeispielen ausgeführt worden, um festzustellen, ob die Eliminierung der Fettgehalte das ursprüngliche spezifische Gewicht der Milch gleichmäßig beeinflußt:

Durch Eliminierung von 3,8 Gr Fett ist s_1 = 1,0340 auf s_2 = 1,0387 und durch Eliminierung von 2,7 Gr. Fett ist s_1 = 1,0320 auf s_2 = 1,0351 erhöht worden. Demnach hat der Entzug von 1 Gr. Fett die Milchdichte im ersten Fall um 1,24, im zweiten Fall um 1,15 Laktodensimetergrade erhöht. In der Tat scheint eine Beziehung zu bestehen zwischen der Erhöhung der Laktodensimetergrade und den ursprünglichen spezifischen Gewichten der verschiedenen Milchen unter Vereinheitlichung des eliminierten Fettes auf 1 Gr., wie die folgenden Gleichungen zeigen:

$$\frac{1{,}24}{x} = \frac{34}{32};\ x = 1{,}17 \text{ statt } 1{,}15$$

$$\frac{1{,}15}{y} = \frac{32}{34};\ y = 1{,}22 \text{ statt } 1{,}24$$

Wer die schwer verständliche Entwicklung der Fleischmannschen Formel[1]) über diejenigen von P. Behrend und A. Morgen[2]) und von Fleischmann und Morgen[3]) hinaus verfolgt hat, wird der von mir aufgestellten einfacheren und übersichtlicheren Formel, die zudem noch den Voraussetzungen Fleischmanns entsprechend dieselben Ergebnisse zeitigen muß, und zeitigt, den Vorrang einräumen. Das hindert nicht, die handlichen Fleischmannschen Tabellen zum Nachlesen der Trockensubstanz weiter zu benutzen. Wer aber in das Verständnis der Berechnungen gründlich eindringen will, wird in der neuen Formel ein dankbares Objekt finden.

Schließlich macht es nicht viel aus, wenn man sich auf die unter 1 gezeigte Berechnung des spezifischen Gewichts der entfetteten Milch beschränkt, um alsdann den Gehalt an fettfreier Trockensubstanz entweder aus der Ballingschen Tabelle zur Reduktion der spezifischen Gewichte auf Saccharometerprozente, oder aus der K. Windischschen Tabelle zur Ermittlung des Zucker- (bezw. Extrakt-) Gehaltes wässeriger Zuckerlösungen aus ihrer Dichte bei 15 Gr. zu entnehmen.[4]) Auf die dabei geltend zu machenden theoretischen Bedenken möchte ich an dieser Stelle umso weniger eingehen, als die Ungenauigkeiten nicht erheblich sind, wie an Hand der bisher angewendeten Zahlenbeispiele gezeigt werden möge:

s_2 = 1,0387; r = 9,55 { nach Balling = 9,584 ; nach Windisch = 9,65

s_2 = 1,0351; r = 8,80 { nach Balling = 8,706 ; nach Windisch = 8,78

Molkereirückstände.

Von O. Helms, Berlin-Gr. Lichterfelde.

Den Gegenwert der gelieferten Milch gibt die Molkerei in Geld, meistens aber in Geld und Rückständen zurück, folglich sind die verabfolgten Rückstände ein Teil der Milchverwertung. Sich über diese Tatsache zu verbreitern wäre müßig, umsomehr will ich mich mit der Güte und Verwertung der Rückstände befassen und meine Gedanken und Beobachtungen niederschreiben.

Als Molkereirückstände bezeichnet man Magermilch, Buttermilch und Molken. Unter diesen nimmt die Magermilch die erste Stelle ein. Die zurückgegebenen Mengen dieses Produktes sind groß, ihr Ernährungs- und Futterwert stellt einen bedeutenden Faktor in der deutschen Wirtschaft dar. Ungeachtet dessen wird dies Produkt seitens unserer Molkereien oftmals recht stiefmütterlich behandelt und auf seine Güte wenig Wert gelegt. Der Milchlieferant verwertet die Magermilch als Nahrungsmittel, als Kälbertränke und als Schweinefutter; in manchen Fällen wird er sie auch zur Bereitung von Käse und zum Verkauf verwenden. Mit Ausnahme der Verwertung als Schweinefutter bedarf er ein reines unvermischtes Produkt mit niedrigen Säuregraden. Ein solches Produkt läßt sich wiederum nur dann erzielen, wenn die Behandlung desselben sorgfältig und technisch richtig vonstatten geht.

Es ist nicht zu viel gesagt, wenn man behauptet, daß die Vollmilchlieferung an unsere Molkereien größer wäre, wenn eine in allen Fällen einwandfreie Magermilch zur Rücklieferung gelangen würde. Nun will ich die Schwierigkeiten, die die Molkereien bei Erzeugung einer guten Magermilch zu überwinden haben, keineswegs verkennen. Als solche ist in erster Linie die Lieferung ansaurer Vollmilch anzusehen; der Lieferant hat also oftmals selbst Schuld, daß die zurückgegebene Magermilch seinen Ansprüchen nicht genügt. Trotzdem ist nicht von der Hand zu weisen, daß

---

[1]) Beiträge zur Kenntnis des Wesens der Milch. Journ. f. Landwirtsch. 1885, 33, 251—267.

[2]) Ueber die Bestimmung der Trockensubstanz in der Milch nach dem spezifischen Gewicht derselben. Journal f. Landwirtsch. 1889, 27, 249—260.

[3]) Ueber die Beziehungen, welche zwischen dem spezifischen Gewicht der Milch einerseits und dem prozentischen Gehalt derselben an Fett und Trockensubstanz andererseits bestehen. Journal f. Landwirtsch. 1882, 30, 293—301.

[4]) F. Reiß: Die Beziehungen wässeriger Rohrzuckerlösungen und fettfrei gedachter Milch. „Forschungen" 1922, Heft 4.

ein Teil unserer Molkereien oftmals nicht die möglichste Sorgfalt und Technik anwendet, damit das Produkt „Magermilch" in einem möglichst guten Zustande an die Lieferanten zurück gelangt. Der Molkerei steht zur Erlangung einer guten Magermilch der Pasteur und der Kühler zur Verfügung. Gut pasteurisierte, möglichst dauerpasteurisierte und gut gekühlte Magermilch in den frühen Vormittagsstunden abgeliefert und aus nicht übersäuerter Vollmilch gewonnen, kann der Milchlieferant zu allem gebrauchen, solche Magermilch hält sich unter Umständen bis zum nächsten Tage süß. Im Besitze eines solchen Produkts kommt der Lieferant davon ab, die Vollmilch als hauptsächliches Aufzuchtsmittel zu verwenden und unsere Molkereien erhalten größere Anlieferungen. Die Molkereien sündigen meistens bei der Kühlung. Manchmal ist der Kühler unzureichend, der Kühlwasserzulauf zu gering, der Kühler innerlich verschlammt, manchmal kühlt man auch garnicht. Heiße Kannen darf der Milchwagen unter keinen Umständen zu Hause bringen. Ich gehe sogar soweit, daß in gewissen Fällen die Kühlmaschine herangezogen werden kann, denn in Zuchtgebieten ist eine gute Magermilch wohl einige Zentner Kohlen wert. Ueber die Pasteurisierung schreibt uns das Reichs-Viehs.-Gesetz ja einiges vor. Bei Erfüllung dieser Bedingungen trägt man zur Erlangung einer guten Magermilch bei. Dauerpasteurisierung ist, damit die Eiweißstoffe im natürlichen Zustande bleiben und der Nährwert voll und ganz erhalten bleibt, zu erstreben. Daß in gewissen Betrieben die Magermilch nur noch als Schweinefutter betrachtet, bezw. der Milchlieferant diese nur als solche zu betrachten erzogen ist, ergibt sich aus der vorkommenden Arbeitsweise Mager- und Buttermilch oder frische und vortägige Milch gemischt zurückzugeben.

Wenn alle Betriebe stetig auf die Rücklieferung einer guten Magermilch hinarbeiten, richtet sich der Milchlieferant mit seiner Wirtschaft danach ein, die gute Magermilch wird ihm unentbehrlich und die Molkerei gewinnt so eine starke Handhabe, ihrerseits auf die Anlieferung einer guten Vollmilch zu drängen. In diesem Zusammenhang wird ein Hinweis zu gegebener Zeit, z. B. an heißen Tagen, wenn es mal nicht so klappt, seine Wirkung tun. Man wird den Lieferanten so aufs wirkungsvollste sagen können: „Nur süße Vollmilch gibt süße Magermilch". Ich glaube dies ist die beste Art der Anlieferung ungekühlter oder ansaurer Milch zu begegnen und somit einen Generalmangel der Milchlieferung allmählich auszumerzen.

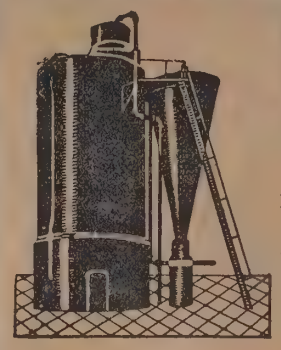
Jetzt zur Buttermilch. Nicht mit Unrecht hat die Buttermilch etwas von ihrem guten Ruf als Getränk verloren. In den Städten bekommt man nur zu oft alte, dazu noch von ganz fettarmen Rahm oder gar von dicksaurer Vollmilch gebutterter Buttermilch zu sehen und zu schmecken, anderswo stark bespülte, wenn auch die Butterfertiger in diesem Sinne bessernd wirken. Der Grundsatz, daß die Butter alles, die Buttermilch garnichts wert ist, ist mindestens nicht in allen Fällen und Jahreszeiten richtig. Zu erstreben ist, daß beide Produkte gut hergestellt werden. Verwertet die Molkerei die Buttermilch zum Verkauf, wird sie um ihre Güte besorgt sein müssen, aber auch der Milchlieferant wird gern ein Glas Buttermilch trinken wollen und wird angenehm berührt sein, wenn ihm seine Molkerei solche in guter Qualität liefert, wohingegen er sonst die Hausbutterung zu loben Anlaß hat und somit unseren Molkereien Abbruch tun kann. „Es darf nichts verloren gehen", dieser Grundsatz muß jedem Gewerbetreibenden in Fleisch und Blut übergegangen sein.

Ein Molkereiprodukt, dessen Nährstoffe leider vielfach verloren gehen, ist die Molke. Die Gründe der mangelhaften Ausnutzung dieses Produkts sind mannigfaltig, manchmal wird es nicht genügend gewürdigt, ein anderes Mal fehlt es an Geld und Einrichtung, in anderen Fällen wiederum verursacht unzweckmäßige Behandlung Verschlechterung des Produkts und somit erschwerte Verwertung. Auf meine Frage an einen Kollegen nach seinem Verdienst antwortete mir dieser, daß er in diesem Jahre gerade die Molke verdient habe, der Erlös aus Butter und Käse sei auf Milchgeld und Unkosten draufgegangen. Also hat dieser Kollege nur durch Verwertung der Molke seinen Verdienst gemacht.

An Nährwerten sind Eiweiß, Milchzucker und Mineralstoffe in der Molke enthalten, dazu je nach Gewinnungsart, Fett- und Kaseinreste. Größtenteils verwerten die Betriebe die Molke durch Verfütterung an Schweine, durch Gewinnung von Eiweiß und Milchzucker zusammen, oder durch Gewinnung des Eiweißes allein. Auch bei der Molke gibt es Qualitäten, sie sind auch bei diesem Produkt ein Ergebnis der Arbeits- und Behandlungsweise. Was man z. B. oft sieht, ist geradezu vernichtend für die gute Qualität, nämlich die Arbeitsweise mit dem nie oder selten leerwerdenden Molkenbassin. Die Tagesproduktion wird im warmen Zustande dem Vortagsrest zugeführt. Das Ergebnis ist stetige Übersäuerung und schädlicher Einfluß auf die Darmtätigkeit der Schweine, die Tiere nehmen infolgedessen schlecht zu und neigen zu allerhand Krankheiten. Will so ein Betrieb solche Molke mangels Schweinehaltung verkaufen, springen ihm seine Abnehmer wieder ab, sobald sie die schlechte Wirkung merken. Das Interesse geht auf diese Art beiderseits verloren und die Molke fließt unbenutzt weg. Meine Erfahrungen gehen dahin, daß frische, süße oder mäßig saure Molke den Schweinen am besten bekommt. Man muß nur vermeiden, daß sie mal so und mal so ist. Sehr zu empfehlen ist die Haltung zweier Kachelbassins, in denen die Molke gekühlt, wechselseitig eingelassen wird. Besteht keine Möglichkeit sich solche Einrichtung zu schaffen, sorge man für zwei Behälter für Reinigung derselben und vermeide Zufüllen zum alten Rest. Kühlung ist dienlich und möglichst durchzuführen. Gute, frische Molke wird stets Abnehmer unter den Lieferanten finden. Manche Betriebe geben aus dem Grunde ungern Molke an die Lieferanten ab, weil infolge schlechter Reinigung der Kannen, saure Milch zur Anlieferung kommt. Ich kann diese Handlungsweise voll und ganz verstehen, indessen braucht das Molkengeschäft noch nicht zu scheitern, besondere Gefäße oder eindringliche Belehrung kann hier Abhilfe schaffen. Der Wert der Molke ist am besten dadurch gekennzeichnet, daß in vielen Betrieben die Schweine nur durch Molke ernährt werden und sich zu guten Schlachttieren entwickeln. Ist man in der glücklichen Lage seine Molke an eine Milchzuckerfabrik verkaufen zu können, verwertet man sie wohl am einfachsten. Die Gewinnung von Eiweiß ist von Fall zu Fall zu beachten, da das Eiweiß zur Zeit schlecht abzusetzen ist. Andere Verwertungsarten, wie die Gewinnung von Molkenessig usw. sind sehr vereinzelt und spielen nur eine geringe Rolle.

Meine Ausführungen mögen dazu dienen, gegebenenfalls die Nebenprodukte besser zu beachten, keinesfalls sollen sie als Tadel wirken und das deutsche Molkereiwesen herabsetzen.

Wasserreinigung!



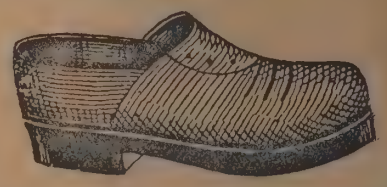
Kommandit-Gesellschaft
Oskar Kary & Co.
für Wasserreinigung u. Apparatebau
Bremen 5 Bahnhofstr. 6 „A.-G. Weserhaus" Telefon; Amt Roland 5428
Den Haag (Holland)

Unsere Apparate **liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser.**

25jährige Erfahrung. Ia Referenzen. **Auf Wunsch Probelieferung**

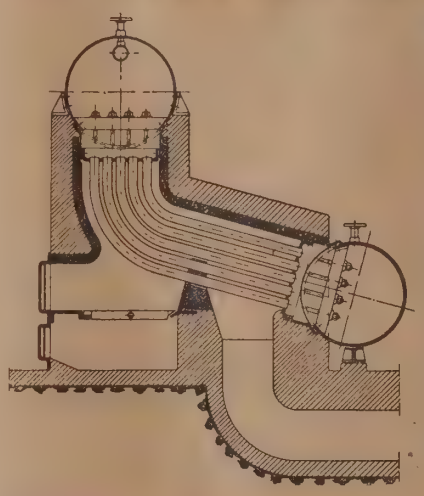
Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.
Bitte Adresse genau zu beachten.

Wilh. Steffen
Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N.1 i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.

Holzspanschachteln
jeder Größe, mit und ohne Heftung. **liefert billigst** (6555
Holz-Industrie Peucker, Akt.-Ges. Peucker, Kreis Habelschwerdt.



Wasserröhren-Dampfkessel
D. R. P. a.
in Größen von 5—100 qm Heizfl. bis 10 Atm. Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg., geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Platzbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigen Zahlungsbed.
Ernst Kreutz, Ing. Lützen.

Molkerei-Wagen
liefert als Spezialität in bekannter Güte (6447
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Gebrauchte Buttertonnen
(auch ungeböttchert), kauft größeres Quantum, ev. Waggonladung (6636
Edwin Müller, Obsthandel Zittau, Sa.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Das Hypothekenaufwertungsverfahren beim Wechseln des Grundstückseigentümers.

Handelt es sich beim Grundstückswechsel um eine noch eingetragene Hypothek, die vom neuen Eigentümer übernommen worden ist, so ist dieser unter allen Umständen zu deren Aufwertung verpflichtet. Das gleiche gilt bei der Übernahme einer Restkaufgeldhypothek, die ihren Charakter als solche auch beim Grundstückswechsel behält. Hinsichtlich Aufwertung des zugrunde liegenden Kaufgeldes sei bemerkt, daß der neue Eigentümer zu deren über 25 Prozent erfolgenden Aufwertung nur verpflichtet ist, wenn er die persönliche Forderung übernommen hat, hat er diese nicht übernommen, so muß sich der Gläubiger wegen der persönlichen Forderung an den früheren Grundstückseigentümer halten.

Nicht so einfach liegt der Fall, wenn es sich um eine Hypothek handelt, bezüglich deren die Löschung bereits bewilligt worden ist, wegen eines gemachten Vorbehalts oder zufolge Rückwirkung aber Aufwertung zu erfolgen hat. Es kommen hier nämlich verschiedene Zeitabschnitte des Grundstückserwerbs in Betracht. Erwerb eines Grundstücks liegt aber nicht schon dann vor, wenn ein Kaufvertrag über das Grundstück abgeschlossen ist und der Verkäufer sich verpflichtet, das Grundstück an den Käufer aufzulassen; erst wenn die Auflassung stattgefunden hat und der Antrag auf Eintragung beim Grundbuchamt eingegangn ist, hat der Käufer nach dem Standpunkte des Rechts das Grundstück erworben. Hinsichtlich der Aufwertung ist es nicht erforderlich, daß in dem maßgebenden Zeitpunkte schon die Eintragung im Grundbuch erfolgt ist.

Ist nun der Erwerb des Grundstücks vor dem 1. Januar 1925 erfolgt, so ist der Erwerber zur Aufwertung nicht verpflichtet, wenn er sich in gutem Glauben befand, was zumeist der Fall sein wird. Nur dann war er nicht im guten Glauben, wenn er wußte, daß der Hypothekgläubiger bei der Annahme der Zahlung (bezw. vor dem 14. Februar 1924, bei Erteilung der Löschungsbewilligung) einen Vorbehalt gemacht hatte. Den Beweis, daß der Erwerber des Grundstücks nicht im guten Glauben war, hat der Hypothekgläubiger zu erbringen; eine gewiß nicht leichte Aufgabe für diesen.

Liegt der Zeitpunkt des Grundstückserwerbs zwischen dem 1. Januar und 30. Juni 1925, so kann auch hier eine Aufwertung von dem neuen Eigentümer nicht verlangt werden. Ist letzterer aber ein naher Verwandter des früheren Eigentümers, so wird trotzdem die Aufwertung eingetragen, oder aber der neue Eigentümer beweist, daß ihm eine Absicht, die Hypothekgläubiger zu benachteiligen, nicht bekannt gewesen ist. Diesen Beweis zu erbringen, wird dem neuen Eigentümer wohl nur selten möglich sein. Der Gesetzgeber setzt also ohne weiteres voraus, daß die Veräußerung des Grundstücks an einen nahen Verwandten geschah, um die Rechte des Hypothekgläubigers zu vereiteln. Hat allerdings der Verwandte als neuer Eigentümer das Grundstück vor dem 1. Januar 1925 an einen nicht zum Kreise der Verwandten gehörigen Dritten weiter veräußert, so kann von diesem Dritten Aufwertung nicht verlangt werden. Erfolgte die Veräußerung aber vom 1. Juni 1925 ab, so muß der Dritte die Aufwertung gegen sich gelten lassen.

Liegt der Grundstückserwerb zwischen dem 1. und 14. Juli 1925, so muß der neue Eigentümer die Aufwertung stets gegen sich gelten lassen, auch wenn er das Grundstück kostenfrei übernommen hat. Das Aufwertungsgesetz bestimmt nämlich ausdrücklich, daß bei einem Erwerbe vom 1. Juli 1925 ab der öffentliche Glaube des Grundbuches der Aufwertung nicht entgegensteht. Diese Vorschrift gilt indessen nur für vorübergehend, die Reichsregiernug bestimmt späterhin den Zeitpunkt, mit welchem die Vorschrift außer Kraft tritt. Der Hypothekgläubiger jedoch wird gut tun, zur Wahrung seiner Rechte bei späterer Aufhebung der Vorschrift baldigst die Wiedereintragung seiner Hypothek zu veranlassen bezw. einen Widerspruch im Grundbuch eintragen zu lassen.

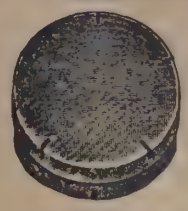
Betrachten wir nun den Fall, daß der Zeitpunkt des Grundstückserwerbes nach dem 14. Juli 1925 liegt. Da der 15. Juli 1925 der Tag des Inkrafttretens des Aufwertungsgesetzes ist, so müssen dem Erwerber die Bestimmungen dieses Gesetzes bekannt sein, vor allem die über den Vorbehalt und die Rückwirkung. Für welche schon gelöschte Hypotheken eine Aufwertung in Frage kommt, ergibt sich zumeist aus dem Grundbuche und den Grundakten, obwohl dies nicht immer ersichtlich sein muß. Ist z. B. die Löschung einer Hypothek am 14. Juni 1922 bewilligt worden, der Gläubiger hat die Zahlung aber erst am 15. Juni entgegengenommen, so findet hier die Aufwertung statt, ohne daß solches aus den Grundakten ersichtlich ist. Trotzdem muß der neue Erwerber die Aufwertung tragen, da durch § 22 Abs. 2 des Gesetzes der öffentliche Glaube des Grundbuches für jeden Erwerb seit dem 1. Juli 1925 bis auf weiteres außer Kraft gesetzt ist. Bei Grundstückskäufen dieser Art heißt es daher aufzumerken, um nicht etwa Nachteile zu erleiden.

Hinsichtlich aller seit dem 1. Januar 1925 erfolgten Grundstücksverkäufe hat der Gläubiger der aufzuwertenden Hypothek das Recht der Anfechtung, sofern die Veräußerung vorgenommen worden ist, um den Hypothekgläubiger zu benachteiligen, und sofern diese Absicht dem neuen Eigentümer bekannt war. Die Anfechtung ist im Weg der Klage gegen den neuen Eigentümer zu richten. Der Klageantrag hat auf Bewilligung der Eintragung der Hypothek von Seite des neuen Eigentümers zu lauten. Das Anfechtungsrecht erlischt mit dem 31. Dezember 1925.

Schließlich sei noch der Veräußerungen von Grundstücken Erwähnung getan, die zwischen dem 14. Februar 1924, dem Zeitpunkt des Inkrafttretens der 3. Steuernotverordnung, und dem 1. Juli 1925 erfolgt sind, wenn für die Hypothekgläubiger bereits die Aufwertung auf Grund der 3. Steuernotverordnung eingetragen war. In solchem Falle hat sie der neue Eigentümer zwar mit übernommen, aber nur in der Höhe der tatsächlich eingetragenen Aufwertung, nämlich in Höhe von nur 15 Prozent, wie es die 3. Steuernotverordnung vorschrieb. Eine höhere Aufwertung als diese kann der Hypothekgläubiger dann von dem neuen Eigentümer nicht verlangen. Erfolgte der Erwerb des Grundstücks ab 1. Juli 1925, so ist der neue Eigentümer verpflichtet, gemäß dem Aufwertungsgesetz höher aufzuwerten. X.

Wollt Ihr sparen allerwegen?
Schreibt an Firma A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.


Holzspanschachteln
und
Käsehorden

kaufen Sie am billigsten beim Hersteller.
Heinrich Bauermeister, Clauen
b. Hohenhameln
Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.

Durch meine Spezialisierung in Qualitätsware

mit Bügelverschluß,
Steck- u. Muscheldeckel
schlage ich jede
Konkurrenz!
Fordern Sie Preise und Muster ein und urteilen Sie selbst!
Täglicher Kundenzuwachs!
Zahlreiche, unverlangte Anerkennungen!
H. Bodkholt
Ahlen i. Westf.
Tel. 303.

Oelkuchen u. Mehle
liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität
Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus“. Fernruf Nr. 1671-1675

Milchkannen
in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Milchflaschen
mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß in Ia Ausführung zu billigsten Preisen liefert
Glasmanufakter Kiel, Hamburger Chaussee 2.

Flaschenkasten
für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Wegen Stillegung unser. Rahmstation und Abholung der Milch mittelst Lastautos such. wir für unseren langjährigen (6477

Rahmstations-Verwalter

33 Jahre alt, verheiratet, 1 Kind, pass. Stellung. Wir können dens. in jeder Weise als einen tüchtigen Fachmann m. still., ruhig. Charakter für jeden Betriebszweig warm empfehlen. Angeb. an

Molkerei-Gen. Cammin i. Pom.

Suche für einen tüchtigen (6690

Molk.-Fachmann,

welcher auch in der Margarine-Fabrikation Kenntnis hat, z. 1. Nov. od. später Stellung als **Verwalter oder ähnlichen Vertrauensposten.** Selbiger war bis jetzt in ein. Margarinefabrik a. Abteilungschef tät., dieselbe wird aber am 1. Nov. 1925 stillgelegt. Werte Angeb. erbittet

Molkerei Keppeln
Krs. Cleve, Rheinland.

Tücht., strebs. Molk.-Fachmann sucht zum 1. oder 15. 11. **Dauerstell.** als Gutsmeier, Obermeier od. sonstigen Vertr.-Posten. Ders. ist mit allen Facharbeit., sowie in Herstell. von pa. Tafelbutter, flott. Former, in Käserei u. Maschinenwesen gut vertraut. Ich würde auch kleine Pachtung übernehmen. W. Angeb. unter 6752 an diese Zeitung.

Langjähr. Leiter einer mittleren Genoss.-Molkerei, vielseitig erfahr., mit den besten Empfehl. versehen, möchte sich verändern und zahlt für den Nachweis einer guten

Verwalterstelle

sehr hohe Vermittelungsprovision bei Zusicherung strengst. Verschwiegenheit. Angeb. unter 6761 an ds. Zeitung erbeten.

Achtung.

Techniker u. Molk.-Fachm., langj. Betriebsleiter groß. Unternehmens, viele Erfahr. in Molk.-Betrieb. u. Milchtrockn. aller Systeme, perfekt in der Herstell. von Teigwar., kochfertigen Suppen u. Würze, sowie Trockn.-Wesen, mit allen Maschin. u. Einrichtungen dieser Fächer aufs beste vertraut, u. mit neuen Ideen auf dies. Gebiet., sucht pass. Stellg. Angeb. unter 6616 beförd. d. Ztg.

Molk.-Fachmann, Mitte 40, von Jug. auf im Fach tät., s. Stellung Ohne Anhang, Fachschule besucht **Hans Licht, Schenklengsfeld,** Bezirk Cassel. (6614

Strebsamer, solider

Fachmann,

25 J. alt, in ungek. Stell. als Ob.-Meier, sucht umständehalber pass. Dauerstellg. Suchend. ist mit all. Maschin. vertr., führt kl. Reparat. selbst aus, in Abrechn., Milchuntersuch., Rahmbehandl. u. Butt. best. vertr., ist auch im Besitz der Führ.-Scheine 2 u. 3b. Gute Zeugnisse u. Empfehl. zu Dienst. Molk.-Schule mit Erfolg besucht. Werte Angeb. erb. unter G. A. 6748 an diese Ztg.

Molkereifachmann sucht Stellung als Buchh., Privatsekr. od. Chauff. Off. u. **Zahlmeister a. D. 6792** d. d. Zeitung.

Molkereifachmann

sucht für bald Stellung. Ders. ist erfahren in Butterei, Käserei sowie mit Camembert, Romadur- und □-Käserei, auch mit Kessel, Maschin. u. Milchuntersuchungsw., auch gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote erbeten an **Kurt Stöber, Ober-Stephansdorf,** Kr. Neumarkt.

Buchhalter

sucht z. 15. 11. bezw. 1. 12. Stellung. Selb. ist seit 2 Jahr. im Molkereifach tätig und mit allen Kontorarbeiten sowie Milchannahme, Milchabrechnung usw. vollständig vertr. Gefl. Angebote erbitte unter **C. D. 6857** an diese Zeitung.

Gut empf. **Molkerei- u. Käsereifachmann u. Chauffeur** sucht Stellg. Off. u. „**Treudeutsch**“ **6790** d. d. Zt.

Suche für einen äußerst tüchtigen, kaufm. gebildeten, verheirateten **Molkerei- und Käsereifachmann** geeigneten Posten. Derselbe ist befäh., große u. vielseitige Betriebe m. Erfolg zu leiten und kann dieses durch erstklassige Zeugnisse nachweisen. Such. ist firm in einf. und doppelter Buchführung, Herstellg v. Flaschenmilch, Schlagsahne, Butter, Tilsiter, Limburger, Romadur, □, Camembert, Milchuntersuchungen. Kenntn. in Harzer. Bewandert i. Schweinezucht u. Mast. Gut. Maschinenkenntnisse; auch in eig. elektr. Lichtanlag. Molkereischule besucht. Gute Umgangsform m. Lieferanten u. Kundschaft. Besitzt Führerschein f. Kraftwagen, führt kleine Reparaturen selbst aus. Hat Organisationstalent. Sicherheit vorhanden. Gegend gl. auch Ausland. **Gygax, Molkerei Steesow** bei Lenzen (Elbe). (6791

Prakt. u. theoret. geb. led.

Fachmann,

30er, wünscht mit 10 000 Mk. Kapital geeigneten Wirkungskreis. Werte Angebote bitte unter **D. K. W. Nr. 6794** an diese Zeitung.

Molkereifachmann

Anfang 30er, sucht z. baldigen Antritt Verwalterstelle, Privat oder Gen.., pa. Zeugnisse von 15½jähr. Tätigkeit in gr. Stadt- u. Landmolkerei. Organisationstalent i. großstädtischer Milchversorgung. In Hart-, Weich- u. Harzkäserei, sowie Schweinemast erfahren. Gegend gl. Gefl. Offerten erb. ich unter **Ostpr. 6799** an diese Zeitung.

29jähr. Fachmann

sucht per 15. Nov. oder später Stellung in größerem Betriebe zur weiteren Ausbildung in versch. Sorten Käse und Kühlmaschinen. Selbiger ist perfekt in Frühstücks-, □-Käse u. Butterbereitung, guter Maschinenpfleger sowie sämtl. Kontorarbeit. und Milchuntersuchung. Gefl. Off. erbitte mit Gehaltsangaben unter Nr. 6818 an diese Zeitung.

Jg. Gehilfe s. Stellg. z. 1. Novbr. od. später. Selbiger ist vertr. mit Butt., Quadrat- u. Stangenkäse, auch bewand. mit Kessel und Maschin. Angeb. erb. (6725

B. Herforth, Seitendorf
Krs. Frankenstein.

Molkereigehilfe

sucht zum 1. oder 15. 11. gute Stellung. Selbiger ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens bewandert. Beste Zeugnisse stehen z. Verfügung Werte Angebote erb. **Alfred Gläser,** Molkereigenossensch., **Goldberg i. Schles.** 6753

Jg. Molk.-Gehilfe

22 J. alt, sucht zu sofort od. 1. 11. Stellung. Selb. ist vertr. m. Tilsit.-Käserei sow. jed. vorkomm. Arbeit. Gegend gleich. W. Angeb. m. Gehaltsangabe erbittet (6858

Hans Blumenau, Hohenberge
Post Joneiten, Fernruf 19
Kreis Niederung, Ostpreuß.

Junger Gehilfe,

21 Jahre alt, m. all. Molk.-Arbeit. bestens vertr., sucht zum 1. od. 15 Nov. Stellung, am liebsten für Betrieb und Kontor. Sicherer, flotter Rechner. Etwas Erfahrung in □- und Camembert-Käserei ist vorhanden. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet (6867

Walter Reinicke, Molkerei Kiesdorf
a. d. Eigen, Post Ostritz i. Sa.

Ehrlicher Gehilfe,

vertraut mit sämtlichen Facharbeit. sowie Käserei u. Degermaverfahr., sucht zum 1. November Stellung. Angebote mit Gehaltsangabe erb. der Gehilfe der (6852

Molkerei Neunheilingen
bei Langensalza.

Junger, strebsamer 18jähriger

Gehilfe

sucht zum baldigen Antritt Stellg. Selbiger ist mit Kessel, Maschinen und Butterei aufs beste vertraut, hat auch etw. Erfahrung in Weichkäserei. Werte Angebote sind zu richten unter 6849 an diese Zeitung.

Tüchtiger Gehilfe

mit Tilsiter Käserei, Butterei, Maschinen gut vertraut, sucht zum 1. 11. oder später Stellung. Selbiger ist Landwirtssohn und übernimmt auch andere Arbeit. Angebote wolle man richten an (6851

Molkerei Milken, Krs. Lötzen
Ostpreußen.

Strebsamer, williger Gehilfe 19 J., m. Molk.-Schulbild., sucht z. baldig. Antritt Stellung. Selbiger hat Erfahr. in d. Herstell. v. Romadur, Limburg. u. Holländ. (Gouda u. Edam.) Käse. Gefl. Angeb m. Geh.-Ang. bitte an **C. P. Kühnert, Coswig,** Anh., Langestr., zu richten.

Suche für meinen 19 Jahre alten fleißigen und ehrlichen Neffen zum 1. 11. oder etwas spät. Stellung als

Gehilfe

Selb. ist an selbst. Arbeiten gew. u. bestens vertr. mit Tilsiter u. Steinbuschkäserei sowie in Kessel, Maschinen, Motore, eigene Lichtanlage, Schweinem. u. Monatsabrechnung. Gegend ist gl.. Werte Angebote erbittet **Gutsbes. Sahmel, Thalszenten b. Argeningken,** Kr. Tilsit-Ragnit, Ostpr. (6796

Molkereigehilfe, 22 Jahre, sucht sofort od. zum 1. Novber. Dauerstellung. Bin vertr. in allen Molkereiarbeiten sowie Kenntnisse in Kontorarbeit. Zeugnisse stehen zur Verf. Werte Angebote erbittet **Walter Wellner** b. Herrn Lehmann, **Halberstadt, Moltkestraße Nr. 15.**

Molkereigehilfe,
19 Jahre alt, mit Maschinen, Butterei und auch etwas Käserei vertraut, welcher sich jed. Arbeit willig unterzieht, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, anderweitig Stellung z. 1. 11. 25. (6787

Wilhelm Rattaj, Molkereigehilfe,
Breslau 1, Am Rathaus 23, II.

Ich bitte um Angebote irgendw. Art. . Bin mit allen Facharbeiten, Molkerei u. Käserei gut vertr. Im Bes. pa. Gehilfen- u. Verw.-Zeugn. u. Führersch 3 a, Molk.-Schule bes. Antritt beliebig. Off. unt. „**Selbständig**“ **6789** durch diese Zeitung.

Strebsamer

Molkereigehilfe

der seine 1½jährige Lehrzeit beendet hat, 22 Jahre alt, mit der Herstellung und Behandlung von Tilsiter Käse bestens vertraut sowie sich willig sämtlichen vorkommenden Arbeiten unterzieht, sucht zum 15. November Stellung zwecks Vervollkommnung bei etwas Gehalt, die Gegend ist gleich. Um freundliche Angebote bittet (6798

A. Gurzig,
Riesenburg (Westpreußen), **Seestr. 6**

Gehilfe,

20 Jahre alt, vertraut mit Weich- und Quargkäserei sowie Butterei, Kessel, Maschine u. Tiefkühlanlage, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, anderweitig Stellung. Gehalt nach Uebereinkunft. Werte Angeb. erb.

B. Kasperzik (6843
Ratibor, Salzstraße 10.

Molkereifachmann

24 Jahre alt, ledig, zur Zeit al
Expedient
im Großbetrieb in ungekündigte Stellung tätig, möchte sich bald od später verändern. Firm in alle Facharbeiten, Spezialist in Degermamilch und Schlagsahnebehandlg Gute Zeugn. stehen zur Verfügung Gegend gleich. Gefl. Angeb. unte **6781** an diese Zeitung.

Junger, tüchtiger Gehilfe, 18 alt, sucht zum beliebigen Antrit Stellung i. größ. Betriebe. Selb. i in Butterei u. Weichkäserei sow. mi der Bedienung von Dampfkesse Betriebsmasch. u. Berged. Kühlan lage gut vertraut. Um gefl. Angebote bittet **Willy Sander, Rückersdorf 53,** Kreis Sprottau in Schle

Junger, strebsamer Gehilfe, Holsteiner, 3 J. als Gehilfe tätig u im Besitze bester Zeugnisse, sucht 1. 11. oder später Stellung in eine größerei Molkerei. Mittel- ode Süddeutschland bevorz. Selb. i firm in Käserei u. Butterei. Ang mit Gehaltsangaben erbeten an

E. Goos„ Kiel-Ellerbeck,
Franzisusallee Nr. 12. 678

Tüchtiger, solider Gehilfe, 23 Jahre alt, sucht zum baldige Antritt Stelle als erster od. allein Selb. ist m. sämtlichen Facharbeite gut vertraut. Garantie für Kenntnisse in praktischen und kaufmänn Arbeiten des Faches. Gute Handschrift u. sicherer Rechn. Gute Zeugnisse vorh. Werte Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (680

Wilh. Michels,
Molkerei Herzebrock in Westfalen

Junger, 23jähriger

Gehilfe

groß und kräftig, etliche Jahre au d. Fach, in der Zwischenzeit in gr Betrieb als Heizer u. Maschin. täti gewesen, sucht wieder Stellung al solcher im Fach für 1. oder 15. 1 unter 6819 durch diese Zeitung 6819 durch diese Zeitung.

Suche für meinen Sohn, 16 Jahr alt, mit guter Schulbildung zum 1 November evtl. spät. eine Stelle al

Molkereilehrling.

Er ist gesund und kräftig und in d Landwirtschaft beschäftigt gewesen **Rüstringen i. Oldenb., Roonstr. 19**

Frau M. Kröhnert. (681

Molkerei-Gehilfe, 20 Jahre, such zu Anf. November Stellg (mögl Mitteldeutschland). Selb i. vertr mit all. Facharb., auch Kontor. Un Angebote bittet d. Gehilfe d. **Molk Scharlibbe-Schönfeld b. Kletz,** Bez Magdeburg. (681

Junger, kräftiger, arbeitswilliger

Gehilfe

23 Jahre alt, sucht zu sofort od. sp Stellung. Such. ist mit sämtl. ins Fach schlagenden Arbeiten gut vertraut. Gute Zeugnisse zur Verfüg Angebote erbittet (6814

G. Maierhofer in Berlin N. 4,
Kleine Auguststr. 12

Suche für gewandten, tüchtigen

Molkereigehilfen

welchen ich bestens empfehlen kann Stellung. Gefl. Angebote an (6801

Hygienische Molkerei,
Inh. **Hans Schröder, Stendal**

Junger, strebsamer (6812

Gehilfe

21 Jahre alt, sucht zum 1. Novbr. oder einige Tage später Stellung. Derselbe ist mit sämtlich. Molkereiarbeiten gut vertraut, wie Kessel, Maschinen, Separator. u. Butterei. Er besitzt auch einige Kenntnisse in Camembert und Tilsiter Käserei. Gefl. Angebote sind zu richten an

A. Froede,
Molkerei und Weichkäserei Schlitz
in Hessen.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 27. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 210 G.-M., 2. Qualität je Zentner 185 G.-M., abfallende je Zentner 165 G.-M. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 24. Oktober. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Der Markt, der bereits in der vergangenen Woche flauer gewesen, ist im Verlauf des Berichtsabschnittes noch stiller geworden. Die Eingänge deutscher Butter zeigen eine merkliche Zunahme und sind bereits viele Molkereien, welche vor kurzem noch zugekauft haben, wieder Abgeber von Butter. Da auch das Ausland ein sehr ruhiges Geschäft zu verzeichnen hatte, und die Preise überall weichend waren, konnten sich auch hier die Notierungen nicht mehr behaupten. Berlin ermäßigte die Preise am Dienstag um 3 ℳ, blieb am Donnerstag unverändert und ging heute um 7 ℳ auf 210 ℳ zurück. Hamburg notierte Donnerstag 212—214 ℳ, also 6 ℳ niedriger als in der Vorwoche. — Schmalz. Die amerikanischen Notierungen erfuhren weitere Rückgänge, so daß auch hier die Preise folgen mußten. Da die Käufer sich in der Annahme weiterer Preisnachlässe abwartend verhalten, ist das Geschäft recht ruhig.

Leipzig, 24. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Entwicklung des dieswöchigen Buttergeschäftes gleicht einem Zusammenbruch des Preisaufbaues der ersten Oktoberwochen. Dänemark war mit seiner letzten Notierung trotzdem ziemlich zähe, gleichwohl lassen die dänischen Angebote von gestern und heute erkennen, daß auch England sich weiter sträubt, die notierten Preise anzulegen. Die Einlieferungen von den deutschen Molkereien haben zugenommen und die Berliner Notierung wurde deshalb heute erheblich zurückgesetzt. Dadurch wird sicher Veranlassung gegeben, um die Herabsetzung der Kleinhandelspreise allgemein durchzuführen und man erhofft damit einen lebhafteren Geschäftsgang. — Die Abwendung der Verbraucher von dem Butterkonsum wird wohl nunmehr erreicht werden und man glaubt, daß mit dem Monatswechsel die Nachfrage sich bessert.

Dresden, 24. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Stimmung des Buttermarktes ist durch die wiederholten Notierungs-Rückgänge unsicher geworden. Wie immer in solchen Fällen glaubt man an ein weiteres größeres Weichen der Preise. Die deutschen Molkereien liefern etwas mehr, können jedoch den schwachen Bedarf nicht decken. In Sachsen ist die Milcherzeugung ziemlich umfangreich und wird bis zum Eintreten des Frostes anhalten. So lange beordert auch die Provinz wenig.

London, 24. Oktober. Der Ton des hiesigen Buttermarktes war abermals lustlos und die Preise neigteni zu Gunsten der Käufer, wenngleich nicht in so großem Maße, wie in der vorigen Woche. Die Verbrauchsnachfrage ließ sich nur bescheiden an, und da die Verschiffungen neuer kolonialer Butter nunmehr bald in normalem Umfange stattfinden dürften, und weitere große Dampferladungen von solcher bereits unterwegs sind, scheinen die Käufer keine Veranlassung zu sehen, zu den verhältnismäßig noch immer hohen Preisen mehr als dringend benötigt zu übernehmen. Dänische Butter entwickelte Schwäche, und während greifbare Ware zu 224 bis 226 Sh. angeboten wurde, stellten sich die c. i. f. Preise wesentlich niedriger. Holländische Rahmbutter war bereits zu 214—216 Sh. erhältlich, und die Nachfrage ließ sich sehr schleppend an Auch neuseeländische Butter neigte nach unten. Ein weiterer Dampfer mit 40 000 Kisten verließ in dieser Woche den Hafen, so daß jetzt von neuseeländischer Butter im Ganzen 180 000 Kisten gegen 220 000 Kisten zur gleichen Zeit des vorigen Jahres unterwegs sind. Feinste Sorten wurden zu 214—216 Sh. abgegeben, und einige Verkäufer nahmen sogar 212 Sh. an. Von australischer Butter gingen 20 000 Kisten ein, und da wenig Begehr erging, trugen die Preise Unregelmäßigkeit zur Schau. Feinste Qualitäten gingen auf 204 bis 210 Sh. zurück. Baltische Herkünfte nahmen an der allgemeinen Abwärtsbewegung teil, weil nur vereinzelte Sorten Beachtung fanden. Auf dem Manchestermarkt herrschte infolge verminderten Angebots von kontinentalen Sorten ein leidlich stetiger Ton in solchen, doch kanadische und irische Butter neigte nach unten.

Käse.

Dresden, 24. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Marktlage in Allgäuer Weichkäse ist etwas zurückhaltender geworden, weil die Kempter und Kaufbeurer Notierungen leicht gewichen sind. — Der Konsum verlangt reife Ware, diese ist daher im Handel bevorzugt. Emmentaler hat ein mittleres Geschäft, ebenso Edamer. In Camembert kann der Bedarf leicht gedeckt werden. —Die Großhandels-Verkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170 bis 173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 160—165, pa. bayrischer Schweizerkäse 150—155, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 85—95, do., 40 proz. 120—130, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol u. Etikett 112—115, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 110—135, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 125—130, pa. holländischer Edamer, vollfett 132, pa. echter Roquefort 170, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 160, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., 0,32—0,45 je Stück, do., ca. 350 Gramm. 1/1 bis 1/8 teilig 1,05—1,15 je Stück.

London, 24. Oktober. Trotz etwas ruhigerer Verbrauchsnachfrage entwickelte die Tendenz des Käsemarkts Stetigkeit. Die Verkäufer kanadischer Sorten halten fest auf Preis, da sich die statistische Position neuerdings wesentlich gekräftigt hat und die Lager in den Surrey-Docks jetzt fast normal sind. Feinste weiße und farbige Qualitäten notieren 118 bis 120 Sh. Englischer Käse bleibt fest bei leidlich reger Nachfrage. Feinste Farmersorten erzielen 140—145 Sh. und feine 125—135 Sh. Die Eingänge von holländischem Käse betrugen 3882 Kolli und 3414 Stück losen Käses. Die Nachfrage ist schleppend, doch behaupten sich die Preise. 45 prozent. Edamer gilt 120 Sh., 40 proz. 108—113 Sh. und 45 proz. Gouda-Käse 111—126 Sh. Das Geschäft in italienischem Gorgonzola ist sehr unbedeutend, doch für Schweizer Petit Gruyere besteht regelmäßiger Begehr bei fester Tendenz. Französischer Camembert geht zu 8—9 Sh. je Dutzend gut ab.

Getreide und Futtermittel.

Bremen, 26. Okt. Weizen: Manitoba I Okt.-Ablad. 12,75, Manitoba II Okt.-Ablief. 12,40. Roggen: amerikan., zollfrei, 10,20, deutsch. zollfrei 9,25. Gerste: amerikanische Malz- 8,10, donau-russische 8,10, Hafer: white clipped II., 38 lbs., zollfrei 9,75, Kanada III 9,75 zollfrei. Mais: La-Plata- 8,75. Markt: ruhig.

Berlin, 26. Okt. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 1,65 ℳ, rote 1,75 Mk., Odenwälder blaue 1,90 ℳ, gelbfleischige 2,20 ℳ, Fabrikkartoffeln 7,50—8,50 Pfg. pro Stärkeprozent.

Wir empfehlen uns als Lieferant von

feinster ungesalzener

Molk.-Butter.

Neue Stuttgarter Milchzentrale G. m. b. H.

Nach Schluß eingegangen:

Zu verkaufen:

Milchgeschäft mit Molkereieinrichtung und Wohnung, 500 Ltr. Detailumsatz, Verdienstspanne 2 bis 12 ₰ pr. Ltr. Erforderlich ca. 5000.— R.-M.

Städt. Milch-Engros- und Detail-Geschäft 1500 Ltr. täglich mit Molkereieinrichtung und mit 2 Pferden usw.

2 Dampfmolkereien, Bez. Halle a. Saale, mit 1200 bis 1400 Liter täglich, Anzahlung 8 bis 12 000 R.-M.

Dampfmolkerei bei Bremen, 1000 Liter tägl. Milch aus einem Dorfe. 8000.— R.-M. Anzahlung.

Dampfmolkerei bei Stendal, 1200 Ltr. tägl., Milchvertrag, Anzahlung 8—10 000.— R.-M.

Dampfmolkerei mit Mühle, evtl. m. 30 Morgen Land, 1000 Ltr. tägl., a 18 ₰, 50 Zentner tägl. Schrotung, sofort verkäufl., bei 20 000 R.-M. Anzahlung.

Dampfmolkerei in Rheinland, täglich 1500 Ltr. bei ca. 15—20 000 R.-M. Anzahlung.

Außer obigen Objekten habe ca. 100—120 käufl. Molkereien, Pachtmolkereien, Milch- und Buttergeschäfte, die ernsthaften Käufern kostenlos nachgewiesen werden.

E. Bundgard, Bremen
Rembertistraße 94. 6967

Gebrauchte, gut erhaltene

Quargmühle

für Hand- evtl. Kraftantrieb zu sofort gesucht. Angebote mit Preis und Beschaffenheit an (6970
Molkerei Wildenbruch in Pomm.

1 stehender Quersiedekessel

3 qm, 6 Atm., mit Handpumpe u. Injektor, **1 Alfa-Turbinen-Separator,** 750 Liter stündlich, **1 Duplex-Pumpe,** 2—3000 Liter, und eine stehende 2—3 PS **Dampfmaschine,** äußerst billig abzugeben. Ang. an
Molkerei Luckow
Kreis Ueckermünde.

Prima Harzkäse

70 Gramm schwer, gute haltbare Ware, hat laufend zum billigsten Tagespreise abzugeben. (6969
Käserei Augsdorf, Mannsf. Seekr.,
A. Knochenhauer.

Quadratkäse, Romadur

ab Salztisch oder angereift, desgl. **Buttermilchquarg,** mögl. von naheliegenden Molkereien nach meiner Fabrikationsangabe gesucht. (6971
Molkerei Wildenbruch in Pomm.

Feinste Tafelbutter

jedes Quantum kann laufend liefern zu jeweils 10 ₰ über Berliner Höchstnotiz, in ½ Pfunden abgepackt, Ballen oder Tonnen per Nachnahme od. Vorkasse. Angebote unter **R. Nr. 6950** an diese Ztg.

Für pa. konsumreife 20 prozentige

Stangenkäse

und 20—25 prozentigen

Romadur i. Stanniol und Etikett

werd. solvente Firmen als Dauerabnehmer gesucht. Offerten mit Referenzen an (6966
Molkerei Schwaighof b. Nordendorf (Schwaben).

Die Preise richten sich nach der jeweiligen Kemptner Notierung; bei Nachnahmesendung Rabatt.

Habe noch 10 Faß guten

Standquarg

gegen Gebot abzugeben. (6972
Otto Peters, Käserei,
Olvenstedt (Magdeburg).

Habe noch 2—4 Tonnen trockenen metall- und buttermilchfreien

Quarg

abzugeben. Erb. Preisgebote. Off. und Referenzen unter **6965** durch d. Zeitung erbeten.

Suche wöchentlich bis 2 Tonnen frische, kernige

Molkereibutter

nach Dresden, ab Molkerei, Abschl. und sofortige Kasse. Eilangebote unter **L. Z. Nr. 6964** an diese Ztg.

Gebrauche noch wöchentlich 3—4 Zentner (6963

pa. Molkereibutter

in ½ und Pfd.-Packungen und bitte um Preisangabe. Sofortige Kasse.
Otto Maischack, Dortmund,
Juliusstr. 21.

Stellen-Gesuche.

Molkereiverwalter

jung. Molk.-Fachmann, verheirat., bisher mehrere Betriebe mit Erfolg geleit., firm in Butt., Käs., speziell Weichkäse, Milch- u. Sahneversand, Genoss.-Wesen, Maschin. usw., sucht gestützt auf gute Zeugnisse, Dauerstellg. als Betriebsleiter, Verwalter od. sonstigen Vertrauensposten. Zuschriften unter 6723 durch diese Zeitung.

Molkereigehilfe

19 Jahre alt, mit Kessel u. Masch. best. vertraut, sucht Stellung zu sofort oder später, am liebsten, wo er sich in der Käserei noch weiter ausbilden kann. Werte Angebote mit Gehaltsangabe an (6962
L. Heithecker, Berg. Gladbach
bei Köln a. Rhein
Heidkamperstr. 29.

Jg., kräft. Gehilfe, 17½ J. alt, sucht zum 15. Novbr. Stellg. Käs. bevorzugt. Gefl. Angeb. erb. (6955
Hans Müller, Molkerei Stumsdorf
Krs. Bitterfeld.

Molkereigehilfe, 23 J. alt, sucht sof. od. später Stell. Angebote erbet.
H. Bauer, Molkereigehilfe, **Lütau,**
Herzt. Lauenburg. 6869

Tüchtiger, lediger Fachmann
sucht Anfang November ev. später Stellung irgend welcher Art. Kaut. 1000 bis 1500 *M* vorhand. Würde auch Pacht übernehmen. Angeb. u. **6954** an diese Zeitung.

Chauffeur
22 Jahre alt, gelernter Autoschloss., mit allen Reparaturen vertr., 1½ Jahre in Molkerei tätig, sehr gute Zeugnisse vorhanden, sucht bis 1. oder 15. Stellung. Angebote unter **A. S. 6960** an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer (6949
Molkerei- und Käsereigehilfe
speziell Tilsiter, sucht z. sofort Stellung. Such. ist 23 Jahre alt und mit allen ins Fach schlag. Arbeiten aufs beste vertraut. Pa. Referenz. steh. zur Verfügung. Gefl. Angeb. erbeten an
E. Pelludat, Molk. Röversdagen
in Mecklenburg.

24jähriger Gehilfe, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht bald Stellung gleich w. Art. Ang. erb.
Alfred Fritsch, (6946
Oberlangenau, Bezirk Breslau
Grafschaft Glatz.

Unverheirateter Schweinemeister
mit Mast sehr gut vertraut, sucht bis 1. November bei guter, voller Verpflegung, dauernde Stellung, etwas Zucht nicht ausgeschlossen. Angeb. m. Gehaltsang. u. Tant. an
Alfred Unger,
Molkerei Wriedel bei Brockhöfe.
Prov. Hannover. (6951

Tüchtige. saub., gewandte (6890

Meierin
sucht, gest. a. gute Zeugn., z. 1. 11. 25 od. einige Tage spät. f. Butter. od. Verkauf, od. z. Führ. d. frauenlosen Haush. Stelle. Frdl. Angeb. mit Gehaltsang. erb.
E. Plaszczyk, Schewkowitz
Krs. Gr.-Strehlitz.

Saubere, fleißige Meierin
sucht. gest. a. gute Zeugn., zum 1. od. 15. Nov. Dauerstellung. Ang. m. Geh.-Ang. erbeten (6714
S. Baudach, Frankfurt a. Oder
Buschmühlenweg 84, 1. Stock.

Molkereibes.-Tochter, einz. Kind, 24 J. alt, sucht auf Wunsch ihrer Eltern auf dies. Wege die **Bekanntschaft ein. tücht., kath. Fachmannes,** weil sie in Kürze die Molk. übernehm. soll. Angeb. unter **6928** an diese Zeitung.

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Aufrichtiger Herbstwunsch!
Molkereifachmann, praktisch und kaufmännisch durch und durch gebildet, sucht Dauerstellung a. **Stütze des Chefs,** gleich welcher Arbeit, wo spätere Verheiratung event. Einheirat erwünscht ist.
Persönliches: Bin 25 Jahre alt, Christ, stattlichen Wuchses, bessere Schulbildung, geistig u. körperlich regsam und verträglich im Wesen. Angeb. unter **Bescheidene Ansprüche 6545** an diese Zeitung.

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Fachmanns-Witwe, 35 Jahre alt, mit kl. Anhang, 25 000 *M* Vermög., sucht einen Fachmann mit gutem Charakter zwecks

Heirat
kennen zu lernen. Offert. mit Klarlegung d. Verhältn, wenn mögl. m. Bild, welches zurückgesandt wird, u. **Nr. 6868** an diese Zeitung erbeten.

Fachmann,
39, Witwer, ev., in guter leitender Stellung, wünscht Wiederverheiratung mit edeldenkender, herzensgut. Dame im Alter von 30—35 Jahren, am liebsten Vollwaise ohne jeden Anhang. Diskretion Ehrensache. Adresse möglichst mit Bild, welches zurückgesandt wird unt. **A. W. 6895** an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Molkerei
Pommerns, mit vorläufig 500 Ltr. Milch von ca. 10 Lieferanten, sof. billig nur an Käser mit kl. Wohn. zu verpachten. 2500 *M* nachweisbares Kapital erforderlich. Angeb. unter **N. M. Nr. 6856** an diese Ztg.

Milch- und Butter-Geschäft
in **Hirschberg** gelegen, gibt ab
Molkerei Liebenthal, Bz. Liegnitz.

Molk. Pommerns sucht zu sofort oder etwas später tätigen
Teilhaber
oder Pächter mit mindestens 12000 bis 15 000 *M*. Angeb. unt. Z. 6770 an diese Zeitung.

Jüngerem, gebildeten
Fachmann
ist Gelegenheit geboten, sich an rentabler, modern eingerichteter **Molkerei** mit 6—8000 Mark **tätig zu beteiligen.** Nähe Großstadt. Lebensstellung. Angeb. unter **Nr. 6862** durch diese Zeitung.

Für einen tüchtigen Fachmann suche (6732
Molkerei
zu kaufen. Milchmenge nicht unter 2500—3000 Liter täglich, mit Lieferungsverträgen. Reflektant ist auch nicht abgeneigt, größ. Betrieb zu pachten. Barkapital bis 30 000 Mk. vorhand. Gefl. Angeb. durch
Ingenieur Martin Bade
Finkenwalde, Bez. Stettin.

Verkaufe oder verpachte meine
Käserei
in **Liegnitz.** Groß. Umsatz in Milch und Butter zu erzielen, da kein solches Geschäft in der Nähe. Stadt-Mitte. (6807
Kohlfurt, Görlitzerstr. 27.
Richter.

Tücht. verh. Fachleute, mit schon erwachs. Kindern such. kl. **Molkerei od. Milchgeschäft** zu pachten. Off. unt. **6952** an diese Zeitung.

Städtische
Dampfmolkerei,
durchschnittlich 3000 Liter Tageslieferung, 15 Jahre im Besitz des jetzigen Inhabers, billig zu verkaufen. Objekt ca. 90 000 R.-M. Bei Uebernahme die Hälfte Anzahlung, Rest nach Vereinbarung. Es kommen nur ernstl. Käufer in Frage, die Vermögensnachweis beibringen. Angebote unter Kennwort **„Funkspruch 6803"** an ds. Ztg. erbeten.

Verpachtung.
Molkerei, an Straßenbahn Hannover gelegen, mit Kühlmaschine, Isolierbassin usw., für Flaschenmilchversand eingericht., für Milchhändler besonders geeignet, zu verpachten. Milch z. Zt. 400 Liter, sehr viel Milch zu haben. Angeb. unt. **Nr. 6802** an diese Zeitung.

Langjähriger, leistungsfähiger Molkereifachmann sucht eine
Privat- oder
Genossenschafts-Molkerei
pachtweise zu übernehmen. Rheinland od. Pommern bevorzugt; auch würde derselbe **Butter- oder Milch-Geschäft** übernehmen. Gefl. Angebote unter **6811** an diese Zeitung.

Käsefabrik mit Dampfanlage
auf das Modernste eingerichtet, sehr günstig in **Hamburg** gelegen, da Besitzer kein Fachmann, mit geringer Anzahlung sofort verkäuflich. Geheimverfahren kann mit übernommen werden (6827
Hermann Sievers, Hamburg 13
Durchschnitt 19.

Buttergroßhandlg.,
sehr rent. Geschäft in Leipzig, mit viel Kundschaft und groß. Umsatz, krankheitshalber zu verkauf. Preis 15 000 Mark. Offerten unter **L. C. 6099** an diese Zeitung.

Achtung.
Versandmolkerei mit Kühlanlage in Westfalen zu verkaufen eventl. verpachten, z. Zt. 1500 Liter Milch, nebst Mühle, nahe Bahnhof. Anzahlung 15—20 Mille. Offerten u. **Düsseldorf Nr. 6863** durch d. Ztg.

Molkerei-Verwalter in leitender Stellung sucht
Molkerei
zu pachten von 800 Liter aufwärts. Mitteldeutschland bevorzugt. Angebote erbeten unter **A. B. 6944** an diese Zeitung.

Krankheitsh. u. weg. Aufg. mein. **Molkerei** verk. m. **Spez.-Camemb.-Käserei** nebst altbew., auf langjähr. Erfahr. beruh. Fabrikat.-Verfahren mit gut eingef. zahlungsf. laufend abnehmender Kundsch. Käufer wird in d. Fabrikationsverfahren angelernt. Der hergestellte Camembert zählt zu den besten deutschen Käsen. Preis f. Kundschaft u. Einrichtung f. 6/6 und kleine Camembert usw. 6000 *M*. Objekt Geg. Hann. Off. unter **6945** an diese Zeitung.

Käsefabrik,
1000 qm Fabrikraum, m. modernst. Maschinen, wie Elektromotor, Aufzug, Licht usw. ausgestatett, auch f. jedes andere Unternehm. geeignet, zwei Einfamilienhäuser. eins sof. beziehbar, Stall, Scheune, 1 Morg. Garten, beabsichtige ich krankheitshalber zu verkaufen. Gefl. Anfragen sind zu richten an (6835
Herm. Grambsch, Reuden
bei Zeitz.

Molkerei
in Pachträumen ist sofort zu verkaufen, Milch z. Zt. 1200 Liter. Interessenten wollen sich zwecks Besichtigung bemühen beim Besitzer
Fritz Strojek, Jurken
Krs. Oletzko.
Daselbst sind auch Pachträume zu haben. (6831

Umständehalber verkaufe ich meine
Filiale
Molkereiprodukten-Geschäft nebst Kolonialwaren
geleg. in **Kottbus,** m. gut. Kundenkreis sowie lebend. u. tot. Invent., mit sofort beziehbarer 2 Zimmerwohnung, Küche, Bad, Innenklos., verschloss. Korridor, für den festen Preis von 4500 Mark. Es kommen nur tüchtige, strebsame, zahlungsfähige Bewerber in Frage. Zuschr. erbittet (6830
Dampfmolkerei Beuthen
Bezirk Liegnitz.

Genossenschafts-meierei
an Vollbahn gelegen, zu günstigen Bedingungen sofort verkäufl. Bewerbungen an (6832
Rittergutsbesitzer **Feyersänger**
Glombowen b. Rhein, Ostpr.

Eine ganz neu eingerichtete
Molkerei
mit elektr. Betrieb, mit Butter- u. Eiergroßhdlg., z. Zt. Umsatz 400 *M* täglich, für ledigen Fachmann oder kleine Familie sehr gut geeignet, u. pa. Existenz, für den Spottpreis v. 4000 *M* bei nur halber Anzahlung. Rest monatl. Abzahlung. Vollständig reelle Sache. Angeb. unt. **6719** an diese Zeitung.

Molkerei
mit 44 Morgen Pachtacker, lebend. u. tot. Inventar, umständehalb. sofort zu verkaufen. Anzahl. 4—6000 Mk. erforderlich. Reflektant. woll. sich unter **C. K. 6930** an diese Ztg. melden.

Dampfmolkerei
am Bahnhof Hagen, Prov. Hannover gelegen, drei Morgen mit schön. Gebäuden, 8 Zimmer, mit allen erforderlichen Maschin. verseh., Stallung für 300 Schweine u. Schrotmühle, billig zu verkaufen. Anzahlung 8—1200 *M*. (6883
Bernhard Bohnen, Solingen.

Schweinemästerei
für 500 bis 600 Schweine, mit Schrotanlage und Wohnung u. ev. mit 20—30 Morgen prima Land, sofort zu verkaufen. (6879
F. Klickermann
Neuhaldensleben b. Magdeburg
Telefon 65.

Alte, gut eingeführte
Großhandlung
in Butter, Käse, Margarine, in **Berlin,** wegen Auseinandersetzung der Inhaber sofort zu verkauf. Der Umsatz beträgt ca. 1500—2300 Mk. pro Tag, kann jedoch noch gesteigert werden. Vorhand. sind 3 Gespanne. Büro, Lagerräume und Stallg., sowie Remisen zusammen monatlich Miete 120,— *M*. Preis 25 000 *M* ohne Bestand. Anzahlung mögl. hoch. Interessenten mit dem nötig. Kapital wollen sich melden unter **6877** durch diese Zeitung.

Umständehalb. verkaufe ich meine seit 20 Jahren bestehende
Weichkäserei
mit Herstellgs.-Verfahren. Höchste Milchverwertg. Abnehmerkrs. wird übertragen. Kann nach all. Orten verlegt werden. Sehr rentabel für Privat- u. Genoss.-Molk. Angeb. unter **6920** durch diese Ztg.

Suche Molkerei
zu kaufen, pachten, oder Ort, wo selbige einzurichten geht. Grenzmk. bevorzugt. Für Vermittlung zahle Provision. Angebote unter **6905** an diese Zeitung.

Im Auftrage verkaufe weg. Überlastung eine moderne (6902
Dampfmolkerei
mit Kolonialwaren- u. Futtermitt.-Handlung. Nachweislich wirklich hochrentable Existenz. Pa. neue Gebäude. 2 Pferde, 2 Autos u. v. m. Stallung für ca. 60 Schweine. 10 Jahre in einer Hand. Preis 45 000 *M*, Anzahl. 25 000 *M*.
Bruno Hartwig, Charlottenburg 5
Suarezstraße 23.

Die Gen.-Molkerei Creuzburg,
Ostpreuß., ist sogleich zu verpachten. Pachtangebote mit Darlegung der Verhältnisse sind zu richten an den
Vorsitzenden, Gutsbes. Schmidt
Sophienberg b. Posmahlen, Ostpr.

Verkaufe wegen Uebernahme ein. anderen Molkerei meine vor ca. 6 Jahren neu eingerichtete **Baltic-Anlage** in Pachträumen. Stundenleistung 1500 Liter, tägliche Milchanlieferung jetzt 400 Ltr., im Sommer 1000 Liter. Eigener Bauplatz vorhanden. Ang. unt. **F. A. 6826** an diese Zeitung.

1 od. 2 Dampfmolkereien zu kaufen gesucht!
Molkereibesitzer sucht für sich und seinen Sohn eine größere od. zwei **mittlere Molkereibetriebe** zu kaufen. An Barkapital sind ca. 40 000 Rmk. u. kleinere Hypothek vorhanden. Offerten unter **B. K. 35556** an **Rudolf Mosse, Leipzig.** (6744

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 121 — Hildesheim, den 29. Oktober 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Betriebstechnisch-betriebswissenschaftliche Streiflichter aus der Milchwirtschaft Argentiniens. Von Dr. phil. Erich Puck.

Milchzeichen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Verein ehemaliger Schüler der Molkereilehr- und Versuchsanstalt Cleve.

Rundschau. Die Lage der Molkereien im Lichte der Handelskammern. — Schweres Automobilunglück eines Dresdner Buttergroßhändlers. — Pacht in Form von Butter, Eiern, Milch usw. — Entschädigung des Angestellten bei Aufgabe einer „dauernden" Stellung. — Butterkontrollmarke in Schleswig-Holstein. — Feuer in einer Molkerei. — Milchausschank in den Wartehallen der Berliner Straßenbahn. — Dienstjubiläum. — Vom lettischen Buttermarkt. — Butter- und Käseschau des Milchwirtschaftlichen Verbandes in Polen. — Ausfuhr behandelter Milch oder Sahne aus Dänemark.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Sprechsaal. Ueber die Anschaffung neuer Maschinen. — Allerlei Interessantes aus dem Butterhandel. — Leichtsinnige Kreditgewährung bei Butterverkauf. — Hand in Handarbeiten in der Quargkäse-Industrie. — Bilanzveröffentlichung der Molkereigenossenschaften. — Quargbezug vom Auslande. — Rohölmotor im Molkereibetriebe.

Briefkasten. — Marktberichte.

Betriebstechnisch-betriebswissenschaftliche Streiflichter aus der Milchwirtschaft Argentiniens.

Von Dr. phil. **Erich Puck**, Diplom-Landwirt

Sachverständiger für Milchwirtschaft am argent. Landwirtschafts-Ministerium.

Wenn ich heute, nachdem ich kaum ein Jahr als Spezialist für praktische und theoretische Milchwirtschaft als betriebstechnisch-betriebswissenschaftlicher Sachverständiger im argentinischen Landwirtschaftsministerium tätig bin, schon jetzt versuchen will, über die allgemeine Lage der argentinischen Milchwirtschaft unter besonderer Berücksichtigung der Arbeits- und Produktions-Möglichkeiten zu schreiben, so bin ich mir vollkommen bewußt, daß in diesen Zeilen niemals schon ein endgiltiges abgeschlossenes Urteil liegen kann, daß ich aber dennoch auf Grund ausgedehnter Reisetätigkeit in die verschiedenen Gebiete und meines bisherigen theoretischen, sowie insbesondere praktischen Erfahrungen durch meine Arbeit in den Fabriken selbst betriebstechnisch-betriebswissenschaftliche Streiflichter festlegen kann und darf.

Ehe ich mich mit dieser Angelegenheit beschäftige, muß ich kurz eine Beobachtung vorausschicken, die nicht ganz unwesentlich ist.

Mit den Vorbereitungen zu der Reise in fremdes, unbekanntes Land, von dessen Eigenart man sich noch kein klares Bild machen kann, und mehr noch auf der Reise selbst formt sich und reift ein Idealbild der Milchwirtschaft, eine Idealform, wie es sein müßte. Mit und an diesem Idealbild mißt man zunächst auf seinen ersten Inspektionen den Wert der fremden Industrie. Ich will nicht verhehlen, daß mir dieser schwere Fehler anfangs unterlaufen ist, daß ich aber bald wieder gelernt und gesehen habe, daß jede Industrie in ihrer Art ein Produkt der Scholle ist, ja, daß mehr noch als alles andere gerade die Milchwirtschaft, in ihrer verzweigten Form von Landwirtschaft, Viehzucht und Verwertung, ureigens an die Bedingungen der Scholle gebunden ist. Heute nun, nachdem ich fast ein Jahr lang, soweit es mir möglich war, mit offenem Auge eingehend die Scholle, die Verhältnisse des Landes mit ihren verschiedenen Faktoren, die die Milchwirtschaft beeinflussen, in der Praxis selbst studiert habe, will ich im Folgenden in großen Zügen, in Streiflichtern betriebstechnisch-betriebswissenschaftlicher Art eine kurze Charakteristik wiedergeben, damit sich auch die deutschen Milchwirtschaftler ein Bild von dem hiesigen Molkereiwesen machen können.

Noch vor einigen Jahrzehnten war in den weiten Steppengebieten des argentinischen Camps durchaus vorwiegend ein fast wildes, struppiges, langgehörntes Kamprind, dessen Hauptnutzen in seiner Haut lag. Nur ganz vereinzelt findet man noch heute in den weitentlegentsten Randgebieten den alten Brauch, daß ein hungriger Wanderer sich getrost, aber sachgemäß, eine Kuh oder ein Kalb schlachten darf, und die besten Stücke zu einem wohlschmeckenden Asado, dem hier so gut bekannten und beliebten, am schwachen Feuer bereiteten Spießbraten, nehmen kann, die Haut aber unbedingt in gut abgezogenem Zustand dem Besitzer oder der Obrigkeit abliefern muß.

Allmählich erfolgte dann die Durchzüchtung des Viehbestandes auf gute Fleischtiere. Zu gleicher Zeit setzte die Entwicklung der Fleischindustrie ein und man darf heute wohl mit Recht behaupten, daß die Fleischproduktion und die ganze Fleischverwendung Argentiniens auf einem Punkte angelangt ist, der von keinem anderen Lande der Welt in solcher Vervollkommnung erreicht wird. Doch ist es hier nicht meine Aufgabe, mich weiter über diese Industrie zu verbreiten; man muß selbst einmal die gewaltigen Schlachthäuser und Gefrieranstalten gesehen haben, um mit ihrem Betriebe und bis ins Gigantische gesteigerten Leistungen einen wahren Begriff von der Bedeutung des Fleischhandels zu bekommen.

Gegen Ende des vorigen Jahrhunderts setzte dann ganz allmählich die Züchtung von Milchvieh ein, von der Heintze so schön sagt, daß die jüngste, kraftvolle Fortentwicklung auf diesem natürlichen Wege der Verbesserung der Nutzung des Tierleibes darin besteht, daß eine Umbildung des bisher noch ganz vernachlässigten Kuheuters erfolgte. Aus einem bloßen Freude- und Kraftspender nur für den eigenen Nachwuchs des Muttertieres hat man das bedeutend vergrößerte Organ gezüchtet, dessen weißschäumende Quelle noch mitreicht für den schmarotzenden Kostgänger und Milchbruder aus dem Geschlechte der durch Wilhelm Busch berühmt gewordenen braven Bauermutter, von der der Dichter so schön gesagt hat:

Des Abends spät, des Morgens frühe
Zupft sie am Hinterleib der Kühe
Mit kunstgeübten Handgelenken
Und trägt, was kommt, zu kühlen Schränken.

Leider stimmt zwar dieser Dichterspruch nicht ganz, denn hier in Argentinien zupft nicht „sie", sondern „er", doch wollen wir darüber später etwas hören, und dann hat es im Sommer auch nur zu oft seinen Haken mit den kühlen Schränken.

Um das bisher Gesagte noch einmal kurz zusammenzufassen, können wir drei Punkte herausfinden, die sich klar als die Stationen von Fell über Fleisch zur Milch erkennen lassen, die die Züchtung gebracht hat. Aus dem Urzustand mit „Haut und Knochen" über das „behäbige Fleischansetzen" zur „Milchproduktion" mit ihrem ganzen Betriebe einer vielseitigen Verwendung, vom harten Asado zu schmackhaftem Fleisch, zu Käse und Butter.

Noch im vorigen Jahrhundert wurde Butter eingeführt, so unglaublich es heute auch klingen mag. Noch vor drei Jahrzehnten kam der Gaucho von Buenos Aires geritten und hatte zu beiden Seiten des Pferdes zwei konische Gefäße mit abgeschöpftem Rahm, der durch die Stunde Reiten abgebuttert war, und verkaufte diese Butter als Leckerbissen, zumeist an die nordischen Einwanderer.

Heute nun ist aus dem wüsten Lassojäger der weiten Steppengebiete, von Sagen und Legenden umwoben, der den abgehetzten Todesopfern das Fell über die Ohren zieht und den Kadaver an der Sonne vertrocknen und verfaulen läßt, ein zwar noch blutdürstiger, aber doch schon kunstgerechter, manierlicher Metzger, der Wurst- und Konservenfabrikant geworden, und aus diesem bildete sich mehr und mehr der sanftmütigere Melker, dessen auch noch oft gehörte gelegentliche derbe Flüche auf gesichtspeitschende Kuhschwänze und umgestoßene Melkeimer, mehr noch aber auf Witterung und Mangel an Erziehung des Viehes, ganz allmählich durch die weiter um sich greifende Anwendung guter, lautlos arbeitender Melkmaschinen in geeigneten Räumen verschwinden werden.

Und wie steht es heute um die Milchwirtschaft Argentiniens? Ehe ich diese Frage beantworte, will ich zuvor mich der Entwicklung der Milchwirtschaft dieses uns Deutschen so gastfreien Landes zuwenden, das a causa del honor gaucho sich nicht am Kriege beteiligt hat, um uns, wie andere Länder dieses Kontinents, nur Schiffe zu rauben, dem wir stets dankbar für seine allzeit edelmütige Hal-

tung sein müssen und werden (—trotz schwerster Fehler deutscher Politik im Kriege —).

Um ein anschauliches Uebersichtsbild über diese Verhältnisse zu erlangen, will ich zunächst die vom Verband, vom Centro de la Industria Lechera, veröffentlichten Ausfuhrzahlen in einer kurzen Tabelle zusammenstellen, deren Zahlen die Ausfuhrmengen in Tonnen angeben:

Argentiniens Ausfuhr an Molkereiprodukten von 1902 bis 1925.

Jahr	Butter	Käse	Kasein	Jahr	Butter	Käse	Kasein
1902	—	6,520	—	1914	3482	3,727	2925
1903	4595	3,863	—	1915	4032	6,053	2608
1904	4635	7,459	1695	1916	5831	227,711	2951
1905	4639	2,452	3020	1917	10311	2728,393	4877
1906	3798	0,285	3081	1918	14570	6430,000	3564
1907	2617	0,950	2035	1919	15349	4794,000	2447
1908	3060	1,000	2058	1920	16624	10092,000	7679
1909	3382	—	2?75	1921	22752	5676,000	7779
1910	2480	0,367	2973	1922	24318	6162,969	6377
1911	1395	0,518	2169	1923	30889	5270,839	10691
1912	3676	1,942	3501	1924	29604	1284,241	14529
1913	3784	7,342	3446	1925	10907	16,428	6582

Um einen besseren Ueberblick über diese Zahlen zu gewinnen, habe ich mir die Verhältniszahlen berechnet und als Grundlage für diese aus den Jahren bis 1914 einschließlich das Mittel gezogen.

Die Butterausfuhr der Jahre 1903 bis 1914 beläuft sich auf insgesamt 41 543 442 Kilogramm. Dies entspricht einer Mittelzahl von 3 461 953 Kilogramm und kommt damit der Ausfuhr des Jahres 1914 ziemlich gleich.

Die Käseausfuhr der Jahre 1902 bis 1914 erreicht eine Höhe von insgesamt 36 425 Kilogramm. Die Mittelzahl ist damit zu 3035 Kilogramm Ausfuhr jährlich zu berechnen.

Die Kaseinausfuhr der Jahre 1904 bis 1914 ist mit 29 677 885 Kilogramm anzusetzen und, auf eine Mittelzahl gebracht, gleich 2 697 990 Kilogramm jährlich nicht nur annähernd die Ausfuhr von 1914, sondern ergibt, ähnlich wie die Butterzahl, einen guten Durchschnittswert mit verhältnismäßig geringen Abweichungen für Maximum und Minimum in der Gesamtbetrachtung.

Gesamtausfuhr Argentiniens an Molkereiprodukten während der Jahre 1902 bis 1914 (12 Jahre):

Butter	Käse	Kasein
$^{03}/_{14}$: 41 543 442 kg	$^{02}/_{14}$: 36 425 kg	$^{04}/_{14}$: 29 677 885 kg

Mittelzahlen aus vorstehender Tabelle für die jährliche Ausfuhr bis 1914.

Butter	Käse	Kasein
3 461 953 kg	3035 kg	2 697 990 kg

Ich habe nun diese Mittelzahlen für die Ausfuhr von Butter, Käse und Kasein für sich gleich 100 gesetzt und auf dieser Grundlage die Verhältniszahlen für die Ausfuhr der Jahre 1912 bis 1924 berechnet. Dadurch erhalte ich die folgende, außerordentlich interessante Tabelle:

Verhältniszahlen für die Ausfuhr an Molkereiprodukten während der Jahre 1912 bis 1924.

Jahr	Butter	Käse	Kasein
1902—1914	100	100	100
1912	106,2	64,0	129,8
1913	109,3	241,9	127,7
1914	100,5	122,8	108,4
1915	116,8	199,4	96,7
1016	168,5	750,3	109,4
1917	297,8	8998,9	180,8
1918	420,8	21186,1	132,1
1919	442,3	15795,7	90,7
1920	480,2	33252,1	284,6
1921	657,2	18701,8	238,3
1922	702,4	20306,3	236,4
1923	892,5	17366,8	396,2
1924	855,1	4231,4	538,5

Ein Blick auf diese Tabelle und ein Vergleich der Zahlen für die Jahre 1902 bis 1914 mit denen der Jahre 1914 bis 1925 in der ersten Tabelle zeigt klar und deutlich den scharfen Impuls, den die argentinische Milchwirtschaft durch den Krieg bekommen hat, zeigt andererseits aber auch die bewunderungswürdige Leistung des Landes, in so verhältnismäßig kurzer Zeit sich um- und einzustellen und aus wirklich Wenigen heraus diese gewaltige Mehrerzeugung zu schaffen, mehr noch als das, den einmal beschrittenen Weg eisern festzuhalten und mit tatkräftigster Unterstützung des Ministeriums, in enger Zusammenarbeit von Wissenschaft und Praxis die schwere Zeit nach dem Kriege zu überwinden, nicht nur das gebaute Haus noch höher zu richten, sondern vor allen Dingen mehr feste Pfeiler einzusetzen, um den nur allzu rasch aufgerichteten Bau der Kriegsjahre zu festigen und zu sichern, und dadurch diese hohe Blüte der Milchwirtschaft zu erreichen, wie wir sie in den Ergebnissen der letzten beiden Jahre vorfinden.

Ich will an dieser Stelle noch eine Tabelle anführen, die ich aus Zahlen zusammengestellt habe, die Dr. G. Heerde, Berlin, in einer erschöpfenden Arbeit über die Notwendigkeit des Zollschutzes gebracht hat, aus denen gleichzeitig die anderen Nebenerscheinungen hervorgehen, die nicht unwesentlich das Aufblühen der argentinischen Milchwirtschaft in so rascher Folge bewirkt haben:

Verhältniszahlen über die Menge und den Preis der Produktion von Argentinien, Australien und Neu-Zeeland:

Jahrfünft	Menge			Preis		
	Argentinien	Neu-Zeeland	Australien	Argentinien	Neu-Zeeland	Australien
1901—1905	100	100	100	100	100	100
1906—1910	75	127	190	121	109	108
1911—1915	75	138	205	126	124	125
1915—1920	245	138	134	257	232	241
1921—1924	560	431	275	197	195	193

Auch hier sehen wir wieder, daß nicht nur die Not des Krieges, der Fettmangel und die Versorgung der großen Truppenmassen, sondern gleichzeitig auch der Stillstand in der Produktion Neu-Zeelands (— 1910/15 = 1,38 und 1916/20 = 1,38 —) und der Rückgang in der Erzeugung Australiens (— 1910/15 = 2,05 und 1916/20 = 1,34 —) wichtige Förderungsmittel gewesen sind, die im Verein mit der Preissteigerung der argentinischen Butter in den fraglichen Jahren um mehr als das Doppelte, die die der beiden anderen Länder wesentlich übertrifft, die Grundlage gegeben haben für die blühende Entwicklung des nächsten Jahrfünfts, die unaufgehalten und durch die tatkräftige Unterstützung des Landwirtschaftsministerims in absehbarer Zeit Argentinien zu der führenden Vormacht auf dem Londoner Buttermarkt machen muß und wird — obwohl Argentinien keine englische Kolonie ist —.

Ich glaube, mit den Zahlen und den kurzen Betrachtungen in groben Zügen ein dennoch anschauliches Bild gebracht zu haben, wenn ich mir auch nicht verhehlen will, daß es eine außerordentlich interessante Arbeit sein wird, eingehender diese Zeit zu behandeln und die einzelnen Phasen der gewaltigen Entwicklung in so kurzer Zeit herauszunehmen, um so an der Hand der Tabellen in Vergleichsanlehnung an Menge der Rohstoffe und anderer grundlegender Bedingungen die Zeiten und Zahlen der einzelnen Jahre der Entwicklung von 1915 ab näher zu beleuchten und insbesondere die Art dieser Entwicklung privatwirtschaftlich darzulegen.

Ich habe im Vorhergehenden betont, daß die Entwicklung als eine erstaunliche Leistung betrachtet werden muß, um dann zu sagen, daß Argentinien in absehbarer Zeit die Vormachtstellung auf dem Londoner Buttermarkt gewinnen kann und wird.

Besonders das Letztere folgere ich nicht nur daraus, daß in Bezug auf Leistung in Menge gerade Argentinien von den vier oder fünf Hauptlieferanten das entwicklungsfähigste, zur Zeit noch fast brachliegende Hinterland hat, und daher von allen die größten Steigerungsmöglichkeiten aufweist, sondern mehr noch daraus, daß die Produktion sich zugleich mit Macht von Quantität auf Quantität und Qualität umstellt und daß darum sicherlich bei dem festen Bestreben mit der Zeit der Augenblick kommen wird, wo nicht nur die zur Zeit bestehende Preisdifferenz unter der Butter der südlichen Halbkugel ausgeglichen sein wird, sondern langsam und sicher Argentinien auf Grund seiner geographischen Lage und der rastlosen Arbeit von Staat und Praxis, auf Grund der Eigenart und des festen nationalen Willens dieses jungen Staates die Führung übernehmen wird.

Damit komme ich zu einem anderen Teile meiner Ausführungen, zu dem inneren Wesen der argentinischen Milchwirtschaft. Ich habe eingangs schon von einem Idealbild gesprochen und vor allen Dingen betont, daß ich zu dem Schluß gekomemn bin, daß speziell die Milchwirtschaft eines Landes auf Grund ihrer nicht zu trennenden, weitverzweigten Form von Ackerbau, Viehzucht und Molkerei mit ihren verschiedensten Faktoren ureigens ein Produkt der Scholle ist.

Betrachtet man einmal unter diesem Gesichtspunkt die deutsche und die argentinische Milchwirtschaft, so läßt sich folgender grundlegender Unterschied feststellen, der sich weittragend nicht nur auf die Praxis, sondern mehr noch auf die sachgemäße umfassende Unterstützung der Praxis durch die rastlose Forschung, durch die Wissenschaft unter dem Leitmotiv: Mit der Praxis in der Praxis für die Praxis! auswirken muß.

Das deutsche Molkereiwesen mit allen seinen Quellen intensiver Wirtschaft vereinigt in sich die Form des Handwerks, während die argentinische Milchwirtschaft auf Grund einer rein extensiven Wirt-

saftsweise mit allen ihren Auswirkungen vom volkswirtschaftlich-privatwirtschaftlichen Standpunkt molkereitechnisch als Fabrik bezeichnet werden muß.

Es würde mich sehr weit führen, eingehend diese Thesis zu beweisen. Ich will daher im Folgenden nur eine kurze Schilderung der Betriebslage in Argentinien geben, und es mag dann jeder selbst seine Schlüsse unter Vergleichsanlehnung an das deutsche Molkereiwesen ziehen.

Wie schon aus der ersten Tabelle über ausgeführte Mengen von Butter und Käse hervorgeht, liegt das Hauptgewicht der argentinischen Milchwirtschaft in der Buttererzeugung.

Im Gegensatz zu der in Deutschland fast ausschließlichen Frischmilchbereitung haben wir in Argentinien zum weitaus größten Teile die Rahmlieferung. Nur vereinzelt findet man im Kamp Fabriken, die reine Milchverarbeitung haben. Die Milch wird an Ort und Stelle von den sogen. Tamberos im Tambo entrahmt, die Magermilch auf Kasein verarbeitet, oder aber die Milch zu Rahmstationen geschickt und hier mittels Zentrifugen mit Maschinenantrieb entrahmt. Der Rahm wird dann oft auf Entfernungen bis zu 500 Kilometer, teilweise noch größer, versandt.

In Argentinien fehlt die Kleinmolkerei, wie sie in Europa allerorten anzutreffen ist. An ihrer Stelle steht hier die Butterfabrik, die den Rahm verarbeitet, und nicht allzu selten sind Fabriken, die im Sommer täglich bis zu 5000 Kilogramm Butter pro Tag herstellen, ja, man kann wohl sagen, daß die Durchschnittserzeugung der Fabriken im Sommer um 2000 Kilogramm täglich liegt. Insbesondere sind es die großen Anlagen in Buenos Aires selbst, die der Butterei Argentiniens ihr Gepräge geben.

Wenn ich in diesem Zusammenhang über die Lage der argentinischen Milchwirtschaft sprechen will, so glaube ich diesem Punkte in allgemeinen Betrachtungen der Schwierigkeiten und Vorteile, sowie in einem rein betriebstechnischen Ausblick am besten gerecht zu werden.

Wenn ich von der Milchwirtschaft Argentiniens schreibe, so handelt es sich dabei nur um die Provinzen Buenos Aires und Santa Fe, sowie um Teile der Provinzen Pampa und Entre Rios, die im wesentlichen in Betracht kommen; und ein Blick auf die Karte Argentiniens zeigt, ein wie verhältnismäßig geringer Teil des Landes unmittelbar an der Milchwirtschaft beteiligt ist.

Wenden wir uns zunächst einmal der Milchgewinnung zu. Allgemein sind durchweg etwa um 100 Kühe zu einem Tambo vereinigt. Auf Grund der extensiven Wirtschaft finden wir hier eine ganz andere Form der Milchgewinnung, wie bei uns. Da der Faktor Fleisch noch immer gleichbedeutend mit der Milch ist, teilweise sogar mehr Wert auf Fleisch als auf Milch gelegt wird, wird das Hauptgewicht auf eine kräftige Ernährung der Kälber gelegt. Die Kühe werden nur einmal am Tag gemolken, und zwar macht man es so, daß man morgens die Kühe melkt, die kleine Kälber haben, und abends die Kühe mit großen Kälbern. Die kleinen Kälber werden nachts in einen Koral gesperrt, der neben dem Koral liegt, in dem gemolken wird, während man die großen Kälber tagsüber in besonderen Portreros (Feldern) hält. Das Melken selbst geschieht in der Weise, daß man aus dem kleinen Koral ein Kalb herauslaßt, dieses sucht dann seine Mutter, und, während es ansaugt, werden der Kuh mit einem Lederstrick die Hinterbeine zusammengebunden und dann das Kalb einen Strick um den Hals, an die Vorderbeine festgebunden, und die Kuh darauf gemolken. Mancher Leser wird den Kopf schütteln und sich, genau wie ich anfangs, die Frage vorlegen: warum? Wer das Melkerpersonal, wer die Verhältnisse des argentinischen Kamplebens nicht kennt, wer noch nicht in einem Rancho geschlafen, und bei Wind und Wetter, tagaus, tagein in den weiten Gefilden gewesen ist, den Rocardo nicht kennt, der kann sich kein Bild machen von dem Melken im Kamp. Es wird lange dauern, ehe hier europäische Gebräuche, unsere Melkart und Viehhaltung sich einbürgern werden, heute maße ich mir aber noch nicht an, zu behaupten, daß es dann besser wäre.

Die Milchwirtschaft ist ein Produkt der Scholle und mehr noch als dies, der Geldbeutel entscheidet. Es wäre grundverkehrt, Europa vorurteilslos hierher zu verpflanzen, und alle bisherigen Versuche sind zum größten Teile gescheitert, aber man kann, voll auf argentinischem Boden stehend, allmählich unsere Gebräuche, soweit sie wirklich praktisch vorteilhaft sind, anpassen. Dazu heißt es aber selbst praktisch Hand anzulegen, darum habe ich vorher gesagt, daß die Wissenschaft in der Praxis mit der Praxis für die Praxis arbeiten muß, und jeder mag sich selbst die Schwierigkeiten ausmalen, die einem landfremden Molkerei-Instruktor erblühen. Nicht Wissenschaft allein, sondern nur der praktisch durchgebildete Wissenschaftler, der, auf eigenen Füßen stehend, oft unter primitiven Hilfsmitteln sich zu helfen weiß und es praktisch vormachen kann, wird sich durchsetzen können. Mehr als bei uns regiert das Geld, darum heißt es zugleich, praktische Verbesserungen nur streng unter dem Gesichtspunkt der Rentabilität in Angriff zu nehmen.

Ich habe von Verbesserungen geredet, aber ich möchte an dieser Stelle nicht versäumen, unverhohlen den bisherigen Leistungen argentinischer Milchwirtschaft unter den gegebenen Verhältnissen offen meine Bewunderung zu zeugen und damit frei dem Gedanken entgegentreten, der in Europa vielfach vorherrscht, daß man das argentinische Molkereiwesen über die Achsel ansehen darf.

Doch zurück zu dem Betrachten der Milchgewinnung. Mehr und mehr findet die Melkmaschine Verbreitung, trotz der großen Schwierigkeiten, die sich ihr infolge der Kampverhältnisse entgegenstellen, und ich habe oft beobachten können, daß man in diesem Falle allerdings den mit der Maschine zu melkenden Kühen das Kalb wegnimmt und diesem eine Amme gibt, so daß man Felder sieht, auf denen Kühe mit je zwei oder drei Kälbern weiden. Auch ein Zeichen für das, was möglich ist.

Es würde mich zu weit führen, eingehender über diesen Punkt zu sprechen. Ich habe seinerzeit schon eine besondere Arbeit über diesen Punkt geschrieben, die nach langen Ausführungen darin gipfelte, „nicht ohne Kalb", d. h., nicht, wie bei uns, das Kalb wegzunehmen, wohl aber die Art des Melkens zu ändern, ohne Kalb und Anbinden zu melken und reiner auszumelken, um mehr und fettreichere Milch zu bekommen. Es ist und bleibt doch ein eigenartiger Anblick, Kälber von über ½ Jahr angebunden an die Vorderbeine der Mutter zu sehen, und auch eine unnötige, unangebrachte Tierquälerei.

In anderer Hinsicht sieht man das Los eines Melkers auch nicht gerade als beneidenswert an, wenn zwei oder drei Mann in Wind und Wetter unter den einfachsten Lebensbedingungen täglich unter den gegebenen Umständen 100 Kühe melken. Dies ist mit ein Grund, daß man nur ganz wenige Nordländer unter den Melkern findet; es sind zumeist die Basken und Italiener. Inwiefern dies einer grundlegenden Aenderung in dem von mir angegebenen Sinne dienlich ist, mag jeder selbst beurteilen, der solche Leute kennen gelernt hat. Dennoch darf auch hier gesagt werden, daß von staatswegen und auch von den Besitzern der Estanzia oft sehr viel Gutes getan wird, sowie die Rentabilität es zuläßt. Besonders dieses Gebiet steht vollends unter dem Zeichen der Entwicklung und wird in demselben Tempo fortschreiten, wie alle anderen Zweige, sobald es einmal richtig von dem Besitz erkannt ist.

Damit will ich dieses Gebiet verlassen, um in kurzem eine Beschreibung der Fabriken zu geben. Ich habe vorstehend schon eine Angabe über die Leistung gegeben. Die Fabriken sind zum größten Teile sehr gut ausgerüstet. Gewaltige Maschinenanlagen, nicht nur für den Antrieb, sondern auch für die Kälteerzeugung, die die Grundlage für ein gedeihliches Arbeiten ist. Der ankommende Rahm, zumeist in 50 Literkannen, wird sortiert in erste und zweite Güte, nachdem die Probe genommen ist, für die tägliche Fettbestimmung für jeden Lieferanten, und kommt dann, nachdem er ein Sieb passiert hat, in die großen Aufbewahrungsbehälter, in denen er gekühlt wird, um dann verbuttert zu werden. Ich werde mich noch an anderer Stelle mit betriebstechnischen Fragen eingehender beschäftigen. Die Butter wird in Kisten von ca. 33 Ztm. Länge gestampft, die außen die Marke tragen, nachdem man Pergamentpapier eingelegt hat. Die Kisten, fast in Kubusform, fassen 25,6 Kg. oder 56 englische Pfund netto. Große Kühlräume halten die Butter kühl, bis sie in den Spezial-Kühlschiffen zumeist für London, zum Teil aber auch für Newyork, die angrenzenden Staaten Südamerikas, zum geringeren Teile auch für Deutschland versandt werden. Ich glaube, daß ich dieser Beschreibung wenig mehr hinzuzufügen brauche, denn jeder deutsche Fachmann kann sich selbst schon so weit ein Bild machen von den notwendigen Einrichtungen für die angegebenen Tagesleistungen. (Schluß folgt in Nr. 124.)

Milchzeichen.

Die Beschaffenheit einzelner Körperteile einer Milchkuh dient in der Praxis zur Beurteilung der Milchleistung. Nach dem Bau der wesentlichsten Körperteile unterscheidet man zwischen Milchformen, Fleisch- und Mastformen. Es ist ja ganz natürlich, daß die Art der Leistung schon äußerlich am Tierkörper in irgendeiner Form zum Ausdruck kommen und diesem sein Gepräge aufdrücken muß; so werden Tiere mit kleinem Euter oder schnellem Fettansatz meist keine guten Milchkühe sein. Die Milchzeichen sind jedoch nicht immer untrügerische Kennzeichen für die Milchleistung eines Tieres, als solches kommt einzig und allein das Ergebnis der Leistungsprüfung in Frage, welch letztere über Milchmenge und Fettgehalt sicheren Aufschluß bringt. Immerhin kann man im allgemeinen an den Milchzeichen erkennen, ob man es mit guten oder schlechten Milchkühen zu tun hat, dabei muß man aber die Beurteilung immer an mehreren Milchzeichen vornehmen, da ein einzelnes wenig besagt.

Als Milchzeichen kommen in Frage, zunächst das Euter als das wesentlichste, dann die sogen. „Milchadern", Brusttiefe, Hals, Rückenlinie, Lende, Kruppen, Schwanz, Beschaffenheit von Haut und Haar, schließlich die gesamte Körpergestaltung.

Das Euter ist als die eigentliche Milchfabrik des Tierkörpers zu betrachten. In ihm befinden sich die zu traubenartigen Gebilden vereinten Bläschen, die Milchdrüsen, in welchem die Milchbildung von statten geht. Naturgemäß muß auch die Milchmenge mit der Menge der Drüsenbläschen schritthalten, das heißt, je stärker das Drüsengewebe ist, desto mehr Milch muß auch erzeugt werden. Ein stärkeres Drüsengewebe bedingt aber andererseits ein größeres Euter. Schon von früh auf soll man daher danach trachten, das Drüsengewebe durch geeignete Mittel zu vergrößern; zu diesen zählt in erster Linie ein sachgemäßes, häufiges und gründliches Melken, namentlich in den ersten Wochen nach dem Abkalben, ferner die rechtzeitige Einleitung der Trächtigkeit. Die vorgenannten Drüsenbläschen sind in das Bindegewebe eingelagert. Rein äußerlich betrachtet kann nun auch ein stärker entwickeltes oder durch Fetteinlagerung verstärktes Bindegewebe ein großes Euter hervorrufen; im ersten Falle haben wir es mit dem sogen. „Fleischeuter", im letzteren mit dem sogen. „Fetteuter" zu tun. In solchen Fällen muß das Gefühl zu Hülfe kommen. Fühlt sich das Euter im oberen Teile etwas körnig an und ist die Hautdecke fein und leicht verschiebbar, so haben wir es mit einem Milcheuter zu tun, da sich ein Fleischeuter gleichmäßig derb und ein Fetteuter weich und gummiartig anfühlen. Eine weitere Eigentümlichkeit des Drüsen- oder Milcheuters besteht darin, daß dasselbe nach dem Melken sich stark verkleinert und im abgemolkenen Zustande zwischen den Hinterschenkeln starke Falten bildet. Bei einem guten Milcheuter sollen ferner alle vier Viertel möglichst gleichmäßig entwickelt sein, was jedoch sehr häufig nicht zutrifft, so ist bisweilen die rechte Hälfte stärker ausgebildet als die linke, oder die vorderen Viertel sind schwächer als die hinteren; als Ursache dieser un-

gleichen Entwicklung ist unrichtiges Melken zu betrachten. Bemerkt man bei der Untersuchung des Euters, daß die am oberen Rand der Hinterviertel zwischen den Hinterschenkeln befindlichen Lymphdrüsen mehr als eigroß hervortreten, so leidet das Tier höchstwahrscheinlich an Eutertuberkulose oder an einer anderen Euterkrankheit, auf die letzteren deuten auch Knoten im Euter insbesondere neben den Zitzen hin. Man vergesse also nicht, das Euter auch daraufhin zu untersuchen! Im übrigen machen sich Euterentzündungen, sofern sie schon weiter vorgeschritten sind, auch dadurch am Euter kenntlich, daß ein oder auch zwei Euterviertel stark verkleinert sind und keine Milch mehr liefern.

Neben dem Euter verdienen die Milchadern zur Beurteilung der Milchleistungen als weiteres Milchzeichen herangezogen zu werden. Man versteht darunter die Blutvenen, die zu beiden Seiten der Bauchwand vom Euter weg nach vorne ziehen und das Blut, nachdem es dem Drüsenkörper neue wichtige Bausteine geliefert hatte zur Reinigung wieder dem Herzen zuführen. Da die Blutabfuhr vom Drüsenkörper der Blutzufuhr entspricht, sprechen stärker ausgebildete Milchadern für eine stärkere Blutzufuhr zum Euter und damit Zuführung von Milchbildungsstoffen, sodaß stark ausgebildete Milchadern auch im günstigen Sinne auf die Milchleistung eines Tieres schließen lassen. Dort, wo die Milchadern durch eine Oeffnung in der Bauchwand, also am hinteren Ende des Brustbeins in die Bauchhöhle eintreten, liegt die untere Milchgrube. Diese wird umso größer sein, je weiter die Milchadern sind, demzufolge kann man auch aus der Größe der unteren Milchgrube Schlüsse auf die Milchergiebigkeit ziehen.

Von einzelnen Fachleuten sind auch Tiefe und Breite der Brust zur Beurteilung der Milchleistung herangezogen worden, insofern als milchergiebigere Tiere durch eine tiefere und breitere Brust ausgezeichnet sind. Auf die ganze Brustentwickelung ist die Art der Aufzucht von wesentlicher Bedeutung, es ist selbstverständlich durch reichlichen Weidegang mit freier Bewegung in der Jugend Tiere mit weiterer Brust heranzuziehen, als bei kärglicher Bewegung. Dies letzte Uebel bringt in Gemeinschaft mit anhaltender Stallhaltung bei den Tieren gewisse Körpermängel wie „lose Schulter" und das sogen. „Abblatten" der Schulter hervor.

Was den Hals betrifft, so sind zahlreiche feine Falten zu beiden Seiten desselben guten Milchkühen eigentümlich, Ist der Hals nur spärlich mit Falten versehen und zudem wohl noch mit einer starken Wamme ausgestattet, so deutet dies meist auf einen groberen Körperzustand mit geringerer Milchleistung hin. — Ferner ist nach Kronacher eine gerade Rückenlinie meist ein günstiges Zeichen für die Milchergiebigkeit, allerdings tritt bei älteren Tieren eine mehr oder weniger starke Senkung des Rückens ein, obwohl diese gleichfalls gute Milchtiere sein können.

Von größerer Wichtigkeit für die Beurteilung der Milchleistung ist die Beschaffenheit der Lende, das ist jenes zwischen Brust und Kreuz gelegenen Körperteiles. Dieser Teil, der die Baucheingeweide zu tragen hat, soll vor allen Dingen kräftig entwickelt sein und daher keine Senkung zeigen, sie sollen eine schwache Wölbung besitzen, aber auch hinreichend lang und breit sein, um den für die Aufnahme guter Verdauungsorgane benötigten Platz zu schaffen. Eingesunkene Lenden „Nierenschlag" und stark gewölbte Lenden „Karpfenlende" deuten auf Krankheit und falsche Ernährung in der Jugend hin.

Die Gestaltung der Kruppe ist sehr mannigfaltig. Ist sie breit, wenig abgedacht und nach rückwärts nicht zu sehr verschmälert, so bietet sie der Ausdehnung des Euters reichlich Raum und ist in dieser Form als günstiges Milchzeichen zu betrachten, während alle anderen Formen als ungünstig zu betrachten sind, insbesondere die rückwertig stark aufsteigende „überbaute Kruppe" zumal in Verbindung mit rohen Schwanzansatz und Senkrücken. Bei einem derartigen Bau sinkt meistens noch der After stark ein und das Verschmutzen der Geschlechtsteile mit Kot und demzufolge Erkrankung derselben ist die natürliche Folge. Da sich derartige Kruppenfehler übrigens leicht vererben, sollen solche Tiere möglichst nicht zur Nachzucht verwendet werden. Gut mit Muskeln versehene Kruppen lassen auf eine gute Mastfähigkeit schließen, wogegen sie kein günstiges Milchzeichen abgeben. Durch hohe Milchergiebigkeit ausgezeichnete Kühe haben meist eckige Kruppen. — Ein feiner langer Schwanz mit langer voller Schwanzquaste, die möglichst gestutzt werden soll, um das Ansetzen von Kotteilen zu verhindern, sind ein Zeichen für einen feineren Körperbau und damit guter Milchleistung.

Ferner dienen die Feinheit der Haut und der Glanz der Behaarung zur Beurteilung der Milchleistung. Die äußere Haut setzt sich bekanntlich aus der Oberhaut, der Lederhaut und der Unterhaut zusammen. Das Unterhautbindegewebe bildet die Ablagerungsstätte für das im Körper gebildete Fett. Ist das Unterhautgewebe nur schwach ausgebildet, besteht also keine Neigung zur Fettaufspeicherung, welch letztere im direkten Gegensatz zur Milchleistung steht, so ist dies ein gutes Zeichen für die Milchleistung des Tieres. Die Lederhaut enthält bekanntlich die Wurzeln der Haare und neben diesen die zur Einfettung derselben erforderlichen Talgdrüsen; umso besser die Talgdrüsen entwickelt sind, umso glänzender muß natürlich die Behaarung des Tieres sein und da die Talgdrüsen nach Lage und Bau mit den Milchdrüsen in eine Gruppe gehören, schließt man bei guter Aubildung der Talgdrüsen, also bei glänzender Behaarung auch auf eine gute Entwickelung der Milchdrüsen, welch letztere ja im gewissen Sinne als eine vergrößerte Hauttalgdrüse angesehen werden kann.

Schließlich habe ich dann noch das allgemeine Aussehen des Tieres zur Beurteilung der Milchleistung, also als Milchzeichen, angezogen. Es ist dies insofern gerechtfertigt, als erfahrungsgemäß Tiere von grobem, ochsenähnlichem Körperbau meist schlechte Milcherzeuger sind, während hochleistungsfähige Tiere ebenmäßigere Formen von feinem Knochenbau nebst feineren Hörnern und zufolge der geringen Fettablagerungen trockenes Aussehen besitzen.

Wie ich jedoch eingangs dieser Zeilen bemerkte, ist das sicherste und zuverlässigste „Milchzeichen" das Ergebnis der Leistungsprüfung, dieselbe kann uns vor allen Enttäuschungen bewahren. mn.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verein ehemaliger Schüler der Molkerei Lehr- und Versuchsanstalt Cleve. Am Sonntag, den 8. November 1925, nachmittags 3 Uhr, hält der Verein im Franziskaner Restaurant — früher Augustiner — Crefeld, Königstraße 111, seine diesjährige Herbst-Mitgliederversammlung mit folgender Tagesordnung ab:

1. Vortrag mti Lichtbildern des Herrn Direktor Müller-Cleve über „Studienreise rheinischer Molkereifachleute und Landwirte in die Schweiz".
2. Vereins- und Kassenbericht.

AHLBORN

Ahlborns Doppelröhren-Apparate

für Milcherhitzung mittels Heißwasser
für Milchkühlung mittels Wasser u. Sole

haben sich in der Praxis

glänzend bewährt

Schonende Erhitzung * Keine Neuinfektion
Keine Verdampfungs- u. Spritzverluste
Günstigste Temperatur-Ausnutzung
Sichere Schaumzerstörung * Einfache
Reinigung * Keine Bedienung.

Eduard Ahlborn
Hildesheim
Danzig * Lübeck * München

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in de Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonder ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf au meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's"

Weichkäserei

Milchbassins

Milchständer

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch

Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: **G. Strickrodt.**

Isolierbehälter

Hermann Wilke, Landsberg a.W.
Fliesen-Spezial-Geschäft, Fernruf 768
fertigt seit 16 Jahren Wand- u. Fußboden
Fliesenbeläge
für Molkereianlagen, Kühlräume etc.
Referenzen größter Betriebe.

3. Vorstandswahlen.
4. Verschiedenes.

Der Vortrag über die stattgefundene Schweizer Studienreise mit Lichtbildern dürfte viel Interessantes bieten. Alle Mitglieder und ehemaligen Schüler werden um zahlreiches Erscheinen gebeten.

Der Vorstand.

Rundschau

Die Lage der Molkereien im Lichte der Handelskammern. Über die Geschäftslage der Molkereien erstattet der Industrie- u. Handelskammerverband Niedersachsen-Cassel, dem die Industrie- und Handelskammern Bielefeld, Braunschweig, Cassel, Detmold, Göttingen, Goslar, Hannover, Harburg, Hildesheim, Lüneburg, Minden, Oldenburg, Osnabrück, Stadthagen, Verden und Wesermünde angehören für das 3. Vierteljahr 1925 folgenden Bericht: Die Milchanlieferungen an die Molkereien litten unter der langen Dürre, so daß sie von dem zunächst erreichten Höchststande sehr rasch heruntergingen und beispielsweise im Oldenburger Bezirk gegenüber dem Vorjahr um etwa 10 Prozent zurückblieben. Die Beschäftigung der Betriebe war gut. Auch die Absatzmöglichkeiten werden als gut bezeichnet, da die Nachfrage nach erstklassiger Butter andauernd groß war. Da die Inlandsproduktion nicht ausreichte, waren erhebliche Zufuhren aus dem Auslande erforderlich. Die Preise bewegten sich trotz der großen Produktion nach aufwärts, zumal die bereits erwähnte Milchanlieferung in der ersten Hälfte des dritten Vierteljahres zu wünschen übrig ließ. Auch die Preise für Auslandsware sind gestiegen (10—15 Prozent). Für die Zukunft wird mit steigenden Preisen gerechnet (Hildesheim, Oldenburg). H.

Schweres Automobilunglück eines Dresdener Buttergroßhändlers. In Kleinzschachwitz bei Dresden stürzte am letzten Sonntag Nachmittag infolge Zusammentreffens mehrerer unglücklicher Momente das Auto des Dresdener Buttergroßhändlers Leo plötzlich um. Von den 6 Insassen erlitt die 29 Jahre alte Gattin des Besitzers einen Schädelbruch und war sofort tot, während ein in den 20er Jahren stehendes Frl. Weingärtner aus Leipzig schwer verletzt wurde. Die übrigen Insassen kamen mit leichteren Verletzungen davon. Buttergroßhändler Leo, der das Auto selbst geführt hatte, wurde noch im Laufe des Sonntags in Schutzhaft genommen, da noch nicht festgestellt werden konnte, ob irgend ein Verschulden vorliegt. H.

Pacht in Form von Butter, Eier, Milch usw. Von der Genossenschaft A. hatte B. ein Gut gepachtet. Den Pachtzins entrichtete B. gemäß dem Pachtvertrage in Gutserzeugnissen, Butter, Eier, Milch usw. Im ersten Halbjahr 1924 belief sich der Wert der Gutserzeugnisse, welche abgeliefert worden waren, auf 2300 Goldmark. Vom Finanzamt wurde dieser Betrag für umsatzsteuerpflichtig erklärt. Nach fruchtlosem Einspruch und erfolgloser Berufung erhob B. Rechtsbeschwerde, welche indessen abgewiesen und u. a. ausgeführt wurde, die Entrichtung der Pacht durch Lieferung von Gutserzeugnissen sei als eine steuerpflichtige Lieferung in der von ihm betriebenen Landwirtschaft anzusehen. Für die Lieferung von Gutserzeugnissen werde ihm ein Gut zur Nutzung überlassen. Die Steuerpflicht ergebe sich aus § 1 des Umsatzsteuergesetzes. Der § 2 (4) des Umsatzsteuergesetzes beziehe sich nur auf den Verpächter, nicht auf den Pächter. Ein Zweifel bestände nicht, wenn B. die Pacht in Geld zahlen und die Gutserzeugnisse verkaufen würde. Unerheblich sei es, daß vorliegend ein abgekürzter Weg eingeschlagen und die Gutserzeugnisse unmittelbar geliefert würden. (V. A. 86, 24). M.

Entschädigung des Angestellten bei Aufgabe einer „dauernden" Stellung. Kläger hatte bei dem Beklagten eine Stellung angetreten, von der der letztere wiederholt betont hatte, daß sie eine dauernde sei. Infolge Eintritts der mißlichen Wirtschaftsverhältnisse wurde dem Geschäftsherrn der mit dem Angestellten abgeschlossene Dienstvertrag lästig, und er einigte sich mit dem Angestellten gütlich dahin, daß jener seine Stellung sofort aufgeben und trotzdem noch dreiviertel Jahre lang allmonatlich sein bisheriges Gehalt weiterbeziehen sollte.

Der Gehilfe fand bald darauf eine neue Stellung bei einem Konkurrenten, und nun weigerte sich der Prinzipal, gestützt auf § 626 B. G. B., jenem das monatliche Gehalt weiter zu zahlen, indem er betonte, er sei unter den gegebenen Verhältnissen zur fristlosen Kündigung berechtigt; denn er habe sich zu der vorläufigen Weiterzahlung des Gehaltes nur unter der — wenn auch nicht bestimmt abgesprochenen, aber sich aus den Umständen ergebenden — Bedingung bereitgefunden, daß der Angestellte sich jeder Geschäftsbeätigung enthalte, die seinen, des früheren Geschäftsherrn, Interessen abträglich sei.

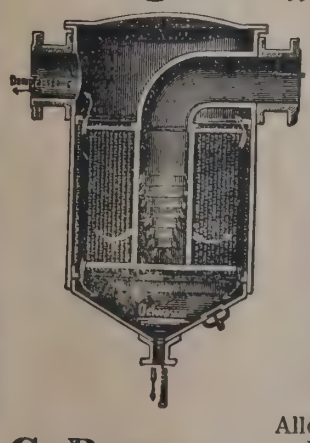
Während das Kammergericht den auf Weiterzahlung des Gehaltes gerichteten Klageanspruch des Gehilfen abwies, hat das Reichsgericht den Standpunkt des Klägers gebilligt. Allerdings hätte eine Bedingung, wie der beklagte Geschäftsherr sie im Sinne hat, dem fraglichen Abkommen hinzugefügt werden können; nicht zuzugeben ist aber, daß ihre Vereinbarung aus der Natur des Geschäftes und aus den begleitenden Umständen zu folgern sei. Bei dem friedlichen Auseinandergehen einigten sich Kläger und Beklagter dahin, daß das Dienstverhältnis sofort aufhören solle. Verständigerweise mußte der Beklagte also damit rechnen, daß der Kläger sich sofort eine neue Stellung suchen und eine solche möglicherweise bei der Konkurrenz finden werde. Wollte Beklagter das verhindern, so hätte er eine unzweideutige Bindung des Klägers in diesem Sinne herbeiführen müssen. An Stelle des Dienstvertrages zwischen den beiden Vertragsgegnern trat nach der Abmachung ein einseitiges Schuldverhältnis des Beklagten, das der Kläger zur Forderung einer bestimmten Abfindungssumme berechtigte, die als Entschädigung dafür angesehen werden kann, daß der Kläger aus der Stellung ging, die eigentlich eine dauernde hätte sein sollen. Die Entschädigung hätte ebenso gut mit einem Male bezahlt werden können; daß man sich dahin einigte, daß sie in monatlichen Raten zu entrichten sei, kann unmöglich zu Gunsten des Beklagten in dem von ihm gewünschten Sinne verwertet werden. (Reichsgericht III. 8, 25).

Butterkontrollmarke in Schleswig-Holstein. Auf Grund der vom Vorstand der Landwirtschaftskammer erlassenen Bestimmungen für die Butterkontrollstelle der Landwirtschaftskammer haben weitere Meiereien die Erlaubnis erhalten, die von der Landwirtschaftskammer herausge-

SEITZ-WERKE G·M·B·H
SWK GMBH
Polfram
Die unerreichte Flaschenspülmaschine
Innen u. Außen-Reinigung bei sofortiger Reinspülung

Stündliche Leistung bis zu 1100 Flaschen
KREUZNACH RHLD.

Jotak G.m.b.H.
Hannover
Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte
Union-Kugellager-Kraftzentrifugen
Gestanzte und geschweißte Milchkannen
Fachmännische Beratung
Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

Original-„BRUNSVIGA"-Abdampf-Entöler

D. R. P. und Ausl.-Pat.
mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen
Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser usw. verwendet werden kann und ein Verschmutzen der mit Abdampf beschickten Rohrleitungen ausgeschlossen ist, sondern auch für eine stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.
Alleinfabrikant:
C. Dempewolf, Braunschweig
Maschinenfabrik und Apparatebau.

gebene Kontrollmarke zu führen: 1. Ahneby bei Sterup. 2. Arkebek bei Albersdorf. 3. Bredstedt. 4. Frestedt bei St. Michaelisdonn. 5. Gintoft bei Steinbergkirche. 6. Hohenfelde, Krs. Plön. 7. Kleve bei Hennstedt i. Dithm. 8. Krumstedt bei Meldorf. 9. Loithof in Loit bei Steinfeld. 10. Meggerdorf b. Christiansholm. 11. Oldersbek b. Rantrum. 12. Osterrade bei Albersdorf. 13. Rehm-Flehde-Bargen in Rehm, Holst. 14. Satrup, Krs. Schleswig. 15. Schwensby b. Sörup. 16. Silberstedt b. Jübek. 17. Steinberg bei Steinbergkirche. 18. Voldewraa b. Husby. 19. Westerholm bei Sterup. 20. Witzwort.

Feuer in einer Molkerei. Am Freitag, den 16. d. Mts. brach in der Molkerei Hegners in Göllingen (Kyffh.), Feuer aus. Der Verdacht der Brandstiftung lenkte sich auf den Besitzer, der aber, bevor er von der Gendarmerie verhaftet werden konnte, entflohen ist.

Milchausschank in den Wartehallen der Berliner Straßenbahn. In den verschiedensten Stadtteilen Berlins sind in letzter Zeit etwa 20 Wartehallen der Groß-Berliner Straßenbahn gebaut worden. In den Wartehäuschen befindet sich unter anderem ein Laden für den Verkauf von Milch. Die Firma Bolle plant, in einigen Hallen im nächsten Winter warme Milch in Zelluloidbechern, die nach dem Genuß fortgeworfen werden können, an das Publikum zu verabfolgen.

Dienstjubiläum. Am 1. Oktober d. Js. jährt der Tag zum 25. Male, daß der Direktor der Hansa-Meierei, Herr Carl Bastian in die Dienste dieser Gesellschaft trat.

Im Jahre 1900 schlossen sich in Lübeck 39 Landwirte zusammen, um ein großstädtisches Milchversorgungsunternehmen zu gründen. Schon bei der Gründung war der damals in Luckau, N.-L., weilende Herr Bastian mit tätig. Er wurde sodann berufen, vom 1. Oktober 1900 ab den Bau der Hansa-Meierei, G. m. b. H. in Lübeck zu leiten.

Im scharfen Kampf gegen die vorhandene Konkurrenz vergrößerte sich das Unternehmen dann von Jahr zu Jahr. Heute dürfte das Unternehmen zu den größten milchwirtschaftlichen Unternehmungen Deutschlands zählen, was einige nachstehende Zahlen beweisen:

Zur Hansa-Meierei, G. m. b. H., Lübeck gehören außer dem Zentralbetrieb in Lübeck, teils als Besitz, teils als Pachtmeiereien 11 Meiereibetriebe in der Umgegend Lübecks mit ca. 8000 Kühen und einer Gesamtbetriebskraft von 260 PS. Zirka 70 Pferde und 7 Lastkraftwagen besorgen außer vielen angestellten Fuhrunternehmen die An- und Abfuhr der Milch. Der Milchverkauf wird in der Stadt Lübeck mit 34 Verkaufswagen und ca. 100 Verkaufsstellen betrieben. Die Angestellten und Arbeiter haben die Zahl 300 überschritten.

Der größte Wert wird von der Hansa-Meierei, G. m. b. H. auf die Milchversorgung der Stadt Lübeck gelegt, und stehen ihr dazu, zumal nach einem erfolgten Umbau mustergültige Anlagen zur Verfügung. Im übrigen werden von ca. 4 Millionen Liter Milch jährlich Hart- und Weichkäse der verschiedensten Arten hergestellt, welche fast ausschließlich in den Verkaufsläden der Hansa-Meierei G. m. b. H. verwertet werden. Außerdem ist der Hansa-Meierei eine Abteilung für Herstellung von kondensierter Milch seit 1903 angegliedert.

Es dürfte kaum eine Meierei in Deutschland geben, die auf gesellschaftlicher Grundlage stehend, in einem Zeitraum von 25 Jahren eine solch schnelle und große Entwickelung angenommen hat. Diese Entwickelung ist um so beachtlicher, da die Stadt Lübeck nur etwa 120 000 Einwohner hat, und die Entwicklung der Hansa-Meierei, G. m. b. H. gegen eine seit Jahrzehnten ansässige Konkurrenz durchgeführt werden mußte.

Es war ein 25 jähriger ununterbrochener Kampf mit allen nur denkbaren Widerständen von Stadt und Land, der um so höher zu bewerten ist, als heute die Hansa-Meierei, G. m. b. H. sagen kann, daß sie etwa 75 Prozent der ganzen Milchversorgung Lübecks in Händen hat.

Alle für den 1. Oktober vom Vorstand und Aufsichtsrat für Herrn Direktor Bastian geplanten Ehrungen und Feiern wies derselbe mit dem Bemerken zurück, er habe keine Zeit zum Feiern. Die Hansa-Meierei beabsichtigt nunmehr, am 1. Mai 1926 den Tag ihres 25 jährigen Bestehens festlich zu begehen.

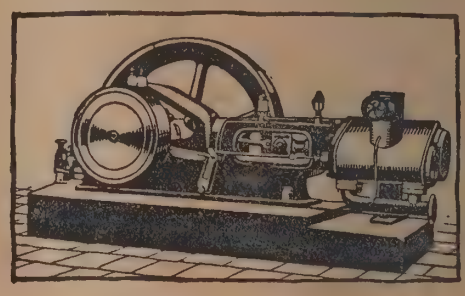
Ausland.

Butter- und Käseschau des Milchwirtschaftlichen Verbandes in Polen. Die letzten Ausstellungen von milchwirtschaftlichen Erzeugnissen und vor allem die Erfahrungen auf dem Weltmarkte haben Beweise dafür geliefert, daß im Durchschnitt die milchwirtschaftlichen Erzeugnisse Polens an die des Auslandes qualitativ nicht heranreichen, wenn auch hier und da hochwertige, konkurrenzfähige Waren hergestellt werden. Da Polen überwiegend Agrarland ist, tut ein Export von Molkereierzeugnissen dringend not, wozu natürlich erforderlich ist, daß die hiesigen Molkereien und Käsereien mit denen des Auslandes erfolgreich in Wettbewerb treten können. Leider wird aber trotz reichlicher Inlandsproduktion noch viel Auslandsware importiert, zum Schaden für die inländische Milchwirtschaft und die polnische Handelsbilanz.

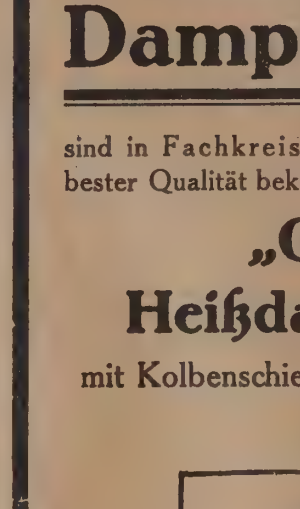
Der Milchwirtschaftliche Verband in Polen hatte am 21. d. Mts. in den Räumen des Zoologischen Gartens in Posen eine Butter- und Käseschau mit anschließender Prüfung und Prämierung veranstaltet. Die Schau sollte zwei Ziele verfolgen, und zwar sollte sie einmal zeigen, daß auch hiesige Betriebe imstande sind, hochwertige Ware zu erzeugen und dem Butter- und Käsegroßhandel die Wege weisen zu leistungsfähigen Lieferanten im Inlande, andererseits sollte die Schau anspornend für die Aussteller wirken, jede Auslandsqualität zu erreichen. Außerdem sollte durch die Schau und Prämierung Gelegenheit gegeben werden zum Vergleichen und Kennenlernen eigener Fehler.

Ausfuhr behandelter Milch oder Sahne aus Dänemark. Aus den heute gültigen Bestimmungen ist hervorzuheben, daß unter behandelter Milch (Sahne) solche zu verstehen ist, die durch Trocknung, Kondensierung, Sterilisierung, Homogenisierung oder durch Zucker dergestalt verändert ist, daß sie ohne Zusatz anderer Fremdstoffe für längere Zeit haltbar gemacht ist. Als Trockenmilch oder Milchpulver darf nur eingedampfte Vollmilch oder abgerahmte Milch mit einem Wassergehalt von nicht mehr als acht Prozent bezeichnet werden. Die Bezeichnung „Vollmilch" ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis einen Fettgehalt von mindestens 23 Prozent besitzt. Der Zuckerzusatz zu kondensierter Milch ist ausdrücklich anzugeben. Als sterilisierte Milch oder Sahne darf nur solche bezeichnet werden, in der sämtliche vorhandenen Bakterien oder Keime abgetötet sind. Wenn einer

„Optimus-"
Dampfmaschinen
sind in Fachkreisen seit Jahrzehnten als Erzeugnisse bester Qualität bekannt. Im besonderen erfreut sich die
„Optimus-"
Heißdampfmaschine
mit Kolbenschiebersteuerung und patentiertem Achsenregler



welche von meiner Firma als die geeignetste Antriebskraft für die Molkereibetriebe eingeführt wurde, wegen ihrer unbedingten Zuverlässigkeit, wirtschaftlichen Arbeitsweise u. langen Lebensdauer, allgemeiner Wertschätzung
N. Jepsen Sohn
Spezialfabrik für Dampf- und Molkereianlagen
Flensburg.



Ich habe die Großfabrikation der
Milchversandkannen
System Fleischmann
in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.
Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Stahlblech-
Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.
Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2266 Lützow 5661 Kurfürst 9652

Für Post- und Wertpakete!
Für Milchkannen und -Flaschen!

Milch Sahne zugesetzt ist, muß sie, soweit ihr Fettgehalt unter 9 Prozent liegt, als „Milch" bezeichnet werden. Eine Milch, deren Fettgehalt zwischen 5 und 9 Prozent liegt, darf als „fette Milch" bezeichnet werden.

Vom lettischen Buttermarkt. Eine von der Zentralvereinigung der Molkereien Lettlands einberufene Versammlung der Molkerei-Vereine des Libauschen Rayons, an der 32 Molkereien teilnahmen, beschloß die Auflösung der Libauer Abteilung des Butterexports der Zentralvereinigung der Molkereien und dessen Verlegung nach Riga. Die Gründe der Auflösung sind hauptsächlich der Mangel eines direkten Warenverkehrs mit Deutschland und die Schwierigkeiten bei der Realisierung der Abschlüsse wegen der nicht erstklassigen Qualität der Libauer Exportbutter.

r.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Otto Pahl, Molkerei und Molkerei-Produkte, Berlin. Inhaber: Otto Pahl, Kaufmann und Molkereibesitzer, Berlin.

Molkerei Neuendorf-Friedheim, G. m. b. H. Dem Molkereiverwalter Willy Naumann in Neuendorf-Friedheim ist Prokura erteilt.

Deutsch-Holländische Milchprodukten-Verkaufszentrale, G. m. b. H., Bremen. Die Firma ist erloschen.

Hansa-Molkerei, G. m. b. H., Bremen. Die Firma ist erloschen.

Molkerei Hoffnungsthal Pfeiffer u. Wasserfuhr, Hoffnungsthal. Die offene Handelsgesellschaft ist aufgelöst.

Tilsiterkäsehandel, G. m. b. H., Hamburg. Gegenstand des Unternehmens ist der Handel mit Tilsiterkäse sowie der Betrieb von ähnlichen Unternehmungen und deren Erwerb. Stammkapital: 5000 Rm. Geschäftsführer: Robert Brandes, Kaufmann zu Hamburg.

Dampfmolkerei Jülich, G. m. b. H., Jülich. Die Gesellschaft ist nichtig.

Franz Trittel, Erste Stendaler Dampfmolkerei, Stendal. Inhaber Molkereibesitzer Franz Trittel in Stendal.

Erste Hamburger Rahm-Eis- und Eiskrem-Fabrik Ude u. Stephan, Hamburg. Die offene Handelsgesellschaft ist aufgelöst worden. Inhaber ist der bisherige Gesellschafter Friedrich Christian Ude.

Allgäuer Käse-Vertrieb, G. m. b. H., Kempten. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung, die Einfuhr und der Vertrieb von Käse jeder Art und verwandten Artikeln. Stammkapital: 20 000 Rm. Geschäftsführer: 1. Ferdinand Metzger, 2. Wilhelm Köster, Kaufleute in Saarbrücken.

Genossenschafts-Molkerei Dollern, e. G. m. u. H. in Dollern. Die Genossenschaft ist nichtg.

Frankfurter Kindermilchanstalt Georg Sohr in Frankfurt a. Oder. Kaufmann Georg Sohr in Frankfurt a. Oder ist Inhaber.

Hans Schröder, Stendal. Inhaber: Molkereibesitzer Hans Schröder in Stendal.

Molkereigenossenschaft Bonnhagen-Volkenshagen, e. G. m. u. H., Bonnhagen. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Stettiner Sanitäts-Molkerei Anna Lorenz G. m. b. H. in Stettin. Durch Gesellschafterbeschluß vom 15. September 1925 ist der Auflösungsbeschluß vom 1. Juli 1922 aufgehoben und die Gesellschaft fortgesetzt. Kaufmann Hermann Block in Stettin ist wieder Geschäftsführer.

Affelt & Schlicht in Bialygrund. Gesellschafter: Der Molkereibesitzer Eduard Affeldt in Bialygrund und der Molkereibesitzer Otto Schlicht in Ortelsburg. Die Gesellschaft hat am 1. Juni 1925 begonnen. Zur Vertretung der Gesellschaft ist jeder der Gesellschafter ermächtigt.

Molkerei Otersen, G. m. b. H. in Otersen. Durch Generalversammlungsbeschluß vom 5. September 1925 ist das Stammkapital auf 500 Rm. umgestellt worden.

Molkerei-Genossenschaft Bernhagen, A.-G., Naugard, e. G. m. b. H. in Bernhagen. Die Satzung vom 26. Mai 1923 ist an die Stelle der bisherigen vom 18. März 1907 getreten. Gegenstand des Unternehmens ist Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr durch Errichtung und Betrieb einer Molkerei.

Milch- und Molkerei-Zentralgenossenschaft Kehl e. G. m. b. H. in Kehl. Das Statut ist am 25. März 1925 festgestellt. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr und der Betrieb einer Milchzentrale.

Molkerei Neunstetten, e. G. m. u. H. in Neunstetten. In der Generalversammlung vom 13. September 1925 wurden neue Statuten angenommen. Die Firma wurde geändert in „Molkereigenossenschaft Neunstetten und Umgegend, e. G. m. u. H."

Molkere Großenried, e. G. m. u. H., Großenried. Die Firma wurde geändert in „Molkereigenossenschaft Großenried und Umgebung, e. G. m. u. H." Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Grevenbroicher Molkerei, G. m. b. H., Grevenbroich. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 17. Juni 1925 ist das Stammkapital von 60 000 Rm. auf 500 Rm. ermäßigt worden.

Molkerei Neuendorf-Friedheim G. m. b. H. Dem Molkereiverwalter Willy Naumann in Neuendorf-Friedheim, Amtsgericht Pr.-Holland, ist Prokura erteilt.

Konkurse.

Über das Vermögen der Firma Schmiedels Rahmeis-Werk G. m. b. H., München, Zielstattstr. 38, wurde die Geschäftsaufsicht angeordnet. Aufsichtsperson: Rechtsanwalt Justizrat Dr. Max Ellinger, München, Neuhauser Straße 14.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Ueber die Anschaffung neuer Maschinen. Am Schlusse des Sommers taucht für jeden Molkereifachmann, sei es Molkereibesitzer oder -Verwalter, die Frage auf: Komme ich im nächsten Jahre mit meinen Maschinen und Apparaten aus, oder werde ich gezwungen sein, zum Frühjahr Neuanschaffungen zu machen? Nach lebhafter Ueberlegung stellt sich dann oft die Notwendigkeit heraus, daß dieser oder jener Apparat, oder auch die ganze

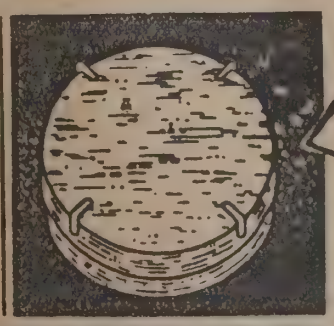
Astra-Abtropfgestell

Zweckmäßig u. einfach in der Bauart.
Kräftig und sauber ausgeführt.
Unentbehrlich für jede Molkerei!

BERGEDORFER-EISENWERK A-G

Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Präparate „Holstein"
die gute deutsche
Reinzuchtsäuerungskultur
„Tebala"-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Anlage, sich als zu klein oder zu veraltet erwiesen hat und daß eine Neuanschaffung notwendig geworden ist. Wann soll nun die Bestellung aufgegeben werden?

Schlägt ein Molkereiverwalter dem Vorstand der Genossenschaft die Anschaffung neuer Apparate jetzt im Herbst vor, so hat er mit großen Schwierigkeiten für eine Zustimmung zu rechnen, denn vielfach halten die Genossen es nicht für notwendig, sich schon jetzt mit der Frage der Anschaffung zu beschäftigen, sondern wollen die Geschätslage im Frühjahr abwarten und dann der Anschaffung näher treten. Welchen Vorteil und Nachteil hat nun die Bestellung zum Winter?

Um auf diese Frage näher einzugehen, wollen wir die Lage im vergangenen Sommer betrachten. Wegen der Fülle an Aufträgen waren die Molkerei-Maschinen-Fabriken stark überlastet. Die Folge davon war, daß Maschinen und Apparate nicht rechtzeitig und schnell geliefert werden konnten. Dadurch war es in vielen Fällen nicht möglich, die angelieferten Milchmengen zu Beginn des Sommers so zu verwerten, wie es im Interesse der Molkerei sowie der Volkswirtschaft notwendig und wünschenswert gewesen wäre. In den heißen Tagen zu Beginn des Sommers wurde die Milch häufig sauer und ihre Verarbeitung war nicht mehr in dem Maße möglich, wie es bei guter Milch gegeben ist. Erfolgt dagegen die Bestellung neuer Apparate und Anlagen schon jetzt zu Beginn des Winters, so können die Fabriken die Anfertigung und die Aufstellung sofort vornehmen. Bei erhöhter Milchanlieferung im Frühjahr ist dann die Molkerei aufnahmebereit für diese Menge, hat keine Handwerker mehr im Hause und kann sämtliche Milch nach Wunsch verarbeiten.

Anders dagegen steht es bei der Bestellung der Maschinen im Frühjahr. Ehe der Beschluß gefaßt wird, vergehen einige Wochen, die Bestellung verzögert sich gleichfalls um einige Wochen und die Lieferung erfolgt dann zu einer Zeit, in der die Molkerei gerade die größte Milchanlieferung hat und Umänderungen nur ungern in ihrem Betreibe vornehmen läßt. Das Aufstellen erfolgt unter dem Druck größtmöglicher Beschleunigung, „da man ja noch etwas von der Anlage während der Saison haben will". Hierunter leidet natürlich die Montage. Die Rohre werden schnell verlegt, die Maschinen auf kaum abgebundene Fundamente gesetzt und möglichst schnell dem Betrieb übergeben. Daß hierbei sich dann nach kurzer Zeit einige Unzulänglichkeiten herausstellen, ist ganz klar. Eine Schuld trifft dann aber weder den Betriebsleiter noch den Gehilfen, auch nicht die Lieferfirma oder den Monteur. Schuld daran ist lediglich die verspätete Bestellung der Apparate.

Welchen Einfluß hat die frühzeitige Bestellung auf den Preis der Apparate und Maschinen? Jeder Geschäftsmann weiß, daß in einem Betriebe, in dem das ganze Jahr gleichmäßig Aufträge einlaufen, die vorhandenen Werkeinrichtungen vollständig ausgenutzt werden können. Der Absatz ist ständig, es braucht also kein Kapital vorhanden zu sein, das es ermöglicht, die Rohstoffe für die Anfertigung von Gegenständen auf Vorrat einzukaufen, sowie die Löhne für das Enderzeugnis zu verauslagen. Das Kapital, das in die Vorräte hineingesteckt wird, muß verzinst werden. Die Zinsen müssen selbstverständlich auf den Käufer abgewälzt werden. Dadurch wird einmal das Produkt verteuert.

Ferner müssen bei den Saisongeschäften die Anlagen ausreichend sein, um den Bedarf während dieser Zeit decken zu können. Die Anschaffung der Einrichtungskosten einer Fabrik werden also steigen, die Verzinsung des Anlagekapitals wird höher sein, und auch diese Zinsen müssen vom Käufer getragen werden. Eine weitere Verteuerung tritt also ein.

Bei einer gleichmäßigen Beschäftigung der Fabriken ist dieses aber nicht notwendig. Die Einrichtungen werden für den Bedarf vorgesehen, ein guter Arbeiterstamm herangebildet und die Erzeugnisse sofort an die Käufer abgegeben. Man spart daher die Kapitalsaufwendungen für Vorräte, für Verauslagung der Löhne und für eine größere als notwendige Einrichtung. Außerdem braucht man die Arbeiter während der schlechten Zeit nicht mit anderen Arbeiten zu beschäftigen und hat auch nicht nötig, während der Saison nicht eingearbeitete Leute einzustellen. So schreibt der große amerikanische Industrielle Ford folgende bemerkenswerte Worte über die Saisonarbeit:

„Saisonarbeit bedeutet eine besondere Belastung des Arbeits-Personals. Gute Mechaniker nehmen keine Saisonarbeit an, und bei vollem Betrieb 12 Monate zu arbeiten, ist die Garantie für tüchtiges Arbeitspersonal, der Grundstein für ein bleibendes Unternehmen und die Vorbedingung zur dauernden Hebung des Produktes — — erst durch ununterbrochene Arbeit lernt das Personal das Produktionsverfahren gründlich kennen".

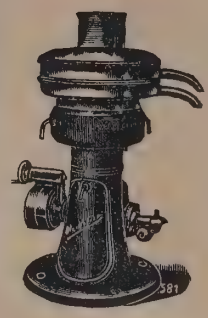
Es liegt also auch im Interesse der Molkereien, für eine gleichmäßige Beschäftigung der einschlägigen Fabriken zu sorgen. Sie helfen durch eine Winterbestellung den Fabriken über die flaue Arbeitszeit hinwegzukommen und sie helfen sich selbst, indem sie durch eine Winterbestellung an der Möglichkeit mitarbeiten, den Preis für Molkerei-Maschinen und -Artikel zu senken. Wenn dieser Preisabbau auch nicht von heute auf morgen und auch nicht durch einen Auftrag geschehen kann, so kann durch Erteilung von Aufträgen über das ganze Jahr eine Preissenkung im Laufe der Zeit geschehen und damit ist nicht zum wenigsten den Molkereien geholfen.

Darum richte ich nochmals die Bitte an alle in Frage kommenden Stellen: Sorgen Sie dafür, daß Ihre Bestellung so rechtzeitig herausgeht, daß Sie zum Frühjahr mit der Aufstellung von Maschinen oder von Anlagen fertig sind! Dipl.-Ing. W. Reimer, Danzig.

Allerlei Interessantes aus dem Butterhandel. Unter vorstehender Ueberschrift bringt der Butter- und Fettwaren-Verkehr, Berlin in seiner Nr. 40 a einen längeren Artikel, der von Seite der Produzenten resp. der Molkereien nicht ganz unwidersprochen bleiben kann, wenn es anders nicht den Anschein erwecken soll, als seien dieselben mit dem Inhalt einverstanden. Wenn man es auch von genannter Zeitung als Vertreterin des Handels schon gewohnt ist, daß in fast jeder Ausgabe einige Seitenhiebe für die Molkereien abfallen, so hat doch schließlich alles seine Grenzen, und allzu scharf macht schartig. Zunächst zu dem genannten Artikel, so weit er sich mit dem Butterversand der Postkolli beschäftigt. Der Verfasser stellt die kühne Behauptung auf, daß am 11. September ds. Js. zum Preise von 2.30 überall im Einzelhandel Butter zu kaufen war, und zwar, wie aus dem Sinne des ganzen Artikels hervorgeht, feinste resp. allerfeinste Ware. Dabei haben wir an dem genannten Tage für Butter, die auf das Prädikat allerfeinste noch absolut keinen Anspruch hatte, beim Großhändler Mk. 2.23 ab Station gezahlt. Ich nehme nicht an, daß der Detailhandel erheblich billiger gekauft hat. Wie es ihm dabei möglich sein soll, für Mk. 2,30 im Einzelhandel abzugeben, ist mir allerdings nicht ganz klar. Es müßte dann schon sein, daß er tatsächlich, wie es in dem Artikel heißt, an dem Artikel Butter nichts verdient und lediglich darum

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen

sowie Betriebsänderung übernimmt



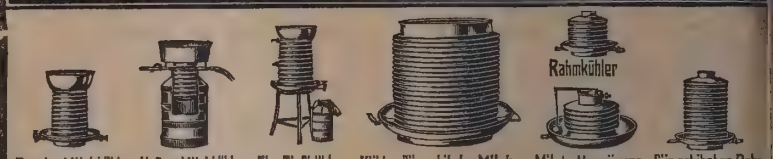
Ewald vom Stein Düsseldorf

Kaiser-Wilhelmstraße 13
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käserelbedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate
W. Schmidt - Kühlapparate Fabrik - **Bretten** 41 (Baden)

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. **Fernspr. Humbold 2500**

· Ware so billig verkauft resp. der Preisbewegung nach oben so zögernd gt, um den Konsum nicht zu ersticken. Also nur aus reiner Nächsten- be wird der Artikel Butter geführt. Wer es glaubt, wird seelig. irklich, die genannte Zeitung scheint ihre Leser ziemlich niedrig einzu- ätzen, oder sollte es sich um eine Art Gimpelfang handeln, von dem in n Artikel einmal die Rede ist? Tatsächlich kostete hier um die genannte it überall, sowohl bei den Molkereien, wie bei den Händlern, die Butter Einzelhandel ℳ 2.50—2.60. Wenn als Beweis angeführt wird, daß : damalige amtliche Hamburger Notierung ℳ 188—192 war, so will s noch nicht viel sagen, denn Notierung und Marktpreis sind, wie in : letzten Zeit öfter an dieser Stelle ausgeführt wurde, zweierlei. Vor r liegt das Angebot eines Hamburger Buttergroßhändlers, zufällig ch datiert vom 11. September, wie derselbe uns deutsche Molkereibutter m feinste resp. allerfeinste ist wohlweislich keine Rede) unverbindlich n Preise von ℳ 216 ab Hamburg anbietet. Wodurch die Differenz von 192 auf ℳ 216 entsteht, wenn der Handel als solcher nach der Behaup- ıg seiner eigenen Zeitung nichts verdient, ist mir nicht klar, vielleicht ıt die Letztere einmal der Oeffentlichkeit hierüber Aufklärung.

Nun zu etwas anderem. In dem Artikel ist das Angebot eines tter-Versandgeschäftes in Marne abgedruckt, das in seinem Nachtrag allerdings dem Publikum allerlei zu bieten wagt. Es dürfte auch die ser dieser Zeitung interessieren und sei deshalb nachstehend abgedruckt:

Zur besonderen Beachtung!

Es wird ausdrücklich hervorgehoben, daß ich nur sogenannte ‚Markenbutter" zum Versand bringe.

Dem Nichtkenner zur Aufklärung, daß „Markenbutter" nicht über 16 Prozent Wasser enthalten darf. Falls billigere Angebote vorliegen, so handelt es sich in den allermeisten Fällen um Butter, die keine Markenbutter ist und demnach über 16 Prozent Wasser enthält, wodurch die Qualität und Haltarkeit der Butter beeinträchtigt wird, und die- elbe deshalb billiger angeboten wird.

Ich bitte Sie, beim Einkauf der Butter darauf zu achten und sich die Garantie geben zu lassen, daß die Butter nicht über 16 Prozent Wasser enthält.

Johannes Schwarz vorm. J. N. Schwarz
Marne in Holstein.

Wenn der Butter- und Fettwarenverkehr aus diesen unwahren Be- uptungen die Schlußfolgerung ziehen will, daß genannter Herr J. hwarz ein Molkereifachmann sein müßte, so nehme ich gerade das genteil an. Es ist ja möglich, daß wir Herrn Schwarz einmal zu den ıfrigen zählen konnten, heute muß ich annehmen, daß er in das Lager jenigen gehört, deren Interesse der Butter- und Fettwarenverkehr bei er Gelegenheit so warm vertritt. Ein in der Praxis stehender Mol- ei-Fachmann kann unmöglich derart unwahre Behauptungen aufstellen. ß es im Uebrigen mit einem direkten Verkehr zwischen Erzeuger und nsument nichts zu tun hat, wenn ein Zwischenhändler Ware im Post- ;and anbietet, dürfte auch dem Uneingeweihten klar sein.

In dem gleichen Artikel wird darauf aufmerksam gemacht, daß aus cklenburg sich die Stimmen mehren, wonach die Behörde verlangt, der tterhändler solle bei Verkauf von Auslandsbutter (dänische) diese als che deklarieren. Ich bin leider oder glücklicherweise nicht genügend etzesbewandert, um beurteilen zu können, ob die Behörde für ihre rderung eine gesetzliche Unterlage hat. Auffällig war mir nur nach- hende Bemerkung des Butter- und Fettwarenverkehrs: „Man will Auslandsbutter, gegen deren Einfuhr man durch Zölle kämpft, nach ı Empfindungen des Handels in den Augen des Handels herabsetzen d so den Konsum möglichst einschränken". „Da hört doch die Welt- chichte auf", möchte man mit den eigenen Worten dieser Zeitung aus- fen! Während dieselbe Zeitung seit Jahr und Tag darüber Klage rt, daß die deutsche der dänischen Qualität nicht gleichwertig sei, hat : Handel nun mit einem Male Angst, daß ein kaufendes Publikum die ıre nicht nimmt, wenn es darauf aufmerksam gemacht wird, daß es sich ı Auslandsware handelt. Ja, sollte denn der Geschmack der Konsu- nten, und dieser hat doch schließlich ein Wort mitzureden, anders sein d die deutsche Butter doch ebenso gut oder besser sein, als die dänische? sher wurde uns doch immer das Gegenteil vom Handel erzählt. Der ndel hatte mit seiner Klage über die deutsche Butter sogar erreicht, ß mancher Molkereifachmann dem Gedanken Ausdruck gab, es möchte ı und wieder vorkommen, daß unsere gute deutsche Butter in dänische ser umgepackt wird, und nun natürlich zu höheren Preisen unter fal- er Flagge segle. Nun mit einem Mal will der Handel nicht mehr nische Butter unter ihrem wirklichen Namen verkaufen. Hier dürfte ftklärung dringend erwünscht sein.

Nun zum Schluß. In seinem Marktbericht vom 8. Oktober stellt der u. F. V. die Behauptung auf, mit den hohen Preisen bereite man den oduzenten, wenigstens den Molkereien, keinen Gefallen, denn diese ßten den hohen Butterpreisen entsprechend die Milch bezahlen, so daß hl die Milchlieferanten, nicht aber die Butterproduzenten in solchen llen den Gewinn haben. Man kann natürlich von einer Zeitung, die, e bereits erwähnt, einseitig und von einem Fanatismus, der einer seren Sache würdig wäre, den Interessen des Handels dient, nicht ver- ngen, daß es auch einmal die Interessen der Allgemeinheit in Schutz nmt. und nicht immer und überall nur einem Stande die Lebens- und istenz-Möglichkeit zugebilligt wissen will. Soviel sollte dieselbe jedoch ernt haben, um zu wissen, daß die Molkereien, seien es nun Genossen- afts- oder Privatmolkereien, nicht nur ihrer selbst willen, sondern nur : Landwirtschaft wegen da sind. Milchproduktion resp. -Erzeugung und ilchverarbeitung resp. Butter- und Käse-Produktion lassen sich nicht nnen. Die Molkereien sind letzten Endes nicht dazu da, große Gewinne : sich selbst zu erzielen, sondern ihr eigentlicher Zweck ist, dem Landwirt p. dem Milchproduzenten, die von ihm gelieferte Milch so hoch wie glich zu verwerten. Besonders bei einer Genossenschaftsmolkerei wäre ı hoher eigener Gewinn doch nur eine Selbsttäuschung, und auch die isten Privatmolkereien werden wohl mit mir derselben Ansicht sein, ß ihre Existenz auf die Dauer nur gesichert ist, wenn sie dem Landwirt ıen dem jeweiligen Preise für Molkereiprodukte entsprechenden Milch- eis zahlen.

So sehr man nun auf der einen Seite im Interesse der Konsu- nten die hohen Butterpreise bedauern kann, so muß man auf der ande- n Seite, wenn man unparteiisch sein will, ohne weiteres zugeben, daß gerade beim Artikel Milch nicht möglich ist, hier einfach nach dem eisstand, wie er vor dem Weltkriege bestand, zu messen. Es war vor m Kriege ein offenes Geheimnis, und immer wieder und wieder ist es r von tüchtigen und voreingenommenen Landwirten versichert, daß der

Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

D. L. G.

32. Wanderausstellung zu Breslau vom 31. Mai bis 6. Juni 1926

Preisbewerb für Dauerwaren für In- u. Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf.

Prüfungsreise „Rund um Afrika".

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1925.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11
Dessauerstraße 14.

Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte (6447
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Milch-Flaschenkästen

Besonders starke Ausführung — Unbegrenzte Haltbarkeit

Rostsichere Feuerverzinkung — Leichte Reinigung

Große Raumersparnis.

Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, Chemnitz-Mo.

Preisstand für Molkereiprodukte damals im Verhältnis zu anderen Erzeugnissen ein verhältnismäßig sehr niedriger war. Die Milchviehhaltung ist ein notwendiges Uebel, so ist mir mehr wie einmal glaubwürdig nachgewiesen. Wenn man ferner berücksichtigt, daß die Preise für Getreide heute unter Friedenshöhe liegen, so kann man sich im Interesse der Produktion wohl auch für eine vorübergehende Zeit mit den erhöhten Butterpreisen (dafür, daß dieselben nicht in den Himmel wachsen, wird schon gesorgt werden) abfinden. Gegen den Strom kann außerdem auf die Dauer niemand schwimmen, und die unselige Zeit der Zwangswirtschaft wird außer der Zunft der Schieber und Wucherer wohl auch niemand wieder wünschen. S.

Leichtsinnige Kreditgewährung bei Butterverkauf. Wir erhalten folgende Zuschrift:

„Wir haben vor längerer Zeit Butter angeboten, daraufhin erhielten wir verschiedene Preisnachfragen. Wir boten geformte Butter mit 12 Proz. über Berliner Notiz an, worauf ein Fettwaren-Geschäft C. Westphal in Hamburg unter anderen auch bestellte. Als Zahlung hatten wir vereinbart, 2. Sendung sollte nach Empfang der 1. bezahlt werden. Da aber nach Absendung von 6 oder 7 Sendungen immer noch kein Geld eintraf, und unser Mitinhaber in Berlin zu tun hatte, fuhr er auch gleich nach Hamburg und fragte bei Westphal an; dieser vertröstete auf 3 oder 4 Tage und erklärte schriftlich, daß er uns für Rechnungen ℳ 665,10 zu zahlen habe. Vor ca. 14 Tagen schickte er uns einen Brief mit allen möglichen Ausreden.

Hierauf schrieben wir ihm, daß wir bereit wären, die Ware mit 10 ℳ über Notiz abzurechnen, wenn das Geld innerhalb einer Woche gezahlt würde, worauf er bis heute überhaupt nicht geantwortet hat.

Der Zusatz, den Westphal über abfallende Ware macht, ist falsch, er selbst sagte mir, daß die letzten Sendungen ganz vorzüglich gewesen wären, noch besser als die ersten, ihm müssen aber doch auch die ersten schon gefallen haben, denn er bestellte doch durch Postkarten immer weiter und erwähnte nichts von schlechter Ware.

Wir fragen hiermit höflichst an, ob wir uns strafbar gemacht haben, weil wir zuviel gefordert haben, und was wir in diesem Falle zu tun haben".

Ein solcher Brief kann nur von jungen Geschäftsanfängern geschrieben sein, die anscheinend mit schlechten Zahlern noch keine Erfahrung gemacht haben und daher erst noch teure Lehrgelder bezahlen müssen. Wie kann man heutzutage nur so harmlos sein und 6—7 mal hintereinander Butter absenden, ohne Bezahlung der vorhergegangenen Sendungen abzuwarten, ganz abgesehen von der diesbezüglichen besonderen Abmachung! Da es solche unerfahrene Geschäftsinhaber im Molkereifach häufiger gibt, so haben wir zu Nutz und Frommen derselben diesen Brief als warnendes Beispiel abgedruckt. Wir befürchten, daß in diesem Falle der ganze Betrag verloren sein wird und bemerken noch, daß eine Strafbarkeit wegen des geforderten Preises kaum vorliegt.

Hand in Hand arbeiten in der Quargkäse-Industrie. Mit größtem Interesse haben wohl die Molkereien den interessanten Artikel des Herrn Lehr in Nr. 115 der Molkerei-Zeitung verfolgt u. können den Ausführungen nur zustimmen, soweit es sich um die Qualität der Ware handelt. Jeder Fachmann soll, wenn er schon Quarg herstellt, sich befleißigen, eine Ware herzustellen, aus der ein einwandfreier Käse hergestellt werden kann. Quarg, der nach der Fabrikation nicht trocken in die Fässer kommt, übersäuert und ist minderwertig. Ebenso muß alles aufgeboten werden, um einen metallfreien Quarg herzustellen. Die Kessel müssen gut verzinnt gehalten werden, besser ist allerdings die Aluminiumwanne, da diese nicht verzinnt zu werden braucht und der Quarg stets metallfrei ist.

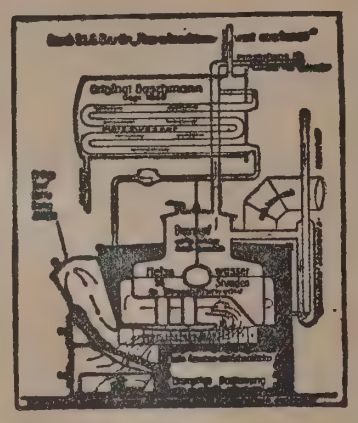
Weniger wichtig als die Käsewannen sind die Milchkannen, da die Milch doch süß ist oder wenigstens sein soll, und nur die Milchsäure das Eisen der Kannen anfressen kann. Eine gute trockene Ware wird sich ja auch aus der Überschußzeit in die Bedarfszeit hinüber nehmen lassen. Es ist allerdings stets ein Risiko damit verknüpft und hat man es doch im günstigsten Falle mit einem guten Standquarg zu tun. Wenn dieser nun auch mit frischem Quarg vermischt wird, so wird der Käse wohl kaum als prima Qualität bezeichnet werden können. Auch werden die Molkereien wohl in den seltesten Fällen monatelang auf das Geld warten können. Die Molkereien brauchen das Geld zur Auszahlung, soll aber mit fremden Gelde gearbeitet werden, so werden wohl die Zinsen verschlingen, was durch die Aufspeicherung der Ware gewonnen wird.

Bei dieser Gelegenheit sollen auch die Käsepreise und die Kleinhandelspreise beleuchtet werden. Als im vergangenen Frühjahr für Quarg 10,— ℳ, ja sogar nur 8,— ℳ pro Zentner geboten wurde, da konnte man noch in den Geschäften Quargkäse mit 15 Pfg., vereinzelt auch mit 20 Pfg. pro ¼ Pfund ausgestellt sehen. Soll durch derartige Preise etwa der Konsum gehoben werden? Die Molkereien erhalten für den Quarg 10 Pfg. pro Pfund und der Kleinhändler nimmt 60—80 Pfg. für das Pfund Käse. Gewiß haben die Käsefabriken nicht die Preise so hoch geschraubt, da die Kiste Käse an den Kleinhandel mit 90 Pfg. geliefert wurde, aber der Kleinhandel hat zuviel verdient. Die Kleinhändelspreise stehen in gar keinem Verhältnis zu den Quargpreisen. Hier sollte zuerst mal Wandel geschaffen werden. Die Quargpreise sind momentan hoch, aber die Preise des Frühjahrs sind noch nicht vergessen und wird wohl heute noch manche Molkerei auf das Geld für den gelieferten Quarg vergebens warten. Entschieden besser sind die Molkereien gefahren, welche bei den hohen Futtermittelpreisen die Magermilch oder gar den Quarg den Lieferanten als Schweinefutter zurückgeben konnten

Die Molkereien sollen versuchen, sich unabhängig von den Käsefabriken zu machen und alles aufbieten, selbst irgend einen guten Käse herzustellen. Die Verwertung wird auch bei schlechten Zeiten ganz entschieden besser sein, als bei der Quargfabrikation, denn es kann wohl kaum bestritten werden, daß Molkereien, welche sich auf Quargfabrikation eingestellt haben, in Fachkreisen nur als Betriebe zweiten Ranges gelten. (! !) G.

Bilanzveröffentlichung der Molkereigenossenschaften. Die in Nr. 117 dieser Zeitung erschienene Abhandlung des Herrn A. Fricke über obiges Thema ist äußerst beachtenswert. Wir sollten uns im wirtschaftlichen Leben endlich daran gewöhnen, nicht nach toten Buchstaben, sondern nach den gegebenen Tatsachen zu handeln. Wenn von den in Frage kommenden Stellen erkannt ist, daß die Bilanzveröffentlichung ein lästiges Anhängsel ohne jeden wirtschaftlichen Zweck und Vorteil ist, warum soll man sich dann noch länger mit einem solchen herumschleppen? In unserem so

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

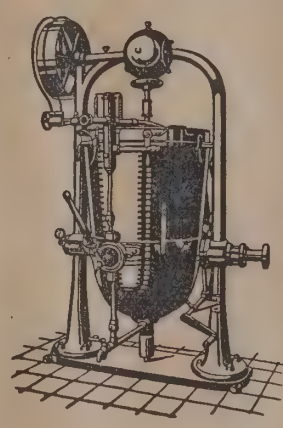
Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.

Aelteste Spezialfirma.

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach

Ingenieurbüro

Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.

Schöningen (Brschwg.)

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.

Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.

Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinnt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 8.

ewaltig aufgeklärten Zeitalter sollte man auch behördlicherseits mehr inn für praktische Dinge bekunden, jede Maßnahme, die die Wirtschaft nnötigerweise belastet, hat heute mehr denn je zu unterbleiben.

Wer liest z. B. eine Bilanzveröffentlichung so aufmerksam und gewissenhaft durch, um sich daraus ein genaues Urteil über die Vermögenslage der Genossenschaft zu bilden. Ich möchte behaupten, ein großer Teil er Leser von Tagesblättern ist hierzu garnicht fähig und der andere Teil at kein großes Interesse daran. Denn was geht einen Bankmenschen, aufmann, Angestellten oder dergleichen Leute, welche zwischen den Zeilen zu lesen verstehen, die Vermögenslage der Genossenschaft H. an? Der ieferant weiß, daß er in 99 von 100 Fällen sein Geld von einer Molkereigenossenschaft erhält auch ohne Bilanzveröffentlichung. Warum also eser alte Zopf hängen bleiben soll, ist nicht ersichtlich. Es wird einem egner dieser Ansicht auf jeden Fall schwer werden, die unbedingte Notwendigkeit klar zu beweisen.

Der Beschluß irgend eines Landgerichts kann auf keinen Fall als aßgebend in dieser Angelegenheit anerkannt werden. Auch erscheint es emlich zwecklos, ein solches mit derartigen Fragen zu belästigen. In olchen Fällen sollte an die maßgebende Stelle herangegangen werden nd das ist hier der Gesetzgeber. Wozu haben wir denn die gewählten olksvertreter? Wenn die Genossenschaftsverbände etwas für ihre Mitglieder tun wollen, dann könnten sie ihren Einfluß dahingehend geltend achen, um die Genossenschaften vor unnötigen Ausgaben zu bewahren. azu gehört in diesem Falle auch die Veröffentlichung der Bilanz. Trotzem es keine großen Unkosten sind, die hierdurch entstehen, sind wir andererseits heute darauf angewiesen, wieder mit dem Pfennig zu rechnen nd jede Ausgabe zu vermeiden, die nicht unbedingt sein muß. P. W.

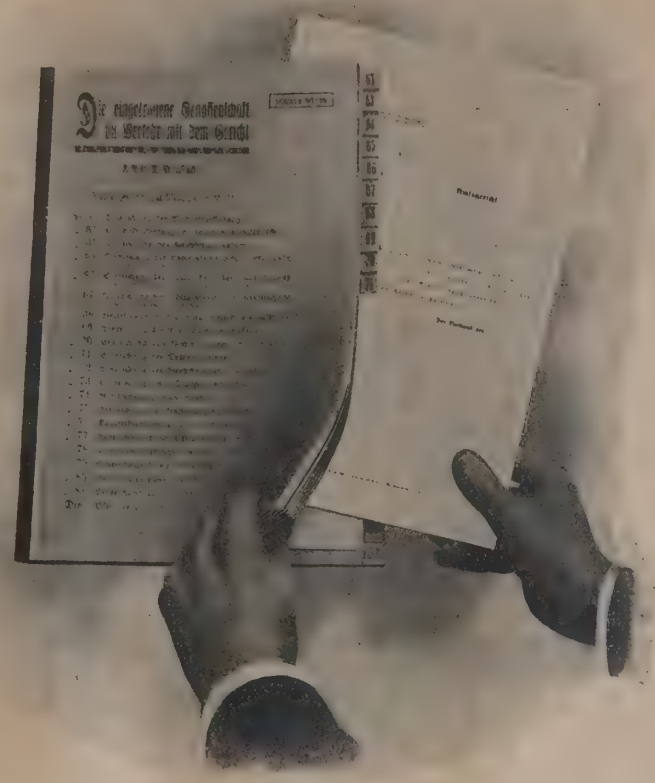
Rohölmotor in Molkereien. (Weitere Antwort auf die betr. Anrage in Nr. 106). In mehreren Molkereien, die ich in letzter Zeit Gelenheit hatte zu besichtigen, fand ich Grade-Rohölmotore vor, die sich in eder Beziehung, wie ich hörte, zur vollen Zufriedenheit des Besitzers bewährt haben. Da die Rohölmotore in jeder Weise sehr wirtschaftlich arbeiten, so dürfte es in jetziger Zeit angebracht sein, dieser krafterzeugenden Maschine näher zu treten. Mit Recht findet man in den Fachzeitungen inweise auf Verbilligung des Betriebsmaterials, so z. B zwischen Dampfmaschine resp. Kohle und Elektrizität. Die Meinungen gehen hier nicht elten auseinander, da jeder Betrieb den einzelnen Verhältnissen gesondert angepaßt werden muß und es nicht angebracht ist, alle Betriebe gleichmäßig zu behandeln. So wird z. B. ein Betrieb, der in der Nähe des Produktionsgebietes der Kohle liegt, billiger mit dieser arbeiten können als ein solcher, der weit entfernt dieses Gebietes sich befindet. Umsomehr ist es Pflicht oder Selbsterhaltungstrieb eines derartigen Betriebes, sich eine billige Betriebskraft zu schaffen. Für kleine und mittlere Betriebe dürfte ein Rohölmotor die gegebene Kraftquelle sein, wobei auch die gegebenen Platzverhältnisse neben der großen Wirtschaftlichkeit derselben mitsprechen dürften. Den Konkurrenzkampf gewinnt, wer am billigsten fabriziert, deshalb ist es Pflicht eines jeden Betriebes, wie schon erwähnt, bei seinen Betriebskosten zu beginnen. Wenn ein Betrieb aus diesen Gründen gezwungen ist, sich eine andere Betriebskraft zu schaffen, so wird wohl in den meisten Fällen der Ruf ertönen, hie Elektromotor, hie Rohölmotor. Bevor ich auf eine derartige Gegenüberstellung an Hand von Rentabilitätsberechnungen eingehe, möchte ich zunächst auf die übrigen Eigenschaften eines Rohölmotors hinweisen. Ich habe hierbei in erster Linie ein Werk im Auge, welches sich im Bau dieser Motorenart eine führende Stelle erobert hat. Es sind dies die Grade-Motorenwerke A.-G. in Magdeburg, ein Werk, welches es sich zur Aufgabe gestellt hat, Rohölmotore von großer Wirtschaftlichkeit herzustellen, die allen Ansprüchen genügen. Es werden von diesem Werk, so weit ich unterrichtet bin, als Spezialität nur sogen. Zweitaktmotore von 2 PS. bis zu 200 PS. Leistung hergestellt. Die für einen Molkereibetrieb günstigste ist wohl der Grade-Rohöl-Glühkopfmotor, ebenfalls ein Typ eines Zweitakt-Motors. Der Unterschied zwischen einem Zweitaktmotor zunächst und einem Viertaktmotor besteht darin, daß bei einem Zweitaktmotor der zur Krafterzeugung notwendige Arbeitsvorgang mit einer Umdrehung der Kurbelwelle beendigt wird, der Arbeitskolben also nur eine Aufwärtsbewegung und eine Abwärtsbewegung (zwei Takte) ausführt, während ein Viertaktmotor zur gleichen Arbeitsleistung zwei Umdrehungen der Kurbelwelle benötigt. Der Kolben muß sich demnach zweimal aufwärts und zweimal abwärts (vier Takte) bewegen, um einen Arbeitsvorgang auszuführen. Ein Arbeitsvorgang zur Ausführung eines Kraftimpulses im Motorzylinder umschließt:

1. Die Einbringung der frischen Ladung in den Zylinder,
2. Die Kompression der in den Zylinder eingeführten Luft- und Rohölmenge,
3. Die Entzündung und die Expansion des Brennstoffluftgemisches (letzterer Vorgang vollführt den kraftleistenden Arbeitshub),
4. Die Entfernung des verbrannten Gemisches aus dem Zylinder.

Für jeden dieser Arbeitsvorgänge benötigt der Viertaktmotor einen besonderen Kolbenweg, während der Zweitaktmotor diese vier Arbeitsvorgänge in zwei Kolbenhuben erledigt (Ansaugen — Komprimieren — Entzündung und Expansion — Ausstoß). Um dem Zweitaktmotor zu ermöglichen, diese vier Perioden in zwei Kolbenwegen (zwei Takte) auszuführen, ist es notwendig, daß der Raum unterhalb des Arbeitskolbens einschließlich des Kurbelgehäuses zur Vorkompression der notwendigen Verbrennungsluft benutzt wird. Um diesen Zweck erfüllen zu können, muß der untere Teil des Arbeitskolbens als Kompressorkolben benutzt werden. Die in das Kurbelgehäuse beim Aufwärtsgang des Kolbens durch die Schlitze eingesaugte Luft wird beim Kolbenabwärtsgang und nachdem sich die Schlitze wieder geschlossen haben, vorkomprimiert. Die nur auf einige Zehntel Atmosphären vorkomprimierte Luft tritt durch den Luftkanal in das Zylinderinnere, sobald der Arbeitskolben den Eintrittsschlitz freigegeben hat. Bevor der Arbeitskolben den Eintrittsschlitz öffnet, hat er bereits den Austrittskanal freigegeben, zu dem Zwecke, die aus dem vorhergehenden Arbeitsvorgang im Zylinder noch vorhandenen verbrannten Gase aus dem Zylinder entweichen zu lassen. Geht der Arbeitskolben nach ausgeführtem unteren Hubwechsel wieder nach oben, so sperrt derselbe zunächst den Einlaßkanal und dann den Auslaßkanal ab. Die vorkomprimierte Luft gelangt bereits zu einer Zeit in den Zylinder, wenn sich noch verbrannte Gase darin befinden. Infolge des höheren Druckes der vorkomprimierten Luft treibt dieselbe die verbrannten Gase aber vor sich her und aus dem Auspuffkanal heraus. Damit das eintretende Gemisch nicht injektorartig von der Strömung der austretenden verbrann-

Die Formular-Mappe

D. R. G. M.



ein Hilfsmittel, das den Verkehr der Molkerei-Genossenschaften mit dem Gericht ganz vereinfacht und erleichtert.

Mappe U. für Genossenschaften mit unbeschränkter Haftpflicht
„ B. „ „ „ beschränkter „

Preis pro Mappe M. 15.—

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

Henko

Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda

unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsachen werden tadellos weiß und Metallsachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.

Ueberall erhältlich!

Schwankungen im Fettgehalte der Milch und ihre Ursachen ist ein soeben in 3. Auflage erschienenes, 8 Seiten starkes Heftchen betitelt, welches sich vorzüglich als Aufklärungsschrift zur Verteilung an die Lieferanten eignet. Preis 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231 **Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".**

6

ten Gase mitgerissen wird, ist der obere Teil des Kolbenbodens in der bei Zweitaktmotoren typischen Form so ausgebildet, daß der auf dem Kolbenboden befindliche Ansatz eine Ablenkung der eintretenden Luftströmung verursacht. Die vorkomprimierte Frischluft erhält durch diese Erhöhung beim Eintritt in den Arbeitszylinder eine Richtungsänderung, sodaß die Luft nach oben geht und dadurch die verbrannten Gase vor sich hertreibt, solange der Auspuffschlitz geöffnet bleibt. Mit Eintritt der Frischluft beginnt der neue Arbeitsvorgang zu einer Zeit, während welcher sich noch verbrannte Gase aus dem vorhergehenden Arbeitsvorgang in dem Zylinder befinden. Sobald der Arbeitskolben die Kanäle geschlossen hat, wird das Rohöl mittels einer vom Regulator gesteuerten Brennstoffpumpe durch eine Düse in das Zylinderinnere gespritzt, wo es augenblicklich infolge der heißen Wandungen des Zylinderkopfes vergast und mit der eingeschlossenen Luft ein zündfähiges Gemisch bildet. Im obersten Totpunkt erfolgt die Entzündung dieses Gemisches an den heißen Wandungen des Glühkopfes. Die darauffolgende Expansion treibt den Kolben nach unten. Dieser Hub ist die Periode, die dem Arbeitskolben den Kraftantrieb verleiht. Kurz vor Erreichung des unteren Totpunktes gibt der Kolben den Auspuffschlitz frei, so daß das verbrannte Gemisch unter Entspannung in das Freie hinaustreten kann. Kurz nach erfolgter Entspannung der Auspuffgase öffnet sich der Einlaßschlitz und läßt die vorkomprimierte Luft wieder in den Zylinder eintreten.

Der Arbeitskolben dient bei einem Zweitaktmotor drei verschiedenen Zwecken. Erstens hat der Kolben die Funktionen der Arbeitskolben, zweitens die eines Kompressorkolbens und drittens die der Steuerung, die die Perioden der eintretenden und austretenden Gase bestimmt. Diese mehrfache Bestimmung vollführt derselbe, weil sich die gleichen Arbeitsvorgänge stets bei gleichen Kolbenstellungen wiederholen.

Im Gegensatz hierzu verlangt der Viertaktmotor einen besonderen Steuermechanismus. Abwechselnd müssen sich die Einlaß- und Auslaßventile öffnen und schließen, ebenso wie die Zylindervorrichtung abwechselnd in Funktion tritt.

Infolge seiner liegenden gedrungenen Bauart beansprucht der Rohölmotor nur wenig Raum und kann infolge seiner Explosions-Sicherheit in jedem Raum aufgestellt werden. Eine Aufstellungskonzession ist auf Grund des geringen Betriebsdruckes dieser Rohölmotore nicht erforderlich.

Die Regulierung des Rohölmotors erfolgt durch den Achs-Regulator. Hierdurch wird eine selbsttätige Regulierung der Brennstoffzufuhr je nach der Kraftabgabe des Rohölmotors erreicht. Der Rohölmotor wird mit zwei besonders schweren Schwungrädern ausgerüstet, die Kraftübertragung erfolgt mittels fester Riemenscheibe. Die Kühlung der Rohölmotoren erfolgt verschieden entweder mit Durchflußkühlung oder mit Oberflächen-Verdampfungskühlung und findet somit ein sparsamster Verbrauch von Kühlwasser statt. Der Wasserverbrauch beträgt 1 Liter pro PS. und Stunde. Die Schmierung erfolgt zwangsläufig je nach der Kraftabgabe durch einen Zentral-Schmierapparat und findet infolgedessen ein sparsamster Schmierölverbrauch statt.

Was nun die Rentabilitätsberechnung zwischen einem Rohölmotor und einem Elektromotor betrifft, so sehe ich zunächst auf Grund der in jedem Falle unterschiedlichen Verhältnisse davon ab, näher auf die Anschaffungskosten einzugehen und beschränke mich auf den Nachweis, daß der Rohölmotor dem Elektromotor betreffs der Betriebskosten nicht nur nicht nachsteht, sondern ihm überlegen ist.

Den häufig wiederkehrenden Einwendungen von seiten der Elektrizitätserzeuger, daß der Elektromotor in der Anschaffung billiger ist, als der Rohölmotor, sei entgegen gehalten, daß tatsächlich bestehende Differenzen zwischen den Preisen der beiden Motorarten dadurch wettgemacht werden, daß die bei Aufstellung eines Elektromotors erforderlichen Leitungs- und Transformatoren-Anlagen häufig das Mehrfache eines Rohölmotors ausmachen.

In den nachfolgenden Gegenüberstellungen unterlasse ich es, die nicht geringen Stromverluste zu berücksichtigen, die im Leitungsnetz vom Transformator bis zur Verbrauchsstelle entstehen. Es ist klar, daß diese Unterlassung zu Gunsten des Elektromotors geschieht. Die Rohölmotore arbeiten mithin günstig, auch wenn derartige Stromverluste nicht berücksichtigt werden.

Bei der folgenden Verbrauchskostengegenüberstellung ist ein Rohölpreis von 13,— ℳ für 100 Kg. und 60,— ℳ für 100 Kg. Schmieröl zugrunde gelegt. Der Preis für die Kilowattstunde liegt hier zwischen 10 und 40 Pfennig.

Elektromotor.

Stärke des Motors	Preis der Kilowattstunde in Pfennig								
	10	12	15	20	25	30	35	40	
10 PS	75	90	113	150	190	225	263	300	Gesamtpreis pro Betriebsstunde in Pfennigen
20 „	150	180	225	300	375	450	525	600	
30 „	225	270	338	450	565	675	788	900	
45 „	338	405	507	675	840	1013	1132	1350	
50 „	375	450	563	750	940	1125	1313	1500	
60 „	450	540	675	900	1125	1350	1575	1800	
90 „	675	810	1013	1350	1690	2025	2363	2700	

Zweitakt-Rohölmotor.

Leistungen in PS	10	20	30	45	50	60	90	
Brennstoffverbrauch	3,15	6,00	7,35	10,57	12,50	14,70	21,15	in kg pro Brennstunde
Schmierölverbrauch	0,12	0,16	0,24	0,36	0,40	0,48	0,72	
	48	88	108	157	186	220	318	Gesamtkosten pro Betriebsstunde in Pfg

Aus obiger Aufstellung sind die Betriebskosten gleichstarker Elektro- und Rohöl-Motoren ersichtlich. Es ergibt sich, daß z. B. bei Verwendung eines 10 PS.-Rohölmotors gegenüber dem Elektromotor von 10 PS. bei einem Kilowattstundenpreis von 10 Pfennig eine Ersparnis von 27 Pfg. oder 36 Prozent in einer Betriebsstunde zu verzeichnen ist, was in einem Monat bei zehnstündigem Arbeitstage einen Gewinn von 70,22 ℳ ergibt. Wird dieser Berechnung ein Strompreis von 25 Pfennig pro Kilowattstunde zugrundegelegt, so ergibt sich eine Ersparnis zugunsten des Rohölmotors von 369,20 ℳ pro Monat. Dies ergibt also ein Verhältnis von Rohöl zu Elektromotor wie 1 : 4, was sich noch zugunsten des Rohölmotors bei stetig zunehmender PS.-Zahl ändert.

So beträgt bei einem 90 PS.-Motor die Ersparnis unter zugrundelegung eines Kilowattstundenpreises von 25 Pfg. über 3000,— ℳ monatlich, was einem Kostenverhältnis von 1 : 5 gleichkommt. Es ist klar, daß derartige Summen, die zu ersparen unter gewissen Umständen möglich ist, sehr zugunsten eines Rohölmotors sprechen dürften.

Die Rohölmotore zeichnen sich durch ihre einfache und solide Bauweise aus. Sie haben infolge ihrer guten und übersichtlichen Konstruktion sowie der Einfachheit in der Bedienung vielseitige Verwendung und sind unter gewissen Umständen für Molkereien sehr zu empfehlen.

G. Langheinrich, Berlin.

Quargbezug vom Auslande. Der in Nr. 118 von Herrn M. in B. zum Ausdruck gebrachten Ansicht, daß auch die deutschen Molkereien erhebliche Vorteile hätten, wenn das Quarggeschäft auf eine reellere und sicherere Grundlage gestellt würde, ist entschieden beizupflichten. Man braucht aber nicht darauf zu warten, daß eine Höchstgrenze für den Wassergehalt im Quarg gesetzlich festgelegt wird. Die Käsefabriken haben es ja schon jetzt in der Hand, den Quarg nach der Qualität und besonders nach dem Wassergehalt zu bewerten. Wenn man 68 Prozent Wassergehalt als normal zugrunde legt, so ergibt sich doch ohne weiteres, was ein Quarg mit 72 Prozent oder gar 75 Prozent Wassergehalt wert ist. Die genaue Feststellung des Wassergehaltes mit Hilfe einer Butter-Kontrollwage ist überaus einfach, sodaß man sich nicht auf Schätzungen einzulassen braucht. Hierbei wäre allerdings noch nicht berücksichtigt, daß der Quarg durch den hohen Wassergehalt auf dem Transport leidet und das nachträgliche Abpressen in der Käsefabrik Geld kostet.

Leider scheint es immer noch Käsefabriken zu geben, die den Molkereien jeden Quarg abnehmen, um überhaupt nur Material zu bekommen. Solche Fabriken können natürlich nicht auf ihre Rechnung kommen, sodaß diese „Kulanz" weder ihnen, noch den betreffenden Molkereien auf die Dauer Freude zu bereiten vermag. A. in B.

Briefkasten

M. W. in K. Sie sind seit vorigen Mai krank und befinden sich jetzt im Heilverfahren. Dieses Heilverfahren aber hat den Zweck einmal, dadurch evtl. die drohende Invalidität des Versicherten oder seiner Witwe abzuwenden, zum andern aber soll versucht werden, den Empfänger einer Rente durch das Heilverfahren wieder voll erwerbsfähig zu machen. Wahrscheinlich ist das Heilverfahren bei Ihnen noch garnicht abgeschlossen, so daß Sie aus diesem Grunde auch noch keinen Bescheid über die Höhe der zu erwartenden Rente bekommen haben. — Warten Sie ab, bis das Heilverfahren beendet ist, und falls dann Ihre volle Erwerbsfähigkeit nicht wieder hergestellt ist, stellen Sie erneut einen Antrag an das Versicherungsamt des Wohn- oder letzten Beschäftigungsortes oder der Landes-Versicherungsanstalt. Wir können Ihnen ohne nähere Unterlagen nicht sagen, wie hoch evtl. Ihre Rente sein wird.

Molkerei P. Ueberschläglich berechnet, dürften Ihre Molkerei-Maschinen etwa 6—7 Pferdestärken erfordern. Ihre Maschine leistet 6 PS. minimal und etwas über 7 PS. maximal, ist also stets voll belastet. Nun wollen Sie noch während des Betriebes schroten. Wir können nur raten, für diesen Zweck einen Elektro-Motor aufzustellen. Oder wenn Sie das nicht wollen, müßte eine größere Dampfmaschine angeschafft werden.

Molkerei Kl. D. Ihre Anfrage ist sehr unvollständig. Wie sollen wir einen Rat erteilen, wenn wir nicht wissen, wie Ihre Arbeitsweise ist. — Prüfen Sie vor allen Dingen Ihre Käsereimilch auf Ihre Tauglichkeit (Gärprobe, Reduktaseprobe u. a.), prüfen Sie auch das Lab und die Käsefarbe. Laben Sie jetzt etwa bei 29—30 Grad Celsius so ein, daß die Milch in 45—60 Minuten dick ist. Legen Sie den größten Wert auf gleichmäßige Bruchkörner, käsen Sie überhaupt recht sorgfältig aus und füllen Sie die Formen schnell und gleichmäßig. Der Austritt der Molken ist durch öfteres Wenden zu beschleunigen. Pressen der Käse ist jedoch nicht erforderlich. Das Salzen geschieht in diesem Falle am besten trocken. — Irgendwelche andere Maßnahmen können Sie nicht anwenden, um das Blähen der Käse zu verhüten. Mehr Kalisalpeter dürfen Sie auf keinen Fall anwenden.

M. in B. Es kann immer nur ein Vorteil sein, wenn Sie Ihren Sohn, der jetzt ein Jahr Gehilfe ist, eine Handelsschule besuchen lassen. Ein Molkereifachmann benötigt heute mehr denn je auch kaufmännische Kenntnisse. Allerdings könnte Ihr Sohn sich ja auch später auf einer Molkereischule die nötigen kaufmännischen Kenntnisse aneignen. Meistens ist diese Zeit dann aber so kurz, und auf die Schüler stürmen dann so viele andere Dinge ein, daß sie dann garnicht tief genug in diese Materie eindringen können. — Es ist daher in allen Fällen wünschenswert, wenn die Gehilfen auch neben ihrer praktischen Tätigkeit zur Buchführung mit herangezogen werden. Das ließe sich in allen Molkereien mehr oder weniger durchführen. Und die Molkereien selbst könnten auch nur Nutzen davon haben.

Molkerei C. Wir können im Briefkasten nicht über die Herstellungsweise mehrerer Käsesorten schreiben. Wollen Sie sich schon theoretische Kenntnisse aneignen, so müssen Sie sich eben Bücher kaufen. Wir empfehlen insbesondere Eugling-Weigmann „Handbuch der praktischen Käserei", welches Sie von unserer Buchhandlung beziehen können.

H. K. Sie sind zur Anzeige gebracht worden, weil die von Ihnen in den Handel gebrachten Butterstücke ein Mindergewicht von 5—10 Gr. aufweisen. Sie fragen nun, ob die Butterstücke mit oder ohne Umhüllung ½ oder 1 Pfund wiegen müssen. Wir sind der Ansicht, daß hierüber eigentlich wohl gar kein Zweifel bestehen könnte. Selbstverständlich müssen die Butterstücke 250 oder 500 Gramm wiegen. — Wie hoch Sie nun etwa bestraft werden können, wissen wir nicht. Warten Sie ruhig den Strafbescheid ab. — Ob es zweckmäßig ist, bei hoher Bestrafung Revision einzulegen, hängt ganz von den Umständen und Verhältnissen ab. Es könnte in diesem Falle aber wahrscheinlich nur eine Strafherabsetzung, nicht aber Freisprechung erfolgen.

M. P. in H. Da die Rückzahlung der Hypothek erst am 5. 10. 22, also nach dem 15. 6. 22 erfolgt ist, so steht Ihnen, auch trotz der vorbehaltlosen Annahme des Geldes, der Anspruch auf Aufwertung zu. Der Aufwertungsantrag muß bis zum 1. Januar 1926 beim zuständigen Amtsgericht erfolgen. Sie haben nun nicht **1500 ℳ**, sondern genau **1487,22 ℳ** zu erhalten.

W. C. Eine keimfreie Handelsmilch gibt es nicht, sie kann immer nur keimarm sein. Aber Sie meinen sicher eine von Krankheitskeimen freie Milch. Das ist doch aber ein großer Unterschied. Wollen Sie solche Milch herstellen, so genügt die sogenannte Dauerpasteurisation auf 63 Gr. Celsius eine halbe Stunde lang. Sie können solche Milch, falls die Anlage einwandfrei arbeitet und sachgemäß bedient wird, als „frei von Krankheitskeimen" bezeichnen.

Willst du stempeln allerhand
Schreib an Firma A. V. Branth
Hamburg 8

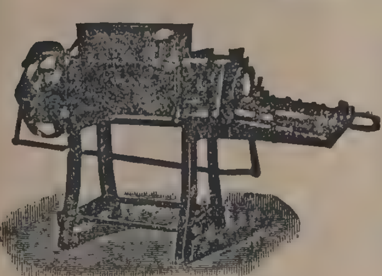
Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.

Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu $12^1/_2$ Kg.

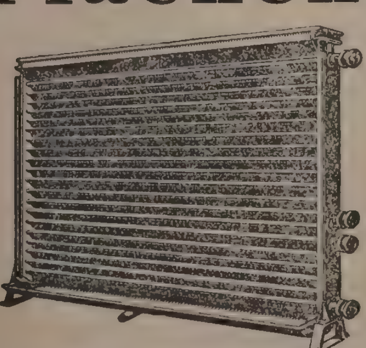
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Unser Kundenkreis im In u. Ausland

für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Flächenkühler



aus runden oder Formrohren

in erstklassiger Ausführung.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molkerei-Geräte
Bergedorf 16 bei Hamburg.

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit die Feier ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. **Prächtige Diplome** in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit liefert innerhalb 3—6 Tagen preiswert die **Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.**

Stellen-Angebote

Ein tüchtiger, gewissenhafter, ehrlicher und sauberer (6940

Molk.-Verwalter

mit lückenlosen guten Zeugnissen, der die Milch bestens verwerten, erstklassige Produkte (hauptsächlich wird Butter und Quarg fabriziert), evtl. auch Versandmilch, herstellen kann, der mit der Führung aller Maschinen vertraut ist, kleine Reparaturen ausführt, die Buchführung versteht, Kaution stellen kann, deren Höhe bei der Bewerbung anzugeben ist, dessen Frau i. Betriebe hilft, wird zum 1. Jan. 26 eingestellt. Tägliches Milchquantum b. 5000 Liter. Angebote mit Gehaltsanspruch erbittet (6940

Molkereigenossenschaft Kiesdorf
bei Ostritz i. Sachsen.

Suche zum 10. November einen nicht zu jungen, soliden, fleißigen, zuverlässig., a. Ordnung u. Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen,

derselbe muß mit Bergedorfer Eismaschinen vertraut sein und Erfahrung in der Quargherstellung und Weichkäserei besitzen. Anfangsgehalt 50 Mark bei freier Station und Kassen. Ferner einen jungen, kräftigen, fleißigen (6797

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. derselbe muß auch die Milchabfuhr von der Bahn übernehmen. Anfangsgehalt 45 Mark b. freier Stat. und Kassen. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet (6797

A. Konkart, Molkereibesitzer,
Ratibor, O.-S.

Jüngerer Gehilfe,

der eine Milchtour zu fahren hat, für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. (6880

W. Weigold, Dampfmolk. Ditfurt
bei Quedlinburg a. Harz.

Suche zum 1. 11. einen älteren

Molkereigehilfen

für meine Tilsiter Käserei, der mit Interesse und Lust in seinem Fach tätig ist. (6687

Engelke, Molkerei Degimmen,
Post Lappienen in Ostpr.

Suche für sofort einen tüchtigen, kath., ledigen (6836

Molkereigehilfen,

derselbe muß auch die Milch in die Stadt fahren. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüch. erbittet

Heinrich Schellberg,
Kirchhellen i. W., Bottroperstr. 416.

---

1. Molk.-Gehilfe,

kräftig, nicht unt. 25 Jahren, evgl., national gesinnt, zum Chef haltd., für lebhaften Stadtbetrieb gesucht. Es komm. nur Bewerber in Frage, welche durchaus selbständig arbeit. können, prima Butter herstellen u. mit allen Maschinen, spez. Kühlanlage vertraut sind. Bei zufriedenstellend. Leistungen handelt es sich um Dauerstellung. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften unter **6921** durch diese Zeitung.

Ein junger, tüchtiger, ehrlicher, braver, fleißiger (6878

Molkereigehilfe

sofort in Dauerstellg. gesucht. Derselbe muß mit all. milchwirtschaftl. Arbeiten vertraut sein und mit Pferden umgehen können. Selbig. muß morgens Privatkundschaft besorgen und nachmittags im Betrieb tätig sein. Lohn nach Übereinkunft. Angeb. unter Beifüg. von Zeugn.-Abschrift. sind zu richten an

Molkerei Carl Hammesfahr
Wald, Rhld., Krs. Solingen
Hauptstraße 83.
Fernruf 3568 Amt Solingen.

Reisende,

welche Molkereien besuchen,

können dauernd enormen Nebenverdienst erzielen, durch bequemen Mitverkauf eines vielgefragten Artikels von altbekannter Firma. Ein Reisender erhielt im vorigen Monat Mk. 342.— Nebenverdienst! Nur wirklich tüchtige und gut eingeführte Reisende erhalten Auskunft unter **7044** durch diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen

☞ ehrlichen Gehilfen ☜

dem an dauernder Stellung gelegen und der flotter Butterformer ist. Bevorzugt werden junge Leute. welche in Großhandlung tätig waren. Da zeitweise Verkauf übertragen werden muß, sind einige Hundert Mark Kaution zu stellen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung ohne Wohnung und Verpflegung unter **Nr.** 6848 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Tüchtiges Mädchen

für Haushalt und etwas Hilfe im Geschäft sucht zum 15. November bei freier Reise (6885

Frau Marg. Buchholz, Cöpenick-Berlin, Bahnhofstr. 5.

Arbeitsamer jüngerer (7015

zweiter Gehilfe

im Frischmilchvertrieb erfahren und mit der Bedienung des Dampfkessels usw. vertraut, für alle vorkommenden Arbeiten in Dauerstellung, außer Kost und Logis, für sofort gesucht. Angeb. m. Gehaltsansprüchen an

Regensburger Milchverwertungs-Genossenschaft
Regensburg, Margaretenstraße 76.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 **Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96**

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Junger, tüchtiger (7065
Molkereigehilfe
für alle vorkommenden Arbeiten z. 15. Novbr. gesucht. Ein Satz Versandfässer ist abwechselnd zu reinigen. Anf.-Gehalt 50 Rmk. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten an
Molkerei-Genoss. Brüsow
Uckermark.

Suche zu sofort einen tüchtigen
Käserei-Gehilfen
für Harzkäserei (7066
W. Schmidt, Wasserleben a. Harz
Fernruf 47.

Suche umgehend einen (7018
Molkereigehilfen
welcher mit sämtl. Arten von Fettkäse vertraut ist.
Dampf-Molkerei Reppen,
Inh.: **F. Lehmann.**

Wir suchen zum 1. Novbr. oder einige Tage später jungen, tüchtig., williger (6876
Gehilfen
Gehalt bei freier Station u. Kass. 60—65 ℳ monatlich, bei Zufriedenheit Reisevergütung. Angeb. erb.
Dampfmolk. Ippesheim, Mittelfrk.
bei Würzburg.

Suche zum baldigen Antritt ein. in jeder Beziehung zuverlässigen, fleißigen und soliden (6913
Gehilfen
welcher in der Käserei nicht unerfahren ist, in dauernde Stellg. Gehalt 50,— ℳ bei fr. Kassen. Gefl. Angebote an
A. Burkhardt, Dampfmolk. Grube
bei Wilsnack.

Jüngerer Gehilfe,
17 bis 20 Jahre, für in kleiner Milchwirtschaft vorkommende Arbeiten zu sofort gesucht. (6918
Milchzentrale Neubrandenburg
in Mecklbg., Treptowerstr. 37.

Zum 5. Novbr. suchen wir einen durchaus tüchtigen, zuverlässigen
1. Gehilfen,
hauptsächlich für Kessel u. Maschin. und sonst. vorkommende Arbeiten. Gehalt monatlich 60 ℳ bei freier Station und Wäsche. (6894
Molkerei Herzebrock
Krs. Wiedenbrück i. W.

Junger Gehilfe,
erfahren in Käserei, sauber und arbeitswillig, sofort gesucht. (7031
Molkerei Bernstadt, Schles.

Suchen zum 1. November oder etwas später einen kath. (6806
Lehrling.
Molkerei Pömbsen, Kr. Höxter
in Westf.

Kräftiger Bursche als (6866
Molk.-Lehrling
für bald gesucht.
Molkerei Eintracht
Legden in Westfalen.

Für meinen Stadtverkaufswagen suche zum 1. 11. einen ehrlichen, flotten. (6999
Verkäufer.
Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen an
Dampfmolkerei Tschernow
bei Cüstrin.

Suchen zu sofort oder später eine junge, saubere (6834
Meierin
für Betrieb und Kontorarbeiten, ebenfalls kann ein **Lernmädchen** eintreten. Ang mit Gehaltsanspr. an
Dampf-Molkerei Worbis,
e. G. m. b. H.

Ich suche zu sofort eine
jüngere Meierin
spez. zum Ausformen von Butter und für alle vorkomm. Arbeiten.
Rudolf Barth, Gera.

Ordentliche, fleißige
Meierin
mit freundlichem Wesen, für Molkerei und Haushaltführg. möglichst bald gesucht. Den Bewerbung. sind Zeugnisabschriften u. Gehaltsford. möglichst auch Lichtbild, beizufüg. Bewerb. unter **6961** d. ds. Ztg.

Wir suchen einen energischen u. umsichtigen Fachmann als (6873
Obermeier.
Derselbe muß in allen Zweigen d. Molk.-Betriebes durchaus erfahren sein und überall selbst mit zugreif. Unverheiratete Bewerber, die ihre Brauchbarkeit durch Zeugnisse nachweisen können, woll. dies in lückenloser Abschrift nebst Gehaltsforderung und Angabe der Antrittsmöglichkeit einsenden.
Jenaer Milchversorgung G. m. b. H., Jena a. Saale.

Aelterer, solider (7054
Buttermeier,
welcher für die Herstellung prima Butter-Qualität garantiert und durch Zeugnisse nachweist, wird bei gutem Gehalt sofort oder später eingestellt. Kenntnisse in der Herstellung von Tils. Käse und Quarg erwünscht. Bewerbungen mit Lohnansprüchen an die
Dampfmolkerei Sadbeck, Ostpr.

Allen Bewerbern besten Dank.
Gehilfe bleibt weiter. (7046
Molkerei Sevelen.

Nach Schluß eingegangen:

Quargmühle
für Hand- u. Kraftbetrieb, **ca. 30 Rohrhorden,** zu kaufen gesucht (7022
Haupt, Brandenburg a. H,
Gr. Gartenstraße 59 a.

Suche guterhaltenen (6994
Milchuntersuchungsapparat
für 2 Proben, mit Zubehör
E. Hacker, Uelzen i. H.

Gute Existenz!
Butter-Fachmann als tätig. Teilhaber für kl. Engrosgeschäft in Berlin mit kl. Kaution (welche sichergestellt wird), gesucht. Nur Herren, die arbeitsfreudig sind, sowie genüg. kaufm. u. Fachkenntnisse besitzen, wollen sich melden unter 7080 an diese Zeitung.

Ahlb. Butterfertiger,
300 Liter Inhalt, 100 Liter Verbutterung zu kaufen gesucht. Zu erfragen unter Nr. **7013** durch diese Zeitung.

Zu kaufen gesucht zirka 20 Stück gut erhaltene
Quargfässer,
möglichst Eiche. Angebote u. **7070** an diese Zeitung.

Verkaufe od. tausche geg. Produkte
1 Dynamo
nebst Akkumulatorenbatterie, 57 Zellen, einschl. Schalttafel, kompl., 110 Volt, Preis 280.—Rmk.,
1 Alfa, B.
600 Liter Stundenleistung, gut erhalten, für Hand und Kraftbetrieb eingerichtet. Preis 120.— Rmk.
Dampfmolkerei Reddenau,
Ostpr. 7050

Kühlanlage,
gebraucht, 5—10 000 Kal., zu kaufen gesucht. Offerten mit äußerstem Preis unter **6987** an diese Zeitung.

Suche ein gebrauchtes (7021
Holst. Butterfaß.
Molkerei Berenbostel b. Hannover.

Suche ca 5 PS
Gleichstrommotor
zu kaufen, gebr., aber gut erhalten. Angeb. unter **W. 6985** an ds. Ztg.

Dampfkessel
Zweiflammmwellrohr, 113 qm Heizfläche, 10 Atmosphären, mit Ueberhitzer, wie neu erhalten (6977
Dampfkessel
Einflammr., 30 qm Heizfl., 6 Atm., verk. sehr billig, franko bahnverladen mit Garantie.
Dinse, Berlin, Regensburgerstr. 5 a.

Fast neuer **Rollwagen,** 35 bis 40 Ztr. Tragkraft, sehr preisw. z. verk.
Ferd. Hartmann, Hönnersum
bei Hildesheim. (7037

Nutzen Sie Ihre Arbeitskräfte u. schneiden Sie Ihr Brennholz selbst
Alle Holzarbeiten, Kisten, Reparaturen usw. lassen sich auf meinen Maschinen vorteilhaft herstellen.
Brennholzkreissägen 150,— ℳ
Kistenkreissäge 250,— ℳ
Bandsäge 360,— ℳ
mit Kugellagern. Auch alle anderen liefert (7067
Kuers, Maschinenfabrik
Jauer, Bezirk Liegnitz.

Verkaufe

bis zum 1. 10. in Betrieb gewesen **gut erhaltene Sachen,** inkl. Verpackung, ab hier gegen Nachnahme

1 **Perfektseparator,** 800 Liter, mit Antrieb	200 ℳ
1 **Zuflußrohr** f. Separat., vernickelt. Hahn	12 ℳ
3 **Rahmständer** je 40, u. 1 zu 30 Ltr., rund zus.	40 ℳ
1 **15 u. 1 20 Ltr.-Meßeimer,** Milch, zusammen	25 ℳ
1 **kl. Butterwage,** fast neu	15 ℳ
1 **Dezimalwage, 250 Kg.**	15 ℳ
1 **Durchlaßhahn,** 1,5 Zoll, vernickelt	18 ℳ
1 **Zapfhahn,** 1,5 Zoll, verzinnt	8 ℳ
1 **Dreiwegehahn,** 38 Ztm. im Lichten	10 ℳ
1 **Milchrinne,** 3 Meter lang, 10/10/10	5 ℳ
1 **Arbeitstisch,** Kief., 185/99 Ztm., 2 Schubladen und Mittelplatte	20 ℳ
Holzriemenscheiben	
1 74 Ztm. Durchmesser, 10 Ztm. Lauffläche	8 ℳ
1 39 Ztm. Durchmesser, 20 Ztm. Lauffläche	6 ℳ
Ledertreibriemen	
1 6,50 Mtr. lg., 35 Mm. breit	6 ℳ
1 9,00 Mtr. lg., 30 Mm. breit	10 ℳ
1 4,40 Mtr. lg., 80 Mm. breit	7 ℳ
1 6,25 Mtr. lg., 58 Mm. breit	10 ℳ
Camembert-Formen, Zink, schwer	
69 St. 84 Mm. Durchm., 165 Mm. hoch, gebr.	30 ℳ
20 St. 73 Mm. Durchm., 190 Mm. hoch, gebr.	9 ℳ
80 St. 65 Mm, Durchm., 300 Mm. hoch,, gebr.	36 ℳ
66 St. 65 Mm. Durchm., 300 Mm. hoch, neu	35 ℳ
1 **Abfüllblech** f. 65er Form. 25 Löcher	10 ℳ
Camembertschachteln, weiß Fichtl geleimt und geheftet	
1 Kiste über 4000 Stück Inh, 70/33 Mm. innen	35 ℳ
1 Kiste über 4000 Stück Inh., 80/30 Mm. innen	35 ℳ
1 **Fundamentplatte f. Westfalia,** 1000 Liter	5 ℳ
1 **Feldküchenkessel** m. Deckel und Ablauf	10 ℳ
1 **hölzernes Käsesalzbassin,** 185 lg., 60 tief ,72 Ztm. breit	20 ℳ
1 **Kupfer-Milchbassin** mit eingef. Weißblechboden, etwas revaraturbedürft.	30 ℳ
3 **Steckdeckelkannen,** je 40 Liter, gebr., zus.	15 ℳ
1 **Bügelverschlußkanne,** fast neu	12 ℳ
7000 Romadur-Etiketten, neutral	7 ℳ
5000 Weinkäse-Etiketten, neutral	5 ℳ
39 000 Frühstücksk.-Etiketten neutral	30 ℳ

Frau Helene Färber
Wobesde, Krs. Stolp i. Pomm

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 27. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,20 *M*, 2. Qualität 2,05—2,15 *M* je Pfund, Auslandsbutter 2,25 bis 2,30 *M* je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 28. Okt. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

37	Drittel	1. Kl.	zu	213,—*Mk.	22	Drittel	1. Kl.	zu 208,70 Mk.
18	„	1. „	„	212,90* „	11	„	1. „	„ 208,60 „
2	„	1. „	„	212,80* „	12	„	1. „	„ 208,50 „
9	„	1. „	„	212,70* „	14	„	1. „	„ 208,40 „
13	„	1. „	„	212,50* „	3	„	1. „	„ 208,30 „
5	„	1. „	„	212,40* „	5	„	1. „	„ 208,20 „
4	„	1. „	„	212,30* „	18	„	1. „	„ 208,10 „
1	„	1. „	„	212,2·* „	30	„	1. „	„ 208,— „
14	„	1. „	„	212,10* „	4	„	1. „	„ 207,80 „
14	„	1. „	„	212,—* „	4	„	1. „	„ 207,60 „
4	„	1. „	„	211,60* „	4	„	1. „	„ 207,— „
31	„	1. „	„	211,50* „	1	„	1. „	„ 206,60 „
43	„	1. „	„	209,— „	7	„	1. „	„ 206,50 „
23	„	1. „	„	208,90 „	4	„	1. „	„ 206,— „
4	„	1. „	„	208,80 „				

1. Klasse: 361 Drittel zu . . . . . 210,05 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 31 Drittel zu . . . . . 203,90 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 28. Oktober. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Wenn eine Belebung sich auch in dieser Woche noch nicht zeigen wollte, so war die Stimmung doch nicht mehr so gedrückt. Auch das Ausland, das in der vergangenen Woche sehr dringend anbot, scheint etwas besser zu liegen, denn man rechnet allgemein, sobald der Ultimo vorbei ist, mit einer Besserung des Absatzes. Hier konnte die Notierung am Dienstag unverändert belassen werden. — Schmalz. Der amerikanische Schmalzmarkt war in den ersten Tagen dieser Woche noch nicht einheitlich und waren die Preise schwankend.

Hamburg, 28. Oktober. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der Markt, welcher bereits am vorigen Mittwoch ein sehr flaues Gepräge annahm, ohne daß die Hamburger Auktion dadurch in ihrem Ergebnis beeinträchtigt wurde, hat sich im Laufe der letzten 7 Tage derartig verflaut, daß die Nachfrage vollständig einschlief, indem jeder auf weiteren Preisabbau rechnete. Diese Tendenz erstreckte sich nicht nur auf die deutschen Märkte, sondern im gleichen Maße auch auf die englischen Plätze und somit auch auf Kopenhagen. In solchen Zeiten bleibt nichts anderes übrig, als die Folgerungen aus dieser Lage zu ziehen und die Preise möglichst rasch und radikal herabzusetzen, in einem Ausmaße, daß eine entscheidende Herabsetzung der Kleinhandelspreise ermöglicht und die Verbrauchsnachfrage dadurch vergrößert wird. Die heutige Hamburger Auktion brachte die Tendenz richtig zum Ausdruck, wenn der Durchschnitt gegenüber der Vorwoche um ca. 17 *M* zurückging. Wie erwähnt, war auch die Tendenz des dänischen Marktes stark weichend und man dürfte nicht fehlgehen, wenn man die morgige Ermäßigung der Kopenhagener Notierung auf ca. 15—20 Kronen je 100 Kg. einschätzt. Es besteht nunmehr die Hoffnung, daß mit dem neu geschaffenen Preisniveau die eingeschlafene Kauflust sich etwas beleben wird und man nimmt an, daß die jetzige Preislage sich behaupten wird, obgleich ja sichere Prognosen im Augenblick nicht gestellt werden können, da alles Weitere von der Entwicklung des Konsums in Deutschland abhängen dürfte. Gar zu optimistischen Hoffnungen wird man sich nicht hingeben dürfen, da die deutsche Produktion, verglichen mit den vorjährigen Produktionszahlen, zweifellos gestiegen ist, und auf der anderen Seite haben wir andauernd mit schwierigen Geld- und Kreditverhältnissen zu rechnen. Man darf jedoch nicht vorübergehen an der Tatsache, daß der australische Seemannsstreik noch immer nicht behoben ist, daß also England noch auf lange Zeit hinaus knapp mit Kolonialbutter versorgt sein wird und die Nachrichten von den englischen Märkten sprechen deshalb ebenfalls die Erwartung aus, daß angesichts der kleinen Vorräte ein weiterer Preisrückgang vorläufig unmöglich zu sein scheint. — Die Nachfrage nach sibirischer Butter war, durch die ganze Tendenz beeinflußt, ebenfalls recht leblos und die Preise schwankten je nach Qualität. — Amerikanisches Schmalz. Der Handel in amerikanischem Schmalz war in der Berichtswoche ziemlich ruhig bei langsam weichenden Preisen. Es wird notiert ab Freihafen unverzollt 39 Dollar, ab Stadtlager verzollt ca. 174 *M* je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Zu den ermäßigten Preisen war die Kauflust befriedigend. Blasenschmalz notiert heute ca. 180 *M*, je 100 Kg. verzollt ab Stadtlager; dänisches Blockschmalz ist nicht am Markt.

Hildesheim, 29. Oktober. Bericht von Mann & Friedeborn. Ein reichliches Angebot von allen Seiten des Inlandes als auch des Auslandes auf der einen Seite, und ein recht mäßiger Bedarf auf der anderen, kennzeichnen die gegenwärtige Lage, die als flau, jedoch auch als zeitgemäß betrachtet werden muß. Selbstverständlich werden die Preise noch weiter zurückgehen, denn die Belastung für den Handel kann nicht ohne Risiko getragen werden. Je radikaler der Preisrückgang, desto besser für den Produzenten als auch Konsumenten, denn unter einem schleppenden Handel leidet schließlich auch das Produkt. Der jetzt zunehmende Fleischfettkonsum aus den Schlachtungen beherrscht die Lage und drängt den Butterkonsum für eine Zeit zurück. Tendenz: flau.

Dresden, 27. Oktober. Bericht der Firma Georg Münch. Der Monatswechsel wirft heute schon seine Schatten voraus. Das Geschäft verläuft vollständig ruhig und konnten auch die letzten Preisermäßigungen keine Aenderung herbeiführen. Es herrscht eben allgemein große Geldknappheit, die im Haushalt größte Sparsamkeit auferlegt. Dazu kommt, daß größere Anschaffungen für den Winter getätigt werden müssen, was natürlich auf den Butterkonsum ebenfalls nachteilig einwirkt. — Da die Auslandsmärkte nicht billiger geworden sind, so hat es den Anschein, daß vorläufig mit unveränderten Preisen zu rechnen sein wird. — Wenn auch deutsche Butter ziemlich reichlich zugeführt wird, so besteht das Gros immer noch aus fehlerhaften Qualitäten, welche sehr schwer und zu unregelmäßigen Preisen zu placieren sind. — Schmalz. Schmalz liegt nach wie vor sehr ruhig. Die aus Chicago gemeldeten reduzierten Preise konnten eine Ermäßigung nicht herbeiführen. — Margarine. Margarine liegt unverändert.

Leipzig, 27. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Stimmung auf dem Buttermarkte wird von Tag zu Tag schlechter. Von allen Seiten liegen dringende Angebote vor und dadurch wird die Kauflust immer geringer. Trotz der ermäßigten Kleinhandelspreise bleibt die Nachfrage schwach und die Geschäftslage macht den Eindruck eines Käuferstreikes. — Alle Hoffnungen werden auf den Monatswechsel gesetzt und man befürchtet daher, daß auch diese Erwartungen zu einer Enttäuschung umschlagen. Man hegt diese Befürchtungen, weil auch das Angebot von deutscher Butter unverändert groß ist. Nach alledem werden die Preise wohl diese Woche nochmals einen Rückgang erfahren.

Hamburg, 28. Oktober. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die Hoffnung, daß der letztwöchentliche Abstrich von 4 Kronen auf dem dänischen Markt eine Belebung geben würde, ist leider nicht in Erfüllung gegangen. Die Zurückhaltung, sowohl aus Deutschland, als auch aus England, hat sich gehalten und besonders England war in seinen Geboten sehr zurückhaltend. Es wurde Anfang der Woche mit rückläufigen Preisen gehandelt von 214—212 Sh. und heute mit 210—208 Sh. — Es ist zu erwarten, daß morgen die Notierung ca. 20—25 Kronen zurückgehen wird. Dieser Rückgang in der Notierung wird sicher auf die Kauflust wirken und glaubt man, daß jetzt der Tiefpunkt erreicht sein wird.

Käse.

Köln, 27. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett, 2,40 *M*, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,60 *M*, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 *M*, Emmentalerkäse 3,30—3,60 *M*, Limburger Käse, Allgäuer 1,66—1,80 *M* je Kg.

Hamburg, 28. Oktober. Bericht der Käse-Import-Firma Albert Kaule. Die holländischen Märkte zeigten in der vorigen Woche bei mäßigem Handel nur geringe Veränderungen in den Preisen. Gouda vollfett hielten sich ungefähr auf gleicher Höhe, Edamerkäse 40 proz. und Fabrikskäse wurden zu leicht ermäßigten Notierungen angeboten — In Dänemark ist für 20 und 30 proz. Ware ca 5—10 Kronen je 100 Kilo billiger anzukommen! nennenswerte Käufe sind nicht erfolgt, weil diese Ware sich durch den Zoll doch noch wesentlich teurer stellen würde, als die zollfreien Bestände, die sich allerdings immer mehr lichten. — Einige bereits vergriffene Sorten haben durch neue Zufuhren ergänzt werden müssen, und für diese drückt sich die Zollbelastung durch entsprechend höhere Notierungen aus. — Tilsiterkäse. Bei reichlichem Angebot ist der Handel immer noch flau bei gedrückten Preisen. Abfallende Partien beeinflussen die Preisbildung so stark, daß auch für beste Ware ein angemessener Nutzen bis jetzt noch nicht erzielt werden kann. Dem Handel wäre eine Besserung dieser mißlichen Lage wirklich zu wünschen. — Prima Halbfettware ist weiter gesucht, aber eben auch nur zu angemessenen Preisen. — Schweizerkäse zeigen befriedigenden Absatz zu unveränderten Preisen. — Weichkäse. Der Konsum ist — wie fast immer gegen Monatsende — etwas schwächer, das Angebot etwas reichlicher, teils zu leicht abgeschwächten, teils unveränderten Preisen. — Es wurden bezahlt für je 100 Pfd. in R.-M.: va. Tilsiter Vollfettkäse 112—125, do., zweite Qualität 95—105, Tilsiter Halbfettkäse 68—75, dänischen Goudakäse, 20 proz 68—72, do., 30 proz. 90—94, do., 45 proz. 120—125, holländ. Goudakäse, 30 proz. —, do., 40 proz. 130—140, do. ,45 proz., frische Ware 143—152, do., 45 proz., Sommer- und Septemberkäse 1924 170—190, holl. Edamer, 20 proz. 100—115, do., 30 proz. 120—130, do., 40 proz. 130—138, Schweizerkäse pa. Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 27. Oktober. Bericht von Naamloze Vennotschaap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Handel mäßig, jedoch fest und teuer. 1. Qualität 66—70 Gulden, schwere Laibe bis 72 Gulden. 2. Qualität 60—64 Gulden; Anfuhr 216 Partien; Stimmung fest. — Molkerei-Ware: Verkauf mäßig. Goudakäse. 20 proz. 44 Gulden, do., 30 proz. 51—52 Gulden, do., 40 proz. 58 Gulden, Edamerkäse, 20proz. 44—45 Gulden, do., 30 proz. 51—52 Gulden, do., 40 proz. 58—59 Gulden; Stimmung ruhig: nordholländischer Edamer: Prima Ware wird zu 59—60 Gulden verkauft.

Eier.

Köln, 27. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gramm 22, do., über 55 Gramm 20; Auslandseier: Frische über 60 Gramm 23—24, do., über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 17—19.

Vieh.

Berlin, 28. Oktober. Auftrieb: 1842 Rinder, darunter 453 Bullen, 471 Ochsen, 1 Kühe un dFärsen, 2135 Kälber, 10 046 Schweine, 750 Auslandsschweine. Marktverlauf: bei Rindern ruhig, bei Kälbern und Schweinen glatt. Preise: Ochsen: 1. 49—52, 2. 42—45, 3. 34—38, 4. 28 bis 32; Bullen: 1. 50—52, 2. 42—47, 3. 35—20; Kühe und Färsen: 1. 48 bis 52, 2. 37—42, 3. 26—32, 4. 20—23, 5. 15—18, 6. 30—36; Kälber: 1. —, 2. 85—95, 3. 65—80, 4. 48—60. 5. 38—45; Schweine; 1. 99, 2. 97—98, 3. 94 bis 96, 4. 90—93, 5. 84—88; Sauen: 83—88.

Berlin, 28. Oktober. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 232 Stück Schweine, 839 Stück Ferkel. Verlauf: Langsam. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läuferschweine, 7—8 Monate alt, 70—80 *M*, 5—6 Monate alt 50—60 *M*, Pölke. 3—4 Monate alt 30—45 *M*, Ferkel, 9—13 Wochen alt 25—30 *M*, 6—8 Wochen alt 21—25 *M*.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 29. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 205 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 29. Oktober. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 205 G.-M. d. Ztr.

Hannover, 28. Oktober. Auftrieb: 160 Ochsen, 87 Bullen, 228 Kühe, 518 Kälber, 1507 Schweine. Tendenz: für Großvieh und Schweine mittel, für Kälber langsam. Preise: Ochsen: 1. 50—53, 2. 42—48, 3. 38—40, 4. 30 bis 35; Bullen: 1. 54, 2. 45—48, 3. 40, 4. 30—35; Kühe: 1. 52, 2. 45—50, 3. 35—40, 4. 25, 5. 15—20; Kälber: 1. —, 2. 90, 3. 65—80, 4. 30—35; Schweine: 1. 88, 2. 86—87, 3. 82—84, 4. 80 5. 75.

Hannover-Lehrte, 27. Oktober. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 1553 Stück Ferkel und 62 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt, 19—26 ℳ, 8—12 Wochen alt 26—37 ℳ, Läuferschweine, 3—4 Monate alt 37—52 ℳ, 4—6 Monate alt 52—70 ℳ. Marktverlauf: mittelmäßig.

Steh. Dampfkessel

3,5 qm., 7 Atm., 350,— ℳ, **Flammrohrkessel** 16 qm., 7 Atm., Mk. 700,—, 23 qm., 8,5 Atm., ℳ 900,— (7079

Stat. Lokomobile Wolf,

Industriemodell, ausziehbar, 13,4 qm., 7 Atm., 1500,— ℳ. **Fahrbare Lokomobilen,** 10—15 PS., 700—1800 ℳ, waggonfrei verladen.

Maschinenfabrik F. Schöttler
Diepholz i. Hannover.

Verkaufe

Autoklav, Fabrikat Karges & Hammer, gebraucht mit vollständigen Papieren, für Dampfanschluß und direkte Unterfeuerung, wenig gebr. **10 PS. Sachsenwerk-Gleichstrommotor, 400 V.- Alfa-Separator,** 1000 Liter stündl., wenig gebraucht, weg. Betriebsumstellung. (7012

Vollbrecht, Molkereibesitzer,
Ratibor, O.-Schles.

1000 Mark-Scheine

alte rotgest. mit Vorkriegsdatum, garant. echt, gibt ab an Sammler, solange Vorrat reicht mit **Rm. 1.25 p. Stück.**

Brüll & Co., Breslau 10.

Biete an:

Dampfmolkerei b. Wittenberge, bei Besitzw. 1000 Lt. Anz. 7—8000 ℳ,
Stadtmolkerei i. Mecklenb., 2000 Lt. Winter, Anzahl. 60 000.— ℳ,
Dampfmolkerei und Mühle, ca. 800 Ltr., Anzahl. 10 000.— ℳ,
Dampfmolkerei b. Stendal 1200 Ltr., Anzahl. 15 000.— ℳ,
Dampfmolkerei u. Käserei i. Meckl., 1500 Ltr., Anzahl. 17 000.— ℳ.
Näheres durch **Kempf, Magdeburg,** Johannisberg 7 b.

Wegen Betriebsveränderung verkäuflich:

1 Alfa a 1 Separator,

800 Liter stündlich (Schneckenantr.),

1 Schrotmühle,

8 bis 10 Zentner stündlich (Beermannsche), beides gut erhalten, ebenfalls älteres

Holsteiner Butterfaß

mit Antrieb. Besichtigung gern gestattet. (7039

Bobsin, Molkereibesitzer,
Alt-Meteln b. Lübstorf in Meckl.

Dampfkessel mit Maschine

Scharno & Groß, 4—5 PS., gut erhalten, sehr billig. (7059

Zeglin, Reetz, Krs. Arnswalde.

Aus stillgel. Käserei verkaufe ich billigst

ca. 200 Stück kompl. neue Edamer Standformen,
ca. 50 Stück kompl. neue Briekformen,
20 Stück neue Glanzrohrhorden, normal,
2 gebrauchte Goudaformen, fast neu
Martin Hanf, Mellendorf Nr. 131 (Hannover). 7073

Flaschen-Füll-

und **Reinigungs-Anlagen,** wen. gebraucht fast verkauft sehr billig mit Garantie (6978

Dinse, Berlin, Regensburgerstr. 5 a.

Sof. ab Lager lieferb.

Als gebraucht:

2 **Alfa-Separatoren B. B.,** 1000 Liter
1 **Alfa-Separator A. B. 5,** 2000 Liter
1 **Alfa-Separator A. B. 7,** 2500 Liter
1 **Westfalia-Separator,** 2000 Ltr.
1 **Westfalia-Separator,** 1000 Liter (sämtl. Separatoren mit direktem Antrieb)
je 1 Butterkneter, 750 900, 1000, 1200. 1500 Millim. Tellerdurchmesser, Fabrikat Ahlborn bezw. Bergedorf
1 **Holst. Buttersatz,** 450 Ltr. Ges.-Inh., in Wandkonsolen
1 **Holst. Buttersatz,** 300 Liter Ges.-Inh., in Wandkonsolen
1 **Buttersertiger "Optimus",** 600 Liter Gesamtinh., 240 Ltr. Verb.
1 **Buttersertiger „Astra",** Marke L. H., 400 Ltr. Gesamtinh., 160 Ltr. Verbutterung
2 **Milchvorwärmer Flensburg,** mit Oberantrieb, 1500 Liter Stund.-Leistung
1 **Milchvorwärmer Flensburg,** 2500 Liter
1 **Milchvorwärmer Flensburg,** 3000 Liter, mit Unterantrieb
2 **Milchvorwärmer Bergedorf,** mit Oberantrieb, 2500 Liter
1 **Milchvorwärmer Bergedorf,** mit Oberantrieb, 5000 Liter
2 **Milch-Vorwärmer Ahlborn,** mit Oberantrieb, 2500 Liter
1 **Milcherhitzer „Blank",** ca. 5000 Liter Stundenleistung
1 **Drehkolbenpumpe,** 1000 Liter
1 **Drehkolbenpumpe,** 2000 Liter
1 **runder Milchkühler,** 2500 Liter Stundenleistung, für erh. Milch
1 **liegender Dampferzeuger,** 5½ qm Heizfläche
1 **rundes Kaltwasserbassin,** 1500 L.

Als neu:

1 **Milchzentrifuge „Lanz",** 2000 L.
1 **Milchvorwärmer** m. Oberantrieb, 2000 Liter
1 **Drehkolbenmilchpumpe,** 2000 Ltr.
1 **Drehkolbenmilchpumpe,** 3000 Ltr.
1 **Kaltwasserpumpe,** auf Holzbohle befestigt, 5000 Liter
je 2 Quersied.-Dampferzeuger, 4½, 7, 10 qm Heizfläche,
1 **Milchbassin** aus Bimetall, 1000 Liter Inhalt
1 **Milchbassin** a. Kupfer, 1000 Ltr. Inhalt
1 **längl. Käsewanne** aus Bimetall, 1500 Liter Inhalt
1 **Kaltwasserbassin,** 1000 Ltr., rund
1 **Holst. Buttermaschine** in Holzgestell, mit seitl. Antrieb, 150 Liter Gesamtinhalt. (7019

H. Brandt & Co.
Maschinenbauanstalt
Magdeburg, Viktoriastr. 5.

1 liegend. Einflammrohrkessel,

10 qm., **und lieg. 8 PS. Maschine,** preiswert zu verkaufen. Kessel hat kleine Anfressung. (6996

Molkerei Thulendorf,
Post Brodersdorf in Mecklenburg

Ernst Lindewirth & Co. G.m.b.H.
Hamburg I
Ballinhaus, Messberg

empfehlen zur regelmäßigen Lieferung
feinste Qualitäten
rindenlosen Vollfettkäse

Ia Chester, Marke „Bell"
Ia Schweizer, „ „Glöckli"
Ia Tilsiter, „ „Glocke"
} in Kisten zu 4½ Pfund netto

je 5 Kisten zu einem Kollo gebündelt
zu günstigsten Preisen.
Probe-Postkisten gegen Nachnahme.
Vertreter werden noch für verschiedene Bezirke gesucht.

Ein jeder Harzkäsefabrikant sollte sich von meinem ganz vorzüglichen (7076

finnischen Sauermilchquarg

Marke „Riweb"

durch Bestellung eines Probefasses selbst überzeugen. Sie werden dann ebenfalls ständiger Abnehmer. Der beste Beweis für die **Güte der Ware** ist, daß meine Ware **jede Woche restlos ausverkauft ist** und immer **größere Umsätze** erzielt werden, trotz ruhigerer Geschäftslage.

Richard Weber, Quarggroßimporteur
Göttingen, Rotestraße 24. — Fernruf 524.

1 Dampf-Kartoffel-Dämpfer

innen und außen emailliert, mit Quetsche, für 3 Zentner Inhalt, tadellos erhalten, billig abzugeben. **Martin Hanf, Mellendorf Nr. 131** (Hannover). 7072

Nur für die Winterproduktion reellen, zahlungsfähigen Dauerabnehmer für tägl. frischen, trockenen, metallfreien

Quarg

wöchentlich ca. 5—20 Ztr., Preis 9. Teil der Berl. Butterhöchstnotiz, sucht (7055

Dampfmolkerei Sadbeck, Ostpr.

Echten Harzer Blauschimmelkäse

ca. 70 Gr. schwer, habe n. wöchentlich einige Zentner an zahlungsfähige Dauerabnehmer abzugeben. Probekisten per Nachnahme. (7074

H. Seggelke, Käsefabrik,
Ohlendorf b. Salzgitter am Harz.

Wöchentlich ein Waggon prima

goldgelb. Harzerkäse

abzugeben. Inhalt 65 Stück, netto 3 Pfd., zum heutigen Preis von 1,50 p. Kiste. An unbekannte Firmen nur gegen Vorkasse oder Nachnahme, später gegen Aufgabe von Bankreferenzen. Offerten unter **7029** durch diese Zeitung.

Haben wöchentlich 5—6 Faß

Tafelbutter

an zahlungsfähigen Käufer abzugeben. Probesendung unter Nachnahme. Angebote mit Preisangabe an (7069

Molkerei-Genoss. Bauerwitz
Deutsch-Oberschlesien.

Liefere täglich frisch (7068

ff. Sahneschichtkäse,

nur an flotte, zahlungsfähige Geschäfte und Händler. Postkolli per Nachn. Probekäse als Päckchen geg. Voreinsendung von 1,— ℳ franko.

Molkerei Estorf a. Weser
Krs. Nienburg a. Weser.

Zirka 20 Zentner (6997

Bruchkäse

zu Kochkäse geeignet, billig zu verkaufen. Bitte Gebot.

Molkerei Thulendorf,
Post Brodersdorf in Mecklenburg

Habe wöchentlich noch 1—2 Faß

Quarg,

gute, trockene Ware, an nur sicher. Abnehmer zu verkaufen geg. sofortige Kasse. (7071

Molk. Nordwohlde, Bez. Bremen.
A. Marien.

Quarg,

wöchentlich bis 20 Tonnen, prima frische, metallfreie, trockene Ware, ab schles. Station, zu 32.— Mk. pro Zentner abzugeben. Kleinere Mengen gegen Nachnahme od. Vorkasse. Offerten unter **7077** an diese Zeitung erbeten.

Stellen-Gesuche.

Ehrlicher Gehilfe,

vertraut mit sämtlichen Facharbeit. sowie Käserei u. Degermaverfahr., sucht zum 1. November Stellung. Angebote mit Gehaltsangabe erb. der Gehilfe der (6852

Molkerei Neunheilingen
bei Langensalza.

Käsereigehilfe,

28 Jahre alt, perfekter Hart- und Weichkäser, mit sämtl. Maschin. u. elektr. Lichtanl. best. vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sof. oder später Stellung gleich welcher Art. Gefl. Angeb. bitte zu richt. an

Schmidt, Bledeln
Station Algermissen, Hannover.

Äußerst tücht., vorwärtsstrebend. **Fachmann,** Anf. 30er, 12 J. i. Fach prakt. sowie theoret. aufs beste vertraut, mit sehr gut. Umgangsform. mit Landwirt., in Käs., Schweinemast u. Landwirtsch. besond. firm, sucht, gestützt auf beste Zeugnisse u. Empfehl. Stellg. als Verwalt. od. selbständ. Gutsmeier. Kaution b. 2000 ℳ in bar kann gestellt werd. W. Zuschrift. unter **Strebsam 7064** an diese Zeitung erbeten.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 122 | Hildesheim, den 31. Oktober 1925. | 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 27. Oktober. 210 ℳ je Zentner.
Donnerstag, 29. Oktober. 205 ℳ je Zentner.
Sonnabend 31. Oktober. 205 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 29 .Oktober. 205 ℳ je Zentner.
Auktion am 28. Oktober. Höchstpreis 213.— ℳ, Durchschnitt 210,05 ℳ.

Köln. Dienstag, 27. Oktober. Höchstpreis 220 ℳ je Zentner.
Freitag, 30. Oktober. Höchstpreis 215 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 29. Oktober. 390 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 408 Kronen).

Höchstnotierungen für Monat Oktober 1925.

Berlin: 203.—, 209.—, 217.—, 225.—, 225.—, 225.—, 220.—, 220.—, 217.—, 217.—, 210.—, 210.—, 205.—, 205.— ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 214,86** ℳ gegen 203.— ℳ im September.

Hamburg: 208.—, 225.—, 220.—, 214.—, 205.— ℳ je Zentner **im Monatsdurchschnitt 214.40** ℳ gegen 195.— ℳ im September.

Hamburger Auktion: 226.01, 223.83, 224.05, 210.05 ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 220.98** ℳ gegen 201.11 ℳ im September.

Köln: 210.—, 220.—, 230.—, 230.—, 220.—, 220.—, 220.—, 215.— ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 221.67** ℳ gegen 213.17 ℳ im September.

Berlin, 31. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 205 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: fester.

Kempten, 21. Oktober. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 195 ℳ, 2. Qualität 180 ℳ. Tendenz: abwartend.

Köln, 30. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,15 ℳ, 2 Qualität 2,00—2,05 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,20 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 30. Oktober. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 233 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 241—245 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 29. Oktober. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin u. Umgegend E. V. Die Lage auf dem hiesigen Buttermarkt ist in der letzten Woche ruhiger geworden. Da wir vor Ultimo stehen, konnte nicht gerade eine Belebung des Geschäftes eintreten, jedoch war der Absatz im Einzelhandel im großen und ganzen noch leidlich befriedigend. Die zunehmende Beruhigung auf den ausländischen Märkten zeitigte Angebote zu billigeren Preisen. Die amtliche Notierung ging daher heute bereits auf 2,05 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation zurück. Die Zufuhren aus dem Inland waren unverändert. Im Großhandel wurde noch mit 2,14—2,45, in den letzten Tagen mit 2,07—2,41 je Pfund notiert, während sich die Kleinhandelspreise zwischen 2,10 und 2,50, auch 2,60 je Pfund bewegten. — Der Absatz von Schmalz war bei um einige Pfennige reduzierten Kleinhandelspreisen (94—96 Pfg. je Pfund), mittelmäßig, das Margarinegeschäft unverändert.

Berlin, 29. Oktober. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Notierngen zeigen durchweg einen Rückgang. Berlin und Hamburg ermäßigten dieselbe auf je 205 ℳ und Kopenhagen bei etwas anziehender Devise auf 390 Kr. — Diese Rückgänge sind in der Hauptsache auf die geringe Kauflust des deutschen Publikums zurückzuführen, auch machen sich in diesem Jahr die Gänsezeit und die Hausschlachtungen schon stärker bemerkbar. Das Preisniveau ist für diese Jahreszeit ein zu hohes, um die Kauflust anzuregen.

Leipzig, 30. Oktober. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Seit gestern hat sich die Marktlage hier zwar nicht verändert, nur die Stimmung ist noch unübersichtlicher geworden. Man sieht die festen Berichte in Dänemark und Holland als künstlich an, denn man glaubt nicht, daß England diesen beiden Provenienzen erhöhte Preisforderungen bewilligt. Jedenfalls hat man hier die Hoffnung aufgegeben, daß nach dem Monatswechsel die Nachfrage sich derartig belebt, daß Preiserhöhungen möglich sind. Die Einlieferungen von den deutschen Molkereien haben bedeutend zugenommen, . Wenn dieselben nach dem Monatswechsel auch etwas zurückgehen, wird sich dadurch die jetzige Preislage aufrecht halten lassen. Preiserhöhungen sind aber deshalb nächste Woche nicht zu erwarten.

Hamburg, 29. Oktober. Bericht von A. F. C. Fick. Nach der letztwöchigen kleinen Ermäßigung der dänischen Notierung setzte am Schluß des Marktes ein derartig dringendes Angebot in dänischer, schwedischer und holländischer Butter ein, daß die Preisunterbietungen sich seitens der Exporteure förmlich überstürzten. Die derzeitige Hausse, die infolge des Seemannsstreiks von England ausging, und die Preise durch übereilte Nervosität sprunghaft in die Höhe trieb, hat sich wieder einmal bitter gerächt. Die Kaufkraft ging überall von Woche zu Woche mehr zurück und der Rückschlag mußte um so krasser ausfallen, als die Kleinhandelspreise eine übernatürliche Höhe erreicht hatten. — Der dieswöchige Handel bewegte sich in überraschend ruhigen Bahnen. Von allen Seiten liefen Klagen über schlechten Absatz ein, so daß vorerst selbst die billigsten Angebote keine Beachtung fanden. In einer Baissebewegung ist selbstverständlich jeder darauf bedacht,. nur das Notwendigste zu kaufen, um keine überflüssige Ware zu haben. Erst Mitte der Woche, nachdem die Situation einigermaßen zu übersehen war, und die erwarteten starken Ermäßigungen mehr Vertrauen auslösten, wurde etwas besser gekauft. In Bezug auf Qualität stellte man allerdings die höchsten Ansprüche, da abweichende Sachen und Rübenbutter dem Inlande selbst genügend zugeführt wird. Die Eingänge von Schleswig-Holstein bleiben weiterhin sehr klein, die Qualitäten konnten im allgemeinen befriedigen. Der hiesige Platz, der sich anfangs ziemliche reserviert hielt, kam später mehr aus sich heraus und kaufte dann noch recht annehmbar. — Die Auktion der Meierei-Verbände für Schlewig-Holstein mußte gestern der internationalen Marktlage entsprechend einen Abstrich von 14 ℳ erfahren. Bezahlt wurde bis 209 ℳ — für Markenbutter 213 ℳ —, im Durchschnitt 210,05 ℳ. — Auch die heutige Großhandelsnotierung wurde aus gleichen Gründen um 9 ℳ auf 205 ℳ herabgesetzt. — Der Verlauf des dänischen Marktes war in den ersten Tagen der neuen Woche außerordentlich schleppend, später konnte infolge der sehr billigen Angebote eine Erholung eintreten. Die Notierung wurde heute bei festerer Schlußtendenz um 18 auf 390 Kronen reduziert. Auch bei uns macht sich nach den eingetretenen Ermäßigungen eine freundlichere Stimmung geltend, die nach überstandenem Ultimo noch weitere Fortschritte machen sollte. Auf alle Fälle dürften wir einstweilen den niedrigsten Stand erreicht haben. — In sibirischer Butter hat die Nachfrage sich nunmehr auch für die Mittelqualitäten durch die herabgesetzten Preise entschieden gehoben. Allerfeinste Sachen bleiben knapp und gesucht.

Breslau, 29. Oktober. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Vor den Augen der Kundigen und Unkundigen vollzieht sich nunmehr der lange befürchtete Zusammenbruch am Buttermarkt. Wenn man in früherer Zeit auch Rückschläge kannte — man verzeichnete sogar im Berliner Butterhandel in der Vorkriegszeit ein sogen. schwarzes Butterjahr —, so glauben wir, daß die jetzige Entwicklung in ihrer Auswirkung das bisher Dagewesene übertrifft. Jedenfalls geht unsere Auffassung dahin, daß die Entwicklung nach unten noch lange nicht zum Stillstand kommen dürfte, denn die Lebloſigkeit im Geschäft übertrifft wirklich kaum noch, wie wir schon in unserem letzten Bericht sagten, die faulste Zeit im Jahr. Berücksichtigen wir die wirtschaftlichen Verhältnisse in Deutschland — diejenigen in England sind unter Berücksichtigung der ungeheuren Arbeitslosigkeit schließlich auch nicht allzu rosig —, so sollte man meinen, daß auch in diesem Zusammenhang für die Butter der Vorkriegspreis garnichts ungewöhnliches wäre. Die Preisbewegung der letzten Woche entwickelte sich, wie Eingeweihten nicht unbekannt blieb, doch mehr oder weniger auf einer ungesunden Grundlage. Gewiß trat hinzu der Seemannsstreik und auch die Einführung des Zolles in Deutschland. Die Berechnung, die an diese Faktoren gestellt wurde, versagte schließlich und so sehen wir jetzt das Trümmerfeld vor uns. Da der Monat November aller Voraussicht nach kein besonderes Geschäft bringen wird, England aber auf die Ankunft der Kolonialbutter rechnen dürfte, so dürfte der Rückgang der Preise sich noch weiter fortsetzen und sehr wahrscheinlich erst in der Nähe der Vorkriegszeitzahl Halt machen.

Kopenhagen, 29. Oktober. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt eröffnete in dieser Woche wieder flau mit fallenden Preisen, so daß die Notierung infolge der erzielten Preise heute um 18 Kronen auf 390 Kronen ermäßigt werden mußte. — Nach dieser Ermäßigung ist ein Umschlag im Markt hier eingetreten, und derselbe liegt

jetzt fest mit steigender Tendenz, weshalb man damit rechnen muß, daß höhere Preise in den nächsten Wochen in Aussicht stehen. Marktstendenz: fest.

Käse.

Köln, 30. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,20—3,60 ℳ Limburger Käse, Allgäuer 1,60—1,70 ℳ je Kilogr.

Berlin, 30. Oktober. Von einer Belebung des Geschäfts kann noch immer keine Rede sein. Der Engros-Absatz hat eine weitere nachteilige Beeinflussung erfahren durch die Zurückhaltung mit Kreditgewährung. Zu dieser Maßnahme sah man sich veranlaßt durch die vielen Zusammenbrüche der letzteren Zeit, denen noch manche folgen werden, weil den Geschäften der für den flauen Geschäftsgang erforderliche pekuniäre Rückhalt fehlt. Tilsiter Käse wird, wie in der vergangenen Woche, nur in erster Qualität gefragt und entsprechend bezahlt, während für die vielen abfallenden Qualitäten kein Interesse vorhanden ist. Holländer Käse wird bald nur noch aus neuen Zufuhren zu haben sein, die mit Zoll belegt sind und deshalb höhere Preise bedingen. Schweizerkäse ist gefragt bei allerdings weichenden Preisen. In Weichkäse aus dem Allgäu übersteigt das Angebot die Nachfrage, während Limburger begehrt ist. Sauermilchkäse wird neuerdings wieder vernachlässigt. — Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark je Zentner: Pa. Tilsiter vollfett 110—115, 2. Sorte 100—108, Tilsiter vollfett pa. 110 bis 115, do., zweite Sorte 100—108, holländischer Edamer Käse, 40 proz. 130—135, do., 30 proz. 115—120, do., 20 proz. 100—105, holländischer Brot-Edamer, 40 proz. 130—135, holländischer Gouda, 45 proz. 150—155, do., 40 proz. 130—135, echte Emmentaler 170—175, finnländische Emmentaler, großgelocht 155—165, do., mittelgelocht 145—150, bayrischer Emmentaler 155—165, Camembert, vollfett, 350 Gr. 1,20—1,35, do, 140 Gr. 0,42—0,48. □-Käse, bessere Ware 60—65, do., geringere Ware 55—58, bayrischer Limburger, 20 proz. 80—85, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 80—85, Romadur 20 proz., in Stanniol und Etikett 98—108, Steinbuscher, vollfett 130 bis 145, Harzer, je nach Qualität 55—80, französischer Roquefort 170—175, Gorgonzola 150—155, Parmesan 170—175, italienisch. Fettkäse in Schachteln 145—160, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 98—100, do., 6 teilig 118—120, Glarner Kräuterkäse 93—100.

Breslau, 29. Oktober. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Das Geschäft hat in den einzelnen Sorten etwas nachgelassen. Diese Erscheinung ist eigentlich auffällig, denn die Fleisch- und Wurstpreise haben kaum eine Ermäßigung erfahren. Es bleibt also nur anzunehmen, daß das Publikum trotz des billigeren Preises nicht so gern Käse kauft als Wurst. Um die Umsätze in flottem Gang zu halten, wird es deshalb nötig sein, die Preise etwas zurückzusetzen, damit der Abstand zu den Wurstpreisen größer wird. Bei dem sehr schlechten Buttermarkt besteht eigentlich ein sehr großes Interesse für ein flottes Käsegeschäft, und sollte man nichts unversucht lassen, nur feinste Ware auf den Markt zu bringen. — Quarg. Das Angebot ist recht reichlich. Die Preise konnten deshalb zurückgesetzt werden. Es ist aber damit zu rechnen, daß ein weiterer Rückgang eintreten muß, denn auch das Ausland hat Preise, die trotz Zoll noch niedriger kalkulieren, als die augenblicklichen deutschen Preise.

Kempten, 21. Oktober. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün, 55—59 Mark. Tendenz: ruhig. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 110—137 Mark. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 30. Oktober. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 78—84 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 94—100 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 114—120 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exklus. Provision.

Milch.

Berlin, 30. Oktober. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 30. Oktober bis 6. November festgesetzt in:

Berlin: 24 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 24 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 30. Oktober. Vom Eiermarkt. Das Geschäft ist in der verflossenen Woche eher noch ruhiger geworden, da über die hohen Preise vielfach geklagt wird und schließlich auch durch das Monatsende die Konsumnachfrage wesentlich stiller wurde. Die Preise blieben fast unverändert. Eine Besserung der Marktlage dürfte zu erwarten sein, wenn kälteres Wasser eintritt. In dieser Woche notierten auf den nachstehenden Märkten im Engroshandel je Stück in Pfennig am: Berliner Markt 14 bis 18, sächsischen Markt 12—16, Oldenburger Markt 13—17, schlesischen Markt 12—16, süddeutschen Markt 11—15, westdeutschen Markt 15—22.

Berlin, 29 Oktober. Eier-Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlands-Eier: frische über 55 Gr. 20, frische unter 55 Gr. 16; Auslands-Eier: extra große 23—24, große 15—21,50, normale 12,50—14, abweichende 11—12, kleine und Schmutzeier 10,50—11; Kühlhaus-Eier: 12—12,50, do., italienische und dänische 15,50—16. Tendenz: flau.

Köln, 30. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gramm 22, do., über 55 Gramm 20; Auslandseier: Frische über 60 Gramm 23—24, do., über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 17—19.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 30. Oktober. Die gestrige Abschwächung Liverpools, die heute zur Fläue überging, hing anscheinend mit gestrigen Wettermeldungen aus Australien zusammen, die auch die gestrigen amerikanischen Märkte drückten. Der Berliner Markt konnte sich für Weizen diesem Einfluß nicht ganz entziehen, doch bot die dauernde Nachfrage für nahe Ware zur Erfüllung der Exportabladungen per Oktober eine Stütze. Auch bot sich noch Gelegenheit zu weiteren Ausfuhrverkäufen für die nächsten Monate, aber passende Dampfer sind schwer zu haben und bieten teilweise ein Hindernis für die Abschlüsse. Die Lieferung vom Inland war weniger flau als erwartet war, Roggen war vom Inland vermehrt angeboten und zeigte sich billiger, der Umsatz war nicht groß. Gerste ist in guter Ware gefragt, Hafer matter. Kaufneigung besteht, Gebote sind aber zu niedrig. Mehl still, Futterartikel ebenfalls. — Am Frühmarkt notierten loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. in Reichsmark: Hafer, guter 198—202, mittlerer 188—197, Gerste 207—216, Futterweizen 236—240, La Plata Mais 200—204, kleiner Mais 247—250, Roggenkleie 99—108, Weizenkleie 116 bis 120. — Es wurden notiert: Weizen märkischer 214—217, Oktober 235,50—237, Dezember 232—233, März 237, Roggen, märkischer 144—147, Oktober 165, Dezember 167—166,50, März 174,50, Sommergerste 195—260, Wintergerste 151—163, Hafer, märkischer 166—176, Weizenmehl 26,75 bis 30,75, Roggenmehl 21,25—23,25, Weizenkleie 11,30, Roggenkleie 9,00—9,30, Viktoriaerbsen 26,0—32,00, kleine Speiseerbsen 25,0—27,00, Futtererbsen 19,00—22,00, Peluschken 18,00—19,00, Wicken 22,00—25,00, Lupinen, blau 12,00—12,50, Rapskuchen 14,80—15,00, Leinkuchen 21,80—21,90, Trockenschnitzel 8,00, Sojaschrot 20,40—20,50, Torfmelasse 9,40—9,60, Kartoffelflocken 13,30—13,70.

Berlin, 30. Okt. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise (je Zentner ab märkischer Station). Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin: Weiße Kartoffeln 1,60 ℳ, rote 1,70 ℳ, Odenwälder blaue 1,80 ℳ, gelbfleischige 2,— ℳ, Fabrikkartoffeln 7,50—8,50 Pfg. pro Stärkeprozent.

Hamburg, 30. Okt. Getreide (pro 1000 Kg. in Rmk.): Weizen 225 bis 230, Roggen 158—168, Hafer 175—185, Wintergerste 165—170, ausländische Gerste 156—161, Mais 165—171, Raps 20—21, für 50 Kg., Hirse 8,50—9,50 Gulden für 100 Kg., Leinsaat 20—21 Gulden für 100 Kg.

Bremen 30. Oktober. Weizen: Manitoba 1, November-Abladung 12,90, 2, November-Abladung 12,60; Roggen: amerikanischer, zollfrei 9,20, deutscher, zollfrei 10, russischer 8,30; Gerste: amerikanische Malz- 7,90, donaurussische 7,90; Hafer: white clipped 2, 38 Ibs, zollfrei 8,30, Kanada 3 9,75, desgleichen, November-Abladung 9; Mais: La Plata 8,75. Markt: ruhig.

Vieh.

Berlin 28. Oktober. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: Schweine 232, Ferkel 839. Verlauf des Marktes langsam bei unveränderten Preisen. Es wurden gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine, 7—8 Monate alt, 70—80, 5—6 Monate alt 50—60, Pölke, 3—4 Monate alt 30—45, Ferkel, 9—13 Wochen alt 25—30, 6—8 Wochen alt 21—25 Mark.

Hamburg, 29. Oktober. Auftrieb: Ochsen 597, Quienen 436, Bullen 184, Kühe 135 Tendenz: Handel mittelmäßig. Preise: Ochsen und Färsen (Quienen): 1. 50—55, 2. 42—48, 3. 32—39, 4. 25—32; Bullen: 1. 41 bis 53, 2. 40—47, 3. 33—38, 4. 26—32; Kühe: 1. 48—52, 2. 39—45, 3. 24 bis 32, 4. 12—22.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Oktober	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	28.	10086	98—90	89—83	Lebendgew.	ziemlich glatt
Bremen	26.	1470	88—82	81—75	„	mittelmäßig
Breslau	28.	2508	94—85	84—75	„	langsam
Chemnitz	26.	2010	96—85	84—75	„	langsam
Danzig	27.	1340	75—66	65—60	„	schleppend
Dresden	26.	1913	104—90	89—80	„	gut
Düsseldorf	26.	1721	92—85	84—78	„	mittelmäßig
Elberfeld	26.	2297	94—85	84—80	„	mittel
Essen	26.	2994	90—83	82—76	„	mittel
Frankfurt a. M.	26.	4136	90—86	85—80	„	gedrückt
Hamburg	30.	3404	95—86	85—75	„	lebhaft
Hannover	28.	1507	88—82	81—75	„	mittel
Karlsruhe	26.	991	92—86	85—80	„	mittelmäßig
Leipzig	26.	1781	96—89	88—80	„	mittel
Magdeburg	27.	2559	95—84	83—76	„	mittel
Mannheim	26.	2224	92—82	81—72	„	mittelmäßig
Nürnberg	27.	1705	95—86	85—75	„	sehr langsam
Stettin	27.	822	97—90	89—80	„	lebhaft
Stuttgart	27.	1170	93—83	82—71	„	langsam
Zwickau	26.	1281	97—88	87—78	„	schlecht

Chemisches Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Vornahme aller Untersuchungen für Molkereien und Käsereien, Prüfung von Milch, Butter, Käse, Quarg, Kasein, Lab, Salz, Wasser usw.

Für **Massenfettbestimmungen** werden Flaschen mit Konservierungsmittel in Kisten oder Körben leihweise zur Verfügung gestellt.

Gutachten in Klagesachen. — Sachverständigen-Vertretung vor Gericht.

Auch übernehmen wir Betriebskontrollen, Beseitigung von Butter- und Käsefehlern, Entnahme von Milchproben in der Molkerei und im Stalle.

105 ag.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen · Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages Erfüllungsort Hildesheim

№ 123 Hildesheim, den 3 November 1925. 39. Jahrgang.

DEC 5 1925

Nachklänge zur Tagung der Internationalen Käsekommission in Bern.

Von Prof. Dr. R. Burri, Liebefeld-Bern.

Seinerzeit ist in der schweizerischen Fachpresse Mitteilung über das Ergebnis der Verhandlungen der Internationalen Käsekommission gemacht worden, welche vom 15. bis 17. September letzthin in Bern tagte. Unter den von der Schweiz. Milchkommission formlierten und den Mitgliedern der Internationalen Kommission unterbreiteten Thesen war diejenige betreff. die Benennung der Kasesorten des Welthandels unstreitig die wichtigste, sowohl nach grundsätzlicher Bedeutung als in ihrer Auswirkung für den Handel. Diese These (I des Programms) lautete:

„Die vom ursprünglichen Herstellungsort abgeleiteten Namen von Käsesorten, wie z. B. Emmmentaler, Gouda, Edamer, Cheddar, Camembert und ähnliche, dürfen ohne weiteren Zusatz nur für die im betreffenden Ursprungslande hergestellte Ware gebraucht werden; für Nachahmungen, die in einem anderen Lande hergestellt worden sind, ist der Name so zu ergänzen, daß daraus das Herstellungsland ersichtlich ist. Der Käse ist also z. B. zu bezeichnen als „Amerikanischer Schweizerkäse", „Kanadischer Cheddar", „Norwegischer Edamer", „Gruyère de Comté", „Dänischer Camembert" usw."

Der Berichterstatter für die schweizerische Fachpresse schrieb damals: „Diese These fand erfreulicherweise allgemeine Zustimmung. Nur die drei anwesenden Vertreter Deutschlands waren geteilter Meinung, indem sich einer für, einer gegen die These aussprach, und der Dritte sich der Meinungsäußerung enthielt."

In der Versammlung hat wohl weniger die Nichtübereinstimmung der Anschauungen bei den Vertretern Deutschlands überrascht, als vielmehr der bestimmt ablehnende Standpunkt von Herrn Dr W. Weidemann, Vorstand der Versuchsanstalt der landwirtschaftlichen Genossenschaften in Darmstadt. In Deutschland selbst hat begreiflicherweise die nicht einheitliche Haltung der drei an den Arbeiten der Internationalen Käsekommission beteiligten Fachmänner ein gewisses Aufsehen erregt, das sich nun in der deutschen Fachpresse wiederspiegelt, zunächst in einem Bericht über die Berner Tagung in Nr. 38 vom 24. September der Süddeutschen Molkereizeitung, dem ein Anhang von Seite der Schriftleitung beigefügt ist, sodann in einem Bericht über diese Tagung von Dr. Weidemann selbst in Nr. 114 der Molkerei-Zeitung (Hildesheim) vom 13. Oktober, wo er Anlaß nimmt, die Gründe seiner ablehnenden Haltung gegenüber der These I darzulegen, Gründe, die er dem Verfasser dieser Zeilen schon vor Beginn der Tagung eingereicht hatte und die er dann gelegentlich der Verhandlungen in der Kommission mündlich geltend machte. Ich hatte schon damals den Eindruck, daß Herr Dr. Weidemann über Sinn und Bedeutung der These I nicht ganz im klaren war oder wenigstens sich eine andere Anschauung darüber gebildet hatte, als die Gesamtheit der anwesenden Vertreter von 10 Staaten, Deutschland mit einer annehmenden Stimme inbegriffen. Daß Herr Dr. Weidemann den Sinn der These I in besonderer Weise aufgefaßt hatte und daß er bei der überwiegenden Mehrheit der zu erwartenden Delegierten für seine Anschauung kein Verständnis finden würde, war mir von dem Augenblicke an klar, als ich von seinen mir zu Händen der Kommission schriftlich eingereichten Gründen Kenntnis genommen hatte. Aus der Haltung des Herrn Dr. Weidemann auf der Konferenz selbst, sowie aus dem Umstand, daß er im erwähnten Aufsatz diese Begründung wiederholt, muß wohl der Schluß gezogen werden, daß die mündlichen Verhandlungen und im besonderen die Kenntnisnahme von anders gearteten Anschauungen aus dem Munde von milchwirtschaftlichen Fachleuten aus allen Teilen Europas nicht vermocht haben, die eingangs erwähnte Verschiedenartigkeit der Auffassungen über Sinn und Bedeutung der These I zu beseitigen oder auch nur zu mildern. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, sich mit den von Herrn Dr. Weidemann vorgebrachten Gründen nochmals auseinanderzusetzen. Ich übernehme diese Aufgabe einmal zur weiteren Unterstützung des von der Kommission beinahe einstimmig zu Gunsten der fraglichen These eingenommenen Standpunktes, sodann in der Hoffnung, nicht etwa Herrn Dr. Weidemann vom Irrtümlichen seines Standpunktes zu überzeugen, aber doch weiteren milchwirtschaftlichen Kreisen Deutschlands Erwägungen zu unterbreiten, die vielleicht Anlaß bieten, das Festhalten an vorgefaßten Meinungen in der Frage der Käsebenennung aufzugeben und durch eine allseitige ruhige Betrachtung der Angelegenheit deren befriedigende Erledigung auf internationalem Boden vorbereiten helfen.

Es sind hauptsächlich zwei Einwände, die es laut Herrn Dr. Weidemann ausgeschlossen erscheinen lassen, daß Deutschland der in Frage stehenden These zustimmen könnte. Der erste kommt zum Ausdruck in dem Satze: „In Deutschland steht man auf dem Standpunkte, daß es sich bei der Bezeichnung der Käse nicht um Herkunfts-, sondern um Sortenbenennung handelt."

Nicht nur in Deutschland, sondern auch in der Schweiz und in allen anderen in der internationalen Käsekommission vertretenen Ländern ist man sich voll bewußt, daß für gewisse Käsetypen die Herkunftsbezeichnungen zu Sortenbezeichnungen geworden sind und in einer diese Frage behandelnden Mitteilung der Schweiz. Milchkommission, die schon am Anfang dieses Jahres der Fachpresse des In- und Auslandes zugestellt wurde, heißt es ausdrücklich: „Damit wurden die Herkunftsbezeichnungen allmählich zu Sorten- oder Gattungsbezeichnungen, d. h. der Ausdruck Schweizerkäse z. B. besagt nicht mehr, wie früher, daß es sich um einen in der Schweiz erzeugten Käse handelt, sondern um einen Käsetypus, dessen Heimatland die Schweiz ist, der aber als Nachahmung auch in einem anderen Lande erzeugt sein kann". Gerade die Tatsache, daß ursprüngliche Herkunftsbezeichnungen im Laufe der Zeit die Bedeutung von Sortenbezeichnungen angenommen haben, bildete den Ausgangspunkt von zwischenstaatlichen Verhandlungen, welche den Zweck verfolgten, den durch die neue Sachlage bedingten Unzukömmlichkeiten im Käsehandel wirksam zu begegnen. Es kann nämlich keinem Zweifel unterliegen, daß bei der unter den gegenwärtigen Verhältnissen vollauf begünstigten Möglichkeit der Unterschiebung von Nachahmungsware für Originalware berechtigte Interessen verletzt werden, und hiergegen geeignete Maßnahmen ausfindig zu machen, hat sich die Internationale Käsekommission zur Aufgabe gesetzt. Als eines der nächstliegenden Mittel schien sich neben dem Markenschutz, der aus praktischen Gründen für Käse großen Kalibers kaum in Frage kommt, eine Unterscheidung der im Welthandel eine Rolle spielenden Käsesorten nach dem Herstellungsland zu empfehlen, wie es die Thesen I und II des Programms der Berner Tagung zum Ausdruck brachten. Die Begründung der Notwendigkeit eines solchen Vorgehens war in der Fachpresse schon vor mehr als einem halben Jahr durch die bereits erwähnte Mitteilung der Schweiz. Milchkommission erfolgt, ohne daß von irgend welcher Seite Einspruch erhoben oder Kritik erfolgt wäre. Wenn nun Herr Dr. Weidemann geltend macht, daß man in Deutschland der Ansicht sei, daß es sich bei den Bezeichnungen der Käse nicht um Herkunfts-, sondern um Sortenbenennungen handelt, so kann dieser Ausspruch doch kaum als Argument gegen die Zweckmäßigkeit der Annahme der fraglichen Thesen gewertet werden. Es handelt sich um nichts anderes, als eine unbegründete Verneinung oder wenigstens eine Verkennung von tatsächlichen Mißständen, die sich im zwischenstaatlichen Käsehandel in den letzten Jahren in steigendem Maße fühlbar gemacht haben. Hätte Herr Dr. Weidemann gesagt, er lehne die Thesen ab, weil Deutschland keine Käsesorten exportiere, die es gegen die Konkurrenz von in anderen Ländern erzeugter Nachahmungsware zu schützen habe, so wäre dieser Standpunkt, wenn auch unrichtig, so doch verständlich gewesen; unrichtig deshalb, weil Deutschland, wie irgend ein wenigstens regional für intensive Milchwirtschaft besonders geeignetes Land, sehr wohl in absehbarer Zukunft gewisse Käsesorten in so vorzüglicher Qualität herstellen kann, daß es ein Interesse hat, diese Ware gegenüber minderwertigerer ausländischer Ware derselben Gattung im eigenen Lande oder beim Absatz im Auslande durch die Herkunftsbezeichnung zu schützen. Uebrigens ist das, was die erwähnten Thesen fordern, nichts anderes, als eine Anwendung des im bekannten Madrider Abkommen verkörperten Grundsatzes, laut welchem eine Ware im Handel als das bezeichnet werden soll, was sie ist und irreführende Bezeichnungen nach Möglichkeit zu vermeiden sind. Bekennt man sich zur Anschauung, daß die auf die Ursprungsländer weisenden Namen der wichtigsten Käsetypen des Welthandels Sortenbezeichnungen geworden sind und lehnt man es ab, bei diesen Sorten weitere Unterscheidungen nach dem Herstellungsland zu machen, so umgeht man jenen Grundsatz und beschränkt für die Länder, welche sich durch Lieferung einer besonders guten Ware auszeichnen, die Möglichkeit, ihre Interessen im Wettkampf mit anderswo hergestellten, weniger guten Qualitäten in wirksamer Weise zu vertreten

Der zweite Einwand, den Herr Dr Weidemann gegen die fraglichen Thesen macht, verstärkt den Eindruck, daß er über Sinn und Bedeutung dieser Thesen eine entschieden irrtümliche Auffassung hat. Nach Dr Weidemann müßte nämlich die Annahme der These I zur Folge haben, daß es unzulässig wäre, in den entsprechenden Ursprungsländern von Camembert, Emmentaler, Tilsiter usw. zu sprechen, ohne daß der Landesteil, in welchem die Herstellung erfolgte, miterwähnt würde. Auch Herr Anzinger, Schriftleiter der Süddeutschen Molkereizeitung, vertritt diese Anschauung und meint, daß man auf Grund der These I in der Schweiz z B. einen Unterschied machen müßte zwischen Emmentalerkäse aus dem Thurgau und solchem aus dem westschweizerischen Gebiet, und gerechter Weise dürfte nur der aus dem Emmental stammende Rundkäse den Namen „Emmentaler" führen. Die Herren übersehen, daß in einem Lande die Frage der Ausdehnung von Käsenamen über den ursprünglichen, meist engbegrenzten Herstellungsbezirk hinaus auf Käse der gleichen Gattung eine rein innere Angelegenheit des betreffenden Landes ist. Solche Unterteilungen von Käsesorten nach den Herstellungsgebieten innerhalb ein und

desselben Landes haben im allgemeinen nur für dieses Bedeutung und sie werden durch die These I in keiner Weise berührt. Nicht der Umstand, daß Deutschland zwischen Allgäuer, Württemberger und Westpreußischem Emmentalerkäse unterscheidet, ist für die schweizerischen Käsehandelsfirmen von Bedeutung, sondern einzig die den Thesen I und II zu Grunde liegende Forderung, daß in Deutschland gehandelter Emmentaler, der nicht aus der Schweiz stammt, aus der Bezeichnung ohne weiteres das Herstellungsland erkennen läßt, möge es sich nun um einen deutschen Gebietsteil oder um ein anderes, Deutschland belieferndes Land handeln. Entsprechend liegen die Verhältnisse bei dem von Herrn Dr. Weidemann herangezogenen Beispiel des Tilsiterkäses. Der Schweiz als Nachahmerin dieser Käsesorte kann es gleichgültig sein, ob in Deutschland ein Unterschied gemacht wird zwischen Tilsiterkäsen aus der Gegend von Tilsit und solchen, die in Schleswig-Holstein hergestellt werden. Sie verpflichtet sich einfach, den fraglichen Käse als Schweizer Tilsiter zu bezeichnen und erfüllt damit den Sinn der These I. Diese Beispiele dürften hinreichend deutlich zeigen, daß für die Länder, welche eine ihnen ursprünglich eigentümliche Käsesorte herstellen und exportieren, die Notwendigkeit der Berücksichtigung der einzelnen Herstellungsbezirke bei der Bezeichnung aus der These I nicht abgeleitet werden kann und daß damit der betreffende, von den Herren Dr. Weidemann und Auzinger gegen die These erhobene Einwand hinfällig wird.

Aber selbst für den Fall daß den beiden hier auf ihre Berechtigung untersuchten Einwänden eine gewisse Bedeutung für die Stellungnahme zur These I und die sich aus ihr ableitenden Zusatzthesen eingeräumt werden müßte, darf nicht übersehen werden, daß der Schwerpunkt der ganzen Angelegenheit auf rechtlich-moralischem Gebiete liegt. Gegenüber der Erkenntnis, daß die vorgeschlagenen Thesen einen Fortschritt auf genanntem Gebiete zu verwirklichen geeignet sind, haben Einwände formaler Natur zurückzutreten; sie können nicht ohne weiteres als Grund zur Ablehnung einer allseitig als fortschrittlich anerkannten Maßnahme dienen, sondern es kann sich höchstens darum handeln, zu prüfen, in welcher Weise gewisse Schwierigkeiten, sofern sie überhaupt bestehen, zu Gunsten der Verwirklichung des angestrebten rechtlich-moralischen Zieles behoben werden können. Die klare Erkennung und Erfassung dieses Zieles ist es ohne Zweifel gewesen, welche am ersten Sitzungstage der Internationalen Käsekommission der These I eine beinahe einstimmige Annahme sicherte. Ferner dürfte es weder auf Zufall noch auf unzureichender Prüfung der Vorlagen beruhen, wenn aus großen, am Käsehandel stark interessierten Ländern, die keine Delegierten nach Bern gesandt hatten, von maßgebender Stelle die volle Zustimmung zu sämtlichen von der Schweiz. Milchkommission formulierten Thesen schriftlich übermittelt wurde. Herrn Dr. Weidemann allerdings scheint es nicht zum Bewußtsein gekommen zu sein, daß es sich bei der ganzen Angelegenheit darum handelte, durch Zusammenwirken der berufenen Kräfte der am Käsehandel interessierten Länder den Grundsätzen einer gesunden Geschäftsmoral zur Anerkennung zu verhelfen und daß gerade hierin ein Hauptgrund zur Stütze der fraglichen Thesen erblickt werden mußte. Seine Einstellung zu diesen Dingen wird durch folgende Sätze gekennzeichnet, welche sich in dem erwähnten Artikel der Hildesheimer Molkerei-Zeitung finden: Direktor Dr. Wyßmann und Dr Swaving brachten infolge meiner Ablehnung mehr oder weniger die Ansicht zum Ausdruck, daß der reelle Handel unbedingt den in der These I vorgesehenen Schutz von jedem Anwesenden erwarten müsse. Durch derartige Argumentationen, die im übrigen nicht besonders glücklich gewählt waren, darf man sich natürlich nicht von einem einmal gefaßten Standpunkte abbringen lassen". Es muß Herrn Dr Weidemann überlassen bleiben, sich mit seinem System der Behauptung eines einmal eingenommenen Standpunktes abzufinden. Ob es aber als nicht besonders glückliche Argumentierung bezeichnet werden darf, wenn die Herren Wyßmann und Swaving das moralische Moment bei Empfehlung der Thesen betonten, werden die damals Anwesenden ebenso wenig wie die Leser dieser Zeilen bestätigen. Tatsache ist, daß die zwei genannten Herren gegenüber den vorbehaltlos ablehnenden Aeußerungen des Herrn Dr. Weidemann mit etwas ungewöhnlicher Wärme die Annahme der Thesen befürworteten, und aus dieser Wärme sprach einerseits das Bewußtsein, eine gute Sache zu verfechten, andererseits die Enttäuschung über die unzugängliche Haltung des Gegners, der den moralischen Kern der Angelegenheit nicht erfassen konnte oder nicht erfassen wollte.

Schließlich soll nicht unerwähnt bleiben, daß Herr Dr. Weidemann in der Sitzung der Internationalen Käsekommission sagte, daß er seine persönliche Meinung zum Ausdruck bringe. Nun ist aber hinreichend bekannt, daß weite Kreise Deutschlands diese Meinung teilen und auch der Beifall, den Herr Dr. Weidemann für seine Haltung bei der Schriftleitung der Süddeutschen Molkereizeitung erntete, spricht in diesem Sinne. Die schweizerischen milchwirtschaftlichen Kreise würden es sehr bedauern, wenn die maßgebenden deutschen milchwirtschaftlichen Organisationen, vor allem der Deutsche Milchwirtschaftliche Reichsverband, sich der Sache annehmen und im Besonderen zur Frage der Käsebenennung Stellung nehmen wollten. Sie geben sich der Hoffnung hin, daß trotz der offenkundigen Gegenströmung in Deutschland, die zum Teil auf eine die öffentliche Meinung in bestimmter Richtung festlegende Beschlußfassung einflußreicher Körperschaften zurückzuführen ist, nach gründlicher Erwägung aller in Betracht fallenden Faktoren eine Entscheidung fallen wird, welche den in der Internationalen Käsekommission mehrheitlich vertretenen Anschauungen günstig ist.

Anmerkung der Schriftleitung. Im Anschluß an den Bericht des Herrn Dr. Weidemann-Darmstadt in unserer Nr. 114 bringen wir auch vorstehende Ausführungen zum Abdruck, trotzdem wir denselben nicht zustimmen können, sondern durchaus den von Dr. Weidemann eingenommenen Standpunkt teilen. Wir sind der Ansicht, daß in dieser Frage nur ganz allein die deutschen Käseinteressen maßgebend sein dürfen. Von internationalen Abmachungen haben wir Deutschen in unserer jetzigen politischen Ohnmacht am allerwenigsten etwas zu erwarten. Wer uns zu solchen veranlassen will, hat dabei in der Regel nur seine eigenen Interessen im Auge, auch wenn dieselben unter dem Deckmantel der Moral versteckt werden.

In der Tat hat die Schweiz, wie jedes Land mit alteingeführter und unter den günstigsten Umständen arbeitender Käserei, in dieser Frage ganz andere Interessen als wir. Unsere Käseindustrie ist jüngeren Datums und, soweit Norddeutschland mit Ausnahme weniger Bezirke in Betracht kommt, arbeiten wir hier im Vergleich mit der Schweiz unter den denkbar ungünstigsten Produktionsverhältnissen. Deshalb ist hier von jeher die Käserei immer nur ein Anhängsel der Buttererzeugung gewesen. Trotzdem sind wir aber bei unserer immer schwieriger werdenden Ernährungslage und im Hinblick auf unsere Handelsbilanz gebieterisch darauf angewiesen, unsere Käserei zu hegen und zu pflegen und ihr das Dasein nach Möglichkeit zu erleichtern. Das tun wir nicht, wenn wir ihr dem Auslande zu liebe oder aus moralischen Gründen Fesseln anlegen, die den Absatz der eigenen Produktion im eigenen Lande hinderlich sein würden zu Gunsten des Absatzes ausländischer Käseprodukte. Die Interessen unserer deutschen Konsumenten werden vollauf geschützt durch das deutsche Nahrungsmittelgesetz, das demnächst noch verschärft werden wird, und durch das Gesetz zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs. Darüber hinaus müssen wir jede weitere Erschwerung des ungehinderten Absatzes unserer Käsereierzeugnisse im eigenen Lande rundweg ablehnen.

Nochmals die Qualität der deutschen Butter.

In einem Artikel in Nr. 88 d. Ztg., überschrieben: „Wie kann der übermäßigen Einfuhr von Molkereierzeugnissen aus dem Auslande Einhalt geboten werden?" schildert Herr Dr. Lauterwald, daß dies nur durch die Hebung der Qualität unserer deutschen Butter geschehen kann, womit er den Nagel direkt auf den Kopf getroffen hat. Wenn man heute wieder und immer wieder hören muß, daß dänische Ware der deutschen vorgezogen wird, so haben wir das nämlich nur dem Umstande zu verdanken, daß bei uns noch große Mengen fehlerhafter Butter auf den Markt kommen; wohingegen es ein großer Irrtum wäre, zu glauben, daß auch erstklassige Ware hinter der dänischen zurückstehen muß, wie dies leider schon in weiten Verbraucherkreisen angenommen wird. Im Gegenteil, diejenigen Händler und Verbraucher, welche das Glück haben, mit einwandfreier Butter bedient zu werden, werden nur gezwungen und höchst ungern zu dänischer Ware greifen. Hiermit braucht noch immer nicht gesagt sein, daß diese an und für sich schlechter wäre; wir sind aber immer insofern im Vorteil, als wir in der Lage sind, stets eine frische Ware anbieten zu können. In dem Augenblick also, wo wir nur noch erstklassige Qualitäten herstellen würden, wäre es auch mit Sicherheit mit der Bevorzugung der dänischen Ware vorbei.

Wenn es nun auch ganz unmöglich ist, daß dieses erstrebenswerte Ziel in absehbarer Zeit erreicht werden kann, so wäre bei gutem Willen aber immerhin noch ein gutes Stück vorwärts zu kommen. Auch in Dänemark wird höchstwahrscheinlich nicht nur erstklassige Ware hergestellt, daß wir nur solche zu sehen bekommen, hat seine ganz natürliche Erklärung eben darin, daß Ware ohne Schutzmarke nicht ausgeführt werden darf. Trotzdem steht es aber wohl mit Sicherheit fest, daß so viele fehlerhafte Ware wie bei uns in Dänemark nicht hergestellt wird.

Woran liegt es nun eigentlich, daß es noch so viele Betriebe gibt, welche nicht in der Lage sind, dauernd eine erstklassige, gleichmäßige Butter herzustellen? Nun diese Frage hat Herr Dr. Lauterwald ja schon in großen Zügen beantwortet. Wenn ich mir nun erlaube, auf dieses äußerst wichtige Thema nochmals zurückzukommen, so geschieht dies deshalb, um auf nähere Einzelheiten einzugehen, deren Kenntnis für die Praxis unumgänglich notwendig ist. Wenn auch die Käserei eine noch viel schwierigere Sache ist, so gehören auch zur Herstellung einer erstklassigen Butter unter so ungünstigen Umständen, wie sie so häufig anzutreffen sind, immerhin reiche Erfahrungen und Kenntnisse, wie solche nur in mehrjähriger Praxis und, was nicht verschwiegen werden darf, in gewissenhaft geleiteten Betrieben gewonnen werden können. Betrachten wir uns nun mal die Ursachen der mangelhaften Qualität näher, so kommen hierfür, wie ja auch in dem erwähnten Artikel schon angeführt wurde, in der Hauptsache drei Punkte in Frage, nämlich erstens die völlig unsachgemäße Behandlung der Milch durch den Produzenten, zweitens eine mangelhafte, unzureichende Betriebseinrichtung und endlich drittens unsachgemäßes und nachlässiges Arbeiten im Betriebe.

Was nun den ersten Punkt anbelangt, so ist es unter den schwierigen Verhältnissen, wie sie betreffs der Arbeitskräfte auf dem Lande heut herrschen, ungeheuer schwierig, hierin eine Besserung herbeizuführen, was jedoch kein Grund sein sollte, der Sache völlig gleichgültig gegenüberzustehen. Wieder und immer wieder sollte der Molkereifachmann bei jeder Gelegenheit darauf hinweisen, daß es eine sehr wichtige Aufgabe für den Milchproduzenten ist, seine Milch sauber zu gewinnen und genügend zu kühlen.

Wie soll nun ein Betrieb aussehen, in dem man, die nötigen Fachkenntnisse vorausgesetzt, unter normalen Verhältnissen unbedingt eine einwandfreie Butter herstellen können muß? Meiner Ansicht nach zählt hierzu jeder Betrieb, welcher außer den unumgänglich notwendigen Maschinen und Apparaten mit einer Erhitzeranlage, einer ausreichenden Kühlvorrichtung, einer Vorrichtung zur Bereitung und Fortpflanzung des Säuerungsgutes und einen kühlen Keller ausgestattet ist. In einem derartig ausgerüsteten Betriebe müßte es eigentlich jedem Fachmann möglich sein, eine Butter herzustellen, welche zum mindesten als „fein" bezeichnet werden kann. Während man hier in der Lage ist, mit Hilfe von Erhitze und Reinkulturen Butterfehler zu bekämpfen, welche durch unsachgemäße Behandlung der Milch und durch Verabfolgung ungeeigneten Futters an die Milchtiere entstehen, ist einem durch die geeignete Kühlvorrichtung die Möglichkeit gegeben, einer zu hohen Erwärmung und Ueberäuerung des Rahmes vorzubeugen, worin im Grunde genommen das ganze Geheimnis der Herstellung einer erstklassigen Butter besteht. Gerade die Unmöglichkeit aber, den Rahm im Hochsommer auf die notwendigen tiefen Temperaturen zu halten, ist es hauptsächlich, welche die vielen fehlerhaften Qualitäten verschuldet, und ich möchte kühn behaupten, daß es eine Molkerei ohne Tiefkühlanlage, welche zur Kühlung des Rahmes weiter nichts tun kann, als vormittags und abends frisches Brunnenwasser in die Bassins laufen zu lassen, ganz unmöglich ist, für eine gleichmäßig hochfeine Ware die Garantie zu übernehmen. Hierin dürfte mir jeder beipflichten, dem die vielleicht noch garnicht allgemein beachtete Tatsache bekannt ist, daß der hochfeine, reine Geschmack einer Butter sofort verschwunden ist, wenn der Rahm auch nur eine Kleinigkeit übersäuert ist, auch wenn dieser im übrigen noch so sachgemäß behandelt worden ist. Da man andererseits aber auch wieder bestrebt sein muß, daß der Rahm dick wird, weil ja bekanntlich bei der Verbutterung von süßem Rahm zu viel Fett verloren geht, so liegt es klar auf der Hand, daß es in solchen Betrieben, in denen zur Hemmung der Bakterientätigkeit nicht die notwendige Kälte zur Verfügung steht, direkt vom Glück abhängt, ob der Rahm vor dem Verbutten gerade die gewünschten Säuregrade besitzt. Sehr zu beneiden sind diejenigen Betriebe, die, wie der von mir geleitete, eine Quelle benutze

können. Bei Vorhandensein einer solchen verzichtet man gern auf eine Tiefkühlanlage, abgesehen allerdings von der Annehmlichkeit eines Kühlraumes.

Was nun die Einrichtung zur Fortpflanzung der Reinkulturen anbelangt, so werden hierzu ja besondere Apparate hergestellt. Wer aber das Anlagekapital hierfür scheut, der kommt auch recht gut mit einem Bottich und einem Rahmständer aus. Außerdem muß noch eine Einrichtung vorhanden sein, mit deren Hilfe man die Kulturen auf die notwendigen niedrigen Temperatren bringen und halten kann. Wo nun ein kühler Kellerraum oder Kühlraum fehlt, da kann eine in erstklassiger Qualität gewonnene Butter noch im letzten Augenblick an Güte einbüßen. Wird nämlich im Hochsommer die Butter bis zum zweiten Kneten auch nur einige Stunden bei zu warmer Temperatur aufbewahrt, so wird sie derartig weich, daß ein ordnungsmäßiges Ausarbeiten ausgeschlossen ist. Eine schmierige, nasse Masse sind also die Folgen eines derartigen Uebelstandes.

Als dritte und letzte Ursache für die vielen fehlerhaften Qualitäten nannte ich nun das unsachgemäße und nachlässige Arbeiten im Betriebe. Um Mißverständnissen vorzubeugen, möchte ich von vornherein betonen, daß es mir vollständig fern liegt, jemand der Nachlässigkeit oder Unfähigkeit zu beschuldigen. Es ist jedoch nicht zu bestretten, daß viele Betriebsleiter aus den verschiedensten Gründen recht häufig gezwungen sind, Rahmbehandlung und Butterei dem Personal zu überlassen. Wenn dieses nun auch in der großen Mehrzahl unzweifelhaft von dem besten Willen beseelt ist, so reichen bei der Mehrzahl derselben aber auch ebenso unzweifelhaft Erfahrungen und Kenntnisse nicht aus, um den guten Willen auch in die Tat umzusetzen, denn wie ich immer wieder betonen möchte, ist es so ganz leicht nicht, ein vollendeter Fachmann in der Herstellung einer erstklassigen Butter zu sein. Als solcher kann meiner Ansicht nach nämlich erst derjenige bezeichnet werden, der, wenn alle Voraussetzungen hierzu gegeben sind, ohne weiteres für eine erstklassige Ware garantieren kann, und der, falls Butterfehler auftreten, in der Lage ist, die Ursache zu erkennen und eventuell Abhilfe zu schaffen. Ob aber jüngeres Personal schon derartig reiche Erfahrungen besitzt, wie sie hierzu nötig sind, muß wohl stark bezweifelt werden. Am häufigsten findet man wohl die irrtümliche Ansicht, daß es bei der Butterherstellung in der Hauptsache auf den Butterungsvorgang selbst und auf das Kneten ankommt. Gewiß machen sich Fehler bei diesen Arbeiten unbedingt bemerkbar; in erster Linie ist es aber, wie ich schon einmal betonte, die Rahmbehandlung, welche für den Geschmack der Butter ausschlaggebend ist. Ist der Rahm in bakteriologischer Hinsicht oder betreffs des Säuregrades nicht einwandfrei, so kann auch die sachgemäßeste und gewissenhafteste Arbeit beim Verbuttern die Folgen dieser Fehler nicht mehr beseitigen. Ein im Butterhandel sehr bekannter Herr, der nebenbei bemerkt, ein vorzüglicher Kenner einer fertigen Butter ist, betont bei jeder Gelegenheit, daß die Ueberlegenheit der dänischen Butter darauf zurückzuführen ist, daß die Dänen ihre Butterfertiger einmal oder mehrere Male öfter herumlaufen lassen. Diese Ansicht kann ich nicht im geringsten teilen. Erhitzer, Kühlanlagen und Reinkulturen in die Betriebe hinein, hiermit gewissenhaft gearbeitet, und die dänische Butter ist erledigt. (!!)

Daß in vielen Betrieben noch nicht sachgemäß vorgegangen wird, kann man ja daran erkennen, daß die jungen Leute einer sachgemäßen Behandlung des Rahms völlig verständnislos gegenüberstehen. Auch aus meiner Gehilfenzeit ist mir bekannt, daß in dieser Beziehung sehr viel gesündigt wird. Wenn auch zu damaliger Zeit der Rahmständer und Holsteiner Butterfässer seligen Angedenkens noch andere Verhältnisse herrschten als heute, so kommt es mir doch jetzt merkwürdig vor, daß mir auf meinen sämtlichen Gehilfenstellen die gesamte Rahmbehandlung und Verbutterung selbständig überlassen war. Wenn mir auch von meinen damaligen Prinzipalen das Zeugnis eines tüchtigen Gehilfen ausgestellt wurde, und wenn ich auch noch so stolz darauf war, wenn die von mir hergestellte Butter auf einer gelegentlich beschickten Ausstellung mit „gut" bewertet wurde, heute denke ich mit Schrecken daran, was ich wohl für ein Gesicht gemacht hätte, wenn schon damals eine Schutzmarke eingeführt worden wäre. In diesem Falle wäre ich nämlich glatt abgefallen. Ich hätte allerdings höchstwahrscheinlich den Trost gehabt, daß auch meine Prinzipale dieser Aufgabe nicht gewachsen waren, denn ich habe es nie anders gesehen und gelernt, daß höchstenfalls noch der Rahm erhitzt und dann zwecks Ansäuerung desselben in jedem Ständer ein Schuß Butter- oder Magermilch hineingegossen wurde, ein Verfahren, bei dessen Erinnerung mir noch heute eine Gänsehaut über den Rücken läuft. Die ganze Rahmbehandlung bestand dann darin, daß am Abend frisches Wasser in das Bassin gelassen wurde. Daß sich unter solchen Umständen im Sommer vor dem Verbuttern der Rahm oftmals in eine käseähnliche Masse verwandelt hatte, ist nicht weiter verwunderlich.

Außer diesen 3 Hauptursachen können aber auch noch andere Umstände den Anlaß zu Butterfehlern geben, z. B. schadhafte Verzinnung der Milchkannen und Apparate und eisenhaltiges Wasser. Während der erstgenannnte Fehler nun verhältnismäßig leicht abzustellen ist, macht dies beim eisenhaltigen Wasser insofern mehr Schwierigkeiten, als hierzu die Anschaffung eines kostspieligen Apparates notwendig ist. Meines Erachtens ist eine solche Maßnahme aber auch garnicht notwendig, weil man auch ohnedem in der Lage ist, die schädliche Wirkung solchen Wassers in einer Weise abzuschwächen, daß dieselbe keine nennenswerte Rolle mehr spielt. Um diesen Zweck zu erreichen, muß man streng darauf achten, daß kein solches Wasser in den Rahm hineingelangt, weshalb ich zum Nachspülen von Pasteur, Kühler usw. nur von der pasteurisierten Magermilch benutze, welche zur Fortpflanzung der Reinkulturen Verwendung finden soll. Zum Waschen der Butter benutze ich unbedenklich das bei uns stark eisenhaltige Wasser, ohne daß ich bisher einen schädlichen Einfluß auf die Qualität der Butter bemerkt hätte.

Daß überall die peinlichste Sauberkeit herrschen muß, ist ja dem jüngsten Lehrling bekannt; weniger klar ist sich aber mancher junge Mann darüber, welche große Bedeutung die Sauberkeit im Zusammenhang mit der Qualität der Ware — in bakteriologischer Hinsicht — hat. Ueberhaupt wird in letzterer Beziehung noch sehr viel gesündigt, wie es ja auch in einem diesbezüglichen Artikel in der Nr. 106 d. Ztg. sehr ausführlich geschildert wird. Größte Aufmerksamkeit ist in diesem Punkte hauptsächlich den Teilen zuzuwenden, mit denen der Rahm noch nach Verlassen des Erhitzers in Berührung kommt, also Kühler, Rinne und Rahmreifer, weil die sich während des Tages und der Nacht auf diesen Gegenständen ansiedelnden unzähligen schädlichen Bakterien ohne weiteres in den Rahm gelangen. Es ist deshalb dringend zu empfehlen, diese Teile vor Beginn des Betriebes mit einigen Eimern kochenden Wassers gründlich abzubrühen.

Hermann Sudermann

Gesammelte Werke in 2 Reihen.

Jede Reihe von 6 eleganten Halbleinenbänden 33 M.

1. Reihe: Romane und Novellen: Frau Sorge. Die Geschwister. Der Katzensteg. Iolanthes Hochzeit. Im Zwielicht. Die indische Lilie. Das hohe Lied. Litauische Geschichten.

2. Reihe: Dramatische Werke: Johannes Die drei Reiherfedern. Der Bettler von Syrakus. Die Lobgesänge des Claudian. Strandkinder. — Johannisfeuer. Der Sturmgeselle. Sokrates. Die Raschhoffs. — Das Glück im Winkel. Die Schmetterlingsschlacht. Stein unter Steinen. Morituri. Rosen. Der Hüter der Schwelle. — Die Ehre. Sodoms Ende Heimat. Das Blumenboot. — Es lebe das Leben. Der gute Ruf. Die entgötterte Welt. — Das deutsche Schicksal. Wie die Träumenden.

Eine schöne Ausgabe, durch die man ein geschlossenes Gesamtbild der Arbeiten dieses bedeutenden Dichters erhält.

Ich liefere jede Reihe einzeln gegen bequeme Monatszahlungen von nur 5 M. (beide Reihen auf einmal 10 M. monatl.) ohne jeden Teilzahlungszuschlag. Zahlkarten kostenlos.

Buchhandlung Karl Block, Berlin SW 68, Kochstr. 9. Postscheck: Berlin 20749.

Bestellschein: Ich bestelle bei der Buchhandlung Karl Block, Berlin SW 68, lt. Anzeige in Molk.-Ztg. Hildesheim Herm. Sudermanns gesammelte Werke, Reihe 1 u. 2, jede Reihe zu 6 Halbleinenbänden 33 M. — gegen bar — gegen Monatszahlungen von 5 M. für jede Reihe. Der ganze Betrag — Die 1. Rate — folgt gleichzeitig — ist nachzunehmen. (Nichtgewünschtes streichen!) Erfüllungsort Berlin.

Ort u. Datum:..... Name u. Stand:.....

Schäffler's

Flaschenreinigungsmaschinen

für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäffler's

Flaschenfüllmaschinen

für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäffler's

Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate

mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:

Dampfkessel „Autokratos"

für Hoch- und Niederdruck

Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!

Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4

Chausseestr. 45

Maschinenfabrik und Apparatebau

Verlangen Sie Kostenanschläge!

Wasserreinigung!

Kommandit-Gesellschaft

Oskar Kary & Co.

für Wasserreinigung u. Apparatebau

Bremen 5 Den Haag

Bahnhofstr. 6 „A.-G. Weserhaus" (Holland)

Telefon; Amt Roland 5428

Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser.

25jährige Erfahrung. Ia Referenzen. Auf Wunsch Probelieferung

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Bitte Adresse genau zu beachten.

Während durch genannte Umstände in der Hauptsache nur Geschmacksfehler entstehen, (diese also gewissermaßen nur auf indirektem Wege entstehen) gibt es auch noch andere, welche direkt durch falsche Bearbeitung und Behandlung der fertigen Butter verursacht werden. Zu diesen gehören unter anderen nasse, streifige, überarbeitete und versalzene Butter, solche mit trüber Lake, also schlecht ausgearbeitete usw.

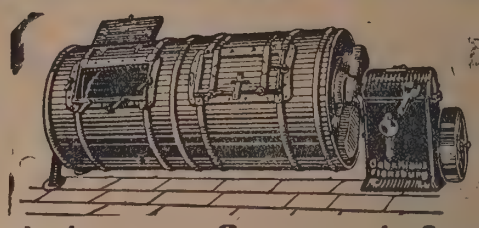
Nach diesen allgemeinen Betrachtungen möchte ich nun die Arbeitsweise schildern, welche ich nach meinen langjährigen Erfahrungen für zweckmäßig und notwendig, andererseits aber auch für ausreichend halte, um eine erstklassige Butter herzustellen.

Der Rahm wird am besten mit einem Fettgehalt von 24—26 Proz. abgenommen. Während man nämlich Gefahr läuft, bei zu fettreichem Rahm eine zu fettreiche Buttermilch zu erhalten, ist die Behandlung zu fettarmen Rahms wieder schwieriger und der Erfolg nicht so zuverlässig. Nachdem dann der Rahm auf 90 Grad erhitzt ist, kühlt man ihn sofort so weit als möglich herunter, um ihn nach einigen Stunden zwecks Ansäuerung wieder entsprechend anzuwärmen. Wenn in dem schon erwähnten Artikel behauptet wird, daß eine tiefere Abkühlung als bis zu der für die Ansäuerung notwendigen Temperatur nicht unbedingt nötig ist, so mag dies ja im Sommer schließlich zutreffen, im Winter halte ich aber wegen der hohen Ansäuerungstemperatur eine tiefere Abkühlung für nötig. So läuft in hiesigem Betrieb wegen Schwachheit der Quelle der Rahm mit 20 Grad vom Kühler; obgleich ich ersteren nun bis zum anderen Morgen bis auf 12 Grad herunterbekomme, erhalte ich stets eine verhältnismäßig weiche Butter, was ich auf die ungenügende Abkühlung nach der Erhitzung zurückführe. Wo jedoch eine Tiefkühlanlage vorhanden ist, so daß der Rahm rechtzeitig scharf heruntergekühlt werden kann, ist schließlich eine Abkühlung unter Ansäuerungstemperatur gleich nach der Erhitzung auch nicht gerade dringendes Erfordernis. Die Abkühlung hat den Zweck, daß das Butterfett wieder erstarren kann, aus welchem Grunde eine Abkühlung auch im Winter zu erfolgen hat.

Von größter Wichtigkeit ist es auch, daß man sich über den Zweck der Erhitzung vollkommen klar ist, welche ja im Verein mit der Ansäuerung die eigentliche Rahmbehandlung ausmacht. Um eine solche mit dem richtigen Verständnis ausführen zu können, ist es ganz unerläßlich, daß man sich wenigstens mit den allereinfachsten bakteriologischen Kenntnissen vertraut macht. Bekanntlich wird ja das Sauerwerden von Milch und Rahm durch die Tätigkeit der Milchsäurebakterien verursacht. Hätten wir nun bloß diese Art von Bakterien in der Milch, so wäre eine Erhitzung mit nachfolgender Wiederzusetzung von Milchsäurebakterien völlig überflüssig. Leider wird die Milch aber bis zur Ablieferung an die Molkerei derart mit schädlichen und unerwünschten Bakterien durchsetzt (welche sich hauptsächlich im Schmutz befinden), daß diese die Milchsäurebakterien an Zahl sowohl als auch an Wirksamkeit bei weitem übertreffen, welche verderbliche Tätigkeit sich unter anderem auch in unliebsamster Weise an den aus solcher Milch hergestellten Produkten bemerkbar macht, falls hiergegen nichts getan wird. Hieraus ist schon zu ersehen, wie ungeheuer wichtig eine sachgemäße Behandlung der Milch im Hause des Produzenten ist. Da die Verhältnisse nun aber so liegen, daß eine Behandlung der Milch, durch welche ein Eindringen von schädlichen Keimen verhindert wird, ganz ausgeschlossen ist, so muß eben die Vernichtung dieser letzteren in der Molkerei vorgenommen werden, und das erreicht man durch eine Erhitzung der Milch bis auf etwa 90 Grad Cels. Nun gehen durch eine solche Erhitzung aber nicht nur die schädlichen, sondern auch die Milchsäurebakterien mit zugrunde, weshalb es eben unbedingt nötig ist, solche wieder in den Rahm hinein zu bringen, was durch Zusetzen des Säuerungsmaterials erreicht wird. Hiernach liegt es klar auf der Hand, daß es sich beim Ansäuern nicht nur darum handelt, irgend eine saure Milch in den Rahm zu schütten, damit dieser auch säuert, sondern daß es von allergrößter Wichtigkeit ist, daß dieses Säuerungsmaterial auch in der Hauptsache aus reinen Milchsäurebakterien besteht, denn anderenfalls hätte die ganze Einrichtung gar keinen Sinn. Daher ist es auch törich, Magermilch zum Ansäuern zu benutzen, welche man ohne jede Auswahl dem Bassin entnommen hat. Noch falscher ist es, wie man dies so häufig antreffen kann, wenn Magermilch pasteurisiert wird, und diese dann ohne Zusatz von Reinkulturen als Säuerungsmaterial verwendet wird. In einer solchen Milch herrschen unbedingt die schädlichen Bakterien vor. Das hat seinen Grund darin, daß die schädlichen Bakterien meist Sporenbildner sind. Sobald jedoch Reinkulturen verwandt werden, muß die hierfür bestimmte Magermilch unbedingt erhitzt werden. Nach diesen Ausführungen dürfte es auch verständlich sein, das Buttermilch als Säuerungsmaterial völlig ungeeignet ist, weil hierdurch die jeweils vorherrschenden Bakterien stets wieder fortgepflanzt werden, und was dies bei Auftreten eines Butterfehlers besagt, braucht wohl nicht erst besonders betont zu werden. Das Zuverlässigste und Wirksamste ist und bleibt immer die Reinkultur, vorausgesetzt natürlich, daß diese mit der notwendigen Sachkenntnis behandelt und angewandt wird.

Zwecks Ansäuerung wird der Rahm also, wie schon erwähnt, wieder auf die jeweils zutreffende Temperatur gebracht. Hierüber feststehende Zahlen zu nennen, ist unmöglich, weil hierbei die verschiedensten Umstände eine gewichtige Rolle spielen, z. B. Temperatur des Rahmes, des Kühlwassers und der Außenluft, Stärke des Säuerungsgutes, Dauer der Säuerung usw. Als Richtlinie hat der Säuregrad zu dienen, welchen der Rahm am Morgen vor dem Verbuttern aufweist. Von allergrößter Wichtigkeit ist, wie gesagt, die Herstellung einer einwandfreien Säure; aber gerade in dieser Beziehung wird leider sehr viel gesündigt, und es hat wohl hauptsächlich seinen Grund darin, daß die meisten jungen Leute in bakteriologischer Beziehung zu wenig ausgebildet sind. Näheres hierüber zu schreiben, erübrigt sich, nachdem Herr Dr. Walther Frieber-Hildesheim dieses Thema in dem schon erwähnten Artikel in ausführlichster Weise erörtert hat. Wenn nun auch ein so genaues Arbeiten, wie es in demselben verlangt wird, in der Praxis ganz undurchführbar ist, so ist es andererseits aber unumgänglich notwendig, daß in dieser Beziehung alles beachtet und getan wird, was eben möglicherweise getan werden kann. Peinlichste Sauberkeit und Vermeidung einer Uebersäuerung infolge zu hoher Temperaturen sind hierbei die beiden zu beachtenden wichtigsten Punkte. Wer etwa aus alter Gewohnheit glaubt, auch ohne Kenntnisse in der Bakteriologie fertig zu werden, der wird sehr leicht die Erfahrung machen müssen, daß seine Ware nicht mehr den Ansprüchen genügt, welche heute mehr denn je an dieselbe gestellt werden. Aus diesem Grunde muß sich die Ausbildung der jungen Leute auch ganz besonders nach dieser Richtung hin

„Nordmark"-

Neu!  Neu!

Butterfertiger

ganz aus Taekholz, mit Kugellagerung u Schraubenfed. Kupplung

Rahmreifer
für Hand- und Kraftbetrieb jed. Größe

Säure-Entwickler
mit Kupfer- oder Aluminium-Einsätzen

Pasteure und Vorwärmer
mit dicht. Deckel u. pat. Bodenentlüftung

Sämtl. Molk.-Masch. u. Geräte

Verlangen Sie unser Angebot!

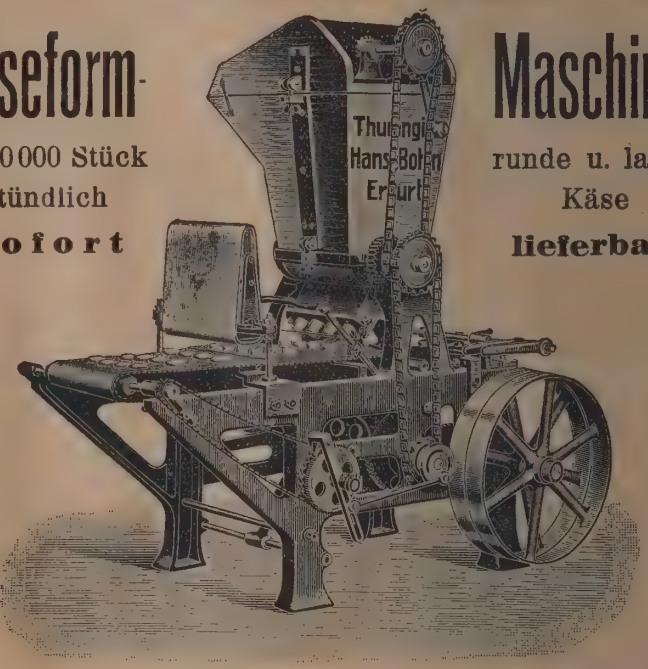
Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimaschinenfabrik
Vertreter gesucht.

Käseform-Maschine

6—10000 Stück stündlich

runde u. lange Käse

Sofort lieferbar!



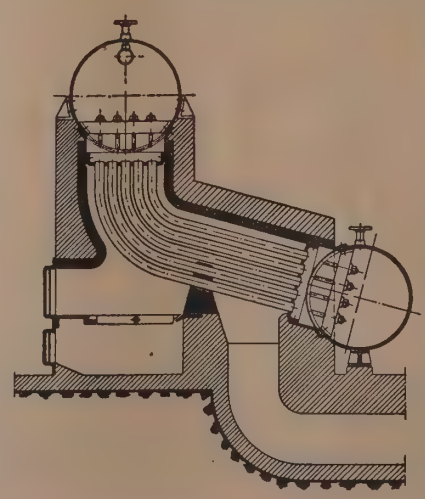
Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.

Wegen Anschaffung einer größeren habe ich preiswert abzugeben eine

Ahlbornsche Kühlanlage

Baujahr 1923, 4500 Kalorien, für Sole, bestehend aus: **Kompressor, Doppelrohr-Kondensator, Refrigerator** mit 10 Eiszellen, ca. 5 Kg., und **Solepumpe.** Die Anlage ist tadellos erhalten und leiste ich volle Garantie. Die Anlage ist bis zum 15. Januar 26 im Betriebe zu besichtigen. 7033

Dampf-Molkerei Quenstedt bei Aschersleben.
Gustav Becker.



Wasserröhren-Dampfkessel

D. R. P. a.

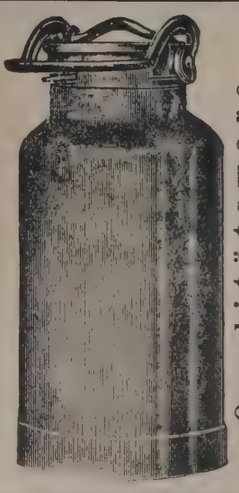
in Größen von 5—100 qm Heizfl. bis 10 Atm. Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg., geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Plazbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigen Zahlungsbed.

Ernst Kreutz, Ing.
Lützen.

erstrecken. Was hat es z. B. für Zweck, daß der Gehilfe weiß, daß der Rahm pasteurisiert, daß er angesäuert, daß er umgerührt werden muß usw., wenn ihm nicht bekannt ist, zu welchem ganz bestimmten Zweck alle diese Arbeiten vorgenommen werden müssen? In diesem Falle werden derartige Arbeiten doch ohne jedes Verständnis ausgeführt, und daß ein solches Arbeiten auf Zuverlässigkeit keinen Anspruch hat, liegt doch klar auf der Hand. Von den Reinkulturen gebe ich den flüssigen Kulturen den Vorzug, weil diese nämlich sofort gebrauchsfähig sind, während die pulverförmigen erst einige Male umgepflanzt werden müssen. Ist es doch schon vorgekommen, daß die Kultur hierdurch schon verdorben wurde, ehe sie überhaupt in Benutzung genommen war. Um nun eine möglichst gleichmäßige Säuerung zu erreichen, muß der Rahm im Laufe des Tages mehrmals gründlich umgerührt werden. Am anderen Morgen soll der Rahm also, wie gesagt, sämig, auf keinen Fall aber übersäuert sein. Die Temperatur, mit der der Rahm ins Faß gebracht werden muß, richtet sich natürlich ganz nach der Jahreszeit. So sollten im Hochsommer 12 Gr. nicht überschritten werden, während man im Winter bis zu 16 Gr. gehen kann. Auf jeden Fall sind aber so hohe Temperaturen zu vermeiden, daß man weiche Butter erhält. Ist die Temperatur zu niedrig, so dauert der Butterungsvorgang zu lange, ja, man bekommt die Butter überhaupt nicht zusammen. Das Faß ist so rechtzeitig anzuhalten, daß sich die Butter noch nicht zusammengeballt hat, sondern sich noch in Form kleiner Kügelchen befindet, in welchem Zustand sich dieselbe bedeutend besser waschen läßt. Dies hat sehr gründlich zu geschehen, damit die Buttermilch möglichst restlos entfernt wird, was für die Haltbarkeit der Butter von größter Wichtigkeit ist. Ein zweimaliges Waschen ist zu diesem Zwecke wenigstens erforderlich. Um ein Ueberarbeiten der Butter zu vermeiden, lasse man das Faß jedesmal, aber höchstens nur dreimal herumlaufen. Hierauf erfolgt das Salzen (etwa 3 Proz.) Um eine möglichst gleichmäßige Verteilung zu erreichen, wird in die Butter, welche sich in einem Butterfertiger befindet, zweckmäßig eine Rinne gezogen, in welche das Salz gleichmäßig verteilt wird. Hierauf wird die Rinne wieder bedeckt und man läßt das Faß zwei- bis dreimal herumgehen. Mit dem Salzen und Kneten hängt die Streifigkeit der Butter zusammen, weshalb hierbei recht sachgemäß verfahren werden muß. Ist auch das Salz noch so gleichmäßig verteilt, die Butter wird trotzdem streifig werden, wenn mit dem zweiten Kneten zu früh begonnen wird. Dieses zweite Kneten darf unter keinen Umständen früher vorgenommen werden, als bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Wann dies der Fall ist, läßt sich schwer sagen, weshalb man am besten tut, die Butter bis zum nächsten Morgen liegen zu lassen. Bedingung hierfür ist es aber, daß ein kühler Raum zur Verfügung steht. Andernfalls würde nämlich die Butter zu weich werden, und eine weiche Butter normalerweise trocken zu kneten, ist ein Ding der Unmöglichkeit. Will man dies durch ein längeres Kneten erreichen, so erhält man wieder mit Sicherheit eine überarbeitete, schmierige Ware. Also auch für die fertige Butter ist Kälte ganz unentbehrlich.

Nach Gesagtem ist es wohl verständlich, daß es den bedauernswerten Betrieben, welche sich weder im Besitze einer Tiefkühlanlage noch eines kühlen Kellers befinden, im Hochsommer ganz unmöglich ist, eine erstklassige Ware herzustellen, auch wenn der Betriebsleiter seine Sache noch so gut versteht. Saure, käsige und nasse Butter sind die im Hochsommer ganz allgemein vorkommenden Fehler, gegen die aber auch der erfahrenste Fachmann ganz vergeblich ankämpf, falls ihm keine Kälte zur Verfügung steht. Diesem Umstand ist es meiner Ansicht nach auch zuzuschreiben, daß sich noch viele Betriebe nicht um die Verleihung der jetzt in den verschiedensten Landesteilen herausgegebenen Schutzmarke bewerben, denn was hätte es für diese Betriebe für einen Zweck, wenn sie sich im Winter die Schutzmarke erwerben würden, um sie im Sommer wieder zu verlieren? Im übrigen ist die Erwerbung der Schutzmarke aber allen Betrieben, welche die Gewähr dafür bieten, nur dringend anzuraten, denn sie trägt unbestreitbar sehr viel dazu bei, daß sich die Qualität unserer Butter dauernd hebt. Während der Aufbewahrung darf dieselbe unter keinen Umständen dem Tageslicht ausgesetzt werden, weil dieses einen ungemein schädlichen Einfluß auf dieselbe ausübt. So selbstverständlich wie es nun auch ist, daß für Butter nur bestes Verpackungsmaterial benutzt wird, so wird hierin doch noch sehr gesündigt, wenn auch anerkannt werden muß, daß in letzter Zeit schon ganz bedeutende Fortschritte gemacht worden sind, was nicht zum wenigsten der Schutzmarke zuzuschreiben ist. Nähere Einzelheiten über eine sachgemäße Verpackung kann ich mir ja ersparen, weil dieses Thema in letzter Zeit zu wiederholten Malen von Herrn Fein, Hamburg, in der ausführlichsten Weise erörtert worden ist. A. M.

Durch meine Spezialisierung in Qualitätsware



mit Bügelverschluß, Steck- u. Muscheldeckel

schlage ich jede Konkurrenz!

Fordern Sie Preise und Muster ein und

urteilen Sie selbst!

Täglicher Kundenzuwachs! Zahlreiche, unverlangte Anerkennungen!

H. Bockholt
Ahlen i. Westf.
Tel. 303.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Steh. Dampfkessel

3,5 qm., 7 Atm., 350,— M, Flammrohrkessel 16 qm., 7 Atm., Mk. 700.—, 23 q., 8.5 Atm., M 900.— (7078

Stat. Lokomobile Wolf,

Industriemodell, ausziehbar, 13,4 qm., 7 Atm., 1500,— M. Fahrbare Lokomobilen, 10—15 PS., 700—1800 M, waggonfrei verladen.
Maschinenfabrik F. Schöttler
Diepholz i. Hannover.

BRAND'S FUTTERMITTEL

Oelkuchen u. Mehle

liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität

Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675

Willst Du Genuß vollkommen
Schreib an Firma A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Holzspanschachteln

jeder Größe, mit und ohne Heftung. liefert billigst (6555

Holz-Industrie Peucker, Akt.-Ges.
Peucker, Kreis Habelschwerdt.

Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte (6447
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit die Feier ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. Prächtige Diplome in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit liefert innerhalb 3—6 Tagen preiswert die Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molk.-Verwalter,

tüchtiger Fachmann, verheir., ohne Kinder, 35 Jahre alt, bisher mehrere Betriebe mit Erfolg geleitet, firm in Butterei, Käserei, speziell Weichkäse, Milch- u. Sahneversand, Genossenschaftswes., Maschinen usw., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Dauerstellung als **Betriebsleiter, Verwalter od. sonstigen Vertrauensposten.** Kaution 2000 Mark bar. Zuschriften unter **7166** durch diese Zeitungs.

Junger, tüchtiger

Molkereifachmann

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z. sofort oder später gute, dauernde Stellung als **Obermeier, erster Gehilfe, Buchhalter od. sonstigen Vertrauensposten.** Selb. hat die Molkereischule absolviert und ist firm in allen Facharbeit., Käserei, Kontorarbeiten sow. in Herstellung von Flaschenmilch und ist in ein. Großbetriebe tätig. Werte Angebote u. **H. H. 7155** durch diese Zeitung erb.

Strebs. Fachmann, 24 J. alt (Allgäuer Käser), im Molk.-Fach prakt. u. techn. in all. Zweig. durchgebild., staatl. Molk.-Schule absolv., s. Stell. als **Verw., Betriebsl., Oberkäs. od. sonst. Vertr.-Post.** Selb. hat schon in Großbetr. ähnl. Post. vers. und kann in Käsefabrik. in verschied. Sort. v. Hart-, Weich- u. Holl.-Käse für e. erstkl. Ware garant. M. Angeb. u. **H. H. 7172** an ds. Ztg. erb.

Tüchtiger Molkerei- und Käserei-Fachmann

sucht z. sofort. Antr. Stellung als **Betriebsl., Filialleiter od. ähnlich. Posten,** wo 1000 *M* in bar als Sicherheit genügen. Auch pachte ich **Milchgesch., Käserei od. kl. Molker.,** wo obige Geldsumme genügt. Angebote unt. **7174** an ds. Zeitung.

Achtung! Molk.-Besitzer!

Weg. Verklein. d. Betr. suche ich für mein. fleiß., ehrl. **Molk.-Verwalter,** Mitte 30. passende Stelle. Selb. hat mein. Vollbetr., verbund. m. Till.- u. Weichkäs., Tafelbutter sow. Schweinem. u. -Zucht selbständig zu mein voll. Zufriedenh. gel. Ich kann ihn in jed. Hinsicht jedem Berufsgenoss. best. empfehl. Bew., den. an ein. tücht., ehrl Kraft geleg. ist w. ihre Zuschr. richt. an (7185
Rittergutsbesitzer **W. Koech**
Wittichsfelde b. Gurnen
Krs. Goldap, Ostpr.

Molk.-Verwalter,

durch Auflös. d. bisher. Betriebes ohne Stellung, sucht geeignet. Post. für tätige Mitarbeit u. ev. billiges Geh., falls Möglichk. zur Vervollkommnung in d. Buchhaltung und Verwaltungspraxis geboten wird. 3 Jahre Auslandspraxis, firm in jeder Art Käserei. Gefl. Ang. an
Severin Müller
Molkerei Falkenhain
Krs. Schönau. (7196

Molkereifachmann

26 Jahre, verheiratet, sucht Stellung gleich welcher Art. Selb. ist vertraut mit Kessel u. Maschinen. in Butterei. Käserei. Schweinemast, -Zucht, Landwirtschaft u. im Stadtverkauf gut bewandert, keine Arbeit scheuend und gute Zeugn. vorhand. Angebote erb. **Reinhold Däumig. Olberdorf 34** bei Zittau. (7148

Tücht. Molk.- u. Käsereifachmann, 26 Jahre alt, sucht Stella. gleich w. Art, kein Stundenarb. Werte Angebote mit Gehaltsangaben unter **7027** an diese Zeitung.

Junger Fachmann

23 J. alt, z. Zt. in Vertr.-Stellung in Käsefabr u. Großhandel, sucht sich z. 15. Nov. od. belieb. Antr. zu verändern. Selb. ist m. all. Molkereiarbeiten best. vertr., geprüft. Heizer u. Maschinist, Spezialist in Till.-, Romad.-, Camemb.-, Sahneschicht- u. Quargkäserei. Pa. Zeugnisse aus Land- u. Großst.-Betrieb. sow. Ref. v. 2 gutgeh. Käsereien, welche unter mein. Leitung eingericht. sind. Angebote erbittet (7192
Hugo Röhrs, Hannover
Willmerstr. 122.

Tüchtiger, lediger Fachmann

sucht Anfang November ev. später Stellung irgend welcher Art. Kaut. 1000 bis 1500 *M* vorhand. Würde auch Pacht übernehmen. Angeb. u. **6954** an diese Zeitung.

Molkereifachmann

Anfang 30er, sucht z. baldigen Antritt Verwalterstelle, Privat oder Gen.., pa. Zeugnisse von 15½jähr. Tätigkeit in gr. Stadt- u. Landmolkerei. Organisationstalent i. großstädtischer Milchversorgung. In Hart-, Weich- u. Harzkäserei, sowie Schweinemast erfahren. Gegend gl. Gefl. Offerten erb. ich unter **Ostpr. 6799** an diese Zeitung.

Zuverlässiger, vorwärtsstrebender
Molkereifachmann,

verh., 35 Jahre, sucht, gestützt auf gute Zeugn. u. Empfehl., z. 1. November od. auch später Stellung als Verwalter od. sonst. Vertrauensposten. Bin firm i. Herst. v. Schweizer, Holl., Till., Romad. und Limb. u. ff. Tafelbutter sow. äuß. bewand. i. Maschinenw. u. Schweinem. Gut. u. sicherer Rechner. Gefl. Offerten bitte z. richt. u. **6888** an d. Zeitung.

Molkerei-Verwalter, sucht, gest. auf gute Zeugn., weg. Einstell. des jetzt zu verwaltend. Betr. anderw. Wirkungskreis. Angeb. erb. unter **L. 6941** durch diese Zeitung.

Gewissenhafter

Molk.-Verwalter,

Witw., erwachs. Tochter, engl., sucht, gestützt auf langj., gute Zeugnisse, für 1. April 1926 evtl. auch früher oder später Stellung, auch in Vollbetrieb, b. mäß. Gehalt, da Kriegsrentner. Angebote unter **E. K. 6630** an diese Zeitung.

Ält. verh. Molkerei- u. Käsereiverwalter

sucht z. 1. Jan. 1926 anderw. Stelle. Selb. ist 24 J. im Fach, fast ununterbrochen in größ. Betrieb., auch mehr. Jahre a. selbständ. Verw. tät. gewes., in Schweiz.-, Till.-, Holl.- u. Weich-Käs., Butt. sow. Schweinezucht u. -Mast vollständ. vertr. Gute Zeugn. vorh. Geg. gl. W. Ang. nebst Lohnang. erbittet **H. Rautenberg,** Molk.-Verw., **Gr.-Mausdorf,** Freie Stadt Danzig. (7124

Kräftiger Gehilfe,

23 Jahre alt, vertraut mit allen Facharbeiten, neuesten Maschinen u. Apparaten einschl. neuester Dauererhitzungsanlage sowie Elektroinstallation, Abrechnungswesen u. Betriebsbuchführung mit guter Handschrift, sucht zum 15. Nov. Stellung. Angenehm wäre städtisch. Betrieb. Erstklassige Zeugnisse vorhanden. Werte Zuschriften erbittet (7146
Fr. Wiedemann, Molkerei und Elektrizitätswerk Lutten i. O.

Junger, kräftiger (7151

Gehilfe

18 Jahre alt, keine Arbeit scheuend, sucht, da dreijährige Lehrzeit beendet, zum 15. 11. oder einige Tage früher zur weit Ausbildung anderweitig Stellung. Selbig. ist vertraut mit Kessel und Maschin., sowie in der Herstellung von Camembert, Backstein- und Harzkäse. Werte Angebote an
Hugo Kühner, Zentralmolk.
Bad Tennstedt, Thüringen.

Molkereigehilfe, 22 Jahre, sucht sofort od. zum 1. Novber. Dauerstellung. Bin vertr. in allen Molkereiarbeiten sowie Kenntnisse in Kontorarbeit. Zeugnisse stehen zur Verf. Werte Angebote erbittet
Walter Wellner b. Herrn Lehmann,
Halberstadt, Moltkestraße Nr. 15.

Molkereigehilfe, 23 J. alt, sucht sof. od. später Stell. Angebote erbet.
H. Bauer, Molkereigehilfe, **Lütau,**
Herzt. Lauenburg. 6869

Molkereigehilfe,

20 Jahre alt, m. Führerschein 3 b, vertraut mit allen vorkommenden Arbeiten, sucht St. f. Betr. u. Auto zu sof. od. 1. Nov. 25 Angeb. an
Karl Straube, Gotha, Thür.
Gr Fahnenstr. 5. (7091

Junger, 19½jähriger (7131

Molkereigehilfe

sucht, gest. auf gute Zeugnisse, Stellung zum 15. November od. später. Selbiger ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten, wie mit der Wartung von Dampfkessel u. Eismaschine bestens vertraut. Molkereischule mit gutem Erfolg absolv. Werte Angebote erbeten an den Gehilfen der Erfurter Molkerei in Erfurt, Dreysestraße 1—3.

24 jähr. Gehilfe, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht bald Stellung, gleich w. Art. Ang. erb.
Alfred Fritsch (6946
Oberlangenau, Bez. Breslau
Grafschaft Glatz.

Junger, strebsamer (7097

Molkereigehilfe,

25 J. alt, m. all. ins Fach schlag. Arbeit. best. vertr., sucht, gest. auf gute Zeugn., anderw. Stelle. Geh. Nebensache. Es wird jed. auf gute Behandl. Wert gel. Werte Ang. an
Wegner, Molkerei **Prittitz**
b. Weißenfels a. Saale.

Molkereigehilfe,

24 J. alt, in noch ungekünd. Stell., sucht sich zu veränd. Gute Kenntn. in Käs., Butt., Maschinenbetrieb, Sahne- u. Milchverf. sow. Yoghurtbereit. vorhand. Molk. Rheinlands zwecks Erlern. d. Holländer Käserei bevorzugt. Lückenlose Zeugnisse stehen zur Verfügung. Freundliche Zuschriften unter **Nr. 7104** an diese Zeitung erbeten

Molkereigehilfe

sucht zu sofort oder 15. November dauernde Stellung. Gefällige Angebote an (7098
J. Muschner
Zirkwitz, Krs. Trebnitz
Schlesien.

Junger, kräftiger (7095

Gehilfe

der am 1. Oktober 25 seine Lehrzeit beendet hat, sucht zum 15. Nov. 25 oder später Stellung. Angebote erbittet
Wilh. Hartwig
Molkerei Heiligendorf
b. Fallersleben in Hann.

Wir suchen f. jungen, strebsamen

Gehilfen

welcher reiche Erfahrung in Käserei hat, und den wir empfehlen können, zum 10. November event. früher oder später anderweitig Stellung. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (7121
Meierei-Gen. Gr.-Wisch b. Wewelsfleth, Holstein.
Hellerich.

Molkereigehilfe sucht zu sof. Stellg. Such. ist vertr. m. allen Facharb., perf. Camembertkäser. Angeb. erb.
Hermann Brandes, Wolfenbüttel,
Marktstraße 1—3, Brauerei.

Tücht., strebs. Gehilfe

der sich vor kein. Arb. scheut, sucht z. 15, 11. in Molk. od. Harzkäs. Stell., am liebst., wo Gelegenh. gegeben wird, sich in Kont. weit. auszubild. Hann. od. Braunschweiger Gegend bevorz., aber nicht Beding. Werte Angeb. erbittet (7169
Erich Kniep, Käserei **Coßdorf**
Bezirk Halle.

Junger Gehilfe

20 Jahre alt, sucht zum 15. Novbr. oder einige Tage früh. Stellung in Molkerei od. Harzkäserei. Selbiger scheut sich vor keiner Arbeit und ist mit allen Maschinen der Neuzeit entsprechend vertraut. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Milchtour wird mit übernomemn. Werte Angebote erbittet (7170
Walter Große, Eilenburg a. M.
Bismarkstr. 3.

Strebs., solider Molkereigehilfe, 23 J. alt, kath., sucht sofort od. sp. Stellung. Selbig. ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Kühlanlage sow. Butterei, Käserei u. Milchversand einschl. neuester Dauererhitzungsanlage, angen. wäre städt. Betrieb m. Degermaeinrichtung. Gute Zeugn. vorh. Werte Zuschrift. mit Gehaltsangaben erbeten. **Heinrich Bolke, Barmen, Rhld., Westkotterstr. 83,** II.

Kräftiger Gehilfe,

25 Jahre alt, sucht z. belieb. Antr. Stellg.. Selb. ist m. sämtl. Molkereiarb. aufs beste vertr. Heizer- u. Maschinistenpr. best. Gute Zeugn. u. Ref. steh. z. Verf. Angebote erb.
H. Bertram, Hannover-Döhren,
Willmerstr. 14 A. pt. 7004

Suche für einen tüchtigen, kräftig.

Gehilfen,

19 Jahre alt, welcher bei mir 3 J. gelernt u. seit August v. J. als Gehilfe tätig, Stellung, am liebsten in Weichkäserei. (7009
Paul Selm, Molkereibesitzer,
Augustwalde i. Pomm.

Zum Antr. am 15. 11. od. später sucht jg. Mann, 23 J. alt, Stelle als **Gehilfe.** Such. ist mit sämtlich. neuzeitl. Maschinen, einschl. Kühlmasch., sow. Kontorarb., Käserei, Butterei, vertr., pa. Zeugn. stehen zur Verfügung. W. Angeb. bitte zu richten an den **ersten Gehilfen** der Molkerei **Nehlitz,** Post Wallwitz, Saalkreis. (7183

Tücht. Gehilfe, m. all. Facharbeit. best. vertr., i. Kont., Hart- . Weichkäs. gute Erfahrung., sucht z 15. 11. Stellung. W. Ang. erbittet (7191
W. Heitmann, Molk. Neuhaus, E.

Suchen für einen

jungen Mann

welchen wir empfehlen können, zum 15. November anderweit. Stellung, derselbe ist sehr fleißig und scheut keine Arbeit. (7130
Molkereigenossenschaft Großtinz,
Kreis Liegnitz.

Junger Mann

sucht zum 15. November 25
Stellung als Milchkutscher.
Angeb. unt. **9700** durch ds. Zeitung.

Allgäuer Weichkäser

20 Jahre alt, sucht Dauerstellg. n. Norddeutschland. Selbiger ist mit Kessel, Butterei u. Herstellg. von Quadrat-, Stangen- u. Romadur, sowie Milchuntersuch. vertr. Zeugnisse stehen zur Verfüg. Selbig. befindet sich noch in ungekündigter Stellung. Angeb. sind zu richten unter **7142** an diese Zeitung.

Suche für einen tüchtigen u. zuverlässigen jungen Mann zu sofort oder später Stellung als (7138

Heizer und Maschinenführer

Derselbe hat seine Prüfung als Heizer mit sehr gut bestanden und ist derselbe jedem bestens empfohl. Angebote mit Geh.-Angabe erb.
Walter Jacobs, Molk.-Verwalt.
Gr. Engersen.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 2. November. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 205 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 31. Oktober. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Bei äußerst schwachem Konsum verlief das dieswöchige Geschäft in einer sehr ruhigen Stimmung. Die Zufuhren an Inlandsbutter waren bedeutend größer als bisher und gelang es nicht — trotz Preiskonzessionen, welche den Käufern gemacht wurden —, alle Eingänge zu räumen. Wirklich reinschmeckende, allerfeinste Butter war noch verkäuflich, während alle fehlerhaften Qualitäten, die jetzt in der Uebergangsperiode von der Grün- zur Stallfütterung wieder sehr reichlich angeliefert werden, ganz unbeachtet blieben. Auch die anderen deutschen Plätze sowie das Ausland berichteten über ein recht flaues Geschäft mit starken Preisrückgängen. Am heutigen Sonnabend erscheint die Stimmung etwas freundlicher infolge festerer Nachrichten aus dem Auslande. — Am Dienstag konnten sich in Berlin die Preise noch behaupten, dagegen mußte am Donnerstag eine Ermäßigung von 5 *M* auf 205 *M* vorgenommen werden, auf welchem Stand die Notierung heute belassen wurde. Hamburg setzte die Preise um 9 *M* auf 203 bis 205 *M* zurück, und Kopenhagen notierte 390 Kronen gegen 408 Kronen in der Vorwoche. — Der amerikanische Schmalzmarkt war in den ersten Tagen dieser Woche nicht einheitlich und waren die Notierungen schwankend. Seit gestern kamen festere Meldungen von Chicago und zogen die Preise nicht unbeträchtlich an.

Dresden, 30. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Ende voriger Woche vorgenommene Notizermäßigung hat nicht genügt, den Bedarf zu heben. Die Eingänge in deutscher Butter sind wesentlich größer geworden und da auch die ausländischen Mittelqualitäten billiger angeboten werden, war es zweckmäßig, die Berliner Notierung am Donnerstag abermals um 5 *M* herunterzusetzen. Da der Monatswechsel vor der Türe steht, und nun eine weitere Zurücksetzung der Kleinhandelspreise erfolgen wird, hofft man auf ein freundlicheres Geschäft.

Käse.

Dresden, 30. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die allgemeine wirtschaftlich schwierige Lage geht auch am Käsegeschäft nicht spurlos vorüber. Der Absatz von Ware läßt durchwegs sehr viel zu wünschen übrig und man sucht, namentlich im Allgäu, durch Abgabe billigerer Preise etwas Zug in den Handel zu bringen. Der Bedarf in Auslandskäse, insbesondere in Edamer und Roquefort, hat stark nachgelassen, was allerdings zum Teil auf die reichliche Eindeckung bei Zollbeginn zurückgeführt werden kann. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—183, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 160—165, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 83—88, do., 40 proz. 125, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 100—105, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 100—130, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 125, pa. holländischer Edamer, vollfett 135, pa. echter Roquefort 170, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 160, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. 0,32—0,45 je Stück, do., ca. 350 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig 1,05—1,15 je Stück.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 2. November. Die Exportfrage für Weizen bleibt andauernd lebhaft. Das Angebot vom Inlande ist aber ungenügend und dementsprechend besteht für handelsrechtliche Lieferung manches Deckungsbegehr, das der Berliner Preislage gegenüber den letzten amerikanischen Abschwächungen eine Stütze bot. Von Roggen fehlt es nicht an Material, obwohl auch in diesem Artikel die Angebote mäßig sind. Nutzbringende Exportverhältnisse fehlen für Roggen, und die Landesmühlen zeigen angesichts des allgemeinen sehr stillen und lustlosen Mehlgeschäfts wenig Unternehmungslust. Für Gerste ist der Verkehr sehr ruhig geblieben. Auch Hafer blieb bei vermehrtem Angebot für Abladung still. In Futterartikeln hat sich die Lage nicht gebessert. Zum ersten Male wurde heute Mailieferung mit einem Report gegen März von etwa 4 Mark in Rogegn gehandelt. — Am Frühmarkt wurden loko frei Waggon oder ex Waggon je 1000 Kg. amtlich notiert in R.-M.: Hafer gut 196—200, mittel 186 bis 195, Gerste 205—215, Futterweizen 228—235, La Plata Mais 200—204, kleiner Mais 244—246, Roggenkleie 99—108, Weizenkleie 116—120. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 215—218, Dezember 233—233.50, März 238—237, Roggen, märkischer 142—145, Dezember 164,50—163,50, März 174,50—173,50, Mai 178, Sommergerste 188—212, Wintergerste 150 bis 162, Hafer, märkischer 162—172, Dezember 181, März 186, Weizenmehl 26,75—30,75, Rogaenmehl 20,75—23,00, Weizenkleie 11.20—11.30, Roggenkleie 9,00—9,30, Viktoriaerbsen 26.00—32,00, kleine Speiseerbsen 25—27, Futtererbsen 19.00—22,00, Peluschken 18,00—19,00, Wicken 22,00—25,00, Lupinen, blau 12,00—12.50, Rapskuchen 14,20—14,30, Leinkuchen 21,30 bis 21,40, Trockenschnitzel 8,30, Soyaschrot 20,20—20,50, Torfmelasse 9,40—9,50, Kartoffelflocken 13,10—13,50

Berlin, 2. November. Kartoffelerzeugerpreise je Zentner waggonfrei märkischer Station, amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin: Weiße Kartoffeln 1,60, rote Kartoffeln 1,70, Odenwälder blaue 1,80, andere gelbfleischige Kartoffeln 2 R.-M., Fabrikkartoffeln 7,50—8,50 Pfg. je Stärkeprozent.

Hamburg, 2. November. Getreide: ruhig. Weizen 215—225, Roggen 152—162, Hafer 173—180, neue Wintergerste 165—170, ausländische 156—161, R.-M. unverzollt, Mais 165—171, Leinsaat 20—21 Gulden.

Mannheim, 2. November. Weizen, inländischer 24—25, ausländischer 29—30,75, Roggen, inländischer 18—18,25, ausländischer 19,50—19,75, Futtergerste 18,50—20,50, Braugerste 23—23,50, Hafer, inländischer 18,50 bis 19,75, ausländischer 19,75—21,75, Weizenmehl, Spezial 0 mit Sack 30 bis 30,25, Roggenmehl 26—26,50, Trockentreber mit Sack 18, Mais mit Sack 19,25—19,50. Markt: ruhig.

Bremen, 2. November. Weizen: Manitoba 1, 12,80, do. 2. Novemberabladung 12,50; Roggen: deutscher, zollfrei 9,10, amerikanischer, zollfrei 10,20, russischer 8,20; Gerste: amerikanische Malz- 7,80, donaurussische 7.80; Hafer: white clipped 2 8,20, Kanada 3 9,75, desgl. November 9,00; Mais: La Plata 8,70. Markt: schwächer.

Eier.

Berlin, 2. November. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise je Stück in Pfennige: Inländische Eier: Frische über 55 Gr. 21, frische unter 55 Gr. 16; ausländische Eier: Extra große 24—25, große 15—21,50, normale 12,50—14, abweichende 11—12, kleine und Schmutzeier 10,50—11; Kühlhauseier: 12—12,50, dänische und italienische 15,50—18.

Käsereifungspulver „Kasena“

ist schon seit langem das Geheimnis Ihrer Kollegen. Viele Anerkennungen u. dauernde Nachbestellungen sprechen für dessen Vorzüglichkeit.

Kasena bewirkt das Quillen der Käse, verhindert das Ablaufen, erhöht den Wohlgeschmack

Preis pro Ztr. M. 40.–, Probepostkolli M. 5.60, Nachnahme

Kostenlose Quarg- und Käse-Untersuchung

Mieth & Co., Kdt.-Ges., Mannheim

Fabrikation chem.-techn. Produkte für die Milchwirtschaft.

Empfehlenswerte Bücher:

Milchvieh-Zucht und -Haltung.

Bruchholz, Tierzuchtlehre mit vielen Abbildungen. — *M.*

Dammann, Prof. Dr. C. Die Gesundheitspflege der landwirtschaftlich. Haussäugetiere. 3. Aufl. Mit 20 Farbendruckaf und 74 Textabb. 873 S. 1902. Geb. 15,— *M.*

Dettweiler, Dr. Friedr. Die Aufzucht des Rindes. 235 S. 1908. 3,50 *M.*

Eisbein, Dr. C. J. Anleitung zur Ernährung, Pflege und Behandlung d. Rindviehes 88 S. 3. Aufl. 1901. Gebunden 2,50 *M.*

Fischer, Prof. Dr. M. Tierzuchtlehre f. praktische Landwirte, sowie zum Unterricht an landwirtschaftl. Lehranstalt. 3. Aufl. 1912. 3,— *M.*

Gutbrod-Funk, Dr. B., Rindviehzucht. 8. Aufl. 193 S. mit 10 Textabb 1918. Gebunden 3,80 *M.*

Hansen, Prof. Dr. J. Lehrbuch der Rinderzucht. 2. Auflage mit 316 Abbildungen. 20,— *M.*

Hink, Aug. Milch, Fleisch, Eier und Fett durch Kleintierzucht. Anleitung z. Zucht zur Haltung von Ziegen, Schweinen, Kaninchen u. Geflügel m. 13 Abb 2. Aufl. 60 S 1919. 1,20 *M.*

Lauterwald, Dr. Franz, Betrachtungen über die Milchviehkontrolle und Molkereikontrolle mit einem Anhang über die Schwankungen des prozentischen Fettgehaltes der Milch und die Grundzüge des Kontrollvereinswesen. 1924. 32 S. Preis 50 Pfg., in Partien billiger.

— Ueber milchw. Fragen der Gegenwart. Einfluß der Futtermittel auf Menge u. und Fettgehalt der Milch — Einfluß der Futtermittel auf Beschaffenheit der Milch und Güte der Molkereierzeugnisse — Einfuhr von Molkereierzeugnissen). 23 S. 0,30 *M.*

Linckh, Ökonomierat, G. Die Bedeutung u. Einrichtung d. Milchkontrollvereine. 187 Seiten. 1,20 *M.*

Marquart, Benno, Lehrbuch des Milchkontrollwesens. 1911. 450 S. mit 74 Abb. Vergriffen.

Martin, Pflege des Rindes. 1,20 *M.*

Ostermayer, A. Leistungszucht u. Leistungskontrolle unter besond. Berücksichtigung des Milchviehes 1905. 2,— *M.*

Rautmann, Dr. H. Die Rindertuberkulose u. ihre Bekämpfung. 102 S. m. 29 Abbild. 1913.

Rudl, Franz, Tafeln zur Bestimmung des Lebendgewichtes der Rinder. 1912 16 Seiten mit 2 Abb.

Schwarz. Die Molkereien u. d. Tuberkulosetilgung nach d. neuen Reichs-Viehseuch.-Gesetz. 21 Seit. 1912. 0,25 *M.*

Steuert, Prof. Dr. L. Nachbars Rinderzucht. 132 S. m. 59 Abb. 1901. Geb. 4,— *M.*

Strauch, Oekonomierat R., Die Rinderwage in der Tasche. 1921. 0,80 *M.*

Uhrmann, Prof. u. Dir. Blank, Merk- und Hilfsbuch für Beamte u. Mitglieder von Rindviehkontrollvereinen.

Wilsdorf, Dr., Großes Handbuch der Rindviehzucht, Lehrbuch des Schweizers.

Fütterungslehre.

Honcamp, Prof. Dr. Landw. Fütterungslehre. 6,— *M.*

Kellner, Grundzüge der Fütterungslehre. 7. Auflage. 223 S. 5,— *M.*

Koch, Dr. Theoretische und praktische Winke für die Ernährg. des Rindes. 0,90 *M.*

Kühn, J. Die zweckmäßigste Ernährung des Rindviehs. 13. Auflage. Geh. 7,— *M.*

Linth, G. Die Fütterung der landwirtsch. Nutztiere. Vergriffen.

Mommsen, Chr. Gemeinverständl. Anleitung zur Fütterung von Rindvieh u. Schweinen. 2. Aufl. 123 S. 1914. 2,— *M.*

Müller, Dr. W. und von Wendt, Dr. G. Grundzüge einer wirtschaftlichen Ernährung der Milchkühe nebst Anleitung zur schnellen Berechnung der Futterrationen und Einschätzung des Futterwertes der Ernte. 64 S. 1909. 1,20 *M.*

Passon, Dr. M. Die Bekömmlichkeit der gebräuchlichsten Kraftfuttermittel. 186 S. Leipzig 1905. Geh. 3,— *M.*

Strauch, R. Anleitung zur Aufstellung von Futterationen und zur Berechnung der Futtermischungen und der Nährstoffverhältnisse. 31. u. 32. Auflage. 71 Seit. 1924. 1,— *M.*

Stutzer, Prof. Dr. A. Berechnung d. Futterrationen. Praktische Anleitg. für Landwirte u. Kontroll-Vereine. 3. Auflage. 1910. 1,50 *M.*

— Fütterungslehre. In kurzer, gemeinverständlich. Form für praktische Landwirte und Schüler landwirtschaftl. Lehranstalten. 1912. 3,— *M.*

Wulff, C. Der Futtermeister. Ein Handbuch für den prakt. Landwirt sowie für Behörden und landw. Lehranstalten. 163 S. 1911. 2,50 *M.*

Zanen, Prof. Dr. J. und Grosbüsch, Dr. J. Wie soll ich mein Vieh füttern? Kernige Fütterungsregeln für d. Praxis. 0,50 *M*

Tierheilkunde.

Haubners Landw. Tierheilkunde. 19. Aufl. 788 Seiten mit 168 Abbild. Berlin 1921. 11,— *M.*

Merk-Hoffmanns Haustierheilkunde f. Landwirte. 14. Aufl. m. 168 Abb. 6,— *M.*

Nörner, Dr. C. Geburtshilfe und Geburtspflege. 2. Auflage. 112 S. m. 48 Abb. 2,40 *M.*

Steuert, Prof. Dr. L., Nachbars Rat in Viehnöten oder wie der Landmann erkranktes Vieh pflegen und heilen soll. 3. Aufl. 184 S. m. 77 Textabb. 1914. Geb. 4,— *M.*

— Das Buch vom gesunden und kranken Haustier. 495 S. mit 376 Abbildungen. 7. Auflage. 1919. Geb. 7,— *M.*

Schweinehaltung.

Arnim, Graf zur Lippe-Weißenfels, Schweinezucht. Vollständ. neu bearb. v. Priv.-Dozent Dr. Fr. Dettweiler, Landestierzuchtinspektor in Rostock. 92 S. 2. Aufl. 1909. Geh. 1,20 *M.*

Dettweiler-Müller, Lehrbuch d. Schweinezucht. 918 S. u. 381 Abb. 24,— *M.*

Hilfreich, Dr. Das kranke Schwein. Frühjahr 1925 neue Auflage

Koch, Dr. B. Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines. 108 S. 1,50 *M.*

Lamberger, R. Schweinefütterung u. Mästung in Kriegs- u. Teuerungszeiten. 6. Aufl. 1,25 *M.*

Lemke, Ludwig. Schweinezucht in mittleren u. kleinen Wirtschaften. 1905. 63 Seit. 1,— *M.*

Meyer, Schweinezucht. Praktische Anleitung zur Rassenauswahl, Zucht, Ernährung. Haltung u. Mast der Schweine. 9. Aufl. 215 S. mit 20 Abbildungen. 4,— *M.*

Nörner, Prakt. Schweinezucht, 3. Aufl. 431 S. 112 Abb. 6,— *M.*

Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Haltung und Ernährung. 96 S. u. 2 Rassebild. 2. Aufl. 1914. 2,— *M.*

— Schweineaufzucht bis zur Reife. 4. Aufl. 47 S. 1,— *M.*

Steuert, Schweinezucht. 140 S. mit 44 Abb. Geb. Vergriffen.

Strauch. Die Schweinewage in der Tasche. 0,80 *M.*

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Für Dauerlieferung werden 1000 Liter prima

Vollmilch

nach Düsseldorf gesucht. Offerten unter 7265 durch diese Zeitung.

Welche Molkerei ist bereit,

Milch

in Glasflaschen gegen Zahlung von 4 Pfennig mehr zu liefern? Für d. Anfang kommen 1500—2000 Liter in Frage. Offerten unter 7266 durch diese Zeitung.

Prima eisenfreien (7270

Quarg

hat abzugeben u. erbittet Angebote **Otto Heise, Vieritz** b. Rathenow. Telefon: Milow Nr. 25.

Suche zur regelmäßigen wöchentl. Lieferung noch 3—4 Tonnen prima

Speisequarg

gegen prompte Regulierung. (7216 **Robert Domschke, Plauen im V.,** Molkerei-Produkten-Großhandel.

Können bis Weihnachten wöchentlich 4 **Faß allerfeinste** (7209

Molkereibutter

zu 3 Prozent über Berlin abgeben. **Centralmolkerei Willau,** Bahnstation Oberglogau.

Habe wöchentlich 4 Faß prima metall- und buttermilchfreien

Quarg

an Dauerabnehmer gegen Kasse abzugeben. Angebote mit Preis an **W. Ramm, Molkerei, Bültum b. Bockenem.** (7207

Habe wöchentlich 3 Tonnen prima

Butter

an Dauerabnehmer gegen Kasse abzugeben. Angebote mit Preis erb. **W. Ramm, Molkerei, Bültum** b. Bockenem. (7206

Käse-Fachmann sucht für Frankfurt a. M. die

Vertretung

zu übernehmen, am liebsten f. eine schon eingeführte Käsefabrik. Angebote unter 7214 durch diese Zeitung.

Zahlungsfähiger Abnehmer sucht zu sofort bis März-April ca.

500 bis 1000 Liter Vollmilch.

Es kommen auch Molkereien ohne Tiefkühlung in Frage. Gefl. Angebote mit Preis unter 7240 **Westfalen** an diese Zeitung. Kannen werden gestellt.

Suche wöchentlich 2—3 Tonnen allerfeinste ungesalzene

Molkereibutter

zu kaufen. Zahle 10 *M* über Berl. Höchstnotiz. Angeb. unter **K. Z. 7249** an diese Zeitung.

Suche für meinen Freund, die Bekanntschaft einer geb., edeldenkenden Dame. Derselbe ist 26 Jahre alt, kath., sehr interessante Erscheinung und vor allem von herzensgutem Wesen, am liebsten wo

Einheirat

möglich. Offerten mit Bild und Klarlegung der Verhältnisse, welch. zurückgesandt wird, unter Nr. 7113 an diese Zeitung.

---

100 Mk. Belohnung

demjenigen, der den Verbleib von 40 Liter-Kannen mit Muscheldeckel, gezeichnet mit roter Farbe C. C. u. C. E., nachweisen kann, u. wir dieselben wieder erlangen. 7222

Molkerei Coesfeld in W.
Fernruf 267.

Molkerei-Verkäufe.

Kaufe oder pachte (7176

Molkerei.

Pfannschmidt, Magdeburg-W., Gellertstraße 51.

Verkaufe dicht bei Magdeburg gelegene

Dampfmolkerei

mit den neuesten Maschinen eingerichtet u. Camembert-Käserei, schön. Stallung, neue Gebäude, Milchdurchschnitt 800—1000 Liter, für 40 000 Mark, bei 20—25 000 Mark Anzahlung. Offerten unter **O. M. 7177** durch diese Zeitung.

Molkerei

im Rheinland, aufs modernste in neuem Gebäude eingerichtet, auch für Vorzugs-Flaschenmilch, ist sofort zu **verpachten.** Zur Übernahme genügen ca. 15 000 Goldmark. Ev. bei größerer Anzahlung zu **verkauf.** Eilangebote unter **7254** an ds. Ztg.

Suche Molkerei

von 500 Liter Milch aufwärts zu pachten evtl. zu kaufen. Ausführl. Angebote, sowie klarlieg. Verhältnisse erbittet (7264

C. Engelhardt
Berka b. Northeim.

Tücht. Fachmann sucht **Molk. od. Milchgeschäft** zu pachten, wo 2500 Mk. genügen. Angeb. unter **5243** an diese Zeitung.

Hälfteanteil

von Versandmolkerei (Winter 1000 Liter), bei sofort. Übernahme abzugeben. Erforderl. 5—6000 Mk. Angebote unter **7238** an diese Ztg.

Großer Milch-Lieferungsvertrag,

ohne Konkurrenz, Kirchdorf u. große Güter, Mietsräume und elektrische Kraft vorhanden, billig abzugeben. Offerten unter **K. 7193** an d. Ztg.

Verkaufe oder verpachte meine in Südostpreußen an der Vollbahn gelegene

Dampfmolkerei.

Gute Gebäude. Milchmenge im Sommer ca. 3000 Liter, z. Zt. 1500 Liter. Offerten unter **7195** an diese Zeitung.

Molkerei-Verwalter in leitender Stellung sucht

Molkerei

zu pachten von 800 Liter aufwärts. Mitteldeutschland bevorzugt. Angebote erbeten unter **A. B. 6944** an diese Zeitung.

Genossenschafts-meierei

an Vollbahn gelegen, zu günstigen Bedingungen sofort verkäufl. Bewerbungen an (6832

Rittergutsbesitzer **Feyerjänger**
Glombowen b. Rhein, Ostpr.

Zur Errichtng eines großzügigen Unternehmens suche ich unternehmungsfreudigen

Molkereifachmann

nicht über 30 Jahre, mit 7—8000 Mark Kapital, als

tätigen Teilhaber.

Eilangebote erbitte unter **Nr. 7125** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkerei-Verpachtung.

Die Genossenschaftsmolkerei Langenau in Katscher, Oberschlesien, soll ohne Maschinen an kapitalkräftigen Fachmann auf längere Jahre meistbietend verpachtet werden.

Schriftliche Meldungen sind bis zum 15. Nov. d. J. an den Unterzeichneten einzureichen. (7103

Josef Döhner, Molkereivorsitzender.

Für Stadtmolkerei u. Käsegroßhandlung zu sofort lediger

Teilhaber

— verträgl. Charakter — mit einer Einlage von ca. 3000 Mark gesucht. Angebote unter **M. C. 7093** an ds. Zeitung.

Butter- u. Käsegroßhandlung

übern. noch für leistungsfäh. Molkereien Ost- u. Westpr. **vertretungsresp. kommissionsweise den Verkauf der in Frage kommenden Produktion.** Angebote unter **S. S. 7094** an diese Zeitung.

Streng reell.

Milch- und Butter-Engros-Handel mit Grundstück in Großstadt sofort wegen Krankheit preiswert ohne Wohnungstausch zu verkaufen, ca. 3000 Liter Vollmilch täglicher und ca. 25 Faß Butter wöchentlich. Umsatz, gutes und reichliches Inventar. Interessenten, die wirklich kaufen wollen und ca. 25 Mille anzahlen können, belieben Adresse unter **F. F. 7141** an diese Zeitung einzusend.

Tüchtige Meierin

kann bei einer Einlage von 3000 *M* eine **Filiale** (Molkereiprodukte) übernehmen. Angebote unter Nr. 7137 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

am Bahnhof Hagen, Prov. Hannover gelegen, drei Morgen mit schön. Gebäuden, 8 Zimmer, mit allen erforderlichen Maschin. versch., Stallung für 300 Schweine u. Schrotmühle, billig zu verkaufen. Anzahlung 8—12 000 *M*. (6883

Bernhard Bohnen, Solingen.

Verkaufe wegen Uebernahme ein. anderen Molkerei meine vor ca. 6 Jahren neu eingerichtete **Baltic-Anlage** in Pachträumen. Stundenleistung 1500 Liter, tägliche Milchanlieferung jetzt 400 Ltr., im Sommer 1000 Liter. Eigener Bauplatz vorhanden. Ang. unt. **F. A. 6826** an diese Zeitung.

Alte, gut eingeführte

Großhandlung

in Butter, Käse, Margarine, in Berlin, wegen Auseinandersetzung der Inhaber sofort zu verkauf. Der Umsatz beträgt ca. 1500—2300 Mk. pro Tag, kann jedoch noch gesteigert werden. Vorhand. sind 3 Gespanne. Büro, Lagerräume und Stallg., sowie Remisen zusammen monatlich Miete 120,— *M*. Preis 25 000 *M* ohne Bestand. Anzahlung mögl. hoch. Interessenten mit dem nötig. Kapital wollen sich melden unter **6877** durch diese Zeitung.

Meierei in Holst., mit kl. Neb.-Betrieb zu verkaufen. Betrieb befindet sich in Pachträum. Milchquant. z. Zt. 700 Ltr., kompl. eingerichtet, 2 Pferde und Wag. Anzahlung 6000 *M*. Angeb. unt. **Holstein 7079** an diese Zeitung.

Zur Gründung einer (7075

Molkerei

wird ein **tücht. Fachmann** mit gut. Zeugnissen u. **2—3000 *M* Betriebsanteil gesucht.** Gebäude vorhand. Angeb. unter **J. W. 1000, postlag. Loitz** in Pommern.

Meiereigeschäft in Hamburg

erstklassiges Unternehmen, mit elektrischem Betrieb, Pferd u. Wagen, über 100 Transportkannen, Umsatz täglich 400 bis 500 Liter, per sofort für 18 000 R.-Mk., nur gegen bar, zu verkaufen. Näheres unter **7043** durch diese Zeitung.

Verkaufe meine gutgehende, neuzeitlich eingerichtete

Dampfmolkerei

am Niederrhein. Milchquantum z. Zt. 2000 Liter. Milch kommt zum Versand. Holländer Käserei-Einrichtung vorhanden. Handel mit Futterartikeln erwünscht, da Lager zur Molkerei gehört. Preis 75 000 Mark, Anzahlung 30 000 Mark, bei höherer Anzahl. Preisermäßigung. Angebote unter **Nr. 6983** durch ds. Zeitung erbeten.

Käsefabrik,

1000 qm Fabrikraum, m. modernst. Maschinen, wie Elektromotor, Aufzug, Licht usw. ausgestatett, auch f. jedes andere Unternehm. geeignet, zwei Einfamilienhäuser. eins sof. beziehbar, Stall, Scheune, 1 Morg. Garten, beabsichtige ich krankheitshalber zu verkaufen. Gefl. Anfragen sind zu richten an (6835

Herm. Grambsch, Reuden
bei Zeitz.

Kauf-Gesuche.

Näherin sucht Arbeit zum Aufbessern von Wäsche. Näh. (7101

Frau Nemitz, Hildesheim
Wohl 19 II.

Kühlanlage,

gebraucht, 5—10 000 Kal., zu kaufen gesucht. Offerten mit äußerstem Preis unter **6987** an diese Zeitung.

Camembert-Formen

evtl. ganze Einrichtung für Weichkäserei sofort zu kaufen gesucht.

Central-Molkerei Gommern
b. Magdeburg. 7164

Suche ein gebrauchtes (7021

Holst. Butterfaß.

Molkerei Berenbostel b. Hannover.

Zu kaufen gesucht ein (7119

Erhitzer

gebraucht, aber gut erhalten.

Molkerei Lemgo (Lippe).

Zu kaufen gesucht:

1 Milchpasteur, gebraucht, aber gut erhalten, von 2000 Liter, von 5 bis 65 Grad Cels.

Detaillierte Angebote erbitte an

Ewald vom Stein, Düsseldorf,
Postfach 446. (7181

Käserei

in Hannover belegen, mit guter Kundschaft, wegen Auswanderung abzugeben. Erforderlich ca. 1500—2000 Mark gegen sofortige Kasse. Interessenten wollen sich unter **H. L. 7168** durch ds. Zeitung melden.

Dampfmolkerei

in märkischer Kreisstadt, mit neuen Gebäuden und Maschinen, billig zu verkaufen oder zu verpachten. Milch bis zu 3000 Liter täglich zu haben. Näheres zu erfahren durch

Sichler & Hegner, Leipzig, Marienstr. 29
Fernsprecher 23899.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 124 Hildesheim, den 5. November 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Betriebstechnisch-betriebswissenschaftliche Streiflichter aus der Milchwirtschaft Argentiniens. Von Dr. phil. Erich Puck. (Schluß.)

Die Gefahren des Milchversandes für kleinere, bahnungünstig gelegene Molkereien.

Mitteilungen. Die Einwirkung der Sojakuchen auf die Milchkühe und die Milch. — Chemotherapie der katarrhalischen Euterentzündung.

Rundschau. Die 4. Käseausstellung des Meiereiverbandes für Schleswig am 24. Okt. 1925 in Schleswig. — Butterprüfungen zu Güstrow i. M. — Steuerersparnisse durch die Lebens- und Sterbegeldversicherung. — Aufhebung der Preisprüfungsstellen. — Die Milchpreisbewegung im Frankfurter Milchgebiet. — Bestrafung wegen Vertriebs sogenannter Sahne- und Milchkonservierungsmittel. — Schweinetransport und menschliche Gesundheit. — Milchverkauf an Sonn- und Festtagen in München. — Bestrafte Milchfälscher. — Die Bedeutung Englands als Butterverbraucher.

Sprechsaal. Ist eine Füllung der Buttertonnen mit netto 100 Pfund im Interesse der Molkereien erwünscht? — Du sollst Deine Fachpresse aufmerksam lesen. — Ruhestörender Lärm im Molkereibetriebe. — Quarg- und Käsenotierungen. — Leichtsinnige Kreditgewährung bei Butterverkauf. — Herstellung von Kasein. — Rohölmotor in Molkereien.

Bücherschau. Die Revision der Molkerei-Genossenschaft.

Briefkasten. — Marktberichte.

Betriebstechnisch-betriebswissenschaftliche Streiflichter aus der Milchwirtschaft Argentiniens.

Von Dr. phil. **Erich Puck**, Diplom-Landwirt

Sachverständiger für Milchwirtschaft am argent. Landwirtschafts-Ministerium.

(Schluß).

Mehr und mehr hat sich der Staat, das Landwirtschaftsministerium, der Förderung der Milchwirtschaft des Landes angenommen. Einmal ist eine vollständige Kontrolle der Ausfuhr vorhanden, und es kommt keine Butter heraus, die den zulässigen Wassergehalt überschreitet. Da es sich zum allergrößten Teile um ungesalzene Butter handelt, gilt durchweg die von England mit 16 Proz. festgelegte Höchstgrenze. Zugleich findet eine Kontrolle auf Zusatz von Konservierungsmitteln statt, und es müssen alle mit Präservaline versetzten Marken ausdrücklich als solche bezeichnet sein. Wie lange allerdings noch England den Zusatz erlauben wird, ist sehr ungewiß. Ich glaube, daß auch England in kurzer Zeit von der Erlaubnis Abstand nehmen wird. Diese Maßnahme wird dann entscheidend in die Milchwirtschaft der Lieferantenländer eingreifen und meines Erachtens sehr zum Segen.

Andererseits hat das Ministerium bisher sehr viel auch zur direkten Hebung der Milchwirtschaft, zur Verbesserung der Produkte beigetragen, indem es Sachverständige kontraktiert hat und in Wort und Schrift, in Wort und Tat beständig helfend eingreift. Es ist nicht nur eine besondere Abteilung für Milchwirtschaft eingerichtet worden, es besteht nicht nur eine eigene Druckerei, die kostenlos in Form von praktischen, kurzen Darlegungen durch direkte Zusendung leitende Gedanken verbreitet, sondern der Sachverständige geht selbst in die Fabriken, um praktisch die notwendigen Verbesserungen vorzuführen, um in der Praxis selbst durch Wort und Tat, durch Vortrag und Vorführung zu wirken.

Ich habe angelegentlich der Beschreibung der Fabriken von betriebstechnischen Gesichtspunkten gesprochen; ich möchte sie an dieser Stelle im Zusammenhang mit dem vorher Gesagten bringen und damit gleichzeitig das Bild des argentinischen Molkereiwesens vervollkommnen.

Es mag verständlich erscheinen, daß eine Verbesserung von der Wurzel aus, d. h. eine Verbesserung der Rahmproduktion und des Rahmversandes, auf Grund der angegebenen Tatsachen recht schwierig und lange während sein muß, daß es sich für positives Arbeiten zunächst um das Schaffen in den Fabriken mit dem eingegangenen Rahm drehen muß. Geschrieben ist über die Verbesserung des Rahmes und der Güte der Milch am Gewinnungsort selbst wirklich schon genug und wird, genau wie in unseren Zeitschriften, noch immer viel geschrieben; getan wird eben weniger, und das liegt hier daran, daß die Nachfrage nach Rahm bedeutend größer ist, als das Angebot, und daß daher kein Druck seitens der Fabriken ausgeübt werden kann, um den Rahm zu verbessern, da diese sogar unbedingt zweitklassigen Rahm ebenso hoch bezahlen, wie den besten, bezahlen müssen, um ihre Lieferanten zu behalten. Hierin liegt der Pfahl im Fleische, und es wird noch etwas dauern, bis die immer schärfer werdende Weltkonkurrenz eine verschiedene Bewerbung guten und schlechten Rahmes auf Grund eines objektiven Klassifizierungssystemes bringen muß. Darum bleibt eben für den Augenblick nichts anderes übrig, als nach Mitteln und Wegen zu suchen, um selbst aus weniger gutem Rahm noch eine preiswerte, konkurrenzfähige Butter zu erarbeiten, und eine Klassifizierung vorzubereiten, wie sie mein Kollege, Herr Dr. Kipshagen, milchbakteriologischer Sachverständiger am Ministerium, und ich vom technisch-bakteriologischen Standpunkt aus in Angriff genommen haben, und später veröffentlichen werden, da diese Arbeit auch für die Heimat nicht ohne Interesse sein wird.

Es sei mir erlassen, eine nähere Beschreibung der jetzigen durchschnittlichen Rahmqualität zu geben. Es bestehen gewiß riesige Schwierigkeiten, denn jeder Fachmnan wird begreifen, daß ein Rahm bei über 500 Kilometer Entfernung, bei einer Temperatur im Schatten von 30—40 Grad und einer Grundwassertemperatur von über 18 Grad*) nicht derselbe sein kann, wie er aus der Zentrifuge kommt. Wenn man dann noch die dem Lande eigene hohe relative Feuchtigkeit von fast 70 Prozent und die Schwierigkeiten der Gewinnung und seitens der Eisenbahn in Betracht zieht, so wird man ganz verstehen.

Zuvor hat man diesen Rahm nach grober Klassifizierung unter Ausschaltung des stark vergorenen nach Tiefkühlung direkt verbuttert. Heute wird ein sehr großer Teil pasteurisiert, da die Fabriken schon sehr viel zum Pasteurisieren des Rahmes übergegangen sind. Dazu ist natürlich eine Neutralisierung notwendig, die zum großen Teile mit Natriumbikarbonat erfolgt, und zwar wird der Rahm auf 20 Grad Dornic und darunter neutralisiert, um dann im ersten Pasteurisierungsapparat auf 50—60 Grad erhitzt zu werden und dann die zweite Pasteurisierung anschließend in einem zweiten Apparate bei 80—90 Grad zu erfahren.

Der so pasteurisierte Rahm wird dann heruntergekühlt und direkt verbuttert. Leider ist es bisher noch nicht möglich gewesen, eingehend den Pasteurisierungseffekt zu studieren; es dürfte aber jedem klar sein, daß bei guter Pasteurisierung eine Butter mit indifferentem Geschmack oder einem reinen Fettgeschmack erzeugt wird, im anderen Falle aber eine große Gefahr besteht, daß die übrig gebliebenen Bakterien oder deren Sporen eine fragliche, wenn nicht gar schädliche Beeinflussung des Aromas herbeiführen. Zu dem Zwecke, eine Verbesserung der Butterung herbeizuführen, hat das Ministerium den Herrn Petersen aus Neu-Zeeland kontraktiert, um das bisher als gut befundene neu-zeeländer Verfahren der Neutralisation auch hier zu verwirklichen, da in beiden Ländern unstreitbar ähnliche Verhältnisse vorliegen. In Neu-Zeeland geht man mit der Neutralisation heute sogar auf 12—15 Grad Dornic herunter und soll sich eine Verbesserung der Buttergüte dadurch ergeben haben. Warum?? Es kann sich m. E. hier mehr um eine bakteriologische Frage von Konzentration und Aroma handeln, als um eine technische. Die Verbutterung erfolgt bei entsprechend tieferen Temperaturen. Ich habe durchweg selbst am besten mit 8 Grad Anfangstemperatur gebuttert, aber auch selbst + 4 Grad und + 3 Grad in einigen Fabriken beobachten können, um so eine weniger fettreiche Buttermilch zu erhalten. Ich habe selbst durchweg nur 0,1 bis 0,2 Prozent Fett in wenig gewässerter Buttermilch verzeich-

*) Punkt besonders wichtig für die Fabriken von Kühlmaschinen, da diese Temperatur für das Kondenswasser bedeutend höher liegt als bei uns.

nen können, bin mir aber bis heute über die Ursachen noch nicht ganz klar geworden. Der Rahm wird allgemein mit einem Fettgehalt von 50 bis 60 Prozent versandt und mit etwa 40 Proz. Fett verbuttert. Entweder muß hier eine molkereitechnische oder aber eine physikalische Ursache vorliegen.

Im Anfang glaubte ich, ohne Rahmsäuerung nichts Gutes schaffen zu können, bin aber heute zu einem anderen Standpunkt gekommen. Es ist m. E. ein wesentlicher Unterschied in der Herstellung von Exportbutter und Butter zum direkten Verkauf, und ich habe insbesondere immer wieder betont, daß „eine Butter, die mit rico gusto, wie man hier sagt, d. h. mit vollem Aroma aus dem Butterfaß kommt, wohl eine gute Butter für den direkten Verkauf ist, aber nicht als der anzustrebende Exportbuttertyp anzusehen ist", da diese Butter in den fünf bis sechs Wochen bis zum Verzehr trotz bester Kühlhaltung infolge der zu großen Gefahr einer unreinen Säuerung nur höchst selten beste Qualität am Verkaufsorte darstellen wird.

Zur Zeit bin ich mit meinem Kollegen Dr. Kipshagen damit beschäftigt, Versuche anderer Richtung anzustellen. Ohne Neutralisation und gute Pasteurisation ist kein gutes Erzeugnis herzustellen. Wohl aber muß es möglich sein, die an und für sich fast indifferenten Geschmack aufweisende Butter geschmacksreich zu machen, indem man entweder dem drei Stunden tiefgekühlten, gut pasteurisierten Rahm einen gewissen Prozentsatz Reinkultur hinzusetzt oder aber eine Reinkultur in besonderer Nährlösung beim Kneten in die Butter hineinarbeitet. Es ist klar, daß dies eine schwierige Aufgabe besonders vom bakteriologischen Standpunkt aus ist, aber Dr. Kipshagen hat bereits eine Reihe Bakterien mit vorzüglichem Geschmack und günstigen Lebensbedingungen in Reinkultur gezüchtet. Glückt es uns vollständig, dieses neue Verfahren in die Praxis umzusetzen, so kommen wir dadurch ein beträchtliches Stück weiter auf dem Wege der Exportbuttererzeugung unter Beibehaltung des sehr wichtigen Einheitstyps, und auch auf dem Wege der Mechanisierung der Milchwirtschaft, weniger abhängig von der Kunst des Einzelnen, vom Handwerk so zu fabrikmäßigen Arbeiten. In welcher Weise allgemein dieser Weg durchzuführen sein wird, um den größeren Sicherheitsfaktor zu erlangen, um nicht nur in der Butterei, sondern auch in den anderen Zweigen, wohl gar auch in der Käserei nach bestimmten Rezepten zu arbeiten, das wird uns erst die Zukunft lehren, aber ich möchte mich ganz und gar der Ansicht meines verehrten Lehrers Prof. Dr. Rahn anschließen, daß wir zwar schon sehr weit gekommen sind, aber vielleicht doch noch kaum die Kinderschuhe in der Milchwirtschaft ausgezogen haben.

Gerade hier in Argentinien ist es unbedingt notwendig, sich frei zu machen von den vielen Faktoren, die die Butterung und allgemein gesprochen eigentlich alle Molkereiarbeiten beeinflussen und beeinträchtigen. Um nur ein Beispiel herauszugreifen. Es ist nichts Ungewöhnliches, daß innerhalb weniger Stunden sich ein Temperatursturz von 10 Grad und mehr vollzieht, wenn der Wind sich von Norden (Tropenwind) nach Süden dreht, oder umgekehrt und selbst im Winter gibt es recht kalte und in raschem Wechsel zwischendurch wieder warme Tage, die dem deutschen Sommer gleichkommen. Darum muß die erste Forderung die sein, sich unabhängig von der Außentemperatur zu machen, und man kann und macht dieses mit den großen Kühlanlagen.

Eine weit größere Schwierigkeit für die Fabriken liegt aber darin, daß Sommer- und Winterlieferung einen so großen Unterschied aufweisen. Bei uns darf man wohl mit 1 : 2 oder auch 1 : 3 zwischen Maximal- und Minimalmenge rechnen. Wenn sich dieses Verhältnis aber auf 1 : 5 und höher erweitert, wie es hier der Fall ist, so weiß jeder Fachmann selbst, wie geringer die Rentabilität der Molkerei sein muß, die an und für sich ja schon die unrentabelste aller Fabriken vom maschinentechnischen Standpunkt in Bezug auf rentable Kraftausnutzung ist. Dazu kommt hier noch, daß kein rentabler Nebenbetrieb möglich ist, wie man ihn vielfach in der Heimat anfindet, und kann dann begreifen, welcher Verlust darin liegen muß, wenn eine Fabrik, die z. B. für ein Maximum von 2500 Kilogramm Butter täglich eingerichtet ist, während mehrerer Wintermonate nur jeden zweiten oder dritten Tag arbeitet und auch dann nur gut 1000 Kilogramm pro Tag herstellt.

Die Ursache dieß großen Unterschiedes zwischen Sommer und Winter ist darin zu suchen, daß das Vieh im Winter nicht aufgestallt wird, sondern im Freien bleibt, und der Milchertrag selbstverständlich tief sinken muß, denn es gibt auch Temperaturen unter 0 Grad nachts, wenngleich die Tagesdurchschnittstemperatur des argentinischen Winters mit etwa 10 Grad Cels. angesetzt werden darf. Zu dem kommt hinzu, daß viele kleinere Besitzer im Winter nicht melken und dies auch einen nicht unbeträchtlichen Ausfall bedeutet.

Jedenfalls muß daraus der Schluß gezogen werden, daß der Auf- und Ausbau einer Fabrik gut vorher berechnet sein muß und mehr noch als bisher eine eingehende Betriebskontrolle nicht nur im allgemeinen, sondern speziell des Maschinenwesens einsetzen muß, um Höchstleistungen zu erzielen, und daß hierin den Maschinenfabriken noch ein großes Feld fruchtbringender Arbeit bleibt.

Es ist mir immer eine besondere Freude, so oft deutsche Maschinen anzutreffen und unumwunden das Lob über exakte Arbeit und gutes Material, über das gute Arbeiten und das Vertrauen des Argentiniers zu deutschem Erzeugnis zu hören, und ich weiß, daß ich mit gutem Gewissen vertrauensvoll mit Recht deutsche Ware empfehlen darf.

Seinerzeit, bei der Entwicklung des argentinischen Ackerbaues, ist uns Nordamerika mit seinen der Eigenart des Landes besser angepaßten Maschinen für extensiven Großbetrieb zuvorgekommen. Heute aber heißt es, den gleichen Zeitpunkt der Entwicklung des jüngsten Zweiges der hiesigen Wirtschaft, des Molkereiwesens, nicht zu verpassen und einem befreundeten Lande gute deutsche Ware zu bringen, mehr als bisher.

Ehe ich mich zum Schluß noch einigen wichtigen Fragen der Einwanderung usw. zuwende, will ich zuvor noch kurz auf die Verwendung der Nebenprodukte eingehen.

Buttermilch und Molken dienen lediglich zur Ernährung der Schweine, und auch dies nur auf dem Kamp, denn in den vielen Fabriken der Hauptstadt fließt sie ungenutzt ab.

Magermilch wird zur Hauptsache zur Kaseinherstellung benutzt, doch beschäftigt sich neuerdings schon eine größere Fabrik mit der Herstellung von Galalith, die unter deutscher Leitung steht.

Zurzeit findet kaum eine andere Verwendung statt. Ob es einer späteren Zeit vorbehalten ist, hierin Besserung zu schaffen, läßt sich schwer sagen, denn alle diese Fragen drehen sich um die Rentabilität, um Herstellungskosten und Absatz, und von diesem Punkte aus wage ich kein Urteil schon heute zu fällen.

Die im Kriege so stark emporgeblühte Käserei hat in der Nachkriegszeit einen schweren Schlag erlitten. Es werden zur Hauptsache Hartkäse italienischer Art hergestellt, aber auch Emmentaler und Chester und englischen und kanadischen Cheddar. Neuerdings hat sich das Ministerium stark um die Hebung der letzten beiden interessiert in der klaren Erkenntnis, daß es besser ist, für die Ausfuhr nur bestimmte Typen der Nachfrage entsprechend zu fördern. Die Herstellung von Weichkäse, wie sie bei uns so stark verbreitet ist, ist recht gering auf Grund der hiesigen Witterungsverhältnisse und der geringen Nachfrage. Der größte Teil des im Lande verzehrten Käses wird als Reibkäse über das Essen gerieben verzehrt, und dazu eben die Käse italienischer Art bevorzugt, zumal der größte Teil der Käse sich aus Italienern rekrutiert.

An dieser Stelle gleichzeitig über die Frischmilchversorgung von Buenos Aires und der anderen Städte zu sprechen, würde mich entschieden zu weit führen; auch glaube ich, daß dafür Dr. Kipshagen als Bakteriologe und Hygieniker mehr kompetent ist. Es ist aber immerhin interessant, einige Gegensätze festzustellen. Auf der einen Seite finden wir Einrichtungen, die im Maximum über 100 000 Liter täglich haben und eine glänzende Propaganda: „Mehr Milch trinken" treiben; auf der anderen Seite aber sehen wir, wie ein Mann mit zwei bis vier Kühen durch die Straßen zieht, die den Hauptverkehrsstraßen einer mittleren deutschen Stadt entsprechen, um die Milch direkt von der Kuh zu verkaufen. Die Kühe stehen mit einer Mordsruhe mit den Vorderfüßen auf dem Bürgersteig und um ihren Hinterteil brandet der großstädtische Verkehr von Autos und allen möglichen Fahrzeugen, daneben, mit ledernem Maulkorb vor, selbst im heißesten Sommer, die dazugehörigen Kälber, denn ohne Kalb keine Milch, so glaubt man. — Gegensätze.

Die manchem deutschen Molkereifachmann nach dem Berichte am meisten interessierende Frage ist sicher die, selbst nach Argentinien zu kommen, um sein Glück in der Fremde zu versuchen. Ich will deshalb so klar und deutlich wie möglich diese Frage beantworten.

Argentinien ist ein reiches Land, ein Land der Zukunft, aber ich glaube, doch noch kein Land der Gegenwart für deutsche Molkereifachleute. So sehr ich es wünsche, daß gut geschultes deutsches Personal mitarbeitet am Aufbau Argentiniens, mitarbeitet in einem befreundeten Lande zum Segen der Heimat, so will ich dennoch nicht die Augen verschließen vor den Gefahren, die die Auswanderung der spanischen Sprache nicht mächtiger Deutscher mit sich bringt.

So lange noch eine rein extensive Wirtschaft vollkommen vorherrscht, so lange noch der Großbetrieb allein regiert und die Kleinmolkerei nicht gedeihen kann, so lange wird der weit zufriedenere Italiener und Baske, der im Anfange auch unter freiem Himmel schläft und sich von Brot und Zwiebeln nähren kann, auch sonst in allem zäher und geistig ganz anders eingestellt ist, immer besser vorwärts kommen. Inwieweit es in nächster Zeit möglich sein wird, tüchtige deutsche Molkereifachleute hier einzustellen, hängt ganz von der Entwicklung des Molkereiwesens ab und gleichzeitig von einer entsprechenden Organisation. Wenn später der Fabrikbesitzer erst Zeugnisse verlangt über Lehrzeit und Ausbildung, wenn auch in Argentinien die unbedingt notwendige Schulung des Nachwuchses gesetzlich geregelt ist, wie bei uns daheim, dann wird mit einer intensiveren Wirtschaftsweise auch Raum sein für deutsche Fachleute. Argentinien hat einen rapiden Aufschwung erlebt und ich glaube, eingangs klar das Emporblühen der Milchwirtschaft gezeigt zu haben. Es geht auch weiter mit Riesenschritten vorwärts, und ich behalte mir vor, zu einem späteren Zeitpunkte gerade über den Punkt deutscher Einwanderung einmal ausführlicher zu schreiben, wenn ich mehr Klarheit über alle einzelnen Dinge bekommen habe.

Zum Schluß will ich kurz noch einmal einen Überblick geben; Gutes und Fehler zu zeigen ist das Recht einer aufrichtigen Kritik.

Die Schwäche der argentinischen Milchwirtschaft liegt in der Gewinnung und Behandlung des Rahmes, der Milch, bedingt durch eine extensive Wirtschaft und so mancherlei Umstände, wie geographische Einflüsse und sozialer Lage. Das Molkereiwesen als solches aber ist bewundernswert, und man wird in kurzem dazu kommen, die noch fehlenden Stützen, die bei dem raschen Aufbau vergessen sind, bald anzubringen, um mit fester Organisation und einheitlichem Willen von Praxis und Forschung der Höchstleistung näher zu kommen.

Nach alledem glaube ist, in diesen kurzen Streiflichtern aus dem unendlich großen Material ein kleines Abbild von Gegenwert und Zukunft, von der Lehre aus der Vergangenheit gegeben zu haben. Rastlose wissenschaftliche Forschung und unermüdliches Streben der Praxis werden so der argentinischen Milchwirtschaft den Platz geben, der ihr gebührt, den ersten Platz in London, und nicht zum wenigsten wollen und können deutscher Geist und deutsche Industrie mit allen ihren reichen Kräften diesen Weg ebnen helfen.

Die Gefahren des Milchversandes für kleinere, bahnungünstig gelegene Molkereien.

Viele kleinere Molkereien, fern von der Großstadt gelegen, werden im Herbst in die Versuchung gebracht, den Milchversand aufzunehmen. Allerlei verlockende Preisangebote seitens großstädtischer Milchhändler treten an sie heran und nur zu viele Molkereien gibt es, die der Versuchung erliegen und den Milchversand aufnehmen, obgleich sie wissen, daß sie im Sommer doch wieder Butter machen müssen, weil ihnen dann infolge ihrer ungünstigen Lage zur Bahn oder infolge mangelhafter Erhitzungs- und Kühlvorrichtungen niemand die Milch abnimmt. Darin aber liegt eine große Gefahr, die Gefahr nämlich, ihre Butterkundschaft zu verlieren, sodaß sie in der Weidezeit, wenn ein Ueberangebot an Butter zu herrschen pflegt, ihre Butter nicht los werden können und sie mit jedem Preis, der ihnen geboten wird, zufrieden sein müssen.

So kommt es denn, daß diesen Molkereien der Gewinn, den sie durch den Milchversand im Winter erzielen, im Sommer durch die Minderverwertung ihrer Butter wieder verloren geht. Diejenigen Molkereien aber, welche sich durch die hohen Milchpreisangebote im Herbst nicht haben blenden lassen, sondern ihre Kundschaft auch in der butterarmen Zeit beliefert haben, brauchen sich um den Butterabsatz in der Hauptproduktionszeit nicht zu sorgen. Sie haben viel mehr Aussicht, ihre Butter zu annehmbaren Preisen an den Mann zu bringen. Deshalb sollte keine Molkerei, die nicht das ganze Jahr hindurch Milch verschicken kann, sich mit dem Milchversand befassen. Manche Molkereien beurteilen die Sache viel zu optimistisch. Sie denken, wenn wir nur erst mit der Milchlieferung im Gange sind, werden wir auch in der wärmeren Jahreszeit dabei bleiben können. Sie werden eine schwere Enttäuschung erleben. Sobald die ersten linden Frühlingslüfte wehen und die Milchproduktion zu steigen anfängt, so daß die Städte in der Nähe wieder Milch genug haben können, beginnen auch die Beanstandungen, die Preisabzüge. Dann „regnet“ es Depeschen wie: „Milch sauer“, „Stelle zur Verfügung“. Vielfach sind solche Mängelrügen garnicht begründet. Die Milch ist noch einwandsfrei wie immer. Der Händler sucht aber davon abzukommen. Er kann in der Nähe wieder seinen Bedarf decken, da ist die Fracht nicht so hoch. Er kann billiger d'rankommen. Also wird die Ware schlecht gemacht. Was kann die Molkerei, die so weit entfernt wohnt, dagegen tun? Nichts, sie ist machtlos! Die lange Reise dahin machen, um sich an Ort und Stelle von dem Zustand der Milch zu überzeugen, dem Händler nachzuweisen, daß seine Beanstandungen unbegründet, wäre doch zumeist zwecklos; denn wenn die Milch bei ihrer Ankunft auch noch so süß gewesen ist, bis der Vertreter der Molkerei an Ort und Stelle angekommen, würde sie doch schon einen „Stich“ weg haben.

So viel steht fest, wenn der Händler von dem Lieferungsgeschäft zurücktreten und die Milch nicht mehr haben **will**, dann kann und wird er der liefernden Molkerei soviel Schereien und Schwierigkeiten machen, daß sie die Sache leid wird und den Versand aufgibt. Da nützen auch feste Lieferungsverträge und Jahresabschlüsse nicht viel. Da hört man wohl sagen: Wenn ich Milch verschicke, so nur auf Jahresabschluß, nur dann, wenn der Händler sich verpflichtet, mir die Milch auch im Sommer abzunehmen. Diese „Verpflichtung“ erscheint auf den ersten Blick ja einigermaßen beruhigend. Aber der Händler wird, wenn ihm das in den Kram paßt, schon Mittel und Wege finden, sich ihrer zu entledigen und davon frei zu werden. Wenn die Molkerei nicht bahngünstig liegt und sie nicht mit den modernsten Heiz- und Kühlvorrichtungen ausgestattet ist, um die Versandmilch wirklich molkereimäßig behandeln zu können, dann bietet ihr solch ein Jahresabschluß noch lange keine sichere Gewähr dafür, daß sie den Milchversand auch den Sommer über aufrecht erhalten kann.

Alle solche entfernt von den Großstädten liegenden, betriebstechnisch nicht auf der Höhe stehenden Molkereien sollten grundsätzlich vom Milchversand Abstand nehmen und dafür ihre volle Aufmerksamkeit auf die Herstellung guter Butter richten. Dabei werden sie viel besser fahren. Aber auch für diejenigen Molkereien, die zwar mit allen erforderlichen Erhitzungs- und Kühlanlagen ausgerüstet sind, dabei aber nicht bahngünstig und weit ab von den Verbrauchszentren gelegen sind, stellt der Milchversand ein schweres Wagnis dar. Es kann gut gehen, es kann aber auch schlecht gehen. Wie schon erwähnt, die Stadtverwaltungen und Händler legen besonderes Gewicht darauf, die Milch aus möglichster Nähe zu beziehen, der Frachtersparnis wegen und weil die Gefahr des Sauerwerdens der Milch eine geringere ist. Die Ansprüche, welche das städtische Publikum heutzutage an die Qualität der Milch stellt, sind hoch. Die Händler müssen diesen Ansprüchen Rechnung tragen, sie können nur vollständig süße Milch absetzen.

Wenn nun aber auch die Milch durchaus molkereimäßig behandelt und in allerbester Verfassung auf den Weg gebracht wird, so ist es an heißen Tagen, bei schwüler Gewitterluft doch noch sehr gut möglich, daß sie auf dem weiten Transport leidet und nicht mehr ganz süß am Bestimmungsorte eintrifft. Wenn die Milch dann erst noch stundenweit gefahren werden mußte bis zur Bahnstation, so ist diese Möglichkeit erst recht vorhanden. Also auch diese Betriebe sollten es sich dreimal überlegen, ehe sie zum Milchversand übergehen und so ihre Butterkundschaft aufgeben. Sie wissen immer noch nicht, ob sie diese Kundschaft nicht noch wieder brauchen. Für Molkereien, die in der Nähe größerer Städte liegen, ist der Milchversand natürlich das Gegebene, weil er die höchste Milchverwertung garantiert. Für die abseits liegenden Molkereien aber wird er nur in Ausnahmefällen in Frage kommen. Diese haben die Aufgabe, sich durch Herstellung bester Butter und dadurch, daß sie sich einen Stamm zahlungsfähiger Dauerkunden erziehen, eine möglichst hohe Butterverwertung sichern.

Für Molkereien in Gegenden, wo Schweine- und Kälberzucht betrieben wird, entsteht noch eine weitere Gefahr, die Gefahr, einen größeren Teil der täglichen Milchanlieferung zu verlieren. Die Landwirte in diesen Gegenden brauchen die zurückerhaltene Magermilch zum Verfüttern an Ferkel, Mastschweine usw. Führt die Molkerei nun Milchversand ein, so sind die Lieferanten gezwungen, statt Magermilch Vollmilch zu verfüttern, weil sie ja keine Magermilch mehr zur Verfügung haben. Das Vieh ist einmal da und muß auch gefüttert werden. Diese Landwirte werden also nur soviel Milch liefern, als ihnen nach Abzug des zur Fütterung verwandter Milchquantums noch übrig bleibt. Die Erfahrung lehrt, daß alle Molkereien, in Gegenden mit Viehzucht und -Mast, die zum Milchversand übergehen, einen beträchtlichen Rückgang der Milchlieferung zu verzeichnen haben.

Nun ist es leider so, daß immer noch, trotz aller Warnungen einzelne für den sommerlichen Milchversand nicht geeignete Molkereien sich im Herbst von den hohen Milchpreisen locken lassen und zum Milchversand übergehen. Dadurch erwachsen den Nachbarmolkereien, die keine Milch verschicken, schwere Ungelegenheiten. Sie können ihren Lieferanten die Milch natürlich nicht so hoch bezahlen, und schon ist der Krach da. Es bleibt ihnen dann kein anderer Trost, als die Hoffnung auf den Sommer, der ihnen nach dem Winter die Erlösung verheißt, denn dann wird die Versandmolkerei wieder Butter machen müssen, mit deren Absatz sie dann aber die größten Schwierigkeiten haben wird. Denn Butter ist in Ueberfülle da und sie hat keine feste Kundschaft mehr, sie hat ihre Kundschaft geopfert den hohen Milchpreisen zu liebe und muß nun ihre Ware abgeben zu jedem ihr gebotenen Preis. Die anderen Molkereien aber, die ihre Kundschaft auch in der butterarmen Winterzeit beliefert haben, erhalten normale Tagespreise, die wesentlich höher liegen, und finden darin ihren Lohn für das Ausharren. —i—

Rundschau

Die 4. Käseausstellung des Meiereiverbandes für Schleswig am 24. Oktober 1925 in Schleswig. Die Käserei hat sich im Verbandsbezirk im letzten Jahr weiter gefestigt. Es verdient besonders anerkannt und hervorgehoben zu werden, daß verschiedene Meiereien zur Schaffung der erforderlichen Käserei- und Lagerräume ganz erhebliche Um- resp. Neubauten ausgeführt haben und auch sonst keine Kosten scheuten, um wirklich vollkommene Käsereieinrichtungen zu schaffen.

Die Meiereien haben aber erneut wieder erkennen müssen, daß zur Herstellung stets erstklassiger Käsereierzeugnisse nicht nur tüchtige Fachleute und gute Meiereieinrichtungen gehören, sondern, daß hierzu unbedingt auch noch besonders die Anlieferung einer sauber gewonnenen und gut gekühlten Milch, in sauberen rostfreien Kannen erforderlich ist. Um hier Wandel zu schaffen, sind sich die Vorstände und Betriebsleiter der Meiereien auch darüber klar, daß man die Milch bei der Anlieferung an die Meiereien, sowie die Milchgefäße viel schärfer wie bisher auf ihre Brauchbarkeit wie Beschaffenheit prüfen muß. Eine ganze Anzahl Meiereien hat in letzter Zeit bereits damit begonnen, den Schmutzgehalt und den Säuregrad der angelieferten Milch eines jeden einzelnen Milchlieferers in regelmäßigen Zeitabschnitten (monatlich 1—2 mal) festzustellen, sowie schlechte Milchkannen auszumerzen. Zum gleichen Zweck hat sich kürzlich in den Kreisen Eiderstedt, Husum und Süd-Tondern der „Milchprüfungs-Verein für den Bezirk Husum“ gebildet. Ein weiterer Milchprüfungs-Verein ist im Entstehen begriffen, zu welchem bereits 17 Meiereien der Kreise Schleswig und Eckernförde ihren Beitritt bestimmt in Aussicht gestellt haben.

Mit einer guten Milchverwertung durch die Käserei ist besonders dann zu rechnen, wenn man für seinen Käse möglichst den jeweils für die betr. Ware gezahlten Höchstpreis erzielt. Fabriziert man z. B. einen fehlerhaften Vollfettkäse und erzielt hierfür 30 Pfg. pro Pfund weniger als wie für vollwertige Ware gezahlt wird, so ergibt sich hieraus eine geringere Milchverwertung von ca. 5 Pfg. pro Liter. Aus diesem Beispiel mag jeder erkennen, wie wichtig die Anlieferung einer einwandsfreien Milch an die Meiereien ist, denn zur Herstellung stets erstklassiger Käse ist und bleibt die Verarbeitung einer fehlerhaften Milch eine nicht zu umgehende Notwendigkeit.

Die Verarbeitung der überschüssigen Magermilch auf Rohkäse und dessen Weitergabe an die Käsefabriken brachte den Meiereien infolge des niedrigen Preises für Rohkäse diesen Sommer zeitweise nur eine sehr geringe Milchverwertung, weshalb denn auch zu dieser Methode nicht geraten werden kann.

Erfreulicherweise wird von den Landwirten der Futterwert der Molken ebenfalls immer mehr anerkannt und ganz besonders schätzt man die Verfütterung der Molken in noch frischem Zustande. Während in den meisten Meiereien die Molke stets frisch und restlos abgeholt wird, gibt es leider auch noch einige Meiereien, bei denen ein Teil Molke in den Abfluß geleitet werden muß. Bezüglich der Molken sollte man besonders auch darauf achten, daß diese in einem Behälter gesammelt werden, der sich täglich bequem und leicht reinigen läßt. Die vielfach noch anzutreffenden und sehr schwer zu reinigenden unterirdischen Molkenbassins, in denen meistens noch von einem zum andern Tag Reste verbleiben, müssen als eine sehr mangelhafte Einrichtung bezeichnet werden. Des öfteren trifft man auch noch, daß alte und saure Molken in Milchkannen zurückgegeben werden; eine Unsitte, die in keiner Meierei geduldet werden sollte.

Die Beschicknug der diesjährigen Ausstellung entspricht der ungefähren vorjährigen Beteiligung. Als Preisrichter fungierten:

Käsegroßhändler Müller, Kiel, i. Fa. Pohl und Müller, Meierei-Direktor Pieper, Wrist und Meierei-Inspektor Ehlers, Horst.

Nachstehende Tabelle zeigt, mit welchen Käsesorten die letzte Ausstellung beschickt war und wie sich die Preisverteilung gestaltete:

Bezeichnung der Käsesorten	Ausgestellte Käseproben	Erzielte Prädikate und Preise. hochfein 1. Preis:	sehr fein 2. Preis:	fein 3. Preis	gut	abfall.
Käse nach Tilsiter Art:						—
vollfett	6	1	2	1	2	—
dreiviertelfett	10	2	1	2	5	—
halbfett	10	1	1	3	5	—
viertelfett	3	1	-	1	1	—
mager	5	2	1	1	1	—
Sa.	34	7	5	8	14	—
Holsteiner Käse:						
vollfett	1	—	1	—	—	—
halbfett	1	—	1	—	—	—
viertelfett	2	—	1	—	1	—
mager	3	—	2	—	1	—
Sa.	7	—	5	—	2	—
Limburger- und Romadur-Käse:						
halbfett	5	—	1	3	1	—
viertelfett	1	1	—	—	—	—
Sa.	6	1	1	3	1	—
Gesamtsummen:	47	8	11	11	17	—
In Prozenten:		17,—	23,4	23,4	36,2	—

Es erhielten folgende Meiereien das Prädikat:

„hochfein" mit 15 Punkten, 1. Preis:

Freie Meierei-Genossenschaft Scheggerott für Limburger Viertelfettkäse. Flensburger Meierei (Inh. Möller) für Tilsiter Magerkäse.

„hochfein" mit 14 Punkten 1. Preis:

Freie Meierei-Genossenschaft Loiter Au für Tilsiter Vollfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Loose für Tilsiter Dreiviertelfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Scheggerott für Tilsiter Dreiviertelfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Loiter Au für Tilsiter Halbfettkäse. Freie Meierei-Genossenschaft Scheggerott für Tilsiter Viertelfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Scheggerott für Tilsiter Magerkäse.

„sehr fein" mit 13 Punkten, 2. Preis:

Freie Meierei-Genoss. Loose für Tilsiter Vollfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Rieseby für Tilsiter Vollfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Scheggerott für Tilsiter Halbfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Möllmark für Holsteiner Halbfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Ülsby für Holsteiner Viertelfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Rabenkirchen für Holsteiner Magerkäse. Freie Meierei-Genoss. Möllmark für Holsteiner Magerkäse.

„sehr fein" mit 12 Punkten, 2. Preis:

Meierei-Genoss. Borgwedel für Tilsiter Dreiviertelfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Kaltoft für Tilsiter Magerkäse. Meiereibesitzer Heuer-Tönning für Holsteiner Vollfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Scheggerott für Limburger Halbfettkäse.

„fein" mit 11 Punkten, 3. Preis:

Freie Meierei-Genoss. Kaltoft für Tilsiter Vollfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Kieholm für Tilsiter Dreiviertelfettkäse. Meierei-Besitzer Heuer-Tönning für Tilsiter Dreiviertelfettkäse. Freie Meierei-Genossenschaft Kaltoft für Tilsiter Halbfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Rabenkirchen für Tilsiter Halbfettkäse. Meierei-Genoss. Borgwedel für Tilsiter Halbfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Rabenkirchen für Tilsiter Viertelfettkäse. Meierei-Genoss. Borgwedel für Tilsiter Magerkäse. Freie Meierei-Genoss. Rieseby für Limburger Halbfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Kaltoft für Limburger Halbfettkäse. Flensburger Meierei-Genoss. (Inhaber Möller) für Romadur Halbfettkäse.

Die gut besuchte Ausstellungsversammlung fand unter Leitung vom Verbandsvorsitzenden Ökonomierat Carstensen-Arrild statt. Käserei-Instruktor Kneuttinger-Kiel referierte über die Ursachen der vorgefundenen Käsefehler und deren Bekämpfung. Sodann sprach Direktor Koch, von der oldenburgischen Hauptgenossenschaft, über Molkenverwertung und Molkenfutter. An beiden Referaten, die mit großem Interesse aufgenommen wurden, schloß sich eine ergiebige Aussprache an. Der Vorsitzende wies zum Schlusse noch hin auf das Käselager der vereinigten Schleswig-Holsteinischen Meiereiverbände in Schleswig und forderte die Käserei treibenden Meiereien auf, die Einrichtungen des Käselagers noch mehr wie bisher zu benutzen.

Die meisten Ausstellungsbesucher besichtigten auch das Käselager. Die praktischen, umfangreichen und sehr sauber gehaltenen Lagerräume sowie die vorzügliche Pflege und Behandlung der vorhandenen Käse fanden allgemeinen Beifall.

Butterprüfung zu Güstrow i. M. Am 14. Oktober fand in den Räumen der Milchw.-Centralstelle zu Güstrow die 20. Butterprüfung statt, welche mit 89 Proben beschickt war. Als Richter waren die Herren: Kleinfeldt und Schultze-Berlin, Seeger und Uplegger-Rostock, Weiher-Wasdow, Köpke-Wend.-Waren, Quandt-Wendelstorf und Dr. Hesse-Güstrow erschienen. Die Beurteilung war folgende: gesalzene Proben: hochfein 6 = 12½ Prozent, fein 21 = 43¾ Prozent, gut 15 = 31¼ Prozent und fehlerhaft 6 = 12½ Prozent. Ungesalzene Proben: hochfein 5 = 12½ Prozent, fein 20 = 49 Prozent, gut 14 = 34 Proz. und fehlerhaft 2 = 4¾ Proz. Das Resultat der gesamten Proben: hochfein 11 = 12¼ Prozent, fein 41 = 46 Prozent, gut 29 = 32½ Prozent und fehlerhaft 8 = 9 Prozent. In Anbetracht der heutigen Rübenblatt-Fütterung ist dies Resultat als ein gutes anzusprechen.

Am darauffolgenden Tage fand eine Besprechung der Ergebnisse der letzten Butterprüfungen statt, welche von 33 Herren besucht war. Herr Dr. Hesse stellte in seinem Vortrage einen Vergleich zwischen den jetzigen Butterprüfungen und denen der Vorkriegszeit auf. Während in der Vorkriegszeit die Prüfungen nur von 33 Molkereien beschickt wurden, erreichte bei der vorigen Prüfung die Zahl der Proben 99. Auch ist die prozen-

AHLBORN

Ahlborns Doppelröhren-Apparate

für Milcherhitzung mittels Heißwasser
für Milchkühlung mittels Wasser u. Sole

haben sich in der Praxis

glänzend bewährt

Schonende Erhitzung ★ Keine Neuinfektion
Keine Verdampfungs- u. Spritzverluste
Günstigste Temperatur-Ausnutzung
Sichere Schaumzerstörung ★ Einfache
Reinigung ★ Keine Bedienung.

Eduard Ahlborn
Hildesheim
Danzig ★ Lübeck ★ München

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's"

Weichkäserei

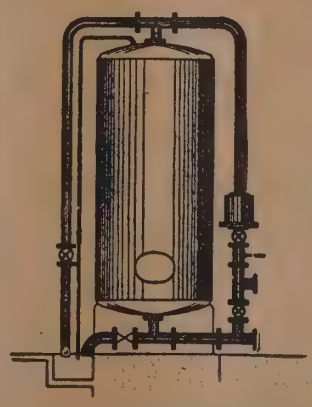
Milchbassins

Milchständer

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch:

Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: **G. Strickrodt.**

Isolierbehälter



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907 **Bremen** Langenstr. 118 gegr. 1907

Enteisenungs-Apparate bester Güte
unter Garantie sicherster Wirkung.

Fordert Prospekte!

Langjährige Erfahrungen! Vielseitige Anerkennungen!

Enteisenetes Wasser verbessert den Geschmack der Molkerei-Produkte.

tuale Beurteilung der heutigen Prüfungen eine bessere, wie die der Vorkriegszeit. Es ist heraus ersichtlich, daß wir die Qualitätsware der Vorkriegszeit bereits wieder erreicht haben. Besonders behandelte Herr Dr. Hesse in seinem Vortrage die Fehler der Butter, ihre Entstehung und Verhütung. Im Anschluß hieran wurden noch bakteriologische Präparate der in der Milch und Butter vorkommenden Kleinpilze gezeigt, die ein reges Interesse der Versammelten hervorrief.

Steuerersparnisse durch die Lebens- und Sterbegeldversicherung. 1. Bei der Einkommensteuer kann die Prämie in beträchtlicher Höhe abgezogen werden, und zwar grundsätzlich in Höhe von 480,— Rmk. Bei Verheirateten erhöht sich die abzugsfähige Summe um je 100,— Rmk. für die Frau und jedes Kind. Für ältere Versicherungsnehmer, die sich bis zum Jahre 1926 einschließlich versichern, sind besondere Vergünstigungen vorgesehen. So könnte ein Fünfzigjähriger, der eine Frau und vier Kinder hätte, von seinem steuerpflichtigen Einkommen für Lebensversicherungsprämie jährlich 1460,— Rmk. in Abzug bringen unter gewissen im Gesetz vorgesehenen aber auf die weitaus meisten Versicherungsnehmer zutreffenden Bedingungen.

2. Bei der Vermögenssteuer ist das durch Prämienzahlung in einer Lebensversicherung angelegte Kapital nach dem Reichsbewertungsgesetz und der Reichsabgabenordnung mit zwei Dritteln der gezahlten Prämien bezw. auf Antrag mit dem niedrigeren Rückkaufswert anzusetzen.

Die gleichen Vergünstigungen gelten auch für die Sterbegeldversicherung. Im übrigen genießt die auf eine dem Haushalt angehörige Person genommene Lebensversicherung dieselben Vorrechte, wie diejenige Versicherung, die der Haushaltungsvorstand auf seine eigene Person eingegangen ist.

Aufhebung der Preisprüfungsstellen. Es scheint, als ob mit der baldigen Aufhebung der Preisprüfungsstellen zu rechnen sein dürfte. Der Reichsrat hat die Aufhebung schon vor einiger Zeit beschlossen und den Zeitpunkt der Reichsregierung anheimgestellt. Im Verlauf der Preissenkungsaktion hat sich herausgestellt, daß die Preisprüfungsstellen eine Einwirkung auf die Preisbildung nicht auszuüben vermochten, ja daß durch die Richtpreisvorschriften sogar oft das Gegenteil dessen erreicht wurde, was anzustreben war. Besonders hinsichtlich der Fleischpreise mußte ein völliges Versagen festgestellt werden.

Die Milchpreisbewegung im Frankfurter Milchgebiet. Vor einiger Zeit wurde durch verschiedene Tageszeitungen berichtet, daß die Landwirte eine Erhöhung des Rampenpreises für Milch um 3 Pfg. erlangt hätten. Die an der Milchlieferung nach Frankfurt a. M. beteiligten ländlichen Molkereien erklären jetzt, daß sie wohl eine Erhöhung des Rampenpreises verlangt hätten, aber keine Abwälzung dieser Erhöhung an die Verbraucher. Man sei sich in landwirtschaftlichen Kreisen wohl bewußt, daß der Konsum z. Zt. im Zeichen des Preisabbaues keine Erhöhung der Milchpreise ertragen könne. Mit dieser Preiserhöhung solle ja auch nur die Spanne zwischen Rampenpreis und Kleinverkaufspreis verringert werden, da die Frankfurter Milchhändler bisher 11 Pfg. am Liter verdienten und diese Spanne keineswegs die tatsächlichen Auslagen und Arbeitsleistungen der Frankfurter Milchhändler rechtfertigte, zumal in anderen benachbarten ebenfalls größeren Städten die Händlerspanne bedeutend geringer sei. Von Seiten der Konsumenten wurde diese Entschließung mit Freuden aufgenommen. L.

Bestrafung wegen Vertriebs sogenannter Sahne- und Milchkonservierungsmittel. Die Firma Winsheimer u. Co., stellte zwei Konservierungsmittel her, und brachte sie unter dem Namen „Konsistin" und „Vikulin" in den Handel. Das Konsistin wurde dem Schlagrahm zugesetzt, um das Absetzen der geschlagenen Sahne zu verhindern. Um das Gerinnen der Milch dagegen zu verhüten, wurde Vikulin verwendet. Nach dem Nahrungsmittelgesetz sind aber Zusätze jeder Art bei Milchprodukten verboten. Es erhielten deshalb drei Milchhändler, die diese Mittel verwendet hatten, Strafbefehle über je 75 ℳ, gegen die sie richterliche Entscheidung beantragten. Sie begründeten ihre Ansprüche damit, daß die Mittel ihnen von Dr. W., dem früheren Vorsteher eines Milch-Hygienischen Instituts, als unschädliche empfohlen seien. Nunmehr wurden die beiden Inhaber der Firma W. u. Co., der Kaufmann Fernando W. und der Chemiker Dr. Richard W. und der Finanzier des Unternehmens, der Kaufmann J., wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz unter Anklage gestellt, die mit den drei Einsprüchen verbunden wurde. In der Verhandlung vor der Strafabteilung des Hamburger Amtsgerichts wurde dem Angeklagten Dr. W. besonders vorgeworfen, daß er das Verbot von Zusätzen zu Milchprodukten gekannt haben müsse. Eine Konservierung von Milch sei nur auf physikalischem Wege erlaubt (Kühlung), nicht aber auf chemischem. Nur während des Krieges war vorübergehend der Zusatz von Wasserstoffsuperoxyd gestattet. Das Vikulin besonders ist als Konservierungsmittel unter dem Namen „Milchfrischer" angeboten und in den Verkehr gebracht worden. Nach der Beweisaufnahme verurteilte das Gericht Dr. W. zu 400 ℳ Geldstrafe oder 40 Tagen Gefängnis und W. zu 300 ℳ oder 20 Tagen Gefängnis. Die Strafbefehle wurden bestätigt. J. ist freigesprochen worden.

Schweinetransport und menschliche Gesundheit. Der Fleischer und Viehhändler Sch. war mit einem Polizeibeamten in Konflikt geraten und hatte sich alsbald vor dem Amtsgericht in Soest wegen Zuwiderhandlung gegen eine Polizeiverordnug vom 24. Februar 1875 zu verantworten, die u. a. vorschreibt, daß nicht zuviel Schlachttiere auf dem Transportwagen befördert werden; für die verschiedenen Schlachttiere sind verschiedene Bodenflächen vorgesehen. Nach der Anzeige des Polizeibeamten hätten auf dem Wagen des Angeklagten Schweine, Kälber, Hammel übereinander gelegen und nicht den vorgeschriebenen Flächenraum auf dem Wagen gehabt. Obschon Sch. behauptete, die in Rede stehende Polizeiverordnung sei ungültig, wurde er gleichwohl von dem Amtsgericht in Soest zu einer Geldstrafe von 30 ℳ verurteilt. Diese Entscheidung sagt der Angeklagte durch Revision beim Kammergericht an und bat um seine Freisprechung. Der Generalstaatsanwalt trat der Revision entgegen und betonte, die Vorentscheidung sei ohne Rechtsirrtum ergangen; die Polizeiverordnung sei gültig, da sie nicht nur im Interesse des Tierschutzes, sondern auch im Interesse der menschlichen Gesundheit ergangen sei. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts wies auch die Revision des Angeklagten als unbegründet zurück und führte u. a. aus, die Polizeiverordnung vom 24. Februar 1875 sei rechtsgültig. Das Fleisch abgehetzter und abgetriebener Tiere sei minderwertig und abträglich für die menschliche Ge-

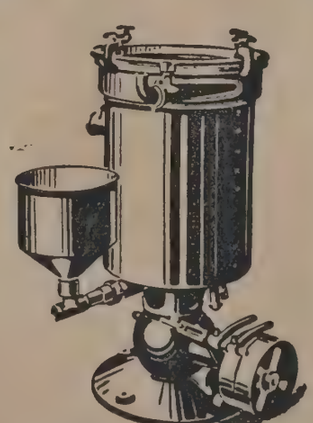
MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Rauportverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 80 u. 180. Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

OPTIMUS

Vorwärmer und Erhitzer



Größte Leistungsfähigkeit und Lebensdauer infolge konstruktiver Vollendung, Verwendung erstkl. Materials und sauberster Ausführung.

N. Jepsen Sohn
Flensburg.

sundheit. Der Transport zusammengepferchter Tiere könne aber auch leicht Ärgernis erregen und zu Auftritten und Krawallen Anlaß bieten, so daß der öffentliche Verkehr auf der Straße leicht gestört werden könne. Zu den Aufgaben der Polizeibehörde gehöre es aber nach § 6 b und f des Polizeiverwaltungsgesetzes, nicht nur für Leben und Gesundheit von Menschen, sondern auch für Ordnung, Sicherheit und Leichtigkeit des Verkehrs auf öffentlichen Wegen und Plätzen Sorge zu tragen. (1. S. 908, 25).

M.

Milchverkauf an Sonn- und Festtagen in München. Der Stadtrat in München hat den Milchverkauf an Sonn- und Festtagen neu geregelt. Danach ist der Verkauf von Milch an den Sonn- und Festtagen der Monate Juni bis September nur von 7—11 Uhr vormittags und von 6—7 Uhr nachmittags, an den übrigen Sonn- und Feiertagen nur von 7—12 Uhr vormittags gestattet. Bei Gefahr des Sauerwerdens oder Verderbens der Milch ist der Verkauf auch außerhalb dieser Geschäftsstunden erlaubt; in diesem Falle hat der Milchverkäufer die zur Überwachung zuständige Schutzmannabteilung ungesäumt hiervon zu verständigen.

Bestrafte Milchfälscher. Vor kurzem hatten sich vor dem Schöffengericht Dippoldiswalde 7 Angeklagte wegen Nahrungsmittelfälschung zu verantworten. Zu der Verhandlung wurden ein Sachverständiger, zwei Rechtsanwälte und 15 Zeugen aufgeboten. Zwei der Angeklagten wurden beschuldigt, die Milch durch Zusatz von Wasser verfälscht zu haben, die übrigen hatten die Milch entrahmt. Die Gerichtsverhandlung nahm die Zeit von ca. 7 Stunden in Anspruch. Die Angeklagten bekennen sich sämtlich unschuldig und glauben an eine Verwechselung der Milchkrüge beim Abholen von der Straße oder beim Abstellen der leeren Milchkrüge. Die Angeklagten verstehen sich zum Teil sehr gewandt zu verteidigen. Das alles hilft aber nichts. Die Resultate der untersuchten Milchproben, der Stallproben sowohl wie der Verkaufsproben reden doch eine zu deutliche Sprache.

Von den 7 Angeklagten wurden 5 bestraft, und zwar 4 mit Geldstrafen von 20—250 ℳ und eine Angeklagte erhielt eine Geldstrafe von 320 ℳ und eine Woche Gefängnis.

Ausland.

Die Bedeutung Englands als Butterverbraucher. Unser Londoner Berichterstatter schreibt uns:

Wenn man die erstaunliche Aufnahmefähigkeit des englischen Butter- und Käsemarktes betrachtet, kann es nicht überraschen, daß sich sämtliche Butter- und Käseproduzenten der Welt mit besonderem Eifer um das englische Geschäft bewerben. Die einheimische Erzeugung spielt bekanntlich eine verhältnismäßig unwichtige Rolle, und die bei weitem größten Mengen, die im Vereinigten Königreich konsumiert werden, stammen entweder aus den britischen Kolonien oder dem Auslande. Ein Rückblick auf das am 30. Juni beendete Wirtschaftsjahr, läßt die erstaunliche Tatsache erkennen, daß ungeachtet der ungünstigen wirtschaftlichen Verhältnisse des Landes und der verhältnismäßig hohen Preise, die für Molkereierzeugnisse galten, der Verbrauch außergewöhnlich groß ausgefallen ist. Da Butter einen Konsumartikel bildet, dessen Preis fast unmittelbar von einer Verminderung des Verbrauchs beeinflußt wird, darf man die Preisbeständigkeit während der letzten Saison wohl als einen Beweis dafür betrachten, daß sich Butter selbst in den Haushaltungen der Arbeiterbevölkerung so fest eingebürgert hat, daß ihrem Konsum selbst wirtschaftliche Depression keinen Abbruch zu tun vermag.

Was die Zufuhren von kolonialer und ausländischre Butter anbelangt, so übertrafen sie in dem Berichtsjahr mit 277 898 To. alles bisher Dagewesene, und überstiegen diejenigen von 1923/24 um etwa 24 Prozent oder 53 889 To. Wenn man die zur Wiederausfuhr gelangte Menge, nämlich 18 545 To. in Abzug bringt, verbleibt ein Nettoimport von 259 353 To. Die aus britischen Besitzungen bezogene Menge belief sich auf 130 478 To. oder 52 640 To. (67 Prozent) mehr als in der vorhergegangenen Saison. Australien allein lieferte eine Rekordmenge, d. h. 56 193 To. gegen 24 007 To. zuvor, was den außergewöhnlich günstigen Witterungsverhältnissen in jener Kolonie zuzuschreiben war, infolge deren die Weiden ungemein fruchtbar waren und eine sehr bedeutende Butterproduktion ermöglichten. Die Qualität der australischen Butterimporten wies in der Berichtswoche eine wesentliche Besserung gegen das Vorjahr auf, was teils den günstigen Witterungsverhältnissen und teils den Bestrebungen der australischen Produzenten zu verdanken war, ihre Butter mit dem Qualitätsstempel „Kangaroo" exportieren zu können, was ihnen nur gestattet wird, wenn dieselbe einen festgelegten Grad der Beschaffenheit aufweist. Die von den australischen Butterexporteuren erzielten Preise waren im allgemeinen lohnend, sodaß sich die Molkereiindustrie dieser Kolonie jetzt in einer blühenderen Lage als seit vielen Jahren befindet.

Den zweitwichtigsten kolonialen Butterlieferanten Englands bildet Neuseeland, dessen Milchwirtschaft ebenfalls in der Berichtsperiode eine erstaunliche Leistungsfähigkeit erreichte. Die Gesamtausfuhr von neuseeländischer Butter nach dem Mutterlande stellte sich mit 67 179 To. um 14 332 To. höher als in 1923/24 und um 3560 To. höher als in 1922/23. Auch in Neuseeland ließen sich die Witterungsverhältnisse äußerst günstig an, und die Butterproduktion erfuhr daher eine beträchtliche Steigerung.

Die kanadische Milchwirtschaft wurde ebenfalls durch günstige Witterungsverhältnisse gefördert, und die Butterausfuhr nach Großbritannien betrug in der letzten Saison 6865 To. gegen nur 1984 To. in der vorhergegangenen. Infolge der verhältnismäßig lohnenderen Preise, die für Käse erzielt wurden, wandten sich jedoch zahlreiche kanadische Milchwirte der Produktion des letzteren zu, und das Gleiche gilt von Rahm, der in wesentlich gesteigertem Umfange zum Export (nach den Vereinigten Staaten) gelangte. Die kanadische Milchwirtschaf ist übrigens weniger als z. B. Australien und Neuseeland auf den englischen Markt angewiesen, da die heimischen Verbraucher ungefähr 80 Prozent der Erzeugung konsumieren.

In Südafrika entwickelt sich die Molkereiindustrie von Jahr zu Jahr, und die letztjährige Buttererzeugung erreichte bereits 5335 To., während man von Käse 2383 To. produzierte, doch kommen davon nur bescheidene Mengen zur Ausfuhr. Die Entfaltung der südafrikanischen Milchwirtschaft ist jedoch für den europäischen Markt insofern von Bedeutung, als sie eine wesentlich verminderte Einfuhr von Australien während der Wintermonate notwendig macht.

Unter den ausländischen Butterlieferanten Großbritanniens spielt Dänemark die Hauptrolle, doch wiesen seine Exporten in der letzten Saison zum ersten Male seit 1919 eine Abnahme, nämlich um 5850 To., auf

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

VIT
GES. GESCH.
VITRALIN
HOCHGLANZFARBE
VITRALIN
Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.
Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.
Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.
Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.
Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.
Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.
In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzenten glänzend bewährt.
Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.
Alleinige Hersteller:
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.
Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

85 206 To. auf. Dies war in der Hauptsache der gesteigerten Nachfrage für dänische Butter seitens kontinentaler und amerikanischer Käufer zuzuschreiben, infolge deren die Preise des Produkts auf dem englischen Markt zeitweilig ungebührlich in die Höhe getrieben wurden. So z. B. stellten sie sich im Januar und Februar d. Js. 40—50 S. pro Zentner höher als feinste neuseeländische Ware, während der Preisunterschied in normalen Zeiten selten mehr als 20 S. beträgt.

Infolge ungünstiger Witterungsverhältnisse erfuhr die bisher regelmäßige Entwicklung der argentinischen Butterausfuhr nach England in dem Berichtsjahr eine Unterbrechung. Von Mitte v. J. bis März d. J. litt Argentinien nämlich unter anhaltender Dürre, zu der sich auch noch eine Heuschreckenpest gesellte, sodaß man sich sogar wundern muß, daß die Butterausfuhr noch immer 22 455 To. (gegen 27 432 To. im Jahre zuvor) erreichte, namentlich da der heimische Butterverbrauch jetzt etwa 18 000 To. beträgt. Seit den anhaltenden Niederschlägen im März haben sich die Weidenländer in der argentinischen Republik wieder neu belebt und die Butterproduktion macht zusehends große Fortschritte, und mit Hilfe ausländischer Fachleute, die im Dienste der Regierung stehen, weist die Beschaffenheit der argentinischen Butter neuerdings eine wesentliche Besserung auf. Die Käseproduktion ist in Argentinien neuerdings auf Kosten der Buttererzeugung zurückgegangen und sie betrug im vorigen Jahr nur noch 1 300 To. gegen 10 000 vor vier Jahren.

Aus Rußland gingen in der abgelaufenen Saison zum ersten Mal seit Beginn des Krieges bedeutende Buttermengen in England ein, und alle Anzeichen deuten darauf hin, daß sibirische Butter in der nahen Zukunft wieder eine wichtige Rolle spielen wird. Die Gesamteinfuhr von russischer und finnischer Butter in Großbritannien erreichte 26 365 To. gegen 7938 To. in der vorhergegangenen Saison, und aus allen Ländern des Auslandes zusammen importierte man 147 420 To. oder 1249 To. mehr als in 1923/24, während die kolonialen Zufuhren 130 478 oder 52 640 To. mehr als damals erreichten. Tms.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Ist eine Füllung der Buttertonnen mit netto 100 Pfund im Interesse der Molkereien erwünscht?

I.

Durch den Artikel „Betriebsersparnisse im Kleinen" ist diese Frage erneut zur Besprechung gekommen. Ich habe seinerzeit große Mengen Butter in Empfang genommen und eingelagert. Unter diesen Mengen waren auch große Posten mit Einheitsgewicht, so daß ich in der Lage bin, an Hand meiner Erfahrungen über obiges Thema zu schreiben.

Es ist nicht von der Hand zu weisen, daß die Verpackung unter Einhaltung eines Einheitsgewichtes Vorteile dahingehend ergibt, daß rechnungsmäßig der Vertrieb der Ware vereinfacht wird, sich angenehmer und rascher bewerkstelligen läßt und somit Vorteile ergibt. Diese guten Eigenschaften hat diese Art der Gewichtsberechnung aber nur dann, wenn gewisse Bedingungen bei der Bearbeitung, Verwiegung und Verpackung der Butter und Beschaffenheit der Gebinde erfüllt werden. Hauptbedingung ist die richtige Größe der Gebinde, damit Leerraum vermieden wird. Ist diese Bedingung nicht erfüllt, werden die Deckel häufig einfallen, welches Reklamationen seitens der Bahn zur Folge hat, abgesehen von der besseren Diebstahlsgelegenheit, die solche Gebinde bieten und abgesehen von der nicht ausgenützten Emballage. Die anderen Bedingungen treffen für beide Verwiegungsarten gleichbedeutend zu.

Meine Erfahrungen gehen mangels Erfüllung der angeführten Bedingungen dahin, daß diese Gewichtsberechnung letzten Endes ebensoviel und mehr Unannehmlichkeiten, Gewichtsdifferenzen und Scherereien zur Folge haben kann, als diejenige zu verändertem Gewicht. So wurden seinerzeit Waggons einfach so fakturiert:

Waggon Baden 7040

Inhalt 190 Gebinde Butter à 50 Kg. = 9500 Kg.;

also ganz einfach, ohne Brutto- und Taragewicht. Es war in der Zwangswirtschaft. Natürlich stimmte das Gewicht nicht im Entferntesten. Einzelne Produktionen hatten regelrecht 1 Kg. Untergewicht pro Gebinde, einige weniger, ein großer Teil stimmte auch, je nachdem wie die Betriebe bearbeitet, verwogen und verpackt hatten. Da das Taragewicht nicht angegeben war, blieb weiter nichts übrig, als alles zu stürzen und das Gewicht in Brutto, Tara und Netto festzustellen. So wurde diese Berechnungsart gerade das Gegenteil von dem, was man beabsichtigte: statt Einfachheit: Umständlichkeit und Mehrarbeit. Nun gibt dies Beispiel aus der Zwangswirtschaft ein etwas abstraktes Bild, denn man hatte damals bezüglich Bearbeitung und Gewichtsberechnung ein etwas weites Gewissen. Gewichtsdifferenzen gibt es aber heute noch und wird es auch ferner geben, so daß eine Beurteilung der verschiedenen Gewichtsberechnungsarten unter Berücksichtigung dieses Umstandes erfolgen muß.

Wenn man in Anbetracht der heutigen Verhältnisse, besonders bezüglich des uneinheitlichen Fassungsvermögens der Gebinde die Vor- und Nachteile beider Berechnungsarten gegenüberstellt, kommt man zu folgendem Ergebnis, Feststellung des Taragewichts vorausgesetzt:

Einheitsgewicht.

Vorteile.	Nachteile.
1) Vereinfachung der Verrechnung und somit Ersparnis an kaufmännischer Arbeit;	1) Teilweise unvollkommene Ausnutzung der Verpackung;
2) Gewisse Einwirkung auf Einheitlichkeit der Ware.	2) Schlechterer Deckelschluß und somit erhöhte Diebstahlsgefahr.

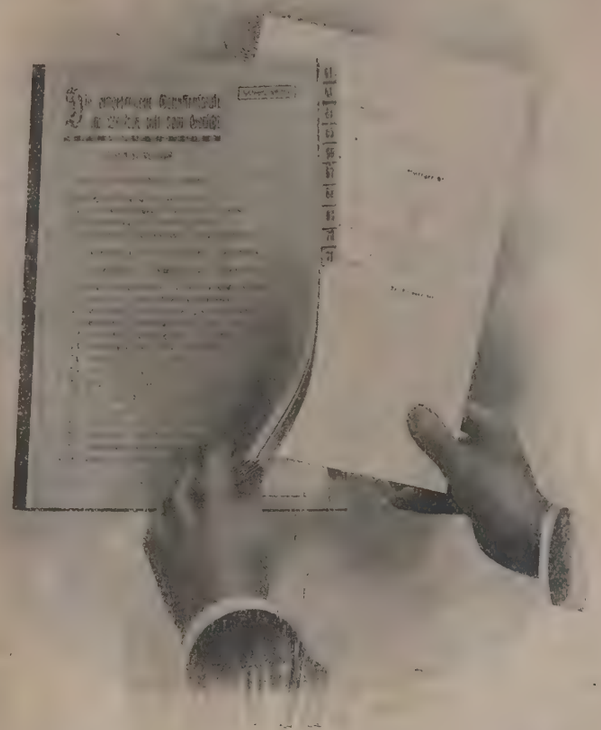
Veränderliches Gewicht.

Vorteile.	Nachteile.
1) Stets volle Ausnutzung der Verpackung;	1) Kaufmännische Mehrarbeit bei der Verrechnung;
2) Einfachere Füllung;	2) Differenzen durch Irrtümer und Verwechslung.
3) Leichterer und besserer Deckelschluß und somit geringere Diebstahlsgefahr.	

Wir sehen also, daß beide Arten ihre Vor- und Nachteile haben. Ich stehe auf dem Standpunkt, daß unter den heutigen Verhältnissen die veränderliche Berechnungsart zu bevorzugen ist; jedenfalls kann das Einheitsgewicht nicht verallgemeinert werden. Diese Auffassung kann mich jedoch nicht davon abhalten, jede Bestrebung zur Einheitsgewichtsberech-

Die Formular-Mappe

D. R. G. M.



ein Hilfsmittel, das den Verkehr der Molkerei-Genossenschaften mi dem Gericht ganz vereinfacht und erleichtert.

Mappe U. für Genossenschaften mit unbeschränkter Haftpflicht
„ B „ „ „ beschränkter „

Preis pro Mappe M. 15.—

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Ltr. Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. Gewünschter Ton ist vorzuschreiben.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugn. beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt

Blähen, Treiben, Gären, Fließen d. Käse verhind. mit best. Erfolg **„CARWE"**

„CARWE" bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hat sich bei allen Labkäsen, besonders bei Holländer, Edamer, Holsteiner, Tilsiter, Camembert, Brie, Gervais usw. glänzend bewährt. à Zentner 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

K. Molkerei I. A. schreibt am 11. Okt. 24: Carwe hat sich sehr gut bewährt, sodaß wir zur ständig. Anwendung desselb. schreiten.

O. P. I. Kl. S. schreibt am 26. Okt. 24: „Bin mit Ihrem Carwe sehr zufrieden", senden Sie bitte an meine 2. Molkerei in K. 1 Zentner Carwe.

Kali-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

4

nung zu unterstützen. Der Hebel ist hier bei der Faßfabrikation anzusetzen. Wir bedürfen hierzue strenger Normalisierung der Faßfabrikation in Bezug auf Gebindeherstellung. Haben wir ein Einheitsgebinde, welches bis unter den Deckel gefüllt 50 Kg. enthält, können wir zum Einheitsgewicht übergehen, dann wird diese Berechnungsart der anderen vorzuziehen sein. In welchem Umfange dann noch Gewichtsdifferenzen entstehen, hängt von der Erfüllung aller Vorbedingungen, ‚wie Bearbeitung, Verpackung und richtige Verwiegung (am besten selbstverständlich mit einer Balkenwage, unter Verrechnung von wenigstens 200 Gr. Gutgewicht pro Gebinde) ab. Keineswegs sind wir durch die Bank aber schon so weit, wie dem Verfasser des betr. Artikels vorschwebt, rein netto ohne Nennung des Taragewichts verrechnen zu können. Diese Berechnungsart setzt stets stimmendes Gewicht voraus, andernfalls gibt es Scherereien ohne Ende.

Der Grossist kann das Nettogewicht dann nur durch Stürzen der Gebinde kontrollieren. Er wird diese zeitraubende, die Verpackung schädigende Arbeit aber gerne vermeiden und zum berechneten Gewicht weitergeben. Erhält der Endempfänger so das richtige Gewicht nicht, geht die Reklamation von Hand zu Hand und derjenige, welcher kein Reklamationsrecht mehr besitzt, hat den Schaden zu tragen. Wird dagegen das Taragewicht genannt, ist jeder in der Lage, die Richtigkeit des Nettogewichtes nachzuprüfen. Bei Ware, die zur Einlagerung kommen soll, ist die Feststellung des Taragewichtes in allen Fällen unerläßlich. Als überflüssig erachte ich beim Einheitsgewicht die Führung der Rubrik „Bruttogewicht“. Tatsächlich wird hier und da ohne diese Rubrik verrechnet, seitens der Molkereien wie auch des Handels. Bei der Gewichtskontrolle läßt sich das Tara- und Nettogewicht augenblicklich zusammenzählen; die Gewichtskontrolle wird dadurch in keiner Weise erschwert, schriftliche und rechnerische Arbeit dagegen erspart. Soweit der Handel sich dem Einheitsgewicht gegenüber ablehnend verhält, werden die angegebenen Gründe ihm hierzu wohl Veranlassung geben.

Vereinfachung, Normalisierung und Typisierung ist der Zug der Zeit, Arbeitsersparnis, Verbilligung, Uebersichtlichkeit und Verbesserung soll der Nutzen sein. Das Molkereiwesen muß sich danach einstellen und in diesem Sinne handeln. Ich für meine Person sehe im Einheitsgewicht auch einen erzieherischen Wert dahingehend, daß ein Antrieb zur Gleichmäßigkeit vorhanden ist, wodurch auch die Qualität der deutschen Butter günstig beeinflußt wird. O. Helms, Bln.-Gr.-Lichterfelde.

II.

Zu diesem Thema möchte der Unterzeichnete, der in der Hauptsache norddeutsche, daneben aber aber auch holländische und dänische, also solche Butter führt, die einen langen Weg — mit Umladungen — zurücklegt, aus über 20 jähriger Erfahrung den Molkereien raten, nur neue und feste Tonnen zu verwenden, und diese derart prall zu füllen, daß der Deckel gerade noch die Nute erreichen kann!

Die Holländer und die Dänen verwenden ganz erstklassiges Packungsmaterial — Tonnen sowohl als auch Papier! — und es ist richtig, daß sie nach Deutschland sozusagen ausschließlich Tonnen von netto 50 Kg. liefern. Aber selbst jene erstklassige Verpackung hält den Transport, zumal in den heißen Sommermonaten nur bedingt aus. Bei vielen Tonnen fallen die Deckel unterwegs aus der Nute heraus und können, wenn ein entsprechender Raum in der Tonne freigeblieben war, mit den bloßen Fingern leicht herausgeholt werden, was die Beraubung auf dem Transport stark begünstigt. Das Herausfallen des Deckels hat aber im Sommer noch weitere und erheblich größere Nachteile im Gefolge: Fallen die Tonnen bei Rangierstößen oder infolge mangelhafter Einladung (vielfach werden bei Ueberladungen der Waggons die Tonnen so verstaut, daß eine stehende eine liegende trägt!) unterwegs um, so kann der Inhalt zum kleineren oder größeren Teil ausfließen und der Fall verursacht Scherereien mit der Bahn, die sich in solchen Fällen gewöhnlich auf den Standpunkt stellt, daß die Verpackung mangelhaft sei, wo die Deckel nicht eingenagelt sind.

Wenn aber auch keine Butter unterwegs ausläuft oder geraubt wird, so ist der Uebelstand bei den Tonnen mit eingefallenen Deckeln noch dadurch groß genug, daß dieselben bei der nächsten Berührung spielend leicht aus allen Fugen gehen und dem Empfänger schon auf der Bahn Last und Aerger verursachen.

Ist er z. B. als Großhändler gezwungen, die Tonnen im Original weiterzugeben, so hat er die größte Mühe, sie in einen transportablen Zustand zu bringen, denn es ist ein großer Unterschied zwischen dem Aufböttchern einer leeren und einer mit flüssig gewordener Butter gefüllten Tonne!

Wenigstens für die Sommermonate muß es als Regel gelten, daß die Tonnen ganz zu füllen sind, damit der Deckel auch von innen gestützt resp. gehalten wird.

Es versteht sich von selbst, daß die Befüllung der Tonne auch auf die Haltbarkeit der Butter von großem Einfluß ist, denn es ist jedem Fachmann bekannt, daß Luft der Butter ebensowenig zuträglich ist, wie das Licht.

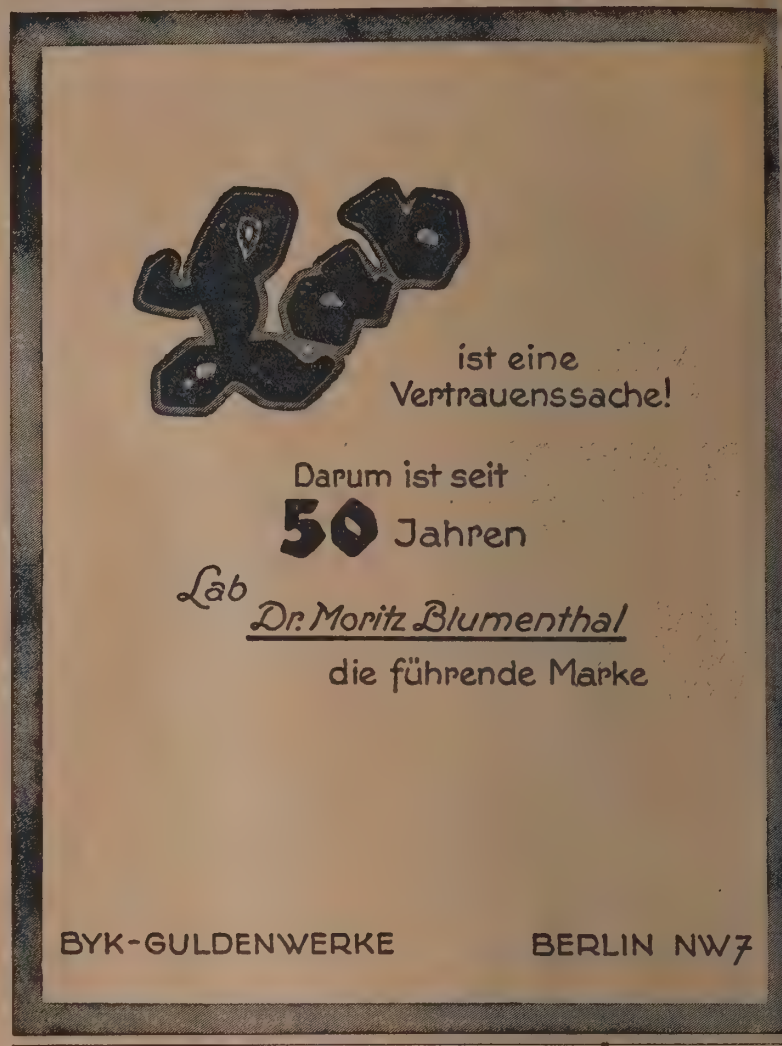
Für die Handbabung beim Butterhändler — und namentlich beim Großhändler — sind die netto 50 Kilo-Tonnen allerdings weit angenehmer, als Tonnen mit verschiedenen Gewichten. Ausschlaggebend ist diese Annehmlichkeit aber nicht, wenn der Händler die Uebelstände berücksichtigt, die — wie gesagt, besonders im Sommer — mit den halbgefüllten Tonnen verbunden sind. G. S., Heidelberg.

Du sollst deine Fachpresse aufmerksam lesen. Die unter vorstehender Überschrift in Nr. 118 dieser Zeitung erschienenen Ausführungen des Herrn G. Langheinrich-Berlin, zwingen mich zu einigen kurzen Bemerkungen resp. Berichtigungen.

1. Ich fühle mich, verehrter Herr Langheinrich, durch die Ausführungen des Herrn A. F. in Nr. 96 dieser Zeitung absolut nicht getroffen, glaube auch nach meiner mehr als 30 jährigen Fachpraxis hierzu keine Veranlassung zu haben. Lediglich im Interesse aller Fachkollegen erschienen meine Ausführungen in Nr. 115.

2. Es lag nach meiner Ansicht für Herrn L. absolut keine Veranlassung vor, zu der Angelegenheit in der erschienenen Weise Stellung zu nehmen, denn auch ich glaube, daß Herr A. F. Mannes genug sein wird, sich seiner Haut zu wehren, wenn er es für nötig hält.

3. Auch ich hatte während des Krieges und der Nachkriegszeit mehr wie erwünscht Gelegenheit, in den Molkereien, Fettstellen usw. herumzukommen, kann aber meine Erfahrungen, im Gegensatz zu Herrn L., nur darin zum Ausdruck bringen, daß ich behaupte: Wenn die Fettstellen (ob Kreis-, Bezirks-, Provinzial- oder Reichsfettstelle ist ganz gleich) so gut geleitet wären und so tüchtiges Personal gehabt hätten wie die Molke-



Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt
Gegr. 1867 Max Westphal, Eutin Fernspr. 168
bei Lübeck
liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit
verschließbare Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.

Original Milch- und Rahmkühler
Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!
Runder Milchkühler Kannen-Milchkühler Eis-Tiefkühler Kühler Für erhitzte Milch Rahmkühler Milch-Vorwärmer Für erhitzten Rahm
Röhren-Milchkühler
Doppelter Röhren-Tiefkühler
Doppelter Formrohr-Kühler
Formrohr-Tiefkühler
Doppelter Rundrohr-Milchkühler
Gewellter Rundrohrkühler Für Großbetriebe
Doppelter Formrohr-Milchkühler
Temperatur-Austauscher
Verdampfungskühler Für Kohlensäure, Ammoniak u. schweflige Säure
Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate
W. Schmidt - Kühlapparate-Fabrik - Bretten 41 (Baden)

en, und wenn in denselben soviel gearbeitet wäre wie in den Molke-
en, dann, Sie können sich darauf verlassen Herr L., hätte es mit unserer
t- und Milchversorgung bedeutend besser gestanden. Daß auch in ein-
ien Fällen das Personal in den Molkereien versagt hat, soll absolut
t bestritten werden, doch lag dieses mehr in den Zeitverhältnissen be-
ndet.

4. Ich habe mich in keiner Weise darüber aufgeregt, daß Herr A. F.
en Namen nicht genannt hat, sondern habe nur feststellen wollen,
jemand, „der seine Zeitung aufmerksam liest", ohne weiteres den Ver-
er ahnen konnte. Für mich tut der Name nichts zur Sache, nur diese
in interessiert mich.

5. Nicht den ganzen Inhalt des von Herrn A. F. gebrachten Artikels
e ich kritisiert, sondern nur den Schlußsatz in seiner Verallgemeinerung.
drücklich habe ich meine Kritik darauf beschränkt, daß die Landwirte,
doch auch z. T. die Molkerei-Zeitung lesen, den Inhalt evtl. falsch auf-
en würden.

6. Daß Herr Langheinrich mir und allen Molkereifachleuten betref-
des Frühaufstehens Belehrungen erteilt, nehme ich ihm weiter nicht
. Ich glaube es gibt wohl keinen Stand, mit dem wir uns, was
ichterfüllung in der hinter uns liegenden Zeit anbelangt, nicht messen
ten. Ich glaube, auch im Namen aller Molkereifachleute, für die Zu-
ft versprechen zu können, daß wir unser Möglichstes tun werden, um
r die augenblicklich schwere Zeit hinwegzukommen. Wir setzen aber
von allen anderen Berufsständen ein gleiches voraus, denn dann,
n jeder Einzelne an seinem Platze seine Pflicht tut, aber auch nur
n, werden wir noch einmal wieder bessere Tage sehen. Sch.

Ruhestörender Lärm im Molkereibetriebe. Wir erhalten folgende
chrift: In der Anlage überreiche ich Ihnen ein Urteil gegen mich
en ruhestörenden Lärms. Dasselbe hat folgenden Wortlaut:

„Der Angeklagte ist des ruhestörenden Lärms schuldig und wird
shalb zu einer Geldstrafe von 30 ℳ, hilfsweise 3 Tagen Haft, kosten-
lichtig verurteilt. Gründe: Der Angeklagte betreibt in F. eine
lolkerei. Schon seit längerer Zeit haben die Bewohner des Nachbar-
uses sich darüber beschwert, daß sie durch das Klappern der Milch-
nnen in ihrer Ruhe gestört werden. Der Angeklagte wurde auch po-
zeilich verwarnt. Am 22. und 24. Juli 1925, frühmorgens, als die
eute noch schliefen, stellte der Hauptwachtmeister V. vom Bürgersteige
r gegenüberliegenden Straßenseite aus fest, daß der Lärm durch das
lappern der Milchkannen so laut war, daß die Bewohner des Nachbar-
uses in ihrer Ruhe gestört werden konnten. Der durch die Polizei ge-
arnte Angeklagte hätte durch Anwendung irgend welcher Mittel, z. B.
nterlegen von Stoffen, die das Geräusch dämpfen, die Ruhestörung
rmeiden können und war sich dessen auch bewußt. Er war daher
egen Übertretung des § 360 11 des Strafgesetzbuches zu bestrafen.

Die anerkannte Strafe erschien bei dem Einkommen des Angeklagten
ngemessen.

Die Kostenentscheidung beruht auf § 465 der Strafprozeßordnung."

Ich betreibe seit ca. 12 Jahren hier am Orte einen städtischen Meie-
etrieb. Während der ganzen Zeit habe ich keine Klagen über zuviel
n gehabt. Über die Ausführung in dem Urteil betreffend Unterlegen
Stoffen zum Abdämpfen des Geräusches würde ich Ihnen dankbar
wenn Sie in Ihrem Blatt einen Artikel bringen würden. Auch wäre
ielleicht angebracht, wenn sich Fachleute hierüber äußern würden, denn
t doch eine Angelegenheit die auch evtl. andere städtische Betriebe be-
en kann. Indem ich hoffe, für die Angelegenheit bei Ihnen Interesse
inden, zeichne Sch. in F.

Wir würden gegen das amtsgerichtliche Urteil Berufung eingelegt
n.

Allen Menschen ist es eben nicht recht zu machen. Der Spießbürger
auch der Herr Amtsgerichtsrat und der Herr Wachtmeister, alle wün-
jeden Morgen pünktlich ihre frische Milch auf dem Kaffeetisch zu
n, aber am liebsten auf Filzschuhen ins Haus gebracht, damit nur
ie süße Morgenruhe nicht gestört wird. Die geeigneten Stoffe zum
rlegen unter die Milchkannen gibt es vorläufig nicht, müssen erst
patentiert werden. Um Antwort aus dem Leserkreise wird gebeten.

Quarg- und Quargkäsenotierungen. Als Verbandsmitglied und
nent der Milchwirtschaftlichen Zeitung studierte ich Nr. 42 derselben
14. Oktober 1925, und zwar Seite 1922 den Käsebericht von H.
nböhl.

Da ich selbst an der Quarg- und Käsebranche interessiert bin, inter-
en mich bekanntlich auch Harzkäse- und Quarg-Notierungen, die ja
r, außer den sämtlichen besseren Käsesorten, nur selten notiert wer-
Erstaunt bin ich aber über die Notierungen in Harzer und Quarg.
iesem Bericht wird Harzkäse mit ℳ 1,20 bis 1,80, Quarg mit 35 bis
₰ per Pfund notiert, dagegen Harzer in der Molkerei-Zeitung
10. Oktober mit 55—80 ₰ per Pfund. Welcher Preis ist nun richtig?
den hohen Quargnotierungen in der Milchw. Ztg. ist wohl anzu-
ten, daß der Harzernotierungspreis in der Molkerei-Zeitung der maß-
ndste sein muß. Die krasse Differenz kann sich jeder leicht selbst er-
en. — Nun wird aber der Konsument, der die Notierung liest, nicht
80 für Harzer zahlen, sondern denselben möglichst auf den niedrigsten
erungspreis von ℳ 1,20 versuchen herunterzudrücken, denn da sorgt
allein die liebe Konkurrenz dafür. Qualitätsunterschiede kommen
nicht mehr in Frage, die Hauptsache ist, wer am billigsten liefert,
seine Ware los, somit muß derjenige, welcher ein wirklich gutes
ikat liefert, bei diesen abnormalen Notierungen Geld zulegen, wenn
ine Ware los sein will.

Dagegen wird den Molkereien von leichtfertigen Abnehmern, nur um
eg zu bekommen, ℳ 40,— und noch mehr pro Zentner geboten, ob aber
lt wird, ist eine Sache für sich, jedenfalls muß der vorsichtige und
Abnehmer, wenn er auch beliefert sein will, mit den Preisen mit-
t. Der Unterschied ist nur der, daß der reelle Abnehmer den hohen
s zahlen muß und auch zahlt, dagegen der leichtfertige und betrüge-
Abnehmer überhaupt an Bezahlen nicht denkt, und kann letzterer
seine Ware ohne Verlust billig verkaufen und macht noch ein gutes
äft dabei zum Nachteil des reellen Geschäftsmannes.

Wenn die Harzkäse-Notierung mit der Quargnotierung — denn be-
tlich wird ja vorwiegend aus Quarg Harzkäse hergestellt — einer ein-
iden Kalkulation unterzogen würde, unter Berücksichtigung der Her-
ngskosten, sowie Frachten, Schwundgewicht, nicht so knapp, Zutaten,
adung Arbeitslöhne, Steuern und sonstige Betriebsunkosten, könnte
dann wohl an dieser Stelle jemand Auskunft geben, wieviel Prozent

D. L. G.

32. Wanderausstellung zu Breslau vom 31. Mai bis 6. Juni 1926

Preisbewerb für Dauerwaren für In- u. Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf.

Prüfungsreise „Rund um Afrika".

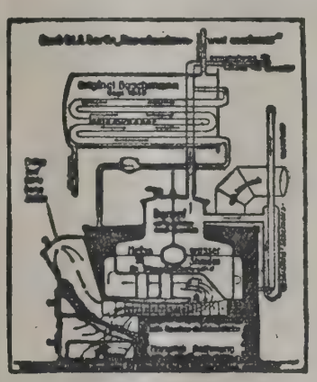
Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1925.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenslos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11
Dessauerstraße 14.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Ata

Henkel's Scheuerpulver

ist das gegebene Putzmittel für Ihren Betrieb!

Ata sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden blitzblank und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.

Ueberall erhältlich!

Präparate „Tebala"
die gute deutsche
Reinkulturen
„Tebala"-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1

der Harzkäse-Hersteller pro Zentner verdient bezw. zusetzt? Meines Erachtens wäre es wohl angebrachter, da die Notierungen so sehr unregelmäßig erscheinen, daß diese überhaupt nicht öffentlich bekannt gegeben würden, nochzumal wenn die Einkaufspreise mit den Verkaufspreisen bei weitem nicht in Einklang stehen. Meiner Ansicht nach kann genannte Notierung auf keinen Fall richtig und maßgebend sein.

E. Meier, Wesermünde-Lehe.

Leichsinnige Kreditgewährung bei Butterverkauf. Zu dieser bereits in Nr. 121 behandelten Angelegenheit erhalten wir noch folgende Zuschrift:

„Auch ich sitze bei dem p. Westphal mit einigen Postpaketen fest. Alle Mahnungen nutzten nichts und als er die gesandte Nachnahme zurückgehen ließ, habe ich ihn wegen Betruges bei der Staatsanwaltschaft in Hamburg angezeigt. Es wäre ja zweckmäßig, wenn noch mehr Material der Staatsanwaltschaft eingesandt werden könnte, um den p. Westphal dahin zu bringen, wohin er gehört. S. in Z.

Herstellung von Kasein. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 118.)

I.

Ob die Herstellung von Kasein lohnend ist, richtet sich in der Hauptsache nach der Lage des Betriebes. Sind im Sommer große Überschüsse an Magermilch vorhanden, welche nur unter schwierigen Verhältnissen und zu schlechten Preisen verwertet werden können, so lohnt es sich wohl, eine Kaseinanlage anzuschaffen. Für Betriebe in der Nähe eines großen Absatzgebietes für Molkereiprodukte, ist eine derartige Anlage weniger zu empfehlen, da eine höhere Verwertung der Magermilch nicht erzielt werden kann. Da es sich hierbei um ein haltbares Produkt handelt, tritt das Ausland mit seiner niedrigen Valuta als starke Konkurrenz auf. In erster Linie kommt die Verwendung des Kaseins zur Harzkäsefabrikation in Frage. Im Sommer, wenn Überproduktion an Quarg vorhanden ist und für diesen wenig gezahlt wird, dürfte die Herstellung eines erstklassigen säurefreien Kaseins für die Wintermonate, wo der Quarg 4—5 mal so viel kostet als im Sommer, ein annehmbares Geschäft sein. Weiter wird das Kasein in der Papierindustrie zur Herstellung von Lack- und Farbschriften und zum Leimen, in der Textilindustrie zum Imprägnieren von Leinen- und Baumwollzeuge, in der Seifenindustrie zur Herstellung von Seife, in der Holzindustrie als Klebe- und Bindemittel, benutzt. Weiter kommt es zum Verkitten von Fugen, Glas und Dielen in Frage, sowie zur Herstellung von Ölfarbe, Lacke und Politurpräparate. In der Kunsthornindustrie findet Kasein großen Absatz.

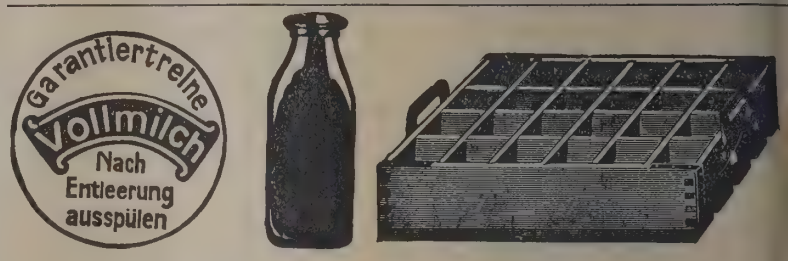
Während meines Kriegsdienstes war ich über 1 Jahr Leiter einer Molkerei in Rumänien. In diesem Betriebe wurden täglich 5—6000 Ltr. Magermilch zu Kasein verarbeitet, welches zur Herstellung von Klebstoff für Flugzeugzwecke verwandt wurde. Die Herstellung des Kaseins, so einfach sie auch scheinen mag, ist eine Arbeit von großer Wichtigkeit, da schlechte Produkte so gut wie keinen Absatz finden. Vor allem soll dasselbe ein rein weißes Aussehen und einen Wassergehalt von nicht über 10 Prozent haben. Die Temperatur beim Trocknen des Quarges soll nicht über 50 Grad Cels. steigen, da bei höherer Temperatur das Pulver gelb und in der Qualität minderwertig wird. Ich habe das Kasein wie folgt hergestellt. Die Magermilch wurde bei einer Temperatur von 30 Grad Cels. so gelabt, daß sie in 15—20 Minuten dick war. Nachdem der Bruch geschnitten und in kleinen Stücken verrührt war, wurde die Molke restlos abgeschüttet. Danach wurde der verbliebene Quarg mehrmals so lange mit warmem Wasser gewaschen, bis eine Trübung des Wassers nicht mehr stattfand. Hieraus ersieht man, daß die noch vorhanden gewesene Molke entfernt und somit eine weitere Säuerung unterbunden ist. Hierauf wurde der Bruch in Säcke gefüllt und unter die Presse gebracht. Ein starkes Auspressen ist insofern zum Vorteil, da das ausgepreßte Wasser nicht mehr auszutrocknen braucht. Nachdem also gut gepreßt, wurde der Quarg durch einen sogen. Wolf, wie diese in Metzgereien vorgefunden werden, getrieben. Hierauf kam er auf Bretter in der Größe von 60 mal 100 cm. mit Randleisten. Das Trocknen des Quarges fand im Sommer an der Sonne, im Winter in einem geeigneten Raum statt. In Rumänien, wo es bekanntlich im Sommer heißer ist, als bei uns, konnte ich an den heißen Tagen den Quarg in einigen Stunden trocknen. Während der Trocknung wurde der Klump ab und zu gewendet, um ein gleichmäßiges Trocknen zu erzielen. War dieses erreicht, so wurde er in Fässer verschickt. Ein nochmaliges Mahlen des Pulvers wäre am Platze gewesen, jedoch konnte dies mangels einer geeigneten Mühle nicht stattfinden.

In den kalten Monaten, wo die Sonnenstrahlen nicht mehr genügend Wirkung hatten, wurde der Quarg, nachdem er gemahlen und auf die Bretter in ca. 1 cm. Höhe verteilt war, in einen hierzu geeigneten Raum gebracht, wo er durch trockene Hitze zu Pulver getrocknet wurde. Die Hitzeerzeugung durch Heizkörper, wie ich diese zuerst aufgestellt hatte, war weniger vorteilhaft, da eine gleichmäßige Verteilung der Luft im Trockenraum nicht stattfand. Ich ließ hierauf ein Rohrnetz mit einem Durchmesser des Rohres von 10 cm., welches den ganzen Raum umfaßte, legen und erzielte damit den gewünschten Erfolg. Eine zweite Anlage, welche notwendig wurde, richtete ich so ein, daß neben dem eigentlichen Trockenraum, in einem anderen Raum die Wärmeerzeugung vorgenommen und die entstandene Trockenhitze mittels eines Ventilators in den Trockenraum geführt wurde. Beide Anlagen haben sich gut bewährt und ich habe niemals Klagen über ein schlechtes Produkt gehabt.

Das Trocknen im Raum brachte zuerst nicht dieselbe Qualität wie beim Trocknen an der Sonne, weil mir die nötige Erfahrung auf diesem Gebiete nicht zur Verfügung stand. Vor allem sorge man dafür, daß der Quarg nicht zu kalt in den Trockenraum kommt. Geschieht dieses, so entstehen leicht Krusten im Quarg, welche eine dunkele Färbung annehmen. Je wärmer der Quarg in den Trockenraum kommt, je besser wird die Qualität. Um dieses zu erreichen, nehme man zum Waschen des Quargs 40—45 Grad Cels. warmes Wasser und presse ihn in einem warmen Raume, welches noch den weiteren Vorteil hat, daß er schnell preßt. Beim Beschicken des Trockenraumes soll letzterer eine Temperatur von ca. 35 Gr. haben, man lasse die Temperatur dann langsam bis auf 50 Gr steigen. Eine höhere Temperatur ist nicht zu empfehlen. Nach jeder Stunde wende man den Quarg im Trockenraum, damit eine gleichmäßige Trocknung stattfindet und eine Verkrustung vermieden wird.

Die Vakuum-Trocknung ist ohne Zweifel die beste, aber auch teuerste Trocknung. Diese kommt aber nur in Frage, wo große Quantitäten getrocknet werden sollen, weil hierdurch nur die Rentabilität der Anlage gewährleistet werden kann. Man baut Vakuumtrockenschränke und Vakuumtrockentrommeln, welche beide große Mengen von Kasein in kurzer Zeit

Ich habe die Großfabrikation der
Milchversandkannen
System Fleischmann
in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.
Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. **Fernspr. Humbold 2500**

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland
für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Milch- und Joghurtflaschen

in ganz weißer Farbe,
allen Größen u. Formen
liefert als Sonderheit
Hallesche Pfännerschaft A.-G.
Abt. Glashütten
Halle-Saale, Mansfelder-Straße 52

Stehende
Quersiederkessel
in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.
sofort ab Lager lieferbar
Bester Kessel für Molkerei-Betriebe
RODBERG 1868
Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

zum Trocknen bringen. Während der Zwangswirtschaft sind seitens einzelner Großstädte diese Apparate aufgestellt, um Kasein für die Wintermonate zu erzeugen. Meines Wissens sind nicht besonders gute Erfolge damit erzielt worden, weil der aufgekaufte Quarg in den meisten Fällen nicht in der vorschriftsmäßigen Weise gewonnen war, sodaß das Kasein minderwertig wurde. Deshalb würde ich nur selbsterzeugten Quarg hierzu verarbeiten.

Zur Herstellung von 1 Pfund Kasein benötigt man 15—16 Liter Milch, je nach dem Eiweißgehalt derselben. Die Verwertung der Magermilch ist danach leicht festzustellen, wenn die heutigen Marktpreise für Kasein bekannt sind. H. D. in W.

II.

Auf die Anfrage „Herstellung von Kasein" erlaube ich mir folgendes zu erwidern:

Zur Herstellung von Labkasein sind nach folgender Arbeitsweise keine besonderen Maschinen und Apparate notwendig, als ein je nach Bedarf verschieden großer Käsekessel, die üblichen Bruchbearbeitungsgeräte und eine Trocknungsanlage. Jedoch ist letztere nicht unbedingt nötig.

Die möglichst auf 0,10 Proz. entrahmte Magermilch wird im Kessel bei 28—32 Grad Celsius so eingelabt, daß sie in ca. 45 Minuten dick ist. Dann zerschneidet man die Dickete mittels Schwertes in Stücke von ca. 15 cm., verzieht 2—3 mal und läßt das Ganze 2—3 Minuten absetzen. Darauf verzieht man wieder einige Male und läßt nochmals absetzen. Nun wird der Bruch mittels Harfe auf Weizenkorngröße unter Zuhilfenahme einer Schueffe zerkleinert. Fängt der Bruch an kernig zu werden, so beginnt man mit dem Brennen. Hierbei muß man flott treiben, damit keine Ballen entstehen. Das Ende des Brennens ist erreicht, wenn die in der Hand gepreßten Körner wieder leicht auseinander gehen.

Nun gießt man einige Eimer kaltes Wasser in den Kessel, um das Ganze abzukühlen. Das Kasein wird dann mittelst Käsebogens und Tuches in einen Bottich mit kaltem Wasser gebracht. Dies muß schnell geschehen, da man die heiße Masse sonst nicht wieder auseinander bekommen würde. Darauf beginnt das Auswaschen und zwar nimmt man die 4—5 fache Gewichtsmenge Wasser. Das Wasser wird 4—5 mal in Abständen von 2 Stunden gewechselt. Je öfter dies geschieht, je weißer wird die Farbe des Kaseins. Am Abend bringt man es in die Presse und läßt es darin die Nacht über stehen. Am nächsten Morgen trocknet man es auf Horden, entweder in der Sonne oder bei Regenwetter in der Trockenanlage. Letztere kann auf einfache Weise von jedem Tischler und Maurer gebaut werden. Während des Trocknens muß das Kasein öfter verrieben werden. Die Ausbeute aus 100 Liter Magermlich beträgt 2,8—3 Kg. getrocknetes Kasein.

Nach vorstehender Methode wird in sämtlichen Käsereien Rumäniens, in welchem Lande die Kaseinherstellung erst in neuester Zeit emporgeblüht ist, gearbeitet und habe ich selber dort, trotz allergrößter Schwierigkeiten in der ersten Zeit, immer eine tadellose Qualität erhalten.

Hanni Eichloff-Greifswald.

Rohölmotor in Molkereien. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr .106.)

I.

Wir wurden vor die Frage gestellt, einen Rohölmotor oder Elektro-Motor anzuschaffen. Wir entschlossen uns zu einem Rohölmotor. Für einen Elektromotor sind die Anschaffungskosten gering, aber die Betriebskosten umso teurer. Dann ist zu berücksichtigen, daß bei Ueberlandzentralen Störungen sehr häufig auftreten, diese aber sind für einen Molkereibetrieb besonders unangenehm. Bei einem Rohölmotor aber fallen diese Störungen fort.

Es gibt nun verschiedene Modelle von Rohölmotoren. Ich bin zu der Ueberzeugung gekommen, daß für Molkereien ein Dieselmotor am empfehlenswertesten ist. Wir haben uns einen 10 PS kompressorlosen Zweitakt-Dieselmotor zugelegt, welcher zu unserer vollsten Zufriedenheit arbeitet. Die Anschaffungskosten stellen sich für einen solchen Motor auf ungefähr 2500 ℳ.

Ich würde Ihnen raten, sich mit der Firma Motorenwerke Oberursel bei Frankfurt a M. (Deutzwerke) in Verbindung zu setzen. Wir sind bis jetzt mit dem Motor in der Arbeitsweise sehr zufrieden, er läuft seit ungefähr 4 Monaten, der Oelverbrauch ist ein sehr geringer.

Emil C. Kästner, Betriebsleiter, Bad Selters, Oberhessen.

II.

Seit Anfang 1924 arbeiten wir mit einem 8 PS Gleichkopf-Rohöl-Motor der Firma „Deutsche Werke, Kiel". Wir können uns nur dahin äußern, daß u. E., was die Wirtschaftlichkeit anbetrifft, ein solcher Motor einer Dampfmaschine überlegen ist. Allerdings muß immer berücksichtigt werden, daß bei einem Motor als Antriebskraft auch Dampf erzeugt werden muß.

Wir gebrauchen die Stunde ungefähr ⅔ Kg. Rohöl — zollfrei 100 Kg. 15 ℳ —. An Schmieröl gebrauchen wir bei fünfstündiger Arbeitszeit ungefähr ½ Kg. Es ist selbstverständlich, daß sich das ePrsonal durch längere Bedienung genau mit der Maschine vertraut macht Alsdann werden Störungen fast garnicht vorkommen. Die Sicherheit die eine Dampfmaschine bietet, ist natürlich bei einem Motor nicht vorhanden. Es ist daher zu raten, eine Reservemaschine, gleich welcher Art, zu halten, denn längere Stockungen im Betriebe können bekanntlich große Verluste herbeiführen. Bei uns ist zur Aushilfe ein Benzin-Motor vorhanden.

Welche Fabrik mit der Lieferung des Motors beauftragt wird, ist letzten Endes gleichgültig, allerdings muß es eine anerkannt leistungsfähige Fabrik sein. Empfehlenswert sind besonders die kompressorlosen Dieselmotore, die u. W. schon von 5 PS an gebaut werden.

Empfehlenswerte Werke sind außer dem oben genannten die „Mannheimer Motoren-Werke" und die „Deutzer Werke, Köln-Deutz".

Meierei S. in Holstein.

III.

Ich habe in meiner Molkerei in Weißensee seit einem Jahre einen Rohölmotor von 10—12 PS Leistung der Firma Erfurter Maschinenfabrik Franz Beyer & Co., Erfurt, stehen. Derselbe treibt meine sämtlichen Molkerei-Maschinen sowie eine Schrotmühle.

Der Motor muß täglich 4 mal angelassen werden. Infolge seiner leichten Inbetriebsetzung ist der Motor jedenfalls für Molkereibetriebe einer Lokomobile oder Dampfmaschine vorzuziehen; außerdem benötigt er

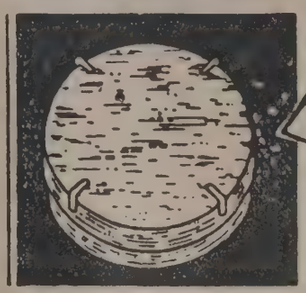
Käsereifungspulver „Kasena"

ist schon seit langem das Geheimnis Ihrer Kollegen. Viele Anerkennungen u. dauernde Nachbestellungen sprechen für dessen Vorzüglichkeit.

Kasena bewirkt das Quillen der Käse, verhindert das Ablaufen, erhöht den Wohlgeschmack

Preis pro Ztr. M. 40.—, Probepostkolli M. 5.60, Nachnahme
Kostenlose Quarg- und Käse-Untersuchung

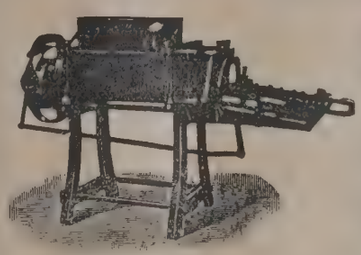
Mieth & Co., Kdt.-Ges., Mannheim
Fabrikation chem.-techn. Produkte für die Milchwirtschaft



Holzspan-Schachteln mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Käsekisten

aus Fichte und Tanne, in Garnituren in allen Dimensionen und bester Qualität liefern stets prompt von eigenen Werken

Hamburger & Weinberger, Brünn
Legionärstraße 30 (Tsche hoslovakei).

Soeben erschien:

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb

Von Albert Fischer in Bergedorf

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeiten am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum.

129 Seiten mit vielen Abbildungen in ¼ Leinen gebunden

gegen Einsendung von 3.— Mk. postfrei.

Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

wenig Raum, hat geringe Fundamentierungskosten und auch die Anschaffungskosten sind gegenüber einer Lokomobile oder Dampfmaschine wesentlich geringer.

Der Brennstoffverbrauch meines Motors einschließlich Schmieröl beträgt pro PS und Brennstunde ca. 4 Pfg. Der Motor arbeitet also sehr wirtschaftlich und ist bezüglich der Betriebskosten wesentlich billiger als ein Elektromotor. Mit Elektromotor habe ich in meinem anderen Betriebe üble Erfahrungen gemacht, da sehr häufig der Strom ausbleibt und ich dann festsitze.

Die Bedienung meines Rohölmotors ist einfach und bin ich mit demselben sehr zufrieden. Nach den von mir gemachten Erfahrungen kann ich die Anschaffung eines Rohölmotors nur empfehlen.

Schmeißer, Weißensee.

Bücherschau. *)

Die Revision der Molkerei-Genossenschaft durch den Aufsichtsrat sucht eine kleine Schrift: „Anleitung für die Mitglieder des Aufsichtsrats zur Prüfung der Buch- und Geschäftsführung der Molkerei-Genossenschaft" zu fördern, dessen Verfasser der frühere Wanderlehrer für Genossenschaftswesen, A. Fricke, ist. Die Anleitung ist bei Edler & Krische, Hannover, jetzt in 2. Auflage erschienen und kostet 90 Pfennige.

Die Erfahrung lehrt zur Genüge, daß es Landwirten nicht leicht ist, ihre gesetzlich vorgeschriebenen Pflichten als Aufsichtsratsmitglieder zu erfüllen. Man wird also eine Anleitung, die genau vorschreibt, was nachgesehen werden muß und wie die Prüfung vorzunehmen ist, gern als Helfer begrüßen. Ueber den Inhalt des Schriftchens braucht hier nicht viel gesagt zu werden; es ist gut, man nimmt es zur Hand und sieht sich die dort gestellten Fragen an. Die Beantwortung wird dadurch erleichtert, daß auf die Bücher Bezug genommen wird, die die Antwort geben sollen.

Auch für Abfassung der Protokolle über die vorgenommenen Revisionsarbeiten sind Muster angegeben.

Der Verfasser sagt in seiner Anleitung:

„Das Vertrauen zu der Geschäftsführung soll kein blindes, sondern ein auf Grund von Prüfungen wohl erworbenes sein. Das aber ist ein Gewinn für die Genossenschaft sowohl als auch für den Betriebsleiter"

Wünschen wir dem Büchlein guten Erfolg. Es ist die Erfüllung der Revisionsarbeit dem nicht büchermäßig geschulten Landwirte meist eine Unmöglichkeit; es wird also vom Gesetze etwas verlangt, ja mit Strafbestimmungen versehen, was nur wenigen gelingt. Da muß eine solche Anleitung jedem Aufsichtsratsmitgliede eine willkommene Gabe sein. Aber das muß noch besonders beachtet werden: „Der Inhalt des Büchleins erfordert ein sorgfältiges und öfteres Nachlesen", so heißt es in der Einleitung. Möge auch das nicht übersehen werden! H. F.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat Oktober 1925.

Milch. Frischmilch. Das Angebot ging anfangs des Monats etwas zurück und die Butterpreise zogen stark an im Ausland. Es berief daher die Arbeitsgemeinschaft der landwirtschaftlichen Verbände eine Sitzung auf Montag, den 12. Oktober ein, in der zu der Milchpreisfrage Stellung genommen werden sollte. Der Preis wurde für ganz einwandfreie, gut gereinigte, dauerpasteurisierte, tiefgekühlte Milch, die bei Ankunft in Frankfurt a. M. ohne jede Bearbeitung ausgegeben werden kann, und sich noch den ganzen Vormittag bei der Kundschaft zum Ausmessen eignet, also mit sehr niedrigen Säuregraden, auf 26 Pfg. frei hier festgesetzt. Leider kommt aber 80 Proz. der Anlieferung aus weiter Entfernung, die diesen Anforderungen nicht entspricht, und die daher bedeutend weniger Wert hat. Dazu kommen noch die Abzüge für Kannengestellung, Reinigen der Gefäße, sowie Großhandelsspanne u. a. m. Gegen Monatsende war das Angebot wieder reichlicher und die Nachfrage ließ bei der geringen Kaufkraft wieder stark nach, so daß Abbestellungen erfolgen mußten. Ein Mangel herrschte im ganzen Monat nicht.

Am 20. 10. fand in Hagen i. W. eine Besprechung des Milchgroßhandels statt, die sich mit der Einmischung der Preisprüfungsstelle in den Milchhandel, dem geplanten städtischen Milchhof und hauptsächlich mit der Handelsspanne des Milchhandels befaßte. Es stellte sich dabei heraus, daß die Milchhändler wie überall ihre eigene Arbeitskraft fast nie auch nur einigermaßen gebührend in Rechnung stellen und in Ansatz bringen; denn sonst müßten viel höhere Handelsspannen gefordert werden. Soweit die städtischen Betriebe in Betracht kommen, arbeiten dieselben mit viel größeren Unkosten. Es wurde u. a. festgestellt, daß zur Verteilung von Milch in Hagen für 15 000 Liter 14 Personen, in Barmen für 7000 Liter 15 Personen und in Bochum für 36 000 Liter 52 Personen tätig sind.

Kondesmilch: Das Geschäft darin lag ruhig, trotz großer Reklame, die die einzelnen Firmen, wie Nestle, Alpursa usw., machten. Italienische gez. Vollkondens 48/16 23 ℳ, do., ungez. evap. Vollkondens 48/16 20 ℳ, dänische, ungezuckerte, 4 proz,, 48/16 15 ℳ, amerikanische evaporierte 48/16 23 ℳ, schweizerische evaporierte 48/16 23 ℳ, holländische gez. Kon- 100 Kilogramm.

Trockenmilch: Der am 1. 10. eingetretene Zoll von 60 ℳ für 100 Kilogramm wie für die Kondensmilch hat noch wenig Auswertung gefunden, da ziemlich Ware vor dem Zoll eingeführt wurde. Zerstäubungsware notierte: neuseeländische Vollmilch, 25 proz. 130 £ die 100 Kg., holländische Vollmilch 22 proz. 185 hfl. je 100 Kg., holländisches Sahnepulver, 42 proz. 225 hfl. je 100 Kg., neuseeländisches Magermilchpulver 60 £ je 100 Kg., kanadische Vollmilch, 25 proz. 130 £ je 100 Kg., holländische Walzenpulver-Vollmilch 150 hfl. je 100 Kg.

Butter: Das Angebot in minderwertigen Sorten war außerordentlich stark, ohne Beachtung zu finden. Das Ausland erhöhte seine Preise sprunghaft, bis gegen Mitte des Monats der Rückschlag kam. Holländische stieg von 245 bis auf 255 hfl. und fiel dann bis zu Monatsende wieder auf 240 hfl. Durch die starke Erhöhung bis Mitte Oktober wurde das Geschäft sehr beunruhigt und die Nachfrage ging stark zurück Die Angebote in Kühlhausbutter und überseeischer Ware waren sehr groß, gefragt wurde jedoch nur ganz erstklassige Ware.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

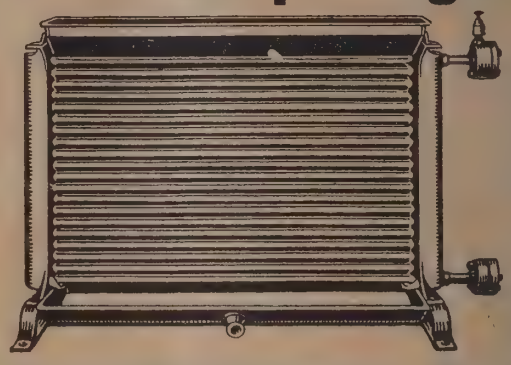
echter Zinnfolie
echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Verdampfungskühler

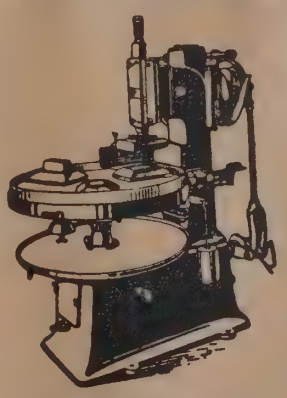


für
Kohlensäure, Ammoniak und Schwefligsäure.
Unübertroffen in Konstruktion und Ausführung.

F. Stamp G. m. b. H.
Molk.-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 b. Hamburg

Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte (6447
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Käserei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsereisachverständigen J. Betz. 2. Aufl. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neuschatell-, Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsereifachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Kümmel-, Lothringer- Mainzer, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäserei Quargkäserei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2,— Mark.

Limburger Käserei vom Schulvorstand für Weichkäserei Eduard Kneuttinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weißlacker). Preis 2,— Mark.

Die Herstellung von Holländer Käse Gouda-Käse, Edamer Käse. 4. Aufl. 16 Seiten. Preis 1,— Mark.

Holländer und Tilsiter Käserei v. L. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer-, Gouda-, Brot-, Wilstermarschkäse, Geheimratskäschen, Tilsiter Käse, Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— Mark.

Allgäuer Rundkäserei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käserei in Weiler im Allgäu. 86 Seiten. Preis 2,— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Der Allgemeene Nederlandsche Zuivelbond F. N. Z. feierte am 20. Oktober sein 25jähriges Bestehen. Er vereinigt z. Zt. 931 Buttermolkereien, die ihre Ware durch ihn verkaufen lassen. Im Durchschnitt hat eine angeschlossene Molkerei 3 740 000 Liter Milch. Das Molkereiwesen ist also nicht so zersplittert, wie bei uns in Deutschland.

Käse. Schweiz: Das Geschäft in Rundkäse hat etwas nachgelassen, man hat sich anscheinend überall vor der Erhöhung stark eingedeckt. Die Wintermilchverkäufe vom 1. November 1925 bis 30. April 1926 wurden mit 27 Rappen das Kilo festgesetzt. Für Emmentaler wurden 288 Frcs. mit Qualitätszuschlag bis weitere 20 Frcs. für beste Ware festgelegt. Sekunda erhält je nach Beschaffenheit 10—40 Frcs. je 100 Kilo weniger. Die Verkaufspreise blieben unverändert.

Holland: Die Preise hielten sich den Monat über, gegen Ende kamen stärkere Angebote, die die Preise drückten. Es notierten: 20 proz. 92—88 hfl., 30 proz. 108—103 hfl., 40 proz. 122—117 hfl., Brotkäse 124 bis 122 hfl. Blockkäse wurden ebenfalls in verschiedener Güte und Größe hergestellt. 20 proz. 3,5—3 hfl., vollfett 4—3,5 hfl.

Dänemark: Das Geschäft war ohne Bedeutung. 10 proz. 90 Oere das Kilo, 20 proz. 125 Oere das Kg., 30 proz. 160 Oere das Kilo, 45 proz. 210 Oere das Kg., Edelpilz 300 Oere das Kilo.

Frankreich: Camembert Normandie ffrs. 260—350 p. 100 Stck. Camembert Touraine ffrs. 180—260 p. 100 Stück. Camembert Westen ffrs. 160—250 ffrs. p. 100 Stück. Port L'Eveque ffrs. 290—340 p. 100 Stück. Brie 2—3 Kg. ffrs. 24—35 p. Stück. Roquefort ffrs. 1380—1400. Roquefort Imitation ffrs. 1000—1200. Port du Salut ffrs. 1000—1200. Münsterkäse ffrs. 1000—1100. Fr. Cruyere ffrs. 1000—1300. Als neue Vorschrift darf Roquefort nur aus Schafmilch hergestellt werden. Die Gegend, die für die Herstellung in Betracht kommt, ist festgelegt und genießen die Hersteller in der Stadt Roquefort den weitgehendsten Schutz.

Italien: Das Angebot darin ist sehr groß. Der Absatz in Parmesan, Provolone und Caciocavallo läßt sich leider in Deutschland nicht heben, da diese Sorten unserem Geschmack nicht liegen. Dagegen hatten die Weichkäse guten Absatz. Es notierten: Gorgonzola 14—16 Lire, Ital. Emmentaler 12—18 Lire, Reggiano 18—22 Lire, Bel Paese 13—14 Lire, Salami 12—14 Lire, Butterkäse 15—17 Lire, Fontina 14—16 Lire.

Finnland: Die Preise sind unverändert. Großgelochter Emmentaler Fmk. 24—26, mittelgelochter Fmk. 23—25, kleingelochter Fmk. 20—21. Es wurde auch von dort Sauermilchquarg angeboten zu 30,— ℳ p, Ztr.

Neuseeland: Kasein war bis 1,80 ℳ in grobgrießiger Ware gestiegen, feingrießige Ware notierte 1,50 ℳ das Kilo.

Deutschland: Die hohen Milchpreise haben fast überall zu starken Ablieferungen geführt und sind daher auch die hergestellten Mengen Käse größer wie voriges Jahr. Durch die allgemeine schlechte Lage, insbesondere dem Geld- und Kapitalmangel, ist die Kaufkraft der breiten Masse stark eingeschränkt. Dem Angebot steht keine genügend große Nachfrage gegenüber. Die Preise waren ungefähr wie folgt: Allg. Schweizer 1,50—1,65 ℳ p. Pfd., 20 proz. Romadur —,80 bis —,90 ℳ, 40 prozentiger 1,10—1,20 ℳ, Stangenkäse —,72 bis —,80 ℳ, Limburger —,70 bis —,76 Mk., Quadratkäse —,50 bis —,60 ℳ, Kräuterkäse weich —,45 bis —,50 Mk., hart —,70 bis —,85 ℳ, Briekäse 1,20—1,40 ℳ, Weißlacker 1,10—1,20 Mk., Münsterkäse 1,10 ℳ, Emmentaler Blockkäse 1,50—1,70 ℳ, rheinisch. Gouda 1,45—1,50 ℳ, rheinischer Edamer 1,35—1,45 ℳ, Camembert 8/8, ca. 500 Gr., 1,55—2,— ℳ die Schachtel, Camembert 6/6 1,10—1,30 ℳ die Schachtel, Camembert ganze —,90—1,20 ℳ die Schachtel, Delikateßkäse 120 Gr. 30—35 ₰ das Stück, 80 Gramm 20—30 ₰ das Stück, Emmentaler Schmelzkäse ganze, 225 Gr. —,75—1,— ℳ die Schachtel, 6/6 115 Gramm —,88—1,10 ℳ die Schachtel, Romadur, Schachtel, 6/6 1,50—1,80 ℳ die Schachtel, Harzer 60 Stück 1,50—1,80 ℳ die Kiste, Bauernkäse, 60 Stück 4,50—5,— ℳ die Kiste, Standquarg 20—30 ℳ d. Ztr., Sauermilchquarg 34—40 ℳ d. Ztr., Speisequarg 30—36 ℳ d. Ztr.

Ende Oktober 1925.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. Main.

Briefkasten

Sch. in L. Um den Rübengeschmack der Butter ganz zu beseitigen, müssen Sie in erster Linie auf die Lieferanten einwirken, dahingehend, daß dieselben bei der Milchgewinnung die größte Sorgfalt walten lassen. Schon die Rübenblattfütterung sollte nicht in zu starkem Maße erfolgen, wenigstens aber sollten die Landwirte während der Rübenblattperiode etwas Schlemmkreide mit füttern, damit die Kühe reinlicher bleiben. Rübenblätter und Rübenabfälle sollten nicht im Stalle gelagert werden, auch sollte nicht während des Melkens oder kurz vorher gefüttert werden. Größte Reinlichkeit ist gerade während der Rübenblattperiode doppelt wichtig. — In der Molkerei kann nichts weiter getan werden, als was Sie jetzt schon tun, nämlich hohes Erhitzen des Rahms, tiefes Kühlen und dabei gutes Entlüften und Ansäuern mit einer guten Reinkultur. — Auch Kalisalpeter soll den Rübengeschmack beseitigen. Auf 100 Kilogramm Rahm gibt man etwa 40—50 Gramm.

A. Sch. Auf Ihre Anfrage teilen wir Ihnen mit, daß Sie sich an das Landratsamt wenden müssen, wenn Sie mit Ihrem Einspruch bei der Ortsbehörde keinen Erfolg haben. Sollte das Landratsamt in der Sache nichts tun wollen, so wenden Sie sich an den dort zuständigen Regierungspräsidenten. Wir sind der Ansicht, daß Ihr Grundstück durch die Höherlegung der Straße nicht geschädigt werden darf.

B. in B. Ueber das Lehrlingswesen handeln die §§ 126—133 der Gewerbeordnung. Das Wichtigste davon finden Sie in unserem Molkereikalender Seite 7 und 8. Nur diese gesetzlichen Bestimmungen sind in allen Fällen maßgebend. — Nun haben außerdem verschiedene Landwirtschaftskammern Richtlinien für die Anstellung, Ausbildung usw. von Lehrlingen herausgegeben; wenn das auch dort der Fall sein sollte, so können wir nur empfehlen, sich diese Richtlinien kommen zu lassen und danach zu verfahren. Ob es in Ihrer Provinz sogenannte von der Landwirtschaftskammer anerkannte Lehrmolkereien gibt, wissen wir nicht, das können Sie aber ebenfalls von der Landwirtschaftskammer erfahren. Lehrlinge dürfen natürlich auch in anderen Betrieben ausgebildet werden.

Milchhandelsgenossenschaft H. Um die Schnecken aus den Betriebsräumen zu entfernen, müssen vor allen Dingen alle Schlupfwinkel, in denen sich die Schnecken verbergen können, nachgesehen und gründlich gereinigt werden. Die Reinigung geschieht am besten mit heißem Wasser und Bestreichen mit Kalkmilch. Auch die Decken und Wände sind öfters zu kalken. Abends und morgens müssen die Schnecken an Wänden, Decken und Fußboden abgesucht werden. Man tötet sie am einfachsten, indem man sie mit Salz bestreut oder heißem Wasser begießt. Sehr zweckmäßig ist es auch, die Fußböden mit feuchten Decken zu belegen, da sich hierunter eine Menge Schnecken verkriechen, wo sie dann leicht zu vernichten sind. — Wichtig ist vor allen Dingen, daß man die Schlupfwinkel richtig trifft. Schlupfwinkel sind — soweit als möglich — überhaupt zu vermeiden; denn hier halten sich nicht nur Schnecken, sondern in der Regel auch anderes Ungeziefer auf.

Molkerei C. Wir sind der Ansicht, daß es in Ihrem Falle zweckmäßig ist, wenn Sie die verhältnismäßig geringe Strafe bezahlen, also keine Revision einlegen. Denn es ist in solchen Fällen durchaus nicht sicher, ob Freisprechung erfolgt; es kommt ganz darauf an, wie die Sachverständigen aussagen. Wenn nur Molkerei-Sachverständige hinzugezogen würden, wäre eine Freisprechung zu erwarten, auf Grund der Aussagen von Nahrungsmittelchemikern aber ganz sicher nicht.

Sch. B. Es dürfte am zweckmäßigsten sein, wenn Sie in unserer Zeitung ein Inserat aufgeben. Interessierte Firmen werden sich darauf schon melden. Freilich, so viel können wir Ihnen schon jetzt sagen, der Preis für diesen minderwertigen Quarg wird ganz erheblich niedriger sein, als Sie annehmen.

W. P. Wie die Aussichten für Molkereifachleute in Rußland sind, können auch wir Ihnen nicht sagen. Das Rußland nach dem Kriege ist immer noch mehr oder weniger ein geheimnisvolles Land. Die Nachrichten, die über Rußland nach dem Kriege verbreitet worden sind, weichen zum Teil sehr erheblich von einander ab. Und in dem riesigen Reich sind ja schließlich auch die Verhältnisse überall verschieden. Darüber dürfte kaum ein Zweifel sein, Rußland ist ein Land der Entwicklung, ein Land der Zukunft. Auch das Molkereiwesen wird dort noch einen Aufschwung nehmen und zweifellos werden dann auch tüchtige deutsche Fachleute dort Unterkunft finden. Vorerst aber glauben wir, auch in anbetracht der noch immer nicht gefestigten politischen Verhältnisse, von einer Auswanderung abraten zu müssen. Etwas anderes ist es natürlich, wenn Verwandte oder Bekannte bereits dort sind und eine feste Anstellung sicher ist. Vielleicht holen Sie vom russischen Konsulat in Berlin und vom deutschen Konsulat in Moskau einmal Auskunft ein. Sehr viel Positives dürfte aber auch dabei nicht herauskommen.

Willst Du sparen allerwärts
Schreib an Firma A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat"
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Maschinen zur Herstellung von
Kochkäse
(nach dem Lassen-Verfahren)
Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimaschinen-Fabrik.

Zum halben Preis!
Thermometer und Glasinstrumente
für den Molkereibedarf
direkt von der Spezial-Fabrik
Keßler & Hey, Frauenwald i. Thüringen.
Beste Bezugsquelle für Wiederverkäufer.
Rührige Vertreter allerorts gesucht.
7

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 **Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96**

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Strebs. Molk.-Fachm., Absolv. d. Molk.-Schule Fulda, perfekt in all. Facharbeit., sowie in der Herstellg. von Romadur, sucht, gestützt auf beste Zeugnisse, Stellung als erst. Gehilfe od. Obermeier z. bel. Antr. Ang. erb. **Konrad Koch, Molk. Liebenau,** Bez. Cassel. (7233

Meierei-Inspektor

34 J. alt, egl., verheir., 2 Kinder, durch Auflösung d. Berliner Milchversorgung am 1. Nov. stellenlos geworden, firm in großstädt. Frischmilchversorg., sucht zum belieb. Antritt anderw. Vertrauensstelle. Pa. Zeugn. vorh. Ang. an **R. Busalla, Spandau,** Weverstr. 29. (7276

Junger, tüchtiger

Molkereifachmann

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z. sofort oder später gute, dauernde Stellung als **Obermeier, erster Gehilfe, Buchhalter od. sonstigen Vertrauensposten.** Selb. hat die Molkereischule absolviert und ist firm in allen Facharbeit., Käserei, Kontorarbeiten sow. in Herstellung von Flaschenmilch und ist in ein. Großbetriebe tätig. Werte Angebote u. **H. H. 7155** durch diese Zeitung erb.

Tüchtiger Molkerei- und Käserei-Fachmann

sucht z. sofort. Antr. Stellung als **Betriebsl., Filialleiter od. ähnlich. Posten,** wo 1000 ℳ in bar als Sicherheit genügen. Auch pachte ich **Milchgesch., Käserei od. kl. Molker.,** wo obige Geldsumme genügt. Angebote unt. **7174** an ds. Zeitung.

Achtung! Molk.-Besitzer!

Weg. Verklein. d. Betr. suche ich für mein. fleiß., ehrl. **Molk.-Verwalter,** Mitte 30, passende Stelle. Selb. hat mein. Vollbetr., verbund. m. Tils.- u. Weichkäs., Tafelbutter sow. Schweinem. u. -Zucht selbständig zu mein voll. Zufriedenh. gel. Ich kann ihn in jed. Hinsicht jedem Berufsgenoss. best. empfehl. Bew., den. an ein. tücht., ehrl Kraft geleg. ist w. ihre Zuschr. richt. an (7185
Rittergutsbesitzer **W. Koech**
Wittichsfelde b. Gurnen
Krs. Goldap, Ostpr.

Junger Fachmann

23 J. alt, z. Zt. in Vertr.-Stellung in Käsefabr u. Großhandel, sucht sich z. 15. Nov. od. belieb. Antr. zu verändern. Selb. ist m. all. Molkereiarbeiten best. vertr., geprüft. Heizer u. Maschinist, Spezialist in Til.-, Romad.-, Camemb.-, Sahneschicht- u. Quargkäserei. Pa. Zeugnisse aus Land- u. Großst.-Betrieb. sow. Ref. v. 2 gutgeh. Käsereien, welche unter mein. Leitung eingericht. sind. Angebote erbittet (7192
Hugo Röhrs, Hannover
Willmerstr. 122.

Molkerei-Verwalter, sucht, gest. auf gute Zeugn., weg. Einstell. des jetzt zu verwaltend. Betr. anderw. Wirkungskreis. Angeb. erb. unter **L. 6941** durch diese Zeitung.

Tüchtiger Molk.-Fachmann

sucht zu bald oder 1. Januar Vertrauensstelle als Betriebsleiter, Gutsmeier oder Vertreter. Mußte meine letzte Anstellung als Betriebsleiter, die ich 4 Jahre inne hatte, wegen Betriebseinschränkung aufgeben. Bin 28 Jahre alt, verheiratet, vertraut mit sämtl. Maschinen und Apparaten, sowie Behandlung der Eismaschine. Bin an ein selbständiges, rentables, sauber. Arbeiten gewöhnt und lege überall selbst mit Hand an. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. W. Angebote bitte zu senden an **Alb. Schiedel, Sagan** i. Schles., Weststraße 9.

Junger, umsichtiger

Fachmann,

sucht zu sofort oder bald Stellung. Selb. ist 22 Jahre, mit allen Facharbeiten aufs beste vertraut sowie mit Kessel, Maschinen, Butterei, Harzer, Romadur und Quadrat-Käserei, Eismaschine sowie Abrechnung, Untersuchungen. Pa. Zeugnisse stehen zur Verfügung. An ein selbständiges, flottes Arbeiten gewöhnt. Letzte Stelle war als Obermeier in Berl. Betr. Scheue keine Arbeit. Nähere Offerten mit Gehaltsangaben erbittet (7395
Herm. Schulze, Bl.-Oberschönweide, Wilhelminenhofstraße 48, 3 Trepp.
Nähe Berlin bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.

35 jähriger, verheirateter

Molkereifachmann

im Rheinl. langjähr. Verwalter, auch in der Käserei, Müllerei und in der Futtermittelbranche erfahr., s. passenden Wirkungskreis. Geg. gleich. Angebote unter **7379** an d. Zeitung.

24 jähr. Gehilfe, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht bald Stellung, gleich w. Art. Ang. erb.
Alfred Fritsch (6946
Oberlangenau, Bez. Breslau
Grafschaft Glatz.

Wir suchen f. jungen, strebsamen

Gehilfen

welcher reiche Erfahrung in Käserei hat, und den wir empfehlen können, zum 10. November event. früher oder später anderweitig Stellung. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (7121
Meierei-Gen. Gr.-Wisch b. Wewelsfleth, Holstein.
Hellerich.

Junger, kräftiger (7095

Gehilfe

der am 1. Oktober 25 seine Lehrzeit beendet hat, sucht zum 15. Nov. 25 oder später Stellung. Angebote erbittet
Wilh. Hartwig
Molkerei Heiligendorf
b. Fallersleben in Hann.

Molkereigehilfe sucht zu sof. Stellg. Such. ist vertr. m. allen Facharb., perf. Camembertkäser. Angeb. erb.
Hermann Brandes, Wolfenbüttel,
Marktstraße 1—3, Brauerei.

Strebsamer (7212

Molkereigehilfe

23 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zu sofort oder später Stellung. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet
W. Dohnstein, Wismar in M.

Suche für tüchtigen, 21jährigen

Gehilfen

dauernde Stellung. Derselbe ist in allen Zweigen des Molkereifaches erfahren u. schreibt sehr gute Handschrift und ist sicherer Rechner. Angebote erbittet (7263
Dampfmolkerei Havelberg.

Tüchtiger Gehilfe,

22 J. alt, 8 Jahre im Fach, sucht anderweit. Stellg., am liebsten in der Käs. oder Kontor zur Weiterausbildg., jedoch nicht Bedingung. Nur pa. Zeugn. sind vorhand. Frdl. Angebote erbeten an (7237
Willy Peters
Molkerei Sprottau i. Schles.

Für tüchtigen (7228

Gehilfen

22 Jahre alt, welcher 2 Jahre bei uns in Stellung, suchen wir zu sof. oder später Stellung.
Molk.-Gen. Dahlenburg i. Ha.

Tücht., strebs. Gehilfe, kathol., 23 J. alt, sucht sofort oder später Stellung. Ders. scheut keine Arbeit u. ist mit sämtl. Molk.-Arbeit. vertr. Ang. erb. **Heinrich Volke, Barmen,** Westkotterstraße 83. (7236

Strebsamer Gehilfe

sucht Stellung für Betrieb und Kontor. Gefl. Angeb. erb. der
Gehilfe der Molkerei Nimptsch
Bezirk Breslau.

Junger, 18jähriger (7242

Gehilfe

sucht zum 15. Novbr. Dauerstellung am liebsten wo er sich in der Weichkäserei ausbilden kann, jedoch nicht Bedingung. Gegend gleich. Angebote erbittet
Erich Rothenburger
Molkerei Bissendorf, Hannover.

Junger Gehilfe

gesund und kräftig, 22 Jahre, in allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertr., der a. gut mit Pferd. umgehen kann, sucht z. 1. Nov. od. sof. Stelle. Gute Zeugn. vorh. (7204
Fr. Götze Esbeck
Post Sehlde a. d. Leine.

Tücht., ält., intelligenter Gehilfe s. Stellg. als Heizer oder Milchverkäufer od. dergl. Mit allen Maschinen, Eismaschine, sowie im Umgang mit Vieh- u. Landwirtschaft vertraut. Angeb. unter **L. 7401** an diese Zeitung.

Umständehalber sucht kräft., ehrl. und an selbständiges, flott. Arbeit. gewöhnter (7386

Gehilfe

zu sof. od. etwas später Stell. Selbiger ist im 8. Berufsjahre, mit sämtlichen Facharbeiten best. vertr., wie Annahme, Kessel u. Maschin., im Untersuch.-Wes., Behandlg. der Frischmilch, Butterei, sehr flotter Butterformer, sow. in Limb., Backstein, Romadur, Camembert und Quargkäserei best. vertraut. Geg. gleich. Angeb. mit Gehaltsangabe erbeten an
Johannes Mohr
Zentral-Molk. Neuemühle
in Westfalen, postlagernd.

Jg. Molk.-Gehilfe, 25 J., sucht bald. Stellg. als **Chauffeur.** Führ.-Schein 3 b. Antritt kann 14 Tage nach Engagement erfolgen. Sachsen bevorz. Angeb. unter **7383** durch diese Zeitung.

Tüchtiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter **Gehilfe,** 25 Jahre alt, sucht zum 15. November Stell. Selbiger ist vertraut mit sämtlich. ins Fach schlagend. Arbeiten eines Stadt- oder Landbetriebes. Bitte Angebote zu senden an (7380
Kurt Schumann
Molkerei Heidenau-Süd
bei Dresden.

Gehilfe

23 J. alt, im 10. Berufsjahre, sucht zum 15. Novbr. oder spät. Stellg. als erster Gehilfe oder alleiniger. Suchender ist mit allen Maschinen und Apparat., Milchuntersuchg. u. Abrechnung gut vertraut u. stellt gute Ware in Butter, Camembert, Romadur, Speisequarg und Harzkäse her und führt die im Betriebe vorkomm. Reparaturen selbst aus. Gute Zeugnisse stehen zur Verfüg. Ferner ist er im Besitze des staatl. Heizer- u. Maschinenführerzeugniss. und hat Molk.-Schule mit gut. Erfolg besucht. Ausführl. Angeb. an **W. Böker, Centralm. Wolfenbüttel**
Braunschweig.

Suche für jungen, tüchtigen

Gehilfen,

welchen ich jedem Kollegen empfehlen kann, zum 15. November oder etwas später Stellung. Angebote mit Gehaltsang. erbittet (7347
M. Timpe, Inspektor
Küsten in Hann.

Junger

Molkereigehilfe

sucht Stellung. Selbiger ist mit allen Maschinen und vorkommenden Arbeit. vertraut, auch firm in Land- u. Gartenarbeit, weiß gut m. Pferden umzugehen, übernimmt a. d. Fütterung der Schweine u. scheut keine Arbeit. Angebote mit Geh.-Angabe an diese Zeitung unter **Nr. 7283.**

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 3. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 2,0—2,05 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,20 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 4. Nov. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

22	Drittel	1. Kl.	zu	210,30*	Mk.	17	Drittel	1. Kl.	zu	206,20	Mk.
15	„	1. „	„	210,20*	„	10	„	1. „	„	206,10	„
10	„	1. „	„	210,10*	„	16	„	1. „	„	206,—	„
22	„	1. „	„	210,—*	„	7	„	1. „	„	205,90	„
16	„	1. „	„	209,90*	„	11	„	1. „	„	205,80	„
8	„	1. „	„	209,80*	„	12	„	1. „	„	205,70	„
1	„	1. „	„	209,70*	„	3	„	1. „	„	205,60	„
9	„	1. „	„	209,60*	„	8	„	1. „	„	205,30	„
2	„	1. „	„	209,50*	„	9	„	1. „	„	205,20	„
36	„	1. „	„	209,—*	„	2	„	1. „	„	205,10	„
50	„	1. „	„	207,—	„	7	„	1. „	„	205,—	„
4	„	1. „	„	206,90	„	3	„	1. „	„	204,60	„
1	„	1. „	„	206,80	„	1	„	1. „	„	204,20	„
3	„	1. „	„	206,70	„	6	„	1. „	„	204,—	„
12	„	1. „	„	206,50	„	2	„	1. „	„	203,50	„
3	„	1. „	„	206,40	„	2	„	1. „	„	203,—	„
3	„	1. „	„	206,30	„	1	„	1. „	„	202,—	„

1. Klasse 334 Drittel zu . . . . . 207,61 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 22 Drittel zu . . . . . 195,77 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 4. November. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Trotz der Befestigung, die auf dem dänischen Buttermarkt eingetreten ist, will hier keine bessere Stimmung aufkommen und bewegt sich das Geschäft weiter in ruhigen Bahnen. Auch die Provinz ist sehr zurückhaltend in ihren Käufen und hat nur vorübergehend mehr Interesse gezeigt. — Die sehr vielen schlechten Qualitäten, die jetzt wieder am Markt sind, erschweren naturgemäß das Geschäft noch mehr und müssen diese fehlerhaften Sorten auf Lager genommen werden, da dieselben fast unverkäuflich sind. — Schmalz. Die Kauflust hat bei den wieder angezogenen Preisen nachgelassen und liegen nur noch von der Provinz größere Aufträge vor.

Hamburg, 4. November. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Berichtswoche verlief wiederum in recht lustloser Haltung. Nach den starken Preisherabsetzungen der Vorwoche hatte es zwar zunächst den Anschein, als wenn eine Besserung in der Geschäftslage sich vorbereitete, aber die Besserung blieb in ihren Anfängen stecken und der Handel verfiel bald in seine bisherige Leblosigkeit. Da also der Monatswechsel die erhoffte Belebung nicht gebracht hat, aber andererseits die ausländischen Märkte auf ihren erhöhten Forderungen beharren, werden wir damit rechnen müssen, daß das gegenwärtige Preisniveau, welches, gemessen an der deutschen Kaufkraft, als zu hoch erachtet werden muß, weiter durchgeschleppt wird. Diese Lage würde einen andauernd flauen Handel für die nächsten Wochen auf den deutschen Märkten ergeben. Es ist nunmehr erwiesen, daß Deutschland nur bei einer begrenzten Preislage konsumfähig bleibt und die Preisgrenze, die sich aus der geschwächten Kaufkraft bei uns ergibt, scheint noch immer überschritten zu sein. Nur ein abermaliger energischer Preisabstrich könnte hier eine Wandlung verursachen, jedoch scheinen die englischen Märkte zunächst noch aufnahmefähig genug zu sein, um dieses zu verhindern. Die heutige Auktion verzeichnete einen Rückgang von ca. 3,2 ℳ, soweit die Ergebnisse zur Stunde vorliegen. — Amerikanisches Schmalz: In der Berichtswoche waren keine wesentlichen Veränderungen im Handel mit amerikanischem Schmalz zu verzeichnen. Abgesehen von kleinen Preisschwankungen endete die Woche mit ungefähr denselben Preisen, mit welchen sie eröffnete. Es wird notiert: Im Großhandel verzollt ca. 41 Dollar, ab Stadtlager verzollt ca. 176 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz: Auch hier war die Lage unverändert. Blasenschmalz notiert heute ca. 180 ℳ je 100 Kg. verzollt ab Stadtlager, dänisches Blockschmalz ist im Augenblick nicht am Markt.

Hamburg, 4. November. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die Marktlage in Dänemark ist unbedingt zuversichtlich. England hat gute Aufträge nach Dänemark gegeben und sind die Preise dadurch angezogen. Von deutscher Seite sind dementsprechend sehr wenig Aufträge an Dänemark erteilt worden und ist die Kauflust Deutschlands zur Zeit nicht groß. Die heutige Auktion in Hamburg hat ein Minderergebnis von ca. 3 ℳ ergeben, als in der Vorwoche und wäre sehr zu wünschen, daß Dänemark jedenfalls unverändert bleibt. Die vorwöchentlichen Preise von 208 Sh. wurden sehr leicht durch die englischen Gebote überholt und es wurden Dienstag und Mittwoch Preise genannt von 216—218 Sh.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 5. November. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 205 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 5. November. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Füßer per 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 203 G.-M. d. Ztr.

— Es wäre sehr zu wünschen, daß die dänische Notierungs-Kommission auch dem deutschen Markt gegenüber etwas mehr Rechnung trägt, als dieses bisher geschehen ist. Wenn diese Woche wieder eine Erhöhung der Preise für dänische Butter eintritt, so wird sich in der nächsten Woche eine dementsprechende Zurückhaltung zeigen und es ist immerhin möglich, daß dann wieder eine Reduzierung der Preise vorgenommen werden muß.

Hildesheim, 5. November. Bericht von Mann & Friedeborn. Trotzdem man heute zu jeder Nachgiebigkeit bereit ist, hat man eine Besserung der Kauflust nicht erreichen können. Unverändert schwach ist die Nachfrage, wohl weil der Fleischfettkonsum noch vorherrschend, aber auch die Kaufkraft zu schwach ist. Das Ausland gebärdet sich fester, doch hat man kein sonderliches Vertrauen für den Bestand augenblicklicher Stimmung, es wird mit einer weiteren Abschwächung auch der ausländischen Märkte gerechnet.

Leipzig, 3. November. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Obwohl von außerhalb festere Berichte vorliegen, kann von hier nur von einem flaueren Geschäft berichtet werden. Es mußten Preiskonzessionen gemacht werden, um die eingehende Butter abzusetzen. Die Aussichten sind trotz des Monatswechsels noch nicht günstig, weil bei den Abnehmern die Ansicht vorherrscht, daß weitere Preisrückgänge eintreten. Dadurch wird natürlich nur der notwendigste Bedarf gedeckt, jedoch kann man sich eine Knappheit an Butter auch in nächster Zeit nicht vorstellen, weil der Butterbedarf auf dem Lande mit der Schlachtperiode alljährlich kleiner wird. Immerhin werden sich durch die festeren Auslandsberichte die Preise auf der jetzigen Höhe halten lassen.

Dresden, 3. November. Bericht der Firma Georg Münch. Es hat den Anschein, daß der Monatswechsel ein besseres Gepräge bringen wird. Die Nachfrage, besonders nach allerfeinsten, reinschmeckenden Qualitäten, ist etwas reger. Auch das Ausland meldet festere Tendenz, so daß nunmehr mit unveränderten Preisen zu rechnen sein wird. — Ob nun diese Besserung bei der großen Geldkalamität anhalten wird, muß abgewartet werden. — Die Zufuhren in deutscher Butter nehmen täglich zu. Bei der jetzigen milden Witterung macht sich die Rübenblätterfütterung ganz besonders bemerkbar, indem die Butter einen stark fischigen Geschmack hat. Diese Butter ist nur zu unregelmäßigen Preisen zu plazieren. — Schmalz. Seit heute meldet Chicago höhere Preise. Ob aber diese festere Stimmung anhalten wird, ist fraglich, denn die Nachfrage bleibt sehr ruhig. — Margarine. Die rückgängigen Butterpreise haben den Absatz erschwert.

London, 31. Oktober. Der hiesige Buttermarkt trägt noch immer ausgesprochene Schwäche zur Schau. Die Kleinverkaufspreise wurden jedoch etwas herabgesetzt, was voraussichtlich einen anregenden Einfluß auf die Verbrauchsnachfrage ausüben dürfte. Momentan fehlt es jedoch an Anzeichen einer Besserung, und das Geschäft in greifbarer Ware läßt sich sehr schleppend an. Von dänischer Butter importierte England in dieser Woche 29 747 Faß, von denen 3841 Faß für den hiesigen Markt bestimmt waren. Die Nachfrage war dürftig, wiewohl die Preise ferner herabgesetzt wurden. Feinste dänische Butter war zu 218—220 Sh. erhältlich. Von holländischer Ware bot man nicht viel an, doch bestand gleichzeitig auch kein nennenswerter Begehr. Ungesalzene Rahmbutter wurde zu 212—214 Sh. abgegeben. In sibirischer Butter wurde nicht viel gemacht. Die Verkäufer waren nachgiebig gestimmt, und die Notierungen schwankten zwischen 172 bis 180 Sh., je nach Qualität. Für baltische Herkünfte bestand kein Interesse. Auf dem Markt für neuseeländisches Produkt herrschte ein stiller und matter Ton. Für feinste Sorten forderte man 212—214 Sh. und untergeordnete Sorten erzielten 202—208 Sh. Feinste ungesalzene Butter ist jedoch knapp und für sie legen die Käufer 212—218 Sh. an. Für australische Ware macht sich unbedeutender Begehr bei lustloser Tendenz bemerklich. Feinste Sorten sind zu 204—206 Sh. käuflich, und ungesalzene galt nominell 204—206 Sh., doch lag sie ganz besonders vernachlässigt. In Manchester bestand für kontinentale Butter leidliche Nachfrage, da diese jetzt verhältnismäßig am billigsten ist. Für dänische legte man 225—227 Sh. an. In Liverpool war flauer Ton und schleppender Verkehr zu verzeichnen.

Käse.

Köln, 3. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,60, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,20—,360 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,60—1,70 ℳ je Kilogr.

Hamburg, 4. November. Bericht der Firma Albert Kaule. Die Vorwoche schloß mit einem überaus flauen Geschäft. Die für Anfang November erwartete Belebung ist bis jetzt noch nicht merklich in Erscheinung getreten. Die Geldknappheit drückt dem ganzen Geschäftsleben ihren Stempel auf und die Aussichten für die nächste Zeit sind nicht gerade die besten. — Im allgemeinen ist zu berichten: **Auslandskäse:** Holland ist mit billigeren Notierungen für Fabriks-Gouda und Edamerkäse gekommen, so daß jetzt neu eingeführte Ware mit dem Zolle zu gleichen Preisen geliefert werden kann, wie sie zuletzt für noch zollfreie Bestände gefordert wurden. Letztere scheinen in holländischer Ware jetzt mit geringen Ausnahmen geräumt zu sein bis auf Gouda vollfett, für die von Holland noch die gleichen Preise wie in der Vorwoche verlangt werden. — Dänemark ist noch nachgiebiger in den Preisen geworden, aber selbst Neukäufe zu den jüngsten Notierungen ergeben mit dem Zoll noch Verkaufspreise, die höher liegen, als die Preise, die für noch zollfreie Ware bei der mißlichen Geschäftslage gemeinhin erzielt werden können. — Schweizerkäse werden auch bei sehr ruhigem Geschäft zu unveränderten Preisen gehandelt. — Tilsiter-Käse: Bei dem flauen Geschäftsgange ist für die an sich notwendige Preisaufbesserung kein Raum. Beste Vollfettware ist vernachlässigt und findet nur äußerst schleppenden Absatz. Gesucht ist brauchbare Konsumware zu billigen Preisen. — Weichkäse: Der Handel ist als mittelmäßig zu bezeichnen bei unveränderten Preisen. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 110—115, do. prima in Anbruch 115 bis 120, do., zweite Qualität 95—105, Tilsiter Halbfettkäse 68—75, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 72—76, do., 30 proz. 90—94, do., 45 proz., prima 120—125, do., 45 proz., sekunda 105—110, holländische Goudakäse, 30 proz. —, do., 40 proz. 130—140, do., 45 proz. frische Käse 145—155, do. 45 proz., Sommer- und September-Käse 1924 170—190, holländische Edamerkäse, 20 proz. 100—115, do., 30 proz. 120—130, do., 40 proz. 130—138, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Herkunft 140—175.

London, 31. Oktober. Auf unserem Käsemarkt herschte diesmal ein etwas ruhigerer Ton, und die Notierungen entwickelten zum ersten Mal seit längerer Zeit verminderte Festigkeit, was der geringeren Verbrauchsnachfrage zuzuschreiben war. Das Geschäft in kanadischem Käse bewegte sich in engeren Grenzen als bisher und die Verkäufer waren hier und da zu kleinen Konzessionen bereit. Feinster weißer wie farbiger kanadischer Käse galt nominell 117—118 Sh. Neuseeländischer Käse ist abwesend. In englischen Sorten machte sich geringerer Begehr bemerklich, doch blieben feinste Farmerqualitäten unverändert im Preis, so daß sie 140 bis 145 Sh. gelten. Fabrik-Cheddar stieg sogar um 2 Sh. auf 112—116 Sh. In dänischem Käse herrschte ein sehr matter Ton, und die meisten Sorten neigten nach unten. 40 proz. Edamer-Käse ist zu 104—108 Sh. käuflich und 30 proz. zu 92—96 Sh., während 45 proz. Gouda-Käse, der knapp ist, 126 Sh. erzielt. In italienischem Gorgonzola herrscht ein ruhiger Ton. Französischer Camembert wird durch das warme Wetter ungünstig beeinflußt. In Manchester hat sich die Nachfrage für Phantasiequalitäten belebt. Koloniale Sorten behaupten sich fest bei gutem Begehr.

Bodegraven (Holland), 3. November. Bericht von Naamlooze Vennootschaap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware. Markt ist flauer, es wird nur langsam verkauft. 1. Qualität 66—69 hfl., schwere bis 71 hfl., 2. Qualität61—64 hfl. Anfuhr 286 Partien. Stimmung: ruhig. — Molkereiware. Preise sind diese Woche etwas gesunken, jedoch gibt es auch zu diesen Preisen noch keine große Nachfrage. Goudakäse, 20 proz. 40—41 Gulden, do., 30 proz. 50—51 Gulden, do., 40 proz. 57—58 Gulden; Edamerkäse, 20 proz., 39—41 Guld., frisch, do., 30 proz. 50—51 Gulden, do., 40 proz. 56—58 Gulden. Stimmung: abwartend. — Nordholländische Ware. Es wird prima Ware zu 58—59 Gulden verkauft, jedoch ist auch hier die Stimmung mäßig.

Eier.

Köln, 3. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenborse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gramm 23, do., über 55 Gramm 20; Auslandseier: Frische über 60 Gramm 24—25, do., über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 17—19.

Vieh.

Bremen, 3. November. Bericht der Amtlichen Notierungs-Kommission über den Bremer Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 213 Ochsen, 16 Bullen, 72 Quenen, 87 Kühe, 300 Kälber, 1473 Schweine. Notierungen für ½ Kg. Lebendgewicht in Reichspfennige: Ochsen: 1. 50—53 (verkauft 60 Stück), 2. 43—48 (86), 3, 35—40 (67); Bullen: keine Notiz; Quenen: 1. 50—53 (22), 2. 43—48 (18), 3. 35—40 (26); Kühe: 1. 42—48 (24), 2. 32—40 (34), 3. 25—30 (23); Kälber: 1. 85—95 (102), 2. 70—80 (67), 3. 55—65 (84), 4. 40—50 (47); Schweine: 1. 92—94 (399), 2. 89—91 (441), 3. 84—86 (446), 4. 78—83 (107).. Lebend ausgeführt: 81 Rinder, 37 Kälber, 4 Schweine. Unverkauft blieben 12 Rinder. Marktverlauf: In Schweinen lebhaft, alle anderen Gattungen mittelmäßig.

Hannover, 4. November. Viehmarkt auf dem Schlachthofe. (Bericht der amtlichen Notierungskommission.) Auftrieb: 86 Ochsen, 81 Bullen, 325 Kühe und Färsen, 498 Kälber, 1300 Schweine. Handel: Großvieh und Schweine lebhaft, Kälber mittel. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfennige: Ochsen: 1. 55, 2. 50, 3. 45; Bullen: 1. 60, 2. 48—52, 3. 45, 4. 35 bis 40; Färsen und Kühe: 1., vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes 56, 2. vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 50, 3. 40—43, 4. 25—35, 5. 15—20; Kälber: 2. 90, 3. 65—80, 4. 30—55; Schweine: 1. 92, 2. 91, 3. 90, 4. 85—87, 5. 80—83.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 4. November. Im Anschluß an die Weltmarkthausse lag auch hier Weizen fest. Die Nachfrage für England hält an. Außerdem wurden viel Deckungskäufe vorgenommen bei kleinem Angebot des Inlandes. Auch prompte Abladung auf handelsrechtliche Lieferungen stellte sich höher, dagegen fehlte für Roggen keineswegs das Angebot bei sehr geringer Kaufneigung. Trotz der Weizenhausse war auch hier Lieferung knapp behauptet. Das Mehlgeschäft war ruhig. Immerhin bestand für Weizenmehl etwas Nachfrage Gerste hat schweres Geschäft, Hafer ist ruhig bei kleiner Nachfrage für feinste Qualitäten. Futterartikel still. — Es wurden notiert: Weizen märkischer 220—223, Dezember 239—238,50, März 242—241,50, Mai 247, Roggen, märkischer 141—144, Dezember 163—162, März 173,50, Mai 189—179, Sommergerste 186—210, Wintergerste 140 bis 161, Hafer, märkischer 161—171, Dezember 180—179, März 184, Weizenmehl 27—31,25, Roggenmehl 20,75—23, Weizenkleie 11,30—11,50, Roggenkleie 9,10—9,40, Viktoriaerbsen 26—32, kleine Speiseerbsen 24—27, Futtererbsen 19—22, Peluschken 18—19, Wicken 22—25, Lupinen, blau 12—12,50, Rapskuchen 14,20—14,30, Leinkuchen 21,30—21,40, Trockenschnitzel 8,10 bis 8,20, Soyaschrot 20,20—20,50, Torfmelasse 9,40—9,50, Kartoffelflocken 13 bis 13,30.

Hamburg, 4. November. Getreide. Je 1000 Kg. in Rm. Weizen 218—228, Roggen 152—162, Hafer 173—180, Wintergerste 165—170, ausländische Gerste 156—161, Mais 165—171, Raps 20—21 für 50 Kg., Hirse 8,50—9,50 Gulden für 100 Ka., Leinsaat 20—21 Gulden für 100 Kg.

Bremen, 4. November. Weizen: Manitoba 1, 13,20, do. 2, November-Abladung 13; Roggen: deutscher, zollfrei 9, russischer 8,25; Gerste: amerikanische Malz- 7,95, donaurussische 7,90; Hafer: white clipped 2 8,25, desgl, November 9; Mais: La Plata 8,75. Markt: fester.

Berlin, 4. November. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station, festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin: Weiße Kartoffeln 1,60, rote 1,70, Odenwälder blaue 1,50, gelbfleischige 2,00 Rm.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1926.
Anfragen und Anmeldungen an (7282) **Dr. Hesse.**

Milchgeld-Düten
liefert besonders preiswert
Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim.

Stellen-Angebote

Sohn achtbarer Eltern kann sof. oder später als (7413
Lehrling
eintreten.
Dampfmolkerei Pislowitz
bei Lommatsch, Bezirk Dresden.

Reisende,
welche Molkereien besuchen,
können dauernd enormen Nebenverdienst erzielen, durch bequemen Mitverkauf eines vielgefragten Artikels von altbekannter Firma. Ein Reisender erhielt im vorigen Monat Mk. 342.— Nebenverdienst! Nur wirklich tüchtige und gut eingeführte Reisende erhalten Auskunft unter **7044** durch diese Zeitung.

Ein tüchtiger, gewissenhafter, ehrlicher und sauberer (6940
Molk.-Verwalter
mit lückenlosen guten Zeugnissen, der die Milch bestens verwerten, erstklassige Produkte (hauptsächlich wird Butter und Quarg fabriziert), evtl. auch Versandmilch, herstellen kann, der mit der Führung aller Maschinen vertraut ist, kleine Reparaturen ausführt, die Buchführung versteht, Kaution stellen kann, deren Höhe bei der Bewerbung anzugeben ist, dessen Frau i. Betriebe hilft, wird zum 1. Jan. 26 eingestellt. Tägliches Milchquantum b. 5000 Liter. Angebote mit Gehaltsanspruch erbittet (6940
Molkereigenossenschaft Kiesdorf
bei Ostritz i. Sachsen.

Da sich unser derzeitiger bewährt. Geschäftsführer zum 1. Dezember selbständig macht, suchen wir für unsern Betrieb zu sobald tüchtigen
Molk.-Verwalter
der den kaufm. und techn. Betrieb vollkommen beherrscht. Wir reflektieren auf eine geschäftsgewandte, ehrliche u. arbeitsfreudige Person. Antritt Ende November. Persönl. Vorstellung verbeten. Selbstgeschriebene Offerten und Lebenslauf an
Genossenschaftsmolkerei Burkau
in Sachsen. 7412

Zum 1. Januar 1926 oder später suchen wir für unsere mit allen Neuerung. erbaute Genossenschafts-Molkerei einen tüchtigen
Verwalter
der den großen Betrieb selbständig leiten kann und mit Käserei vertraut ist. Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Gehaltsansprüche sind umgehend einzureichen. Kaution nach Uebereinkunft. (7342
Vorstand der Molkerei-Genossensch. Friedland i. Mecklenb.

Sache zum 15. 11. od. später ein. jüngeren, tüchtigen 7414
Gehilfen
als alleinigen für ländlichen Betr. mit Milchversand. Offerten mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbittet
Central-Molkerei-Neuemühle
bei Lüdenscheid i. Westf.

Für städt. Molkereibetrieb wird gewandter, in der Herstellung von erstklassigen Molkerei-Prod. durchaus erfahrener
Betriebsleiter
gesucht. Arbeitsfreudige Herren, die befähigt sind, den Betrieb rentabel zu gestalten und die eine mehrjährige Tätigkeit in modernen Betrieben nachweisen können, belieben sich zu melden. Bewerbungen unter 7356 durch diese Zeitung.

Jüngerer, zuverlässiger (7338
Gehilfe,
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und mit Pferden umgehen kann, für städtischen Betrieb (Yoghurtfabrikation) sofort gesucht. Anfangsgehalt 70.— ℳ monatlich bei freier Station.
Rahmgesellschaft Düsseldorf,
Adlerstraße 14.

Kräft. jung. Gehilfe,
der mit Kühlmaschine vollkommen vertraut ist, zu sofort gesucht. Angebote an (7355
P. Groepp, Molkerei-Verwalter, Langen, Post u. Bahn Dammkrug, Bezirk Potsdam.

Wir suchen für sofort einen arbeitsamen, soliden (7305
jüngeren Gehilfen
der seine Lehrzeit Ostern beendete. Ausfürliches Angebot bei freier Kost und Wohnung an
Molkerei Heiligendorf, e. G. m. b. H. Heiligendorf, Kreis Gifhorn.

Wir suchen zum 15. November einen jüngeren, tüchtigen, ehrlichen und soliden (7348
Gehilfen
für Betrieb und Kontor. Gehalt monatlich 45 ℳ. Kassen frei. Stellung dauernd.
Molkerei-Genossenschaft Brunau (Altmark).

Chauffeur
mit Führerschein 2 und 3 b, gelernter Molkereifachmann, ledig, nicht über 26 Jahre, zu bald gesucht. Bewerbungsschreiben mit Zeugnisabschriften an die (7303
Löwenberger Käsefabrik Löwenberg (Schlesien).

Molkereimaschinentechniker gesucht!
Zum Eintritt auf 1. Januar 1926 wird von renom. südd. Spezialgeschäft in Molkereimaschinen und Bedarfsartikel jüngerer, **tüchtiger Techniker** gesucht. Derselbe hat neben den vorkommenden techn. Arbeiten zunächst in der Hauptsache die Leitung des Versands zu übernehmen.
Der Posten ist selbständig und bei Konvenienz ein dauernder. Herren, die bereits in Molkereimaschinenfabriken tätig waren; erhalten den Vorzug. Meldungen von Molkereibeamten zwecklos.
Ausführl. Angebote mit Lebenslauf, Zeugnisabschr. und Gehaltsanspr. unter Angabe bisheriger Tätigkeit sind unt. **R. A. 7358** an diese Zeitung zu richten.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 125 | Hildesheim, den 7. November 1925. | 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag 3 November. 205 ℳ je Zentner.
Donnerstag 5. November. 205 ℳ je Zentner.
Sonnabend, 7. November 205 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 5. November. 203 ℳ je Zentner.
Auktion am 4. November. Höchstpreis 210,30 ℳ, Durchschnitt 207,61 ℳ.

Köln. Dienstag, 3. November. Höchstpreis 215 ℳ je Zentner.
Freitag, 6. November. Höchstpreis 215 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 5. November. 396 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 390 Kronen).

Berlin, 7. November. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 205 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: stetig.

Kempten, 4. November. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 190 ℳ, 2. Qualität 178 ℳ. Tendenz: ruhiger.

Köln, 6. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 2,00—2,05 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,20 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 5. November. Bericht des Vereins der Butterkaufleute für Berlin und Umgegend. In der Berichtswoche vom 30. Oktober bis 5. Nov. ist das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel etwas lebhafter gewesen, was in der Hauptsache wohl auf den Monatswechsel zurückzuführen ist. Die Inlandszufuhren haben weiter eine Kleinigkeit zugenommen. Die Angebote aus dem Inlande sind sehr gut gewesen. Die amtliche Notierung ist unverändert auf 2,05 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation geblieben. Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 2—2,50 ℳ auch 260 ℳ je Pfund. Die Spitzenpreise verstehen sich für allerfeinste dänische Butter. — Das Geschäft in Schmalz hat sich bei rückgängigen Preisen etwas belebt, der Kleinhandelspreis betrug 88—96 ₰ je Pfund. — Das Margarinegeschäft ist bei unveränderten Preisen weiter ruhig gewesen.

Berlin, 5. November. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage zeigt wenig Veränderung. Die Notierung blieb heute unverändert 205 ℳ, während Kopenhagen die Notierung um 6 Kronen auf 396 Kronen erhöhen konnte. Der Absatz läßt in dem Monat November stets wegen der Rübenkampagne und der Hausschlachtungen zu wünschen übrig, so daß die Provinz zum Teil als Käufer ausscheidet. Andererseits sind die Mengen überschüssiger Butter nur geringen Umfanges und erscheint dasselbe Angebot an vielen Stellen gleichzeitig, da die notleidenden Molkereien heute schwer Unterkunft finden. Eine Besserung im Absatz ist mit Bestimmtheit bei Eintritt kälterer Witterung zu erwarten.

Hamburg, 5. November. Bericht von A. F. C. Fick. Der Schlußmarkt der Vorwoche zeigte am hiesigen Platz keine sonderliche Veränderung. Die Haltung blieb trotz der starken Ermäßigungen der in- und ausländischen Notierungen sehr abwartend, nur Dänemark schien sehr optimistisch, da alle Berichte von dort vorerst so rosig lauteten, daß man mindestens mit einer Hausse für diese Woche hätte rechnen müssen. Während von England auch teilweise höhere Preise bewilligt wurden, blieb Deutschland weiterhin außerordentlich zurückhaltend und vorsichtig. Man sah die Lage hier keineswegs so lebhaft an und war von vornherein überzeugt, daß eine größere Steigerung sofort wieder einen Rückschlag nach sich ziehen würde. Aus dieser Erkenntnis heraus wurden die Aufträge nach Dänemark auch auf das Aeußerste beschränkt und andere Provenienzen bevorzugt. Zweifellos hat die Zurückhaltung deutscherseits sehr ernüchternd auf den dänischen Markt gewirkt, denn schon mit Beginn des neuen Handels machten die dänischen Exporteure Konzessionen und waren auch gewillt, zu verhältnismäßig günstigen Festpreisen abzugeben. Das Geschäft wollte sich aber trotzdem nirgends beleben, selbst der überstandene Ultimo brachte nicht die geringste Besserung. Der Konsum ist eben überall schwach und das Inland hat heute teilweise selbst so reichliche Zufuhren, daß der augenblickliche Bedarf hieraus voll gedeckt werden kann. Auch der hiesige Platz konnte kein größeres Quantum als in den Vorwochen aufnehmen, es gelang nur mit Mühe, die kleinen Eingänge von Schleswig-Holstein zu plazieren. — Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein mußte sich, der Marktlage Rechnung tragend, mit etwas billigeren Preisen begnügen. Bezahlt wurde bis 207 ℳ — für Markenbutter bis 210,30 ℳ — im Durchschnitt 207,61 ℳ gegen 210,05 ℳ in der Vorwoche. Die heutige Großhandelsnotierung wurde ebenfalls um 2 ℳ auf 203 ℳ herabgesetzt. — Wie schon geschildert, konnte der dänische Markt sich keinesfalls so entfalten, wie man anfangs erwartet hatte. Wenn trotzdem heute eine kleine Erhöhung der Notierung von 6 Kronen auf 396 Kronen vorgenommen wurde, so werden hierzu wohl die ersten höheren Verkäufe nach England die Veranlassung gegeben haben. Auf alle Fälle bleibt der Handel einstweilen noch sehr ruhig und wenn nicht England oder Amerika über kurz oder lang stärker als Käufer in Dänemark auftreten, sollte auch die nächste Zukunft kaum höhere Preise bringen. — In sibirischer Butter hält die bessere Nachfrage an. Sowohl von feinsten als auch von mittleren Qualitäten wurden in der letzten Zeit recht bedeutende Quanten aus dem Markt genommen.

Leipzig, 5. November. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Geschäftslage auf dem Buttermarkte ist nach wie vor unsicher und es hat sich herausgestellt, daß die von vielen Seiten erwartete Belebung des Absatzes nicht eingetreten ist. Auch hat sich unsere Ansicht, welche wir an dieser Stelle am 30. vor. Monats äußerten, bestätigt, nämlich die, daß die guten Berichte von Dänemark und Holland keine feste Grundlage zeigen. Wir glauben auch nicht daran, daß Dänemark die heutige Notierungserhöhung aufrecht halten kann, denn auch in England drücken die Kühlhausbestände auf die Stimmung. Gleichwohl nimmt man an, daß die jetzige Preislage auch stabil bleibt und Preisveränderungen für deutsche Butter weder nach oben wie auch nach unten vorläufig nicht zu erwarten sind.

Breslau, 5. November. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., In unserem Gebiet hat die Marktlage seit der letzten Berichterstattung keine Aenderung erfahren. Die damals ausgesprochene Auffassung übernehmen wir deshalb ohne Bedenken für den dieswöchigen Bericht, wenngleich der letzte Berliner Bericht ein fast entgegengesetztes Bild zeichnet. Auch die heute gemeldete Veränderung der Kopenhagener Notierung kann den Grundzug unserer Einstellung nicht ändern. Gewiß läßt sich unser Gebiet mit dem Platz Berlin nicht vergleichen. Wir sehen doch aber auch, daß andere Plätze im Grunde genommen über einen ähnlichen Markt berichten wie wir. Die Produktion dürfte in unserem Gebiet die nächsten 2—3 Wochen die gleiche bleiben, besonders dann, wenn die jetzige Witterung noch einige Tage anhält. Dann sind wir aber auch schon wieder am Ende dieses Monats, wo erfahrungsgemäß auch in guten Monaten ein Abflauen des Geschäfts festzustellen ist, und sicher wird man auch dann bereits in England die Ankunft der Neuseeländer Butter erwarten. Das Bild von dieser Seite betrachtet, sieht doch gewiß nicht rosig aus, und wenn wir weiter beachten, daß sich infolge unserer schlechten wirtschaftlichen Lage jeder Haushalt einschränkt, so wissen wir wirklich nicht, woher eine Besserung des Geschäftes kommen soll.

Kopenhagen, 5. November. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt eröffnete in dieser Woche sehr fest. Zum Anfang wurden Preise bezahlt, die über 100 Sh. höher als die vorwöchigen Preise lagen. Es scheint, daß diese Forderung ziemlich hoch gewesen ist so daß die Preise im Laufe der Woche ein wenig reduziert wurden. Infolgedessen wurde die Notierung heute nur um 6 Kronen auf 396 Kronen erhöht. — Der Markt schließt bedeutend besser geräumt, als es bisher der Fall gewesen ist, und man muß damit rechnen, daß die dieswöchigen Preise sich jedenfalls nächste Woche behaupten lassen. — Es machte sich sowohl gestern wie auch heute eine größere Aktivität von Seiten der deutschen Käufer geltend. Markttendenz: stetig.

Käse.

Köln, 6. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,60, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,20—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,60—1,70 ℳ je Kilogr.

Berlin, 6. November. Das Käsegeschäft unterliegt andauernd störenden Beeinflussungen. War es zuletzt die herrschende Geldknappheit, die sich recht unangenehm fühlbar machte, so sind neuerdings Zollschwierigkeiten auf dem Plan erschienen, deren allerschnellste Beseitigung dringend notwendig ist. — Tilsiterkäse findet in guten Qualitäten noch immer Absatz, während fehlerhafte Sachen zu stark ermäßigten Preisen angeboten werden. Holländerkäse ist nur noch aus neuen Importen zu haben

und daher zu durch den Zoll beiflußten Preisen. Schweizerkäse wird gut begehrt, so daß die Lager in alter Ware auch bald geräumt sein werden. Mit neuen Importen gibt es dann natürlich sichere Preise. Limburgerkäse scheint nicht mehr so begehrt zu sein, denn man rechnet mit weichenden Preisen. Sauermilchkäse in guter Qualität ist begehrt, fehlerhafte, ablaufende Ware dagegen unverkäuflich. — Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark je Zentner: Pa. Tilsiter vollfett 108—113, 2. Sorte 100—105, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 137—140, do., 30 proz. 120 bis 122, do., 20 proz. 108—110, holländische Brotedamer, 40 proz. 137—140, holländisch. Gouda, 45 proz. 150—155, do., 40 proz. 130—135, echte Emmentaler 170—175, finnländische Emmentaler, großgelocht 155—160, do., mittelgelocht 145—150, bayrische Emmentaler155—160, Harzer, je nach Qualität 50—75, □-Käse, bessere Ware 55—60, do., geringere Ware 50—55. Camembert vollfett, 350 Gr. 1,30—1,35, do., 140 Gr. 0,42—0,45, bayrischer Limburger, 20 proz. 75—80, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 75—80, Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 95—105, Steinbuscher, vollfett 130 bis 145, französischer Roquefort 170—175, Gorgonzola 150—155, Parmesan 170—175, italienischer Fettkäse in Schachteln 150—165, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 98—100, do., 6 teilig 118—120, Glarner Kräuterkäse 93—100.

Breslau, 5. November. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., Das Geschäft bewegte sich in den gleichen Bahnen der Vorwoche. Die Nachfrage nach den einzelnen Sorten hätte wohl reger sein können, doch kann man um die jetzige Zeit größere Ansprüche kaum stellen. — Quarg. Die Anlieferungen sind weiter reichlich. Es wäre darüber Klage zu führen, daß einzelne Molkereien die Wünsche der Harzkäsefabrikanten hinsichtlich der Beschaffenheit der Ware immer noch nicht beachten. Einmal wird zu nasser Quarg geliefert, eine andere Stelle liefert wieder eisenhaltig Ware. Wie da die Harzkäsefabrikanten mit ihrer Kalkulation zurechtkommen sollen, ist eine offene Frage. Solche Ware führt natürlich zu Beanstandungen, denn für die Dauer kann kein Betrieb die im Zusammenhang mit solchen Lieferungen stehenden Verluste übernehmen.

Kempten, 4. November. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün, 45—48 Mark. Tendenz: stockender Absatz. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 110 bis 135 Mark. Tendenz: sehr ruhig.

Milch.

Berlin, 6. November. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 6. bis 12. November festgesetzt in:

Berlin: 23 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 24 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 6. November. Vom Eiermarkt. Bei Monatsbeginn war die Nachfrage etwas besser, flaute jedoch bereits wieder ab. Mit einer Belebung des Geschäfts sowie Preisveränderungen dürfte in folge der warmen Witterung vorläufig nicht zu rechnen sein. Vereinzelt kommen Kühlhauseier zum Angebot, doch ist frische Ware nur unwesentlich teurer. In dieser Woche notierten auf den nachstehenden Märkten im Engroshandel je Stück in Pfennige am: Berliner Markt 14—19, sächsischen Markt 12—17, Oldenburger Markt 13—17, schlesischen Markt 12—16, süddeutschen Markt 11 bis 15, westdeutschen Markt 15—22.

Berlin, 5. November. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: frische über 55 Gr., 17,50—20, do. unter 55 Gr. 15; Auslandseier: extra große 24—25,50, große 15—21,50, normale 12,50—14, abweichende 11—12, kleine und Schmutzeier 10,50—11; Kühlhauseier: 12—12,50, do., italienische und dänische 15,50—19. Tendenz: flau.

Köln, 6. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: Frische über 60 Gramm 23, do., über 55 Gramm 20; Auslandseier: Frische über 60 Gramm 24—25, do., über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 17—19.

Vieh.

Hamburg, 8. November. Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 4189 Schweine. Tendenz: Ziemlich lebhaft. Preise: 1. 95—96, 2. 90—92, 3. 88—90, 4. 78 86, 5. 80—88 Pfg. je Pfund Lebendgewicht

Neueste Schweinepreise.

Ort	Novbr.	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	4.	9678	100— 93	90—84	Lebendgew.	ruhig
Breslau	4.	2362	93— 85	83—74	„	mittel
Chemnitz	2.	2049	100— 92	90—80	„	mittel
Danzig	3.	1307	77— 65	64—57	„	geräumt
Dortmund	2.	2341	89— 81	30—75	„	schleppend
Dresden	5.	287	105—100	96—92	„	gut
Düsseldorf	3.	1781	93— 84	83—77	„	langsam
Elberfeld	3.	2577	94— 88	85—80	„	mittel
Essen	3.	3134	92— 86	84—78	„	mittel
Frankfurt a. M.	5.	643	95— 91	90—86	„	lebhaft
Hamburg	3.	4018	95— 86	85—75	„	rege
Hannover	4.	1300	92— 87	85—80	„	lebhaft
Karlsruhe	2.	908	94— 90	88—82	„	mittelmäßig
Köln	2.	4376	95— 88	86—79	„	lebhaft
Leipzig	5.	907	100— 94	93—85	„	mittelmäßig
Magdeburg	3.	2708	100— 94	90—83	„	mittel
Mannheim	5.	207	94— 84	82—74	„	mittelmäßig
München	4.	2243	92— 82	74—64	„	schleppend
Nürnberg	6.	621	112—105	100—95	„	sehr langsam
Stettin	3.	705	98— 90	88—80	„	lebhaft
Stuttgart	5.	677	94— 89	86—74	„	mäßig belebt
Zwickau	2.	1261	98— 92	88—72	„	mittel

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 6. November. Die leichte Befestigung des Auslandes machte in Berlin wenig Eindruck, die Unternehmungslust ist außerordentlich zurückhaltend, und wenn auch das Inland für Weizen seine Forderungen etwas zu steigern sucht, so war doch kaum mehr als gestern zu erzielen. Auch im Lieferungsgeschäft war die Anfangsnotierung gegenüber dem gestrigen offiziellen Stand die gleiche, gegen die etwas schwächere des gestrigen Nachmittags auch nur eine halbe Mark besser. Von Roggen ist das Angebot der Provinz dem Bedarf entsprechend genügend. Von der Küste fehlt Begehr. Für handelsrechtliche Lieferung zeigten sich die Preise, abgesehen von einer Erhöhung des Maispreises, in den ersten Notizen kaum verändert. Gerste bleibt reichlich angeboten und ruhig, auch Hafer hatte sehr stilles Geschäft. Im Mehlhandel fehlt jede Anregung, auch Futterartikel sehr still. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 219 bis 222, Dezember 236, März 238,50, Roggen, märkischer 138—141, Dezember 160—159, März 170—169,50, Mai 176—175, Sommergerste 186—210, Wintergerste 149—161, Hafer, märkischer 158—168, Dezember 176, März 182, Weizenmehl 27—31,25, Roggenmehl 20,25—22,75, Weizenkleie 11,30 bis 11,50, Roggenkleie 9,10—9,40, Viktoriaerbsen 25—32, kleine Speiseerbsen 24—26, Futtererbsen 19—21, Peluschken 17—18, Wicken 21—25, Lupinen, blau 11,50—12,50, Rapskuchen 14,20—14,30, Leinkuchen 21,30 bis 21,40, Trockenschnitzel 7,80—8, Soya-Schrot 20,20, Torfmelasse 9,20—9,50, Kartoffelflocken 12,80—13.

Berlin, 6. November. Amtliche Kartoffelerzegerpreise je Zentner ab märkischer Station, festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin: Weiße Kartoffeln 1,60, rote Kartoffeln 1,70, Odenwälder blaue 1,80, gelbfleischige 2,00 Rm., Fabrikkartoffeln 7,25—8 Pfg. je Stärkeprozent.

Hamburg, 6. November. Getreide. Weizen 218—228, Roggen 152 bis 162, Hafer, 173—180, Wintergerste 165—170, ausländische Gerste 156 161, Mais 165—171, Rm. für je 1000 Kg., Raps 20—21 Rm. für je 50 Kg., Hirse 8,50—9,50, Leinsaat 20—21 Gulden für je 100 Kg.

Magdeburg, 6. November. Weizen stetig, 11,20—11,40, Sommergerste still, 10,50—11, Hafer ruhig, 9,80—10, Roggen still, 7,50—7,70, Wintergerste ruhig, 9,10—9,30.

Bremen, 6. November. Weizen: Manitoba 1, November 13, do., 2, November-Abladung 12,80; Roggen: deutscher, zollfrei 9, amerikanischer, zollfrei 10; russischer 8,25; Gerste: amerikanische Malz- 7,80, donau-russische 7,75; Hafer: white clipped 2 8,20; Mais: La Plata 8,75. Markt: ru

Eine Wahrheit!

Eine
jede Molkerei
bezieht ihren gesamten
Drucksachen- und Geschäftsbücher-Bedarf
sehr preiswert und günstig von uns.
Schnellste Lieferung
Tadellose Ausführung
Entgegenkommendste
Bedienung.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim
Größte u. leistungsfähigste Spezialdruckerei für das Molkereigewerbe

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagsausgabe bestellt.

Stellen-Angebote

Suche zu sofort einen ledigen
Kutscher o. Gehilfen
welcher eine Tour hat und Lust, in der Molkerei mit zu helfen. Etwas Landwirtschaft u. Schweinemast erwünscht. Nur Leute, welche Dauerstellung suchen, werden bevorzugt. (7479
Willi Lohmann, Dampf-Molkerei, Gutenswegen
Post u. Bahnstat. Gr.-Ammensleb., Bez. Magdeburg
Fernruf: Gr. -Ammensleben 208.

Junger tüchtiger (7477
Molkereigehilfe
mit allen Arbeiten vertraut, zum 15. November gesucht.
August Meckenstock, Elberfeld, Kieselstraße 44.

Junger, tüchtiger (7465
Molkereifachmann
als Leiter meiner Butter-, Käse u. Eiergroßhandlung sofort gesucht. 2000 Mark Kaution erforderlich. Offerten an
Molkerei Leipzig-Schönefeld, Stettinerstraße 40.

Zum baldigen Antritt resp. 15. November suche jungen, tüchtigen
Gehilfen
Meldungen mit Gehaltsanspr. an **Molkerei Stechau,** Bez. Halle.

Wir suchen für tüchtigen ,durchaus empfehlenswerten
Gehilfen
welcher etwa 4 Jahre in unserem Betriebe tätig war, zum beliebig. Antritt resp. 1. Dezbr. 25. Stellg. Gefl. Offerten erbittet (7489
Beelitzer Molkereigenossenschaft, Beelitz (Mark).

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 126 Hildesheim, den 10. November 1925. 39. Jahrgang.

Die milchwirtschaftliche Woche Indianapolis vom 10.—17. Oktober 1925.

Von Professor Rahn, Kiel.

Seit Monaten las man nicht nur in allen Molkereifachzeitungen Amerikas, sondern auch an vielen anderen Stellen, wo man es eigentlich kaum vermuten würde, Hinweise auf die große Molkerei-Ausstellung in Indianapolis, z. B. auch auf den Fahrplänen derjenigen Eisenbahn-Gesellschaften, deren Züge durch Indianapolis gehen. Der Jahresumsatz der gesamten Milchwirtschaft, einschließlich der Nebenindustrien, wird in diesen Reklameschriften auf 20 Milliarden Mark geschätzt. Wenn man in Betracht zieht, daß derartige Schätzungen sehr ungenau sind und daß man immer lieber 50 Proz. zu hoch als 10 Proz. zu niedrig schätzt, auch in Amerika, so steht unsere deutsche Milchwirtschaft nicht schlecht da. Wir arbeiten statistisch gewöhnlich noch mit der Milcherzeugung aus dem Jahre 1913, und rechnen 10 Pfennige als Wert eines Liters Milch. Rechnen wir aber den Verbraucherpreis, und den Kleinhandelspreis von Butter, Käse, Magermilch, Buttermilch, so kommen wir sicher auf 10 Milliarden Mark. Und dann ist bei dieser amerikanischen Statistik wahrscheinlich noch die Molkereimaschinen-Industrie mit eingerechnet, so daß das Verhältnis in Anbetracht der relativen Einwohnerzahl, 60 zu 100 Millionen, ungefähr das gleiche Zahlenbild ergibt. Ein zweibändiges Werk über milchwirtschaftliche Statistik aller Länder wird voraussichtlich im folgenden Sommer im Druck erscheinen, verfaßt im Auftrage des Landwirtschaftsministeriums der Vereinigten Staaten.

Die milchwirtschaftliche Ausstellung, die jetzt den Mittelpunkt der milchwirtschaftlichen Woche bildet, war vor 10 Jahren noch recht unbedeutend, ist dann aber so schnell gewachsen, daß sie nur noch in großen Städten mit riesigen Ausstellungsgebäuden stattfinden konnte. Dies ist nun in Indianapolis in idealer Weise vorhanden. Eine kleine überdachte Rennbahn für Pferde dient als Vorführungsring für das Vieh, eine Halle von ungeheuren Dimensionen beherbergt die ausgestellten Milchkühe und Bullen, eine nicht ganz so große Halle faßt beinahe die ganze Maschinenausstellung. Die landwirtschaftlichen Hochschulen haben eine Halle für sich. In einem anderen Gebäude ist wieder die sehr umfangreiche und lehrreiche Ausstellung „Nahrung und Gesundheit" untergebracht. Für Verwaltung und für Restaurants stehen besondere Gebäude zur Verfügung.

An Vieh war ausgestellt: 98 Ayreshire, 100 Schweizer Braunvieh, 209 Guernsey, 171 Jersey, 304 „Holsteiner" (so nennt man hier das schwarzbunte Niederungsvieh), insgesamt also 882 Bullen und Kühe, alle in einer Riesenhalle übersichtlich geordnet. Da ich kein Fachmann bin, ist es mir leider nicht möglich, die Güte der Kühe mit deutschen zu vergleichen.

Von großer Ausdehnung war die Ausstellung von milchbearbeitenden und verarbeitenden Maschinen. Wenn auch die Ausstellung nicht so groß ist wie die gesamte Ausstellung der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, so ist sie doch mindestens dreimal so groß wie die Ausstellung deutscher milchwirtschaftlicher Maschinen bei der D. L. G. Dafür sind zwei Punkte maßgebend: einmal die hohen Löhne und der Mangel an zuverlässigen Arbeitern, ferner der Umstand, daß Trinkmilch in Amerika fast ausschließlich dauererhitzte Flaschenmilch bedeutet. Für die Milch bestehen gesetzliche Vorschriften, für deren Einhaltung die Milchinspektoren sorgen. Bestimmte Grenzen im Bakteriengehalt dürfen nicht überschritten werden; Momentpasteurisierung ist in vielen Staaten gesetzlich verboten. Scharfe Kontrolle durch die Gesundheitsbehörden und starker Wettbewerb sorgen dafür, daß die Trinkmilch die denkbar beste Beschaffenheit aufweist und daß mit den äußersten Mitteln gearbeitet wird, um bei geringster Preisspanne noch einen guten Verdienst herauszuwirtschaften. So erklärt sich die außerordentlich große Anzahl der Maschinen. Noch eins fällt auf, nämlich die außerordentliche Größe dieser Maschinen. Wenn ich bedenke, wie die Unterbringung der neuen Flaschenspülanlage in der Lehrmeierei Kiel schon große Raumschwierigkeiten machte, dann erscheint doch eine moderne amerikanische Flaschenspülmaschine von 3—4 Meter Höhe, 10—12 Meter Länge, mit einer Stundenleistung von 6000—9000 Flaschen ganz übertrieben groß. Und doch habe ich in Newyork in zwei verschiedenen Betrieben je zwei solcher Maschinen nebeneinander gesehen, die zu gleicher Zeit arbeiten, nur von 2 Mann bedient. Dazu gehört dann gewöhnlich noch eine dritte Reservemaschine.

Um in diese Beschreibung ein bestimmtes System zu bringen, will ich erst die Apparate für Trinkmilch, dann für Butter und zum Schluß sonstige Neuigkeiten beschreiben. Meine Aufzählung ist natürlich nicht annähernd vollzählig, sie soll nur das bringen, was dem Deutschen beim Besuch einer solchen Ausstellung auffällt. Daß ich nicht Maschinenfachmann bin, darf ich als bekannt voraussetzen.

Für große Zentrifugen ist in Amerika noch wenig Interesse vorhanden. Für Trinkmilch wird sie nicht gebraucht, und Butter macht man im allgemeinen aus Rahm, den der Farmer mittels Handzentrifuge gewinnt. Reinigungszentrifugen werden nicht überall benutzt; vielfach reinigt man die Milch mit Tuchfiltern, die in der verschiedensten Form angeboten werden. Neuerdings hat man auch Filter für Rahm, ja sogar für sauren Rahm gebaut, denn der Farmer schickt seinen Rahm nicht täglich, sondern nur zwei- bis dreimal in der Woche.

Filter gibt es in den verschiedensten Formen; sie sind recht einfach in ihrer Bauart, bestehen gewöhnlich nur aus einem Sieb, über das ein Filtertuch gespannt wird, durch das die Milch hindurchgehen muß. Die Abneigung gegen Reinigungszentrifugen in vielen Betrieben kommt daher, daß sie Schaum bilden, der die Pasteurisierung stört, und ferner wird auch behauptet, daß die Rahmschicht auf Flaschenmilch etwas geringer ist. Die Rahmschicht auf Flaschenmilch ist ein ganz außerordentlich wichtiger Faktor für den Milchverkauf. Der Käufer beurteilt die Milch nach der Höhe der Rahmschicht, und die Maschinenfabriken überbieten sich in ihren Bemühungen, bei vorschriftsmäßiger Dauererhitzung der Milch eine möglichst hohe Rahmschicht zu erzeugen. Die Ansicht, daß die Reinigungszentrifugen die Rahmschicht verringern, ist wohl nicht für alle Modelle haltbar. Die Alfa-Laval-Gesellschaft zeigte eine Reinigungszentrifuge, bei welcher durch besondere Vorrichtungen das Schäumen vollkommen vermieden wird.

Es darf nicht unerwähnt bleiben, daß die Westfalia-Zentrifuge zum ersten Male nach dem Kriege wieder in Wettbewerb auf dem amerikanischen Markt erschien und in Indianapolis ausgestellt wurde.

Die auf die eine oder andere Weise gereinigte Milch wird dauererhitzt. Röhrenvorwärmer mit Dauerwannen, innen emailliert, erinnern an die Ahlbornsche Dauerwanne. Andere sehen der Bergedorfer Wanne ähnlich; es gibt aber auch andere Modelle, und am meisten beliebt scheint eine verschließbare Wanne in der Form der Rahmreifungswannen zu sein, durch welche der Länge nach ein Spiralrohr geht, welches drehbar ist und die Milch rührt. Man füllt die Wanne mit Milch, läßt dann durch das Spiralrohr heißes Wasser fließen, bis die Milch warm genug ist, hält dann 30 Minuten diese Temperatur und kühlt dann die Milch, indem man durch das Spiralrohr kaltes Wasser oder Sole hindurchpumpt. Ich habe diese Wannen auch bei deutschen Maschinenfabriken im Bau gesehen, aber noch in keinem deutschen Betrieb. Die Wannen waren entweder aus Kupferverzinnt, oder aus emailliertem Eisen, oder aus massivem, reinem Nickel. Dies ist das Neueste, und die Gelehrten waren sehr verschiedener Meinung, ob Emaille oder Nickel vorzuziehen sei. Da eine Emaillewanne etwa doppelt so viel kostet wie eine Kupferwanne, und die Nickelwanne nicht so viel teurer ist, so war die Ansicht im allgemeinen zu Gunsten des Nickels, welches immer blank bleibt, nie splittert wie Emaille, nie eine neue Verzinnung braucht, also gewissermaßen unzerstörbar ist — wenn nicht die Milchsäure das Nickel zu sehr angreift. Darüber liegen noch keine längeren Erfahrungen vor. — Auch eine Riesendauerwanne mit 6 Zellen und einer Stundenleistung von 6000 Litern aus massivem Nickel war ausgestellt, Preis 38 000 Mark. Etwa 12 dieser Heißhalter sollen bereits im Betrieb sein.

Die Kühlung der Milch erfolgt bei den Wannen mit drehbarem Spiralrohr gleich in der Wanne, das hat den Vorteil, daß die Infektion geringer ist. Man schaltet einfach von heißem Wasser auf kaltes um. Die anderen Wannen verlangen besondere Kühler. Flächenkühler und Doppelröhrenkühler sind in verschiedenen Bauarten ausgestellt.

Die tiefgekühlte Milch geht in Flaschenfüllmaschinen, die alle recht ähnlich sind, und der Maschine gleichen, die von der Maschinenfabrik Ahlborn-Hildesheim auf der Stuttgarter Ausstellung gezeigt wurde. Die Flaschen werden sofort automatisch verschlossen. Außer den Pappscheiben gibt es noch mehrere andere Verschlüsse, welche den Rand der Milchflasche vor der Berührung fremder Hände schützen, indem sie weit über den Rand hinausgreifen. Die Verschlüsse sind recht teuer; der eine kostet 1,7 Pfg. Sie sind daher nur für Vorzugsmilch brauchbar.

Auf die Flaschenreinigungsmaschinen, deren ungeheure Ausmaße ich schon erwähnte, will ich nur kurz zurückkommen, um zu erwähnen, daß die Flaschen bei einigen Bauarten außen gebürstet werden, aber bei keinem Modell innen. Die Flasche wird sehr gründlich und lange vorgeweicht, wird innen mit Wasser von 100 Gr. gründlich ausgespritzt und wird dann, während sie mit der Oeffnung nach unten langsam weiter gleitet, allmählich durch eine Dusche von oben gekühlt, bis sie außen kühl, innen so gut wie keimfrei, auf die Förderbahn gesetzt wird, welche sie zur Füllmaschine bringt, ohne daß die Flasche von Menschenhand berührt wird.

Da wir gerade bei der Trinkmilch sind, sei noch auf einige Apparate hingewiesen, die zur Verbesserung der Rohmilch, d. h. der an die Molkerei gelieferten Milch dienen. Zur Sauberhaltung des Viehes dient sehr einfach und praktisch ein Staubsauger, eine kleine Vakuummaschine, deren Mundstück diesem besonderen Zweck angepaßt ist; ein Sicherheitsventil sorgt dafür, daß das Vakuum nicht zu stark werden kann. Die entstaubte Luft wird mit Wasser gewaschen, ehe sie den Apparat verläßt. — Sehr

groß war die Anzahl der ausgestellten Melkmaschinen, sie bewähren sich dort gut, wo ein sachverständiger Mann für Ordnung und Sauberkeit sorgt; es soll aber auch, wie ich in einem Vortrag hörte, Maschinen geben, die so schlecht gehalten sind, daß man nicht mehr weiß, ob man Gummirohre oder Harzkäse vor sich hat.

Ein wichtiger Schritt zur Verbesserung der Milch sind neue Kannenwaschapparate, die heißes Wasser oder Wasser und Dampfgemische mit sehr hohem Druck von unten in die umgekehrten Kannen spritzen, dann Dampf allein und schließlich heiße Luft nachströmen lassen, so daß die Kanne sauber, keimfrei und trocken herauskommt.

Etwa drei Viertel der ausgestellten Maschinen dienen der Trinkmilcherzeugung. Das übrige dient der Herstellung von Butter oder Rahmeis. Ueber die Rahmeismaschinen hoffe ich in der nächsten Woche bei der 25. Ausstellung des Verbandes amerikanischer Rahmeisfabrikanten mehr zu sehen als hier, deshalb soll hier nur über Butter berichtet werden. Käsereimaschinen und -Geräte habe ich auf der Ausstellung nirgends finden können. Käse spielt bei der Ernährung der Amerikaner bei weitem nicht die Rolle wie in Deutschland.

Butter wird in den Vereinigten Staaten im Allgemeinen aus Rahm gemacht, den der Landwirt mit der Handzentrifuge herstellt. Der gelieferte Rahm ist daher oft schmutzig, sauer und von schlechtem Geschmack und Geruch. Es ist deshalb in Amerika viel schwieriger als bei uns, Butter von bester Qualität herzustellen. Der Rahm wird, wenn er nicht allzu sauer ist, leicht angewärmt und filtriert; dann wird er, wenn nötig, neutralisiert und in der Dauerwanne pasteurisiert. Ein seltsamer Neutralisierungs-Apparat war ausgestellt, der nach Angabe eines Fachmannes, den ich befragte, gut arbeiten soll. Der Rahm wird in einem geschlossenen Behälter durch zwei sich drehende Walzen stark bewegt, und ein Gebläse preßt zwischen die Walzen Luft, die mit Ammoniakgas vermischt ist; man nimmt von Zeit zu Zeit Proben und prüft den Säuregrad. Diese langsame und gleichmäßige Neutralisierung verhindert seifigen Geschmack und sonstige Fehler der üblichen Neutralisierungs-Methoden mit Kalk oder Soda.

Zur Pasteurisierung dienen dieselben Maschinen, die schon bei der Milcherhitzung erwähnt wurden. Spiralrohrwannen sind am häufigsten. Der Rahm wird gewöhnlich in derselben Wanne pasteurisiert, gekühlt und gereift. Darum legt man hier noch mehr als sonst Gewicht auf emaillierte Behälter. Eine Firma hatte anstatt des liegenden Spiralrohres eine von oben herunterhängende Spirale angebracht, die ebenfalls drehbar war. Die drehende Spirale rührt den Rahm langsam, aber doch gründlich um, und so wird eine gleichmäßige Säuerung bei gleichmäßiger Temperatur erzielt. Dieselben Behälter dienen auch der Herstellung von Buttermilch, die in großen Städten im Sommer reichlichen Absatz zu finden scheint. Die Magermilch wird ziemlich hoch erhitzt, dann gekühlt, gesäuert und dann kräftig gerührt.

Bei den Butterfässern der Cherry-Gesellschaft fällt das eine auf, daß sie nur eine einzige Knetwalze in der Mitte haben. Quirlbutterfässer nach der Art der holsteinischen habe ich nicht gesehen.

Butterformer und Packmaschinen waren reichlich ausgestellt. Bei den Formern waren zwei Typen zu unterscheiden, die bekannte Bauart, die nach Art der Fleischhackmaschinen die Butter durch ein Mundstück in lange Vierkantstreifen preßt, die dann mit Draht in Pfundstücke geschnitten werden, und ein neues Modell, bei dem die Butter aus dem Butterfaß in Kästen von bestimmter Größe gestampft wird, aus denen sie nach gründlichem Durchkühlen auf den Tisch der Schneidemaschine gestürzt wird. Die Maschine schneidet mit feinen Drähten durch hydraulischen Druck die Butter je nach Art der Einsätze in ganze, halbe oder viertel Pfunde. Die Butter wird also nicht gequetscht, das Gefüge bleibt besser erhalten; wenn aber die Butter nicht sehr sorgfältig in die Formkästen gestampft wird, kann es vorkommen, daß größere Luftblasen in der Butter zurückbleiben, und dann werden einzelne Stücke Untergewicht haben. Die Packmaschinen arbeiten sehr flink und es ist ganz interessant, den Verkäufer der Maschine vorrechnen zu lassen, wie viel Monate, Wochen und Tage eine Packerin bei 10stündiger Arbeitszeit brauchen würde, um so viel zu leisten wie die Maschine in einer Stunde. Die Maschinen packen die Butter in Pergamentpapier und außerdem in Kartons. Halbe und Viertelpfunde werden zu zweien oder vieren in einen Pfundkarton gepackt.

Damit ist das, was den Molkereifachmann vom Standpunkt der Produktion interessieren würde, erschöpft, denn Molkereierzeugnisse waren merwürdigerweise nicht ausgestellt. Es war allerdings ein Wettpreisrichten von Molkereierzeugnissen für die Milchwirtschaftsstudenten der verschiedenen landwirtschaftlichen Hochschulen veranstaltet worden, aber das Material befand sich in einer Molkerei und war für Besucher nicht zugänglich. Auf das Wettpreisrichten komme ich bei anderer Gelegenheit noch einmal zurück; es wäre auch für deutsche Molkereischüler ein ausgezeichnetes Erziehungsmittel.

Aber es sind noch viele andere Sachen ausgestellt, die für die Milchwirtschaft von größter Bedeutung sind. Viele Firmen stellten Glasflaschen, Milchflaschen, aus, und bei den großen Ansprüchen, die an die Flaschen gestellt werden, kann nur bestes Material sich behaupten. Der Verbrauch ist riesig. Eine Newyorker Molkerei verkauft etwa 10 Millionen Liter Flaschenmilch im Monat. Der Flaschenbruch ist 0,7—1,2 Proz., im Mittel 0,85 Proz., das macht 85 000 zerbrochene Flaschen im Monat.

Dann haben mehrere Firmen Glassachen und andere Apparate zur Analyse von Milch und Molkereierzeugnissen ausgestellt. Unter diesen ist auch eine Tochtergesellschaft der Firma Paul Funke, Berlin, vorhanden, welche den Wettbewerb der Gerberschen Fettbestimmungsmethode mit der Babcockschen Methode aufgenommen hat.

Die verschiedenen Milchwirtschaftlichen Zeitungen haben ihre Stände. Pappverschlüsse aller Art, Pappflaschen für Milch, Drucksachen aller Art für Milch- und Butterreklame, Maschinenteile, Kältemaschinen sind zwischen den Maschinenständen. In einem anderen, neben den Kühen, sind Kraftfuttermittel aller Art, Nährsalze, Striegel und Haarschneidemaschinen für das Vieh aufgebaut. Auch ganz andere Sachen sind ausgestellt. Eine Eisenbahngesellschaft des fernen Westens stellt fast unglaublich große Aepfel, Kartoffeln und sonstige Erzeugnisse aus, um den Landwirt zu bewegen, dorthin zu gehen und sein Glück zu versuchen. Einzelne südwestliche Staaten tun dasselbe.

Von besonderem Interesse ist die Ausstellung des Landwirtschafts-Ministeriums. Auf einer Front von 60 Metern ist aus Pappe und Holz in natürlicher Größe eine Musterbauernwirtschaft aufgebaut; nur die Front ist wirklich gebaut, das übrige ist gemalt. Die Kühe im Stalle, die milchwirtschaftlichen Geräte sind nur auf Papier da, auch der Landwirt selber ist nur aus Pappe, aber verblüffend natürlich. Ueberall zeigen geschickt angebrachte Schilder, was wichtig und notwendig ist. Druckschriften aller Art über Milchwirtschaft holt man umsonst von dem diensttuenden Beamten.

Die Ausstellungen der einzelnen landwirtschaftlichen Hochschulen waren recht wirksam in ihrer Darstellung einzelner wichtiger Punkte bei Milcherzeugung oder Milchverarbeitung, brachten aber nichts Neues. Wichtig für unsere deutsche Milchwirtschaft ist aber die Ausstellung „Nahrung und Gesundheit", die in recht hübscher und übersichtlicher Weise die planmäßige Arbeit einer riesigen Organisation darstellt, welche die Bevölkerung auf jede Weise zu einer vernünftigen Lebensweise, vor allem zu vernünftiger Nahrung erziehen will. Hierbei spielt natürlich die Milch eine große Rolle. Ich hoffe hierüber später berichten zu können, nachdem ich diese Organisation in ihrem Hauptquartier in Chicago besucht habe. Auf der Ausstellung ist bei dem riesigen Andrang der Besucher keine Zeit zu ruhiger Besprechung mit den Leitern dieser Bewegung. — Ein Bericht über die Versamlungen dieser Woche folgt, sobald die Fülle der Ereignisse es gestattet, den Bericht zusammenzustellen.

Dampfmaschine oder Motor.

In letzter Zeit wird wieder sehr häufig die Frage erörtert, ob es nicht zweckmäßiger ist, in Molkereien statt der Dampfmaschine einen Motor zu verwenden. In einigen Fällen will man mit dem Betriebe von Rohölmotoren, Dieselmotoren u. dergl. günstige Erfahrungen gemacht haben, es ist aber für die Wirtschaftlichkeit des Molkereibetriebes sehr bedenklich, wenn diese Aeußerungen verallgemeinert würden. Ein Oelmotor kann in Ausnahmefällen als Antriebskraft für Molkereien berechtigt sein, im allgemeinen aber nicht. Es ist ein großer Unterschied, wer eine derartige Frage beantwortet. Vor einiger Zeit habe ich ebenfalls versucht, Material zu sammeln. Ich habe mich bei der Betriebsleitung erkundigt und die besten Auskünfte über den Motorbetrieb erhalten. Nach einiger Zeit hatte ich Gelegenheit, mit dem Maschinisten der betr. Anlage zu sprechen, der mir sagte: „Dampfmaschine bleibt Dampfmaschine", und noch hinzufügte, daß er bedeutend mehr Sorgen hätte als früher, wo er noch mit der Dampfmaschine gefahren sei. So lange noch der Kolben im Zylinder sei und das Schwungrad auf der Welle, so lange liefe auch die Dampfmaschine, während er beim Motorbetriebe vor unliebsamen Betriebsüberraschungen nicht sicher sei. Dieser Vergleich mag etwas drastisch sein, gibt aber im großen und ganzen die Auffassung praktischer Maschinenwärter wieder. Es soll zugegeben sein, daß der Motor während des Betriebes nicht mehr Ueberwachung erfordert als eine Dampfmaschine. Ein Motor erfordert aber weit öfter eine sorgfältige Revision und Kontrolle aller Teile und dadurch wird der Maschinenwärter sehr belastet. Diese, in kurzen Zeiträumen erforderlichen Revisionen sind eine unangenehme Zugabe beim Motorbetrieb.

Was nun die erhofften wirtschaftlichen Vorteile betrifft, so stehen sie in jedem Falle nur auf dem Papier und in der Einbildung. Ein Betrieb mit einem Motor als Antriebskraft wird stets höhere Unkosten haben, als ein Betrieb mit Dampfanlage. Dieses ist darauf zurückzuführen, daß ohnehin Dampf vorhanden sein muß. Es muß der Dampfkessel geheizt werden und außerdem müssen noch die Kosten für das Oel aufgewendet werden. Die Kosten für die Wartung des Motors sind keineswegs geringer, als die für die Dampfmaschine, da der Motor eine viel sorgfältigere Wartung erfordert als eine Dampfmaschine, sonst macht er einfach nicht mit Wer also Wert auf Betriebssicherheit legt oder legen muß, der bleibe bei der Dampfmaschine.

Bei der Beurteilung der Wirtschaftlichkeit der Antriebskraft muß man in erster Linie von der Voraussetzung ausgehen, daß das Wärmebedürfnis einer Molkerei ebenso groß ist, als das Bedürfnis nach Kraft, beides in Kohlen ausgedrückt. Nehmen wir zum Vergleich eine Molkerei, die etwa 4—5000 Liter Milch pro Tag verarbeitet. Die Molkerei sei 5 Stunden täglich im Betriebe und durchschnittlich mit 10 PS belastet. Der Dampfverbrauch der Dampfmaschine dürfte etwa 18 Kg. pro PS-Stunde betragen. Es ist mithin der gesamte Dampfverbrauch für die Kraft $5 \times 10 \times 18 = 900$ Kg. Die moderne Wärmewirtschaft geht nun von dem Grundsatze aus, die Dampfmaschine lediglich als Dampfdruckreduzierventil zu betrachten, das nur dazu dient, die Spannung des Dampfes für die Kraftleistung auszunutzen, den Auspuff aber, der nahezu den vollen Wärmeinhalt wieder mit aus der Maschine herausbringt, für Wärme- und Heizzwecke zu benutzen. Zur näheren Erläuterung dieser Tatsache müssen wir uns zunächst ganz kurz mit dem Wesen des Dampfes beschäftigen 1 Kg. Dampf hat bekanntlich einen gewissen Wärmeinhalt und zwar bei 1 Atm. Ueberdruck 637 WE., bei 10 Atm. 667 WE., also nur 30 WE. mehr, oder den 100. Teil von 1 Kg. sehr mäßiger Kohle. Zur Erzeugung der für Kraftzwecke benötigten 900 Kg. Dampf braucht man bei 6facher Verdampfung $900 : 6 = 150$ Kg. Kohle. Nun geht natürlich ein Teil der Dampfwärme durch unvermeidliche Verluste in der Dampfmaschine verloren. Sagen wir, daß wir nur 90 Prozent des Dampfes als Abdampf wiedererhalten, so sind dies 810 Kg. Das Wärmebedürfnis unseres Betriebes wollen wir mit 400 000 WE. pro Tag annehmen, und zwar zum Erhitzen von Milch und Wasser, zum Erhitzen von Rahm und in der kälteren Jahreszeit zum Erwärmen von Räumen usw. Je Kg. Abdampf enthält nun rund 500 WE. Es stehen uns also im gesamten Abdampf $500 \times 810 = 405\,000$ WE. zur Verfügung, so daß unter Einrechnung von Rohrleitungsverlusten das Wärmebedürfnis der Molkerei durch Maschinenabdampf gedeckt wird.

Wie steht es nun mit dem Betriebe von Motoren? Ein derartig kleiner Motor braucht etwa 0,25 Kg. Oel pro PS-Stunde. Es hat keinen Zweck, hier mit Zahlen zu operieren, die bei sogen. Paradeversuchen gewonnen sind. Es wird also für einen Betriebstag an Treiböl benötigt: $0{,}25 \times 5 \times 10 = 12{,}5$ Kg. Es entstehen also an reinen Kosten für das Oel, wenn wir den Oelpreis frei Verwendungsstelle mit 0,15 ℳ annehmen, $0{,}15 \times 12{,}5 =$ rund 1,88 ℳ.

Auch beim Motor entsteht Abfallwärme, die aber mangels geeigneter Konstruktionen nicht so verwertet werden kann, als bei einer Dampfmaschine; es kann sich nur um warmes Wasser für Reinigungs- und Spülzwecke handeln. Immerhin wollen wir 1000 WE. pro PS-Stunde als nutzbar annehmen. Während des 5stündigen Betriebes erhalten wir also eine Abfallwärme von $5 \times 10 \times 1000 = 50\,000$ WE., so daß von dem Wärmebedürfnis der Molkerei noch $400\,000 - 50\,000 = 350\,000$ WE. durch direkten Dampf zu decken sind. Hierzu sind unter den gleichen Voraussetzungen $350\,000 : 50 = 700$ Kg. Dampf und $700 : 6 =$ rund 115 Kg. Kohlen notwendig.

Nunmehr können wir die Bilanz für die Dampf-Kraftanlage und die Motorkraftanlage aufstellen:

Für die Dampfkraftmaschine benötigten wir 150 Kg. Kohlen, die Kosten mit 3 ℳ pro 100 Kg. angenommen, entstehen also an Kosten für den Brennstoff $3 \times 150 : 100 = 4{,}50$ ℳ.

Für die Motorkraftanlage benötigen wir 98 Kg. Kohlen $= \frac{3 \times 115}{100}$ = rd. Mark 3.50 zuzügl. Kosten für Treiböl 1,88 = Mark. 5,38. Diese oder jene Verhältnisse können wohl an der aufgestellten Bilanz kleine Verschiebungen zu Gunsten dieser oder jener Antriebskraft bewirken, die Ueberschlagsrechnung zeigt aber, daß wirtschaftlich bei reinem Molkereibetriebe die Dampfkraft überlegen ist Ganz abgesehen hiervon verdient auch die Dampfkraftanlage aus betriebstechnischen Gründen in Molkereien den Vorzug. Wir haben gesehen, daß die Dampfkraftanlage wärmewirtschaftlich jeder anderen Betriebskraft überlegen ist. Das liegt an der Möglichkeit der besseren Ausnutzung der Abwärme. Wir schicken in die Dampfmaschine in den vorliegenden Berechnungen rund 11 000 WE. pro PS-Stunde hinein und erhalten rund 10 000 WE., also 90 Proz. in praktisch verwendbarer Form zurück. In einen Motor kleinerer Größe schicken wir für die gleiche Leistung 2700 WE. hinein und bekommen nur 1000 WE. oder rund 36 Proz. in einer Form zurück, daß sie für die Betriebszwecke verwertbar ist.

Es kann also nicht im Interesse der Milchwirtschaft liegen, einen Motor zu empfehlen, wenn nicht gleichzeitig die Möglichkeiten angegeben werden, die bei jeder Kraftmaschine auftretenden Wärmeverluste entsprechend zu verwerten. Diese Möglichkeiten bestehen aber ohne Weiteres bei der Dampfkraftanlage, und der praktischen Milchwirtschaft wird ein ungleich größerer Dienst erwiesen, wenn sie immer nachdrücklicher auf die dringende Notwendigkeit einer rationellen Ausnutzung der Abfallwärme hingewiesen wird. Auf diesem Gebiete wird noch immer viel, in vielen Betrieben alles versäumt.

Eine wärmewirtschaftliche Beratungsstelle, die vielleicht in Verbindung mit den bestehenden Dampfkessel-Revisionsvereinen arbeitet, wäre erstrebenswert. Aber auch unserer großen Molkereimaschinenfabriken dürften auf diesem Gebiete viele Erfahrungen gesammelt haben.

Bei den vorstehenden Erörterungen ist die hygienische Seite der Angelegenheit noch gar nicht berührt; und diese ist wichtig; verursacht doch der Betrieb eines Oelmotors mehr oder weniger starke Gerüche, die sich zeitweise zu einem unerträglichen Uebelstand steigern können. Allerdings gewöhnt man sich mit der Zeit daran, die Einwirkng auf die Produkte bleibt aber. Und diese Erscheinung ist bedenklich, namentlich deshalb, weil wir in Zukunft unbedingt höhere Ansprüche an die Qualität der deutschen Molkereibutter stellen müssen.

Bei dem vorstehenden Vergleich der Wirtschaftlichkeit der Dampfkraftanlage zum Motor sind nur die Kosten des Brennstoffes berücksichtigt, nicht aber die Kosten für die Abschreibung und Verzinsung des Anlagekapitals. Würden auch die hierdurch entstehenden Betriebskosten mit in Betracht gezogen, so würde ohne Frage die Dampfkraftanlage noch günstiger abschneiden, denn eine Dampfmaschine einschl. Dampfkessel und anderen Nebenapparaten ist noch ganz erheblich billiger als eine vollständige Dampfkesselanlage und einen besonderen Motor. Auch durch Aufstellung eines sogen. Niederdruckkessels dürften die Kosten nicht vermindert werden. Das Kesselhaus und ein der Heizfläche des Niederdruckkessels entsprechender Schornstein müssen genau so vorhanden sein als bei einem Dampfkessel. Die Aufstellung eines Niederdruckdampfkessels ist allerdings nicht an eine Genehmigung gebunden und es sind auch die regelmäßigen Kesseluntersuchungen durch den Dampfkesselverein nicht erforderlich. Dies halte ich aber nicht für einen Vorteil, sondern viel eher für einen großen Nachteil deshalb, weil erfahrungsgemäß der Dampfkessel-Revisionszwang von großer Bedeutung für die Wirtschaftlichkeit des Kesselbetriebes ist und bei den regelmäßig wiederkehrenden Untersuchungen durch den Ingenieur große Mißstände abgestellt werden. Bei Niederdruckkesseln, die nicht untersucht werden, wird ohne Beachtung der Wirtschaftlichkeit meist solange fortgewurstelt, bis es garnicht mehr geht. Bis dahin sind aber dann ganz bedeutende Summen durch den Schornstein gejagt.

Auch die für das Anheizen des Kessels erforderliche Kohlenmenge haben wir außer Betracht gelassen, da das Anheizen in beiden Fällen, also mit Dampfmaschine und Motor erforderlich ist. In beiden Fällen können wir also mit der gleichen Kohlenmenge für das Anheizen rechnen, so daß dieser Umstand bei der Kostengegenüberstellung nicht in Betracht kommt.

X.

Ein Schafkäse der Karpathenländer.

In sämtlichen Gebirgsländern des ganzen Karpathenzuges, von Mähren bis nach Rumänien spielt die Schafhaltung zum Zwecke der Milchgewinnung und Verarbeitung eine bedeutende Rolle. Man züchtet dort zwei Schafrassen, das Zackel- und das Zygayaschaf, die durchschnittlich pro Tier und Jahr 50—60 Liter Milch erzeugen, also eine Milchmenge, die ganz bedeutend hinter derjenigen des bei uns heimischen ostfriesischen Milchschafes zurücksteht. In der Nähe der Schafweiden, wozu nicht nur Bergweiden, sondern auch Brach- und Stoppelfelder benutzt werden, befindet sich die Sennerei, wo die Milch gewonnen und zum Zwecke der Käsegewinnung eingelabt wird, außerdem dient die Sennerei dem Hirten zur Wohnung. Die Schafe werden teils zweimal, teils dreimal täglich gemolken, zu welchem Zwecke sie in einen Raum aus bewegbarem Weidengeflecht zusammengetrieben werden, in dem sie auch des Nachts verbleiben. Von dem vorg. Raum ist ein besonderer Melkraum abgetrennt, in welchen die Schafe durch eine Oeffnung hineingetrieben werden. Bei zweimaligem täglichen Melken reicht ein Melker für 90 Schafe aus, während bei dreimaligen täglichen Melkzeiten bereits für 50 Schafe ein Melker erforderlich ist. Die Melkzeit dauert etwa 8 Monate.

Die Verarbeitung der Milch erfolgt in der Hauptsache auf Käse und zwar ist es eine besondere Käsesorte, der Brinsen, der aus der gewonnenen Schafmilch bereitet wird. Nebenbei wird dann noch Butter aus der Schafmilch bezw. der Käsemolke hergestellt.

Da die Kenntnis der Bereitung der Brinsen-Käse jeden Milchwirtschaftler angehen dürfte, sei dieselbe an dieser Stelle mitgeteilt.

Die Herstellung erfolgt wie mir von befreundeter Seite der zuständigen Gegend mitgeteilt wird, wie folgt:

Der Brinsen ist ein Lab- und Vollfettkäse. Zu seiner Bereitung verwendet man in den Ursprungsländern die Schafmilch im tierwarmen Zustande, also bei einer Temperatur von 25 bis 30 Grad Cels., bei welcher sie in etwa 15 Minuten durch Lab dickgelegt wird. Das Lab wird aus

Dr. Frieber, Hildesheim
Fernsprech-Anschluß Nr. 4092
Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft

Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse
stets wirksam

Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

Durch meine Spezialisierung in Qualitätsware

mit Bügelverschluß, Steck- u. Muscheldeckel
schlage ich jede Konkurrenz!
Fordern Sie Preise und Muster ein und
urteilen Sie selbst!
Täglicher Kundenzuwachs! Zahlreiche, unverlangte Anerkennungen!
H. Bodkholt
Ahlen i. Westf.
Tel. 303.

Milchflaschen
mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß in Ia Ausführung zu billigsten Preisen liefert
Glasmanufakter Kiel, Hamburger Chaussee 2.

Käsekisten
aus Fichte und Tanne, in Garnituren in allen Dimensionen und bester Qualität liefern stets prompt von eigenen Werken
Hamburger & Weinberger, Brünn
Legionärstraße 30 (Tschechoslovakei).

Holzspanschachteln
und
Käsehorden

kaufen Sie am billigsten beim Hersteller.
Heinrich Bauermeister, Clauen
b. Hohenhameln
Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.

Lämmermägen selbst bereitet und ist nicht von besonderer Güte. Die dickgelegte Milch, der Bruch, wird rasch zerschnitten und zerrührt, was in wenigen Minuten geschehen ist. Darauf läßt man den Bruch absetzen, schöpft die Molke soweit möglich ab und bringt den Bruch in einen Sack, in welchem er an einen luftigen Orte zum Abtropfen aufgehängt wird. In etwa zwei Tagen inmmt man die Käseklumpen aus den Säcken heraus und legt sie zwecks weiteren Trocknens auf Gestelle. Zur weiteren Verarbeitung werden die Käsemassen nunmehr an die Käsefabriken abgeliefert.

Die beim Einlaben und Gewinnen des Bruches verbleibende Molken sind noch sehr fettreich, was wohl auf die rasche Zerkleinerung des Bruches zurückzuführen sein dürfte; sie werden daher im Käsekessel auf Butter weiter verarbeitet, indem sie mit dem Käserührstock solange geschlagen werden, bis die Ausbutterung erfolgt ist.

Man benötigt 2 bis 3½ Liter Schafmilch, um ein Kilogramm dieser rohen Käse in den Sennereien zu bereiten.

Die eigentliche Herstellung und Reifung der Brinsenkäse geht bei dem Käsefabrikanten von statten, der die rohe Käsestückenmasse in 5 bis 10 Kg. schweren Stücken eingeliefert erhält. Derselbe stapelt sie zunächst in Trögen mit durchlöcherten Böden (oder in kleineren Betrieben in Kisten) übereinander. Dadurch pressen die Massen aufeinander und treiben noch im Käse eingeschlossene Molkenreste ab. Des öfteren werden die Käse in reine Tröge umgepackt, wobei stets die obere Schicht nach unten kommt. Es geht nunmehr allmählich die Reifung der Käse von statten, die im wesentlichen von Milchsäurebakterien, von dem verflüssigen Karpathenkokkus (nach Laxa) und von Oidium lactis bewirkt wird. Nunmehr findet langsam eine Veränderung der Käsemasse statt, äußerlich überzieht sie sich mit einer speckigen Rinde, weist im Innern eine Anzahl kleiner Löcher auf und besitzt einen äußerlichen Geschmack. Nach etwa 7 Tagen werden die Käsestücke aus dem Trog genommen, abgeschält, zerbrochen und eingesalzen. Der Salzgehalt richtet sich danach, ob sich die Käse länger halten sollen, oder ob sie alsbald verbraucht werden. Im ersteren Falle beläuft sich der Salzzusatz auf 6 Prozen , im letztern Falle auf etwa 3 Prozent. Nunmehr werden die groben Stücke fein zerkleinert und innig vermischt, was mittelst einer besonderen Käsemühle, der Brinsenmühle, ausgeführt wird. Diese feinzerteilten Massen stampft man nunmehr in hölzerne Dosen oder Fässer fest ein, was besonders sorgfältig geschehen muß; zur Vermeidung von Schimmelbildung muß streng darauf geachtet werden, daß Hohlräume nicht entstehen. Bei der Bereitung unterscheidet man noch zwischen Schnittbrinsen, das ist der stärker gesalzene und getrocknete Käse, und Streichbrinsen, das ist der für einen schnelleren Verbrauch mit weniger Salz bereitete weiche Käse. Will man einen Käse von mildem Geschmack haben, so mischt man den Schafkäsestücken noch etwas Kuhtopfen bei. Ein bisweilen beobachteter scharfer Geschmack der Käse ist ein Käsefehler und rührt von Fehlern bei der Milchbehandlung und Käsebereitung her.

Bei der Bereitung der Käse abfallende Käserinden dienen mit 40 Prozent Kuhtopfen und 3 Prozent Salz vermischt zur Herstellung von Rindelkäsen, die meist für die Ausfuhr nach Italien bestimmt sind.

Was die Zusammensetzung der Brinsenkäse anbelangt, so sind Fettgehalt wie auch Wassergehalt stark schwankend; da Käse mit höherem Wassergehalt weniger haltbar sind, ein größerer Fettgehalt eine größere Streichbarkeit der Käse ergibt, so sind die Mengenverhältnisse beider Bestandteile von größerer Wichtigkeit. Nach Fodor ist die mittlere Zusammensetzung der Brinsenkäse folgende:

Wasser	50 Prozent
Fett in der Trockenmasse	50 Prozent
Stickstoff i. Stoffe	39 Prozent
Asche (ohne Salz)	3,5 Prozent

Der Fettgehalt schwankte auf Trockenmasse berechnet von 45,2 bis 57,6 Prozent. Danach ist der Käse zu den vollfetten Käsen zu rechnen. Die Trockenmasse schwankte zwischen 46,6 und 58 Prozent, ein Zusatz von Kuhtopfen erniedrigt den Gehalt derselben.

Bei der einfachen Bereitungsweise des Brinsenkäses dürfte sich die Herstellung auch in der Kleinmilchviehhaltung aus der Milch der bei uns in Deutschland gehaltenen ostfriesischen Milchschafe verlohnen, jedenfalls können Versuche in dieser Richtung nur empfohlen werden.

mn.

Willst du streichen allerhand
Schreib an Firma A. V. Branth
Hamburg 8

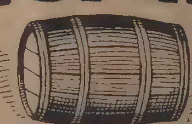
Normal-Säure-Entwickler „Probat"
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Flaschenkasten
für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Wasserreinigung!

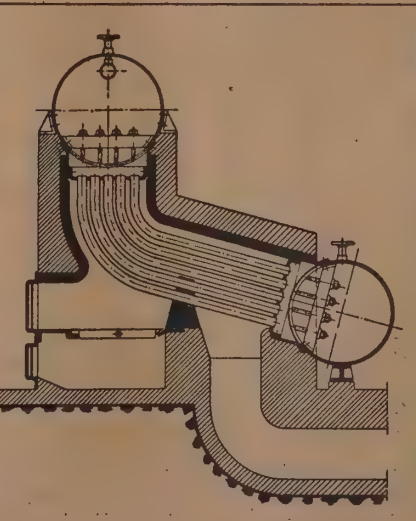
Kommandit-Gesellschaft
Oskar Kary & Co.
für Wasserreinigung u. Apparatebau
Bremen 5 Den Haag
Bahnhofstr. 6 „A.-G. Weserhaus" (Holland)
Telefon; Amt Roland 5428
Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser.
25jährige Erfahrung. Ia Referenzen.
Auf Wunsch Probelieferung
Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.
Bitte Adresse genau zu beachten.

Käsereifungspulver „Kasena"
ist schon seit langem das Geheimnis Ihrer Kollegen. Viele Anerkennungen u. dauernde Nachbestellungen sprechen für dessen Vorzüglichkeit.
Kasena bewirkt das Quillen der Käse, verhindert das Ablaufen, erhöht den Wohlgeschmack
Preis pro Ztr. M. 40.—, Probepostkolli M. 5.60, Nachnahme
Kostenlose Quarg- und Käse-Untersuchung
Mieth & Co., Kdt.-Ges., Mannheim
Fabrikation chem.-techn. Produkte für die Milchwirtschaft.

Butterdrittel
Schnell- u. billig

in fast 40 jähr. Spezialität
CARL MEIER Jnh. ERICH MEYER
Fassfabrik, Zarrentin i. Mecklbg.

2 bekannte deutsche Milchfachleute
reisen im nächsten Monat
nach Süd- und Nord-Amerika
und wären bereit, für Exportfirmen dortige Geschäfte zu erledigen. Beste Beziehungen zu dortigen Behörden, Geschäftsleuten und Privaten. Gefl. Zuschriften unter 7462 an diese Zeitung erbeten.

Milchkannen
in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.


Wasserröhren-Dampfkessel
D. R. P. a.
in Größen von 5—100 qm Heizfl. bis 10 Atm. Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg., geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Plazbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigen Zahlungsbed.
Ernst Kreutz, Ing.
Lützen.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1926.
Anfragen und Anmeldungen an (7282) **Dr. Hesse.**

Stellen-Angebote

Zum 1. Januar 1926 oder später suchen wir für unsere mit allen Neuerung. erbaute Genossenschafts-Molkerei einen tüchtigen

Verwalter

der den großen Betrieb selbständig leiten kann und mit Käserei vertraut ist. Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Gehaltsansprüche sind umgehend einzureichen. Kaution nach Uebereinkunft. (7342
Vorstand der Molkerei-Genossensch. Friedland i. Mecklenb.

Junger, tüchtiger (7465

Molkereifachmann

als Leiter meiner Butter-, Käse u. Eiergroßhandlung sofort gesucht. 2000 Mark Kaution erforderlich. Offerten an
Molkerei Leipzig-Schönefeld,
Stettinerstraße 40.

Suche zu sofort einen ledigen

Kutscher o. Gehilfen

welcher eine Tour hat und Lust, in der Molkerei mit zu helfen. Etwas Landwirtschaft u. Schweinemast erwünscht. Nur Leute, welche Dauerstellung suchen, werden bevorzugt. (7479
Willi Lohmann, Dampf-Molkerei, Gutenswegen
Post u. Bahnstat. Gr.-Ammensleb., Bez. Magdeburg
Fernruf: Gr. -Ammensleben 208.

Junger tüchtiger (7477

Molkereigehilfe

mit allen Arbeiten vertraut, zum 15. November gesucht.
August Meckenstock, Elberfeld,
Kieselstraße 44.

Zum baldigen Antritt resp. 15. November suche jungen, tüchtigen

Gehilfen

Meldungen mit Gehaltsanspr. an
Molkerei Stechau, Bez. Halle.

Junger, tüchtiger (7599

Gehilfe

der einen guten Limburger sowie Steinbuscher arbeitet, und auch mit Pferden umzugehen versteht, u. sich vor keiner Arbeit scheut, kann zum 15. Nov. 25 hier eintreten.
Dampfmolk. Petzewo (Grenzmark).
Krs. Flatow.

Suche zum 15. November tüchtig., fleißigen, an strickte Sauberkeit gew.

Gehilfen.

Es kommen nur Leute in Frage, welche eine gute Tafelbutter herst. können, in Behandlung von Milch, Schlagsahne, etwas Käserei, sowie in maschineller Hinsicht (Eismasch.) firm sind. Stellung angenehm und dauernd. Anfangsgehalt 55 Mark, freie Kassen. Zuschriften erb.
Molkerei Heidenau, Süd,
bei Dresden. 7556

Suche zum 15. 11. 25 einen solid.

Gehilfen

der Kenntnisse in der Käserei bes. und bestrebt ist, seine Arbeit gewissenhaft zu erfüllen. Bewerbungen erbeten an (7470
W. Bösche, Reetz, Krs. Arnswalde.

Suche zu sogleich in Dauerstellung einen in jeder Beziehung zuverläss., fleißigen, soliden 7422

Gehilfen

welcher in der Käserei, hauptsächl. Harzkäserei, beste Erfahrungen nachweisen kann. Anfangsgehalt 55.— Mark.
W. Stein,
Molkerei Burgdorf i. Braunschweig
Post Osterlinde.

Für meinen größeren Betrieb suche ich einen unverheir. (7540

Betriebsleiter

der firm in der Herstellung von Tilsiter- und Limburger Käse ist. Für tüchtigen Fachmann eine Dauerstellung. (7540
Molkerei Schroop.

Suche zum 15. 11. 25 jung., tücht.

Gehilfen

hauptsächlich für Käserei, auch and. Betriebsarbeiten sind mit zu verrichten. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen sind zu richten an (7429
Molkerei Bruhin, Liebenwalde a. Finowkanal.

Suche zum 5. d. Mts. einen ehrl., sauberen, flotten, soliden (7430

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten in dauernde Stellung. Angebote mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften erwünscht.
Buttergroßhandlg. Albin Dübler, Plauen i. V., Rähnisstraße 90.
Telephon 1792.

Sohn achtbarer Eltern, welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann sogleich in hies. Vollbetrieb eintreten. Daselbst kann junger angehender (7449

Gehilfe

eintreten, welcher sich in Käserei u. Maschinen vervollkommnen will. 40 Schweine sind mit zu besorgen. Zeugnisabschriften erbittet
Gieger, Dampfmolk. Thiemendorf,
Kreis Crossen.

Suche zum sofortigen Antritt ordentlichen (7473

Gehilfen

für meine Handmolkerei. Selbiger muß in der Herstellung von Camembert-, Quadratkäse und Harzer vollständig firm sein u. erstklassige Ware herstellen. Bei Zufriedenheit Stellung dauernd. Gefl. Angebote nebst Gehaltsangaben bei freier Kost und Logis erbittet
A. Klenner, Gutsmolkerei,
Grabow, Kreis Sorau, N.-L.

Wir suchen, da sich unser jetziger Gehilfe selbständig macht, zum bald. Antritt einen tüchtigen, ehrlichen

1. Gehilfen.

Selbiger muß in der Camembert-Käserei selbständig arbeiten können und für prima Ware garantieren. Gehilfen, die Empfehlungen ihres jetzigen Chefs nachweisen, bevorz. Anfragen mit Zeugnissen und Gehaltsforderungen erbittet (7518
Dampfmolkerei und Weichkäserei Mittelebersbach b. Radeburg i. Sa. Gebr. Wende.

Zum 15. Novbr. stellen wir einen soliden nud fleißigen 7513

Gehilfen

für Maschinen u. Milchversand ein. Gehalt 60 *M*. Für einen äußerst willigen u. strebs. jungen Mann (20 Jahre), suchen wir zur weiter. Ausbildung in der Käserei Stellg. Gefl. Ang. m. Zeugnisabschr. erb. d.
Centr.-Molkerei Gescher in Westf.

Zum 15. Nov. suchen wir einen gründlich arbeitenden, ehrlichen

Gehilfen

bei 50.— *M* Anfangsgehalt, reflektiert wird aber nur auf ruhigen, verträglichen Menschen. (7310
Molkerei Wallenbrück, G. m. b. H.,
Bez. Minden.

Kräftiger junger Mann als

Kutscher

welcher auch Erfahr. in Schweinemast hat und keine Arbeit scheut, sofort gesucht. (7432
Molkerei Eberswalde.

Suche zum 15. d. M. oder später einen zuverlässigen, soliden, nicht zu jungen (7605

Gehilfen

für Molkerei und Mühle. Anfangsgehalt 60 Mark. Dauerstellung.
H. Misselhorn, Appeln b. Beverstedt in Hann.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen äußerst zuverlässigen, kath.

Gehilfen

der mit allen Betriebsarbeiten sow. Kessel, Maschinen (einschl. Amoniak-Kälteanlage), Butterei (flotter Butterformer), evtl. Käserei und Milchversand gut vertraut ist. Er muß an Ordnungssinnn, peinlichste Sauberkeit und selbständ. Arbeiten gewöhnt sein; auch Kontorarbeit. Guter Rechner bevorzugt. Leute m. aufrichtigem Charakter wollen Angebote nebst Abschriften der zwei letzten Zeugnisse und Altersangabe sowie Gehaltsansprüchen richten an
Molkerei-Genossenschaft Gnadenfeld, e. G. m. b. H., zu Warmunthau,
Kreis Cosel. 7608

Ich suche zum sofortigen Antritt für meinen städtisch. Betrieb einen jungen, durchaus zuverlässigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, Kraftwagenführ. bevorzugt. Gehalt pro Monat Mark 60,— bei freier Station und Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an
Karl Villwock, Meiereigeschäft, Hamburg 33, Ahrensburgerstr. 14.

Molkerei-Lehrling

gesund und kräftig, zu bald gesucht. Bewerber muß gute Schulbildung und gutes Auffassungsvermögen haben, aus guter Familie stammen, zu Gehorsam und Ehrlichkeit erzog. sein. Bewerbungen sind Lebenslauf und letztes Schulzeugnis beizufügen. Persönliche Vorstellung erwünscht. (7455
Behling,
Bärenwalde, Kr. Schlochau.

Weichkäser.

Für meine zweite Molkerei mit Schweinemast (Prov. Hannover) zu bald ein tüchtiger, arbeisamer
Gehilfe
gesucht. Ders. muß Romadur- und Camembertkäserei einrichten, für gute, marktfähige Ware garantier. und selbständig arbeiten können. Stellung b. Zufriedenheit dauernd. Etwas Kaution erwünscht. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften bitte sofort unter **Zuverlässig 7413** an diese Zeitung.

Zuverlässiger, erfahren., an selbständiges Arbeiten gewöhnter

Käser

zum 1. 12. 25 oder früher gesucht. Bewerber, die in Harz- u. Weichkäserei wirklich entsprechend arbeit. können, wollen ihre Bewerbung m. Zeugnisabschr. u. Gehaltsforderg. einreichen. (7491
Milchgroßhandl. Hermann Walter, Breslau, Gabitzstraße 39.

Zuverläss., erfahr., an selbständ. Arbeiten gewöhnter (7144

Käser

zum beliebigen Antritt gesucht. Bewerber, die obigem wirklich entsprechen, wollen ihre Bewerbg. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsford. einreichen
Central-Molkerei Neumarkt
Schlesien.

Suche bald tüchtigen, selbständig.

Weichkäser

speziell für Camembert. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen erbittet (7308
Lüdecke, Molkereibes., Neuendorf,
Kreis Grimmen in Vorpom.

Suche zu sof. od. später kräftigen
Lehrling
i. Alter v. 16—18 J., Taschengeld wird gew. **Molkerei Kassow** bei **Mistorf, Staben.** (7427

Wir suchen zum sofortigen Eintritt einen jungen, fleißigen und ehrlichen

Burschen

aus achtbarer Familie, der seine Lehrzeit ganz oder teilweise beend. hat, zur weiteren Ausbildung für unseren kleinen Vollbetrieb nach Bayern. Gute Bez. u. Verpflegung wird zugesichert. Offerten unter 7616 durch diese Zeitung.

Milchverkäufer,

welcher nachweislich mit Erfolg tätig war, auch Milchtour fährt, und in der Molkerei hilft, gut. Pferdepfleger ist, sofort gesucht. (7622
Molkerei Eberswalde.

Sohn achtbarer Eltern kann sof. oder später als (7413

Lehrling

eintreten.
Dampfmolkerei Piskowitz
bei Lommatsch, Bezirk Dresden.

Suche zum 1. Dez. eine zuverläss.

Meierin

für Butterei und Kontor. Stellung leicht und angenehm. (7538
Molkereibes. Müller, Greifswald.

Da die engagierte wegen Krankheit nicht eingetreten ist, suchen z. baldig. Antritt eine fleißige, saub.

Meierin

oder Lernmeierin. Für erstere 40 Mark bei freien Kassen, Lernmeierin Taschengeld. Gefl. Offerte. erb.
Dampfmolkerei Croppenstedt,
eingetr. Gen. m. beschr. Haftpflicht,
Bez. Magdeburg. 7453

Junge, gewandte, saubere

Meierin

per sofort gesucht in dauernde Stellung. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen einsenden. 7350
Molkerei Gremersdorf,
Post Vorland, Vorpommern.

Jüngere, saubere, fleißige u. gewandte (7361

Meierin

für alle im Betriebe vorkommend. Arbeiten zu sofort oder 1. Dezemb. gesucht. Gehalt 100 *M* und freie Wohnung, Heizung und Beleuchtg. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf an
Städtischer Milchhof
Hildesheim, Prov. Hannover.

Meierin,

findet angenehme Stellung zum 15. November für Butterei, Kontor u. Hilfe im Haushalt. Gehalt 50.— Mk. bei freier Station und Kassen. Angebote mit Altersangabe erb.
W. Deumeland, Molkerei-Inspektor,
Seyda, Bez. Halle. (7194

Lernmeierin

zum 1. Januar 1926 findet in uns. modernen Betriebe Stellung. (7561
Molkerei Krippehna, E. G.,
Bez. Halle.

Stelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (7543
Molkerei-Genossensch. Glasmipper,
Post Ohl, Bez. Köln, e. G. m. b. H.

Stellen-Gesuche.

Langjähriger strebsamer
Fachmann
mit besten Zeugnissen sucht mögl. sofort Stellung gleich welcher Art. Kaution kann bar gestellt werden. Uebernehme auch ein reelles Milchgeschäft oder Pachtmolkerei. Offert. unter 7570 an diese Zeitung.

Wir suchen für tüchtigen ,durchaus empfehlenswerten

Gehilfen

welcher etwa 4 Jahre in unserem Betriebe tätig war, zum beliebig. Antritt resp. 1. Dezbr. 25. Stellg. Gefl. Offerten erbittet (7489
Beelitzer Molkereigenossenschaft, Beelitz (Mark).

Jg. Molk.-Fachmann
der in allen Zweigen des Faches firm ist und sich vor keiner Arbeit scheut, sucht sofort Stellung z. selbständ. Führung einer Gutsmeierei od. sonst. Verwaltungsposten. Kaut. 3000 *M* wird in bar gestellt. Gute Zeugnisse vorhanden. Gefl. Angeb. erb. unter 7558 durch diese Zeitung.

Will., sich v. keiner Arb. scheuend.

Gehilfe
vertraut mit sämtlichen Molkerei- u. Kontorarbeiten, flotter, sicherer Rechner, Kenntnisse in Käserei, spez. Camembert, Milchversf., Schweinemast und Mühle, sucht zum 1. bezw. später Stellung, am liebsten in gr. Betrieb Pommerns u. Umg. bev., jedoch nicht Bedingung. Gute Zeugnisse vorhanden, noch in ungekünd. Stell. W. ausf. Ang. m. Gehaltsang. erb. u. „Treu" 7575 a. d. Ztg.

Junger, tüchtiger, ehrlicher
Gehilfe
sucht zum 15. November Stellung für Betrieb und Kontor. Letzteres jedoch nicht Bedingung. Werte Angebote an (7615
Erich Ansorg, Molkerei Horneburg (Unterelbe).

Wir suchen für einen (7596
Gehilfen
den wir bestens empfehlen können, passende Stellung als alleiniger od. im Kontor.
Vereinigte Molkerei e. G. m. u. H.
Luisendorf bei Calcar (Niederrhein).

Suche für meinen Sohn, 20 Jahre alt, groß und kräftig, zu sofort
Stellung.
Selbiger ist mit sämtlich. Molkerei- u. Kontorarbeiten vertraut u. war zuletzt 1½ Jahr in städtisch. Großbetrieb tätig. Werte Angeb. nebst Gehaltsangabe erbittet
Peter Heuer, Molk.-Direktor a. D.
Drebber, Krs. Diepholz.

Junger Gehilfe,
20 Jahre alt, Fachmanns Sohn, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut, auch mit Hart- u. Weichkäserei, sucht zu sofort Stellung. Werte Angeb. sind zu richten an (7590
Paul Ehlers
Molkerei Suhlendorf b. Uelzen in Hannover.

Für meinen Sohn 18 Jahre alt, groß und kräftig, suche in katholischer Gegend (7612
Stellung
für Betrieb und Kontor.
Telkmann, Haren (Ems).

Arbeitsamer Molkereigehilfe
20 Jahre alt, sucht zum 15. 11. od. 1. 12. Stellung. Derselbe ist mit der Herstellung von Tilsiter Käse, Butter sowie sämtlichen Facharbeiten und Maschinen bestens vertraut. Werte Angebote sind zu richten an (7572
Kurt Borbe, Adl.-Linkuhnen
Krs. Niederung, Ostpreußen.

Junger, tüchtiger Molkereifachmann verh., 1 Kind, sucht Dauerstellung. Selb ist in sämtl. Zweig. des Fach. sehr gut vertr. sow. in der Herstell. v. Rahmeis, kondensierter Milch u. Schlagsahne gut erfahr. Spezialit. Camembertkäs. Pa. Zeugn. stehen zur Verfüg. Ang. erb. **Otto Rieke, Gladbeck-Brank,** Ottostr. 10. (7576

Tüchtiger, strebs. Milchverkäufer, 39 Jahre alt, ledig, seit 10 Jahren im Besitz des Führerscheins 3b, sucht für sof. Stellg. auf Stadtverkaufswagen oder als Chauffeur. Selb. ist seit mehreren Jahren als Milchverkäufer tätig, gew. u. zuverlässig u. verst. es, geg. Konkurrenz aufzutreten. Gute Zeugn. vorh. Gefl. Angebote an **Alfred Deutsch,** Adr.: **W. Stürmer,** Milch- und Butterhandlung, **Swinemünde,** Schulstr.

Achtung!
Junger, tüchtiger, strebs., 19jähr. Käsereigehilfe, welcher firm in der Herstellung von Tilsiter, Limburger und Steinbuscher Käse ist, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse Stellung. Selbiger besitzt auch etwas Kenntnisse in der Bedienung der Kohlensäure-Eismaschine. Es woll sich n. Chefs melden, welchen an einer tücht., arbeitsfr. Kraft gel. ist. Nehme die Interessen d. Chefs wahr u. möchte mich vervollkommnen. Angebote u. 7573 durch diese Zeitung.

Jg., strebs., solider Gehilfe
22 Jahre alt, welcher sich veränd. möchte, sucht, gestützt auf g. Zeugn. u. Empfehl. zum 15. d. Mts. Stellung. Selbiger ist in Annahme. Kontor, Käserei und allen ins Fach schlagenden Arbeit. bestens vertr. Werte Angebote erbeten an (7439
Molkereigehilfe H. Lauenroth
Seggerde, Krs. Gardelegen.

Suche für meine Tochter, gelernte **Meierin,** 19 Jahre alt, gewandt u. kräftig, mit gut. Manieren u. frdl. Wesen z. beliebigen Antritt Stell. in Butterhandl., Molkerei-Filiale, Lebensmittelgeschäft od. ähnl., ev. Mithilfe im Haushalt. Offerten u. 7567 an diese Zeitung erbeten.

Suche für älteren (7563
Meier,
30 Jahre alt, verh., kinderlos, zum beliebigen Antritt Stellung. Ist Weichkäser, stellt auch sehr guten Harzkäse her. Ländl. Betrieb, und als alleiniger bevorzugt. Hat schon vor dem Kriege Obermeierstellung gehabt. Erstklassige Zeugnisse bew. seine Tüchtigkeit. Angebote erb.
Adolf Gerzmann, Käsehandlung,
Göllingen am Kyffhäuser.

Tüchtiger Obermeier
sucht für sofort oder später Stellung, gleich welcher Art. Selbiger ist mit allen Facharbeiten bestens vertr. sow. firm in Käserei, Yoghurtbereitung, Flaschenmilchbeh., auch Sahne. Beste Empfehlungen. Geg. gleich. Werte Angeb. erbittet
Starke, Coblenz a. Rhein,
Entenpfuhl 24.

Jg. Molk.-Kutscher sucht Stellung. Schriftliche Angebote s. z. richt. an
Willi Lohmann, 7571
Molkerei Unna in Westfalen.

Für Molkerei-Jubiläen!
Diplome
für 25- und 30jährige Dienstzeit als Molkereiverwalter usw., als Vorstands-Vorsitzender oder als Vorsitzender des Aufsichtsrats
liefert in feinstem Mehrfarbendruck
Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 10. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 205 G.-M., 2. Qualität je Zentner 180 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: stetig.

Leeuwarden (Holland) 6. November. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 236 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 244—248 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 7. November. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Trotz der Besserung, die auf dem dänischen Buttermarkt eingetreten ist, will hier keine bessere Stimmung aufkommen und bewegt sich das Geschäft weiter in ruhigen Bahnen. Auch die Provinz ist sehr zurückhaltend in ihren Käufen und hat nur vorübergehend mehr Interesse gezeigt. Die sehr vielen schlechten Qualitäten, die jetzt wieder am Markt sind, erschweren naturgemäß das Geschäft noch mehr und müssen diese fehlerhaften Sorten auf Lager genommen werden, da dieselben fast unverkäuflich sind. Während die Berliner Notierung in der ganzen Woche unverändert belassen wurde, ermäßigte Hamburg die Preise auf 201—203 *M*. Dagegen konnte Kopenhagen infolge größerer Käufe von England eine Erhöhung der Notierung um 6 Kronen auf 396 Kronen vornehmen. Auch Schweden und die baltischen Staaten schlossen sich dieser Preissteigerung an, während Holland zu unveränderten Preisen abgab. — Schmalz. Die Kauflust hat bei den wieder angezogenen Preisen nachgelassen und liegen nur noch von der Provinz größere Aufträge vor. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard Dollar 38,25, Purelard Dollar 40,50 Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Dresden, 7. November. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Ohne Zweifel hat sich die Nachfrage nach dem Monatswechsel gesteigert. Die Vorräte waren allgemein auf ein Mindestmaß beschränkt worden, und nachdem man zu der Ueberzeugung gekommen ist, daß weitere Preisermäßigungen nicht stattfinden werden, sind Deckungs- und Bedarfskäufe vorgenommen worden. Die Aussichten sind für einen stetigen Markt.

Leipzig, 7. November. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Unerwartet ist seit gestern ein Umschwung in der Stimmung auf dem Buttermarkte eingetreten. Es mag sein, daß die Auswirkung des Monatswechsels etwas verspätet eintritt, zumal in den letzten Tagen die Einlieferungen von den deutschen Molkereien auch etwas kleiner geworden sind. Jedenfalls sieht man der Entwicklung des Geschäftes für kommende Woche heute freundlicher entgegen, wie vor einigen Tagen und man glaubt sogar, daß Preiserhöhungen nächste Woche durchführbar sind. — Unter diesen Umständen hofft man auch, daß die Nachfrage nach Kühlhausbutter sich bessert

Käse.

Dresden, 7. November. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Nach den stark ermäßigten Preisen in Allgäuer Weichkäse hat das Geschäft etwas lebhafter eingesetzt. Ob dies auf eine bessere Nachfrage oder darauf zurückzuführen ist, daß sich die Kundschaft bei den hohen Preisen reserviert verhalten hat, und nur das Notwendigste kaufte, so daß sie jetzt nachbestellen muß, läßt sich im Augenblick noch nicht beurteilen. Die Marktlage in den übrigen Sorten ist durchweg als unter mittelmäßig zu bezeichnen. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 160—165, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 83—85, do., 40 proz. 125, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 100—105, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 100—130, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 125, pa. holländischer Edamer, vollfett 129, pa. echter Roquefort 170, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 160, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., 0,32—0,45 je Stück, do., ca. 350 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig 1,05—1,15 je Stück.

Leeuwarden (Holland), 6. November. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 76—80 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 88—94 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 110—116 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exklus. Provision.

Eier.

Berlin, 9. November. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise je Stück in Pfennige: inländische Eier: große vollfrische, gestempelte 23, frische über 55 Gramm 18—20, extra große 24—25, große 15—21,50, frische unter 55 Gramm 15; ausländische Eier: normale 12,50—14, abweichende 11—12, kleine u. Schmutzeier 10—11; Kühlhauseier: 12—12,50, do., dänische und italienische 15,50—19. Tendenz: flau.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 9. Nov. Bericht über den Weltgetreidemarkt. Weizen: Die amerikanischen Börsen meldeten unter Schwankungen eine leichte Besserung der Weizenpreise, die in Chikago für den Dezember-Termin etwa 5 Cents pro Bushel betrug. Abgesehen von Frostmeldungen aus Argentinien, die, obwohl sie auf die Haltung der südamerikanischen Märkte kaum eine Einwirkung hatten, die Spekulation an der Chikagoer Börse zu Deckungskäufen veranlaßten, wurde die Befestigung hervorgerufen durch Vorratskäufe in Manitoba-Weizen von seiten Englands, wo man mit der bevorstehenden Frostperiode in Kanada und mit der Unterbringung der Binnenschiffahrt ein Nachlassen des Angebots in kanadischen Provenienzen für die nächste Zeit erwartet. Es spielt hierbei der Umstand eine Rolle, daß in den kontinentalen Konsumgebieten bisher keinerlei Vorratswirtschaft betrieben wurde, teils weil durch eigene Ernte der Konsum genügend versorgt schien, teils weil die allgemein herrschende Geldknappheit die Ansammlung größerer Lagerpartien verbot und schließlich, weil die glänzende Welternte dieses Jahres kaum einen Anreiz zu Haussepositionen bot. Die von der Liverpooler Börse ausgehende Haussewelle ist daher als natürliches Deckungsbedürfnis nach wochenlanger Zurückhaltung des Konsums zu betrachten. Die kanadischen Offerten waren unter dem Einfluß größerer Abschlüsse nach England um etwa 1 Gulden per 100 Kilo-

gramm erhöht, wurden aber sofort entgegenkommender, als Liverpool schwächere Kurse meldete. Die Anpassung der Chikagoer Notierungen an die Tendenz der Liverpooler Börse als des größten kontinentalen Konsumenten tritt immer mehr in Erscheinung und es ist nur noch eine Frage der Zeit, daß das Schwergewicht der Preisentwicklung aus den Händen des größten Produzenten in die Hände der kontinentalen Konsumenten übergeht. Der endgültige Ausfall der argentinischen Ernte, die trotz einiger lokaler Frostschäden durchaus günstig beurteilt wird, dürfte hierbei nicht ohne Einfluß bleiben. Die deutschen Märkte konnten von der Kauflust Englands profitieren und es wurden umfangreiche Abschlüsse in deutschem Weizen nach diesem Lande getätigt. Die hiergegen einsetzende Deckungsfrage führte zu einer Befestigung der Weizenkurse am Berliner Lieferungsmarkt, die im Durchschnitt der Woche etwa 5 ℳ pro Tonne ausmachten. Das inländische Warenangebot wurde, soweit es frachtlich günstig zur Küste lag, zu steigenden Preisen für Exportzwecke aufgenommen zum Schaden des heimischen Konsums, der bei den gegenwärtigen mißlichen Geldverhältnissen nicht in der Lage ist, den Ausverkauf der deutschen Weizenernte an das Ausland zu verhindern. Roggen zeigte im Gegensatz zu Weizen mattere Haltung. In Deutschland bleibt die Aufnahmefähigkeit der Mühlen infolge des schleppenden Mehlabsatzes gering und der Handel wendet sich mehr und mehr dem Export deutschen Roggens zu, der von den Nachbarländern vielfach gekauft wird. Die für deutschen Roggen im Exporthandel erzielten Preise liegen um etwa 1 Gulden per 100 Kilogramm unter den Preisen des Weltmarktes für Hafer und Mais und man dürfte mit der Annahme nicht fehl gehen, daß der deutsche Roggen in den Nachbarstaaten dieses billigen Preises wegen hauptsächlich für Futterzwecke gekauft wird. Wenn man ferner berücksichtigt, daß auch seitens der deutschen Landwirtschaft, die nicht in der Lage ist, Kraftfuttermittel anzuschaffen und zu bezahlen, ein großer Teil der Roggenernte in den Futtertrog wandert, so könnte sich trotz der diesjährigen glänzenden Roggenernte im nächsten Jahre leicht eine Knappheit in diesem Artikel herausstellen. Futtermittel: Still und fast ohne Umsätze.

Berlin, 9. November. Vom Ausland lag für den Getreidemarkt keine Anregung vor. Weizen wird für den Export meistens in Deckung gekauft, aber auch etwas mehr angeboten. Die Tendenz war namentlich für Lieferung schwächer. Auch Roggen konnte seine Preise nicht behaupten. Die Tendenz für handelsrechtliche Lieferung war auch hier schwächer. Gerste liegt mit Ausnahme der feinen Sorten flau. Auch Hafer ist ziemlich stark angeboten. Für England werden nur feinste Qualitäten einzeln gefragt. Mehl ist sehr schleppend, ebenso Futterartikel. — Am Frühmarkt notierten frei Wagen oder ex Waggon in Reichsmark je 1000 Kg. amtlich: Hafer, guter 188—190, mittlerer 180—187, Gerste 200—212, Futterweizen 227 bis 240, La Plata Mais 196—200, kleiner Mais 244—246, Taubenerbsen 260 bis 265, Roggenkleie 95—106, Weizenkleie 115—120. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 218—222, Dezember 232,50—233,50, März 235—236, Roggen, märkischer 132—135, Dezember 153,50—155,50, März 164—165, Mai 168—169, Sommergerste 184—208, Wintergerste 148—160, Hafer, märkischer 157—166, Dezember 173—172, März 178, Weizenmehl 27—31,25, Roggenmehl 20—22,25, Weizenkleie 11,20—11,30, Roggenkleie 9,00—9,20, Viktoriaerbsen 24,50—31,50, kleine Speiseerbsen 23,50—25,50, Futtererbsen 18,50—20,50, Peluschken 17—18, Wicken 21—25, Lupinen, blau 11,50—12,50, Rapskuchen 14,20—14,30, Leinkuchen 21,20—21,30, Trockenschnitzel 7,60—8, Sojaschrot 20, Torfmelasse 9,20—9,50, Kartoffelflocken 12,80—12,90.

Hamburg, 9. November. Getreide (je 1000 Kg. in Rm.): Weizen 218—228, Roggen 145—160, Hafer 173—180, Wintergerste 160—165, ausländische Gerste 156—161, Mais 165—171, Raps 20—21 für 50 Kg., Hirse 8,50—9,50 Gulden für 100 Kg., Leinsaate 20—21 Gulden für 100 Kg.

Bremen, 9. November. Weizen, Manitoba 1 13. November-Abladung 12,80, Roggen, deutscher, zollfrei 8,90, amerikanischer zollfrei 8,50, russischer 8,25, Gerste, amerikanische Malz- 7,75, donaurussische 7,70, Hafer, white clipped 2 8,20, Mais, La Plata 8,70. Markt: ruhig.

Mannheim, 9. November. Weizen inländischer neuer 24—24,75, ausländischer 28,75—30,50, Roggen, inländischer neuer 18, ausländischer 17 bis 17,25, Futtergerste 18—19,50, Braugerste, neue 22—25,50, Hafer, inländischer 18,50—21,50, ausländischer 1950—21,75, Weizenmehl, Spezial 0 38,50 mit Sack, September-Lieferung, Weizenbrotmehl Juli 28,25, Roggenmehl 70 proz. 26—26,50, Trockentreber mit Sack 18, Weizenkleie 9,75, Mais mit Sack 19,25. Tendenz: ruhig.

Soeben erschien:

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb

Von **Albert Fischer** in **Bergedorf**

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeiten am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum.

129 Seiten mit vielen Abbildungen in ¼ Leinen gebunden gegen Einsendung von 3.— Mk. postfrei.

Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Nach Schluß eingegangen:

Suche eine Molkerei zu kaufen, pachten od. einzurichten. Angeb. u. **Nr. 7566** durch diese Zeitung.

Beabsichtige meine seit zirka 20 Jahren bestehende

Quarg-Käserei

in jetzt neuerbauten Kellerräumen, mit kleiner Wohnung, passend für Anfänger, in Kreisstadt Pommerns gegen Abstand zu verpachten. Gefl. Angebote unter **D. W. 7617** an d. Zeitung erbeten.

Ein 4 Tonner (7611

Lastkraftwagen,

45 PS., Marke Daimler, wie neu, besonders geeignet für Milchtransporte, ist täglich im Betrieb zu besichtigen, verkauft, da überzählig.

Dampfmolkerei u. Milchkonservenfabrik Großwudicke,
a. d. Lehrter Bahn.

Suche zu sofort eine

Lübbersche Käseformmaschine

Atomat A od. B. für lange u. runde Form, eine

Lübb. Quargpresse.

Beide Teile müssen noch gut erhalten sein. Werte Angebote unt. **W. 7600** an diese Zeitung.

Molkereiinventarverkauf!

Wegen Aufgabe im ganzen und geteilt gegen sofortige Barzahlung zu verkaufen:

1 stehender Röhrenkessel, 7½ qm Heizfläche (m. angeb. 4—5 PS-Dampfmaschine)
1 Separator, dir., 1000 Liter
1 Holsteiner Butterfaß, 200 Liter
1 Butterkneter, 120 Ztr. (!)
1 Vollmilchbassin, 800 Liter, m. 30 Liter-Meßeimer
1 Käsewanne, 1000 Liter
1 Käsewanne, 500 Liter
1 Vorwärmer Nr. 1
1 Milchpumpe
1 Wasserpumpe, 3000 Liter
1 Untersuch.-Apparat, 32 Proben, Gerber
1 Transmission mit sämtl. Riemen u. Scheiben
1 Warmwasser-Bassin, 1000 Liter
2 Käsespanntische zu 800 Liter Verarbeitung
3 Rahmständer, 30 Liter
1 Rahmständer mit Hahn, 80 Liter
2 Meßeimer, 20 Liter

Angebote erbeten an (7618
Robert Kochjen sen., Landwirt
Trebschen bei Züllichau.

Gelegenheitskauf.

1 Alfa-Laval-Separator A. V. 7, 2500 Liter
1 Ahlb. Vorwärmer Nr. 1, 3500 L.
1 dito, Nr. 0, 2500 Liter
1 schaumdämpf. Milchpumpe, 5000 Liter
1 10 K. W. Elektromotor m. Anlaff.
Ca. 70 Meter Kabel in stark. Wagen eingebaut, fahrbar, dazu Anschlußkasten, an jede Leitung anzuschließen, verkauft

Central-Molkerei d. goldenen Aue Allerstedt, Post Wiehe, Bez. Halle.

Suche sofort gegen Kasse 1 gebrauchte, aber gut erhaltene

Homogenisiermaschine,

stündl. Leistung bis 300 Liter, ferner gebrauchten **Quersiedekessel,** 4 bis 6 qm. Heizfläche, mit reinen Papieren zu kaufen. Angebote erb. unter **W. M. 7604** an d. Ztg.

Wegen Betriebsveränderung verkaufe stehenden (7557

Siederohrkessel

3 × 3, 1918 erbaut. Desgleichen

Untersuchungsapparat,

2 Proben. Angebote erb.

Molkerei Heidenau, Süd,
bei Dresden.

8 PS. (7568

Dampfmaschine

Bergedorfer Fabrikat, gut erhalten, mit Speisepumpe gibt ab

Molkerei Krippehna, E. G.,
Bez. Halle.

Butterformtisch,
Mischmaschine,
für Handbetrieb kauft (7560
Arnold Krauer,
Butter, Käse- u. Eier-Großhandlg.,
Stettin, Unterwiek 14 A.

Käsekisten

ai allen Größen, sow. □-Käsekisten liefert in guter Ausführung zu billigsten Preisen (4778
Max Grondei
Kistenfabrik und Sägewerk
Ziegenhals i. Schles.

An die Molkereien

Von allen Silbermedaillen abgesehen wird **Reinkultur „Bismarck"** zu Kr. 4,00 per Satz angeboten. Unübertroffen in Aroma. **Quarg, Käse, Milch und Rahm werden angeboten.** (7550
Quarglager Aarhus, Dänemark.

Fast neuer Niederdr.-Dampfkessel

1923 gebaut, 4 qm. Heizfläche, und 0,5 Atm., preiswert abzugeben.

Messerschmidt
Wiesbaden, Lahnstraße 10.

Vollmilch-Lieferung,

ca. 2—3000 Liter pro Tag, auf Jahresvertrag von einer städtischen Milchversorgung (Bahnstr. Düsseldorf-Dortmund) gesucht. Ang. von Molkereien, die über eine gut behandelte Versandmilch verfüg., u. **7577** an diese Zeitung erbeten.

Habe wöchentlich noch größere Posten (7592

Camembert,
125 Gramm schwer,
Romadur,
20 proz. und
Frühstückskäse

in Rollen zu 4 Stück, ca. 1 Pfund schwer, an zahlungsfähige Käufer abzugeben. Anfragen erbittet

Weichkäserei Bierde i. Hann.
Post Hudemühlen.

Wöchentlich noch 50 Kisten prima

Handkümmelkäse,

60 Stück ca. 8 Pfund, Kiste 4 ℳ, gibt ab an solvente Dauerabnehmer, an Unbekannte Nachn. (7589
Altmärkische Käserei Kruse
Salzwedel.

1000 bis 1500 Liter
Milch

am Ort zu verkäsen, mit Jahresabschluß zu vergeben. Angebote mit Kaution unter **N. 7619** an d. Ztg. erbeten.

Kuhkäse,

frisch vom Salztisch, gibt ab (7620
Molkerei Tepliwoda
Krs. Münsterberg i. Schlesien.

Thür. Stangenkäse,

aus reinem Quarg, goldgelb, nicht über 60 Gr. schwer, 1200 Stück, gegen sofort. Kasse p. Woche gesucht. Probekisten erb. (7621
Martha Wolff, Butter- und Käse-Handlung, Oberweimar.

Buttergroßhandlung i. Harz sucht wöchentl. noch 1—2 Faß

pa. Molkereibutter

zu Berl. Höchstn. sowie kl. Posten

Tilsiter ohne Rinde

unter äußerst. Preisangeb. Offert. unter **„Harz Nr. 7555"** a. d. Ztg.

Kühlhausbutter!

prima Ware, ohne Staff u. Schimmel, zu Mk. 175.— gegen Kasse od. Nachnahme abzugeben. (7157
Fritz Bartz, Berlin O.
Brombergerstraße 1.

Wöchentlich noch 2—3 Tonnen

pa. Molkereibutter

an regelmäßige u. zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Preisangebote mit Angabe v. Refer. erbittet

Molkerei Leuber
in Schles. (7564

Wöchentlich noch 2—3 Zentner

Backsteinkäse,

angereift, zu kaufen gesucht. Angebote mit Preis erbeten an (7562
Adolf Gerzmann, Käsehandlung
Göllingen am Kyffhäuser.

Größere Molkerei im Bez. Köln hat ab 1. 12. 25 täglich 1000 Liter

Vollmilch

abzugeben, ebenfalls 50—100 Liter

Schlagsahne

garantiert 35 Proz. Angebote sind zu richten unter 7587 an diese Ztg.

Suche wöchentl. noch 15—20 Ztr. eisen- sowie buttermilchfreien (7559

Lab-Quarg

und erbitte Angebote mit Preis ev. Probesendung nach Stat. Leipzig-Eutritzsch. Kasse sofort nach Erhalt der Ware.

Käserei Franz Tischendorf
Leipzig-Gohlis, Werderstraße 6.
Telefon 50 242.

Auf Jahresabschluß täglich 300 bis 500 Liter

Magermilch

und zirka **40—50 Liter Schlagsahne** nach Hamburg oder Lübeck abzugeben. Angebote mit Preisangebot unter S. S. 7601 an diese Zeitung.

Frischer

Quarg

abzugeben, 28 ℳ ab Station, Faß extra. Angebote unter 7613 an d. Zeitung.

Pa. frischen, trockenen, metallfr.

Sauermilchquarg

hat abzugeben und erbittet Angeb. 7623) **Albert Müller, Rathenow.**

Wir bringen heute ein Produkt unter dem Namen

„Sahno"

heraus, welches dem französ. Gervais unbedingt gleich steht. Machen Sie einen Versuch! Für alle größ. Plätze wird je ein **Grossist gesucht,** welcher mit den Feinkosthäusern in Verbindung steht. Anfragen unter 7593 an diese Zeitung.

Übernehme noch

Vertretung in Butter

Käse, Kondensmilch usw. größerer Molkereien, sowie leistungsfähiger Importfirmen für Chemnitzer Industriebezirk. Angebote unter 7595 an diese Zeitung.

Central-Molk. Friedewalde,
(Schlesien), hat noch täglich 2—3000 Liter dauerpasteurisiert, tief gekühlte

Vollmilch

auch geteilt, an gute Abnehm., Berlin, Leipzig oder Dresden, zu vergeben. Kannen müssen vom Abnehmer gestellt werden. (7607
Ebenso suchen Abnehmer für 10 bis 15 Tonnen **Butter** wöchentlich.

Achtung! **Achtung!**

Welche Molkerei hat für dauernd noch 600—800 Ltr. pasteurisierte, tiefgekühlte

Vollmilch

nach **Frankfurt a. M.** abzugeben. Erbitte Offert. unter 7609 an diese Zeitung.

Inlands-Quarg

prima frischen, trocken., metallfr. **Quarg** hat laufend in Käufers Tonnen ab hessischer Station abzugeben. Anfragen mit Preis unter **7598** an diese Zeitg. erbet.

Kaufe laufend gegen Kasse:

Brie-, Spitzkäse, Camembert auch ⅙ **Allgäuer-Stang., Romadur. Steinbuscher, Tilsiter, Edamer.** Auch provisionsweiser Verkauf (Kommissionslager) Sicherheit bis 10000 Mk. in bar. (7594

Albert Stahnke, Berlin SW 61, Yorkstr. 17.

Großhandlung sucht Lieferanten

für regelmäßig wöchentlich (Sommer und Winter) **300 bis 500 Kisten Harzer- u. Bauernhandkäse** (nur Ia reine Quargware kommt in Frage) **1—2000 Schachtel Camembert ganz und geteilt. Brie-Frühstücks-** und alle anderen Sorten Käse, gegen sofortige Kasse, bei entsprechender Sicherheit, auch Kasse im voraus Angeb. unt. 7578 an d. Ztg.

---

200 Stück gesunde, schnellwüchsige (7582

Futterschweine

im Gewicht von 80—120 Pfd. zu verkaufen.

Zentralmolkerei Lähn G. m. b. H.
Lähn, Kreis Löwenberg i. Schles.

Empfehlenswerte Bücher:

Schweinehaltung.

Arnim, Graf zur Lippe-Weißenfels, Schweinezucht. Vollständ. neu bearb. v. Priv.-Dozent Dr. Fr. Dettweiler, Landestierzuchtinspektor in Rostock. 92 S. 2. Aufl 1909. Geh. 1,20 ℳ.

Dettweiler-Müller, Lehrbuch d. Schweinezucht. 918 S. u. 381 Abb. 24,— ℳ.

Hilfreich, Dr. Das kranke Schwein. Frühjahr 1925 neue Auflage

Koch, Dr. B. Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines 108 S. 1,50 ℳ.

Lamberger, R. Schweinefütterung u. Mästung in Kriegs- u. Teuerungszeiten 6. Aufl. 1,25 ℳ.

Lemke, Ludwig. Schweinezucht in mittleren u. kleinen Wirtschaften 1905. 63 Seit 1,— ℳ.

Meyer, Schweinezucht Praktische Anleitung zur Rassenauswahl, Zucht, Ernährung. Haltung u. Mast der Schweine. 9. Aufl. 215 S. mit 20 Abbildungen. 4,— ℳ.

Nörner, Prakt. Schweinezucht. 3. Aufl. 431 S. 112 Abb. 6,— ℳ.

Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Haltung und Ernährung. 96 S. u. 2 Rassebild. 2. Aufl. 1914. 2,— ℳ.

— Schweineaufzucht bis zur Reife. 4. Aufl 47 S. 1,— ℳ.

Steuert, Schweinezucht. 140 S. mit 44 Abb. Geb. Vergriffen.

Strauch. Die Schweinewage in der Tasche 0,80 ℳ.

Maschinen. Elektrische Anlagen.

Altmüller, M. Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte. 3. Auflage. 232 S. 1920. 6,— ℳ

Barth, Friedr. Die Dampfmaschinen. Kurzgefaßtes Lehrbuch mit Beispiel. für das Selbststudium u. den prakt. Gebrauch. 1. Wärmetheoretische u. dampftechnische Grundlagen. 3. Aufl. 147 S. mit 64 Figuren. Leipzig 1919. 1,25 ℳ.

2. Bau u. Betrieb der Dampfmaschin. 3. Aufl. 168 Seit. m. 113 Fig. 1916 1,25 ℳ.

— Die Dampfkessel. Kurzgefaßtes Lehrbuch für das Selbstudium und den praktisch. Gebrauch.

1. Teil. Kesselsysteme u. Feuerungen. 3. Aufl., 134 Seit. m. 43 Fig. 1919. 1,25 ℳ.

2. Teil. Bau und Betrieb der Dampfkessel. 3. Aufl. 139 S. m. 42 Figuren. 1919. 1,25 ℳ.

Brauser u. Spennrath. Heizer und Kesselwärter. 12. Aufl. 172 Seiten mit 82 Abbild. 1922. 1,80 ℳ.

— Der praktische Maschinenwärter. 8. Auflage. 137 S. m. 45 Abb. 1920. 1,50 ℳ

Fischer, Albert. Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb. 1924. 112 S. mit vielen Abbildunge in ¹/₁ Leinen geb. 2,50 ℳ.

— Die Molkereidampfmaschine und ihr Betrieb. 1925. 129 S. mit vielen Abb. In Ganzleinen geb. 3,— ℳ.

Gaisberg, S., Freiherr von, Taschenbuch für Monteure elektr. Beleuchtungsanlagen. 79 Aufl. 326 S. m. 231 Abbild. 1921. 3,— ℳ.

— Herstellung und Instandhaltung elektr. Licht- u. Kraftanlagen. Ein Leitfaden auch für Nichttechniker. 9. Aufl. 1920. 134 S. m. 59 Textfiguren. Geh. 2,— ℳ.

Hammel, Ludwig. Was der Landwirt von der Elektrotechnik wissen muß. 114 S. mit 123 Abbildungen. 1917. 2,— ℳ.

Weigmann, Prof., Dr. H., Die Methoden der Milchkonservierung, speziell das Pasteurisiren u. Sterilisieren der Milch. 1893. 72 S. mit 22 Abb. 1,50 ℳ.

Weigmann, Prof. Dr. H. Erfahrungen und Versuche mit den vereinigten Butter- u. Knetmaschinen. 67 S. 1906. 2,40 ℳ.

Wurr, E., Hilfsbuch für Maschinisten und Heizer. Ein Lehr- und Nachschlagewerk für jeden Berufsgenossen. Neu bearbeit. von Dipl.-Ing. K. Vigener. 10. Auflage. 600 S. mit 345 Abbild 3,— ℳ.

Genossenschaftswesen.

Biernatzki, W. Die eingetr. Genossenschaft und ihr Verkehr mit dem Gericht. Ein Handbuch für Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder eingetr. Genossenschaften. 3. Aufl. 70 Seiten. 1908. Vergriffen.

Entbindet Verkauf oder Verpachtung der Wirtschaft ein. Mitgliedes ein. Genossenschaft dieses von der Milchlieferung? 1906. 14 Seiten. 0,30 ℳ.

Fricke, A. Anleitung für die Mitglieder des Aufsichtsrates zur Revision der Buchführung der Molk.-Genossenschaft. 1,— ℳ.

— Die Molkerei-Genossenschaft, ihre Buch- und Geschäftsführung. 4. Aufl. 1924. 2,— ℳ.

Petersen, Die Milchlieferungspflicht d. Molkereigenossen. 1920. 24 Seiten. 1,— ℳ.

Petri, Das landwirtsch. Genossenschaftswesen 4. Aufl. 1919. 0,50 ℳ.

Plehn, B., Begründung, Betrieb und Verwaltung der Molkereigenossenschaften u. ihre wirtschaftl. Bedeutung. 178 Seit. 1902. 3,65 ℳ.

— Die landwirtschaftlichen Genossenschaften. 39 Seiten. 1901. 0,80 ℳ.

Schultze, Joh., Die Genossenschafts-Generalversammlung. Ein Ratgeber für die Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder, Versammlungsleiter und Genossen einer eingetr. Genossensch. 11. Aufl. 42 Seit 1,20 ℳ.

Schwarz. Die Betriebskontrolle in Molkereigenossenschaften. 1917. Vergriffen.

Kältemaschinen. Eiskeller.

Göttsche, Georg. Die Kältemaschinen und ihre Anlagen. 824 S. m. 734 Abb und 154 Tabell. 5. Aufl.

Hoffmann, Wilhelm. Die Kältemaschin., ihre Entwicklung, Wirkung u. Wartung. 140 Seiten mit 81 Abb.

— **F. W.** Die Eis- u. Kältemaschinen, ihr Wesen, Betrieb und Wartung. 2. Aufl 278 S. 8.— ℳ.

Kasdorf, O. Eis und Kälte im Molkereibetriebe. Ratgeber bei der Einrichtung moderner Molkereibetriebe. 326 Seiten mit 208 Abb. u. 5 Tafeln. 1904. Geh 8,— ℳ.

Lorenz, Dr. Hans, und Dr. Ing. C. Heinel. Neuere Kühlmaschin., ihre Konstruktion, Wirkungsweise und industrielle Verwendung. 6. Aufl. 1922. 12,70 ℳ.

Menzel-Schubert. Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller u. Eisschränke. 6 Aufl. 1903. 4,— ℳ.

Röthling, E. Die Eiskeller, Eishäuser und Eisschränke. 5. Aufl. m. 161 Abb. 1896. 3,— ℳ.

Reif, Ed., Kleinkühlanlagen für Gewerbe u. Haus, 158 S. mit 143 Abb., 3 Tafeln u. 18 Tabellen 1922. 3,— ℳ.

Gesetzliches.

Betriebsrätegesetz. Textausg. mit Anmerkungen von Günther. 2,— ℳ.

— Führer durch das, von Thiel-Köppel. — ℳ.

Bürgerliches Gesetzbuch nebst Einführungsgesetz 14. Abdruck. Berlin. 4,— ℳ.

— mit Kommentar von Geh. Ob.-Justizrat Greiff. 11 Aufl 1923. 1118 Seiten Geb. 13,— ℳ.

Eisenbahn-Verkehrsordnung vom 23. 12. 1908 nebst Ausführ.-Bestimmung. 5,— ℳ.

Ersatzmittel-Verordnung v. 7. 3. 1918 nebst Ausführ.-Vorschrift. Verordnung über Preistreiberei, Schleichhandel. 0,80 ℳ.

Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften m. Kommentar von Dr. Hans Crüger 1915 Gebunden — ℳ. Demnächst neue Aufl.

— Textausgabe mit Anmerkung und Sachregister von Parisius u. Crüger, neu bearbeit. von Dr. Hans Crüger. 17. Aufl. 290 S. Berlin 1924. 3,50 ℳ.

— Was ist zu tun, um den Bestimmungen des Genossenschaftsgesetzes zu genügen? 11. Aufl. 139 S. Berlin 1918. 1,— ℳ.

Gesellschaften mit beschränkt. Haftung. Textausg. m. Anm. von Parisius u. Crüger. 15. Aufl. Demnächst neue Auflage.

Handelsgesetzbuch (ohne Seerecht) nebst Erläuterungen. Begründet von v. F. Litthauer. Neu bearbeit. von Dr. A. Mosse. 16. Aufl. 1920. 603 S. 6,50 ℳ.

Konkursordnung und Anfechtungsgesetz mit Anmerk. von Sydow-Busch 12. Auflage 4,50 ℳ.

Nahrungs- u. Genußmittelgesetz v. G. Lebbin. Demnächst neue Auflage.

— v. Buchka. 5,— ℳ.

— von Pfordten. 2,20 ℳ.

Reichs-Gewerbe-Ordnung nebst Kinderschutz- u. Hausarbeits-Gesetz. Von Dr. Friedr. Hiller und Dr. Herm. Luppe. 20. Aufl 1921. 912 S. 6,— ℳ.

Reichsversicherungsgesetz u. Einführungsgesetz 5. Aufl. 521 S. 1922. 2,— ℳ.

Strafgesetzbuch. Bearbeitet von Prof. Dr. E. Kohlrausch. 26. Aufl. 1922. Geb. 4,50 ℳ.

Umsatzsteuer-Gesetz von Geh.-Ober-Justizrat Otto Lindemann. 3. Auflage 1923. 492 S. 4,— ℳ.

Unfallversicherungsgesetz, Gewerbe- v. Woedtke 9. Aufl. v. F. Caspar. 1907. Demnächst neue Auflage.

Unlauterer Wettbewerb. Gesetz gegen den Textausg. mit Anmerkungen von Justizrat Pinner. 7. Aufl. 1,40 ℳ.

Versicherungsgesetz für Angestellte, nebst den Ausführungsvorschriften und Bestimmungen, sämtl. Kriegsverordnungen u. den Verordnungen über d. Verfahren. Textausg. mit Sachregister. Besorgt von Senatspräsident Dr. K. Lippmann. Berlin 1920. 308 S. 3,50 ℳ.

— Textausgabe m. Sachregister, 2. Aufl. 1,— ℳ.

Viehseuchengesetze nebst den zur Ausführung erlassenen Vorschriften und anderen für das Veterinärwesen wichtigen Bestimmungen. Textausg. mit Anmerk. von Reg.- u. Veterinärrat Nevermann. 16,80 Mark.

— nebst Ausführungsvorschrift. a. d. preuß. Ausführungsgesetz von Landrat Dr. Hippel. 2. Aufl. 1913. 4,— ℳ.

Viehseuchengesetzgebung für d. Deutsche Reich und für Preußen. Mit Anmerkung. von Rechnungsrat F. Backhaus. 948 S. Berlin 1912. 2,— ℳ.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Riewerth in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 127 — Hildesheim, den 12. November 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Wie kann unsere Milchwirtschaft rentabel gestaltet und der übermäßigen Einfuhr von Auslandsmolkereierzeugnissen ein Riegel vorgeschoben werden? Von Dr. Franz Lauterwald-Stettin.

Bilanzveröffentlichung der Molkereigenossenschaften.

Mitteilungen. Tierarzt und Milchhygiene. — Die Einwirkung von Sojakuchen auf die Milchkühe usw. — Chemotherapie der katarrhalischen Euterentzündungen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Reichsverband deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter, e. V.

Rundschau. Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. — Das Molkereiwesen im Freistaat Danzig. — Die Aufwertung von Sparkassenguthaben in Preußen. — Verzollung ausländischer Futtergerste. — Fortbildungsschulpflicht und Landesgesetzgebung. — Über den Entwurf eines Nahrungsmittelgesetzes. — Die Milchproduktion als Rettungsmittel der Landwirtschaft. — Bezeichnung „Rahmkäse".

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Sprechsaal. Winke für Lehrherren und Lehrlinge. — Beobachtungen beim Verkäsen hocherhitzter Milch. — Quarg- und Harzkäse-Notierung. — Allgemeines über Weichkäsereien. — Hand in Handarbeiten in der Quarg-Industrie. — Herstellung von Kasein. — Automobil oder Pferd im Molkereibetriebe. — Bau einer Kläranlage.

Briefkasten. — Marktberichte.

Wie kann unsere Milchwirtschaft rentabel gestaltet und der übermäßigen Einfuhr von Auslandsmolkereierzeugnissen ein Riegel vorgeschoben werden?

Von Molkerei-Instruktor Dr. Franz Lauterwald, Stettin.

Wie in jedem Betriebe, so läßt sich auch in der Milchwirtschaft die Rentabilität steigern durch Ersparnisse auf der einen und durch höhere Einnahmen auf der anderen Seite.

Die in der Milchwirtschaft möglichen Ersparnisse setzen sich aus vielen, meist nicht genügend beachteten Kleinigkeiten zusammen. So gehören z. B. eine sachkundige und zuverlässige Aufsicht beim Melken, eine gut verschlossene Milch-, Rahm- und Butterkammer, die dauernde Ueberwachung der erreichbaren Butterausbeute und dergleichen leider durchaus noch nicht überall zu den Selbstverständlichkeiten.

Wie wenig manche Landwirte z. B. mit den Berechnungen für die Butterausbeutekontrolle vertraut sind, geht u. a. aus den zahlreichen Briefkastenanfragen in den landwirtschaftlichen Fachzeitschriften hervor, in denen immer wieder gefragt wird, wieviel Kilogramm Milch von einem bestimmten Fettgehalt zu einem Pfund Butter nötig seien. Den Fragestellern sei hierdurch mitgeteilt, daß es im Buchhandel sehr einfache Tabellen hierüber gibt, die jeder Landwirt besitzen und benutzen sollte. Die gebräuchlichste Tabelle dieser Art ist die Helmsche neue Tabelle *) doch gibt es je nach der Entrahmungsschärfe der vorhandenen Zentrifugen auch noch andere, an die Butterausbeute höhere oder geringere Anforderungen stellende Tabellen. Die Molkereigenossenschaften pflegen ihre Monatsbetriebsergebnisse durch ihre zuständigen Revisionsverbände nachprüfen zu lassen. Für die Gutsmolkereien fehlt eine derartige Prüfungsstelle z. Zt. noch, doch würde sich eine solche — sofern sich das Bedürfnis dafür herausstellen sollte — ohne Schwierigkeit an die Molkereiabteilung der Landwirtschaftskammer angliedern lassen. Alle Molkereien, auch die Gutsmolkereien, sollten Einrichtungen besitzen, um den Fettgehalt der Vollmilch, der Magermilch, der Buttermilch und des Rahmes zu bestimmen, desgleichen eine Butterwasserwage zur Bestimmung des Wassergehaltes der Butter. Magermilch von einer guten Zentrifuge darf nicht mehr als 0,10 Proz., Buttermilch in allgemeinen nicht mehr als 0,50 Proz. Fett enthalten, wenn die Butterausbeute normal ausfallen soll. Der Wassergehalt der Butter darf den gesetzlichen Bestimmungen nach bei gesalzener Butter nicht mehr als 16 Proz., bei ungesalzener Butter nicht mehr als 18 Proz. betragen. Der Gebrauch einer Butterwasserwage schützt also einerseits vor gerichtlichen Bestrafungen, andererseits aber auch vor zu niedrigem Wassergehalt und damit vor einem unbewußten Verschenken von Butter. Wer für hochfeine ungesalzene Butter Abnehmer findet, wird sich dabei im allgemeinen besser stehen, als beim Verkauf gesalzener Butter. Wer nur amtliche Milch- und Butteruntersuchungsresultate gelten lassen will, wende sich an die Milchwirtschaftliche Anstalt der betr. Landwirtschaftskammer.

Ersparnisse im technischen Molkereibetriebe lassen sich ferner machen durch die ausschließliche Verwendung sehr scharf rahmender Zentrifugen, durch milchsparende Kannenabtropfgestelle, zweckentsprechender Feuerungsroste, richtiges Aufgeben der Kohlen auf den Rost, gute Abdampfausnutzungen, gute Isolierung der Maschinen und Geräte, Wiedergewinnung von Schmieröl und vieles andere mehr.

Man übersehe jedoch nicht, daß zum Sparen vielfach auch besondere Spareinrichtungen gehören, deren Beschaffung zunächst einmal Geld kostet. Dennoch ist der Verzicht auf bewährte Spareinrichtungen eine Sparsamkeit am unrechten Ort und gleichbedeutend mit Verschwendung. Das gleiche gilt, nur noch in viel höherem Grade, von der Nichtbeschaffung solcher Einrichtungen, die geeignet sind, der Verbesserung der Qualität und damit der Hebung des Absatzes und der Verwertung zu dienen.

Es ist in der heutigen schwierigen Zeit durchaus zu verstehen, wenn die Landwirte bestrebt sind, aus der Milchwirtschaft und aus ihrer Molkerei möglichst viel bares Geld herauszuholen, nur muß dabei die Henne am Leben gelassen werden, die die goldenen Eier legen soll.

Es ist deshalb nicht richtig, sämtliche Einnahmen der Genossenschaftsmolkerei am Monatsschluß nach Abzug der Betriebskosten bis auf den letzten Pfennig auszuzahlen und sich dadurch der Mittel zu berauben, die Molkereieinrichtungen zu erhalten und zu verbessern. Wo das geschieht, wird sozusagen Raubbau an der gemeinsamen Milchverwertung und damit auch an der Einzelwirtschaft getrieben. Jede Molkerei sollte allmonatlich kleinere oder größere Rückstellungen machen, um so allmählich einen angemessenen Betriebserneuerungsfond anzusammeln, aus dem notwendige Reparaturen und Neuanschaffungen bestritten werden können, ohne das knappe und teure Leihkapital in Anspruch nehmen zu müssen. Nur eine mit allen bewährten Einrichtungen der Neuzeit ausgestattete, gutgeleitete Molkerei wird heutzutage hinsichtlich der Verwertung ihrer Erzeugnisse befriedigende Resultate erzielen und dauernd auf der Höhe bleiben können.

Von den hauptsächlichsten Verwertungsarten der Milch mögen hier der Frischmilchverkauf in der nahe gelegenen größeren Stadt, der Milchversand nach Berlin, der Schlagsahneversand, die Herstellung von Kinder- bezw. Vorzugsmilch, sowie die Butter- und Käsebereitung genannt sein.

Es ist selbstverständlich, daß nicht jede Molkerei alles, geschweige denn alles zu gleicher Zeit machen kann. Die örtliche Lage, die Entfernung und die Verkehrsmittel bis zum nächsten Bahnhof und zum nächsten Absatzort, die Fütterungsweise der betr. Gegend, die Höhe bezw. Entbehrlichkeit der Magermilchrückgabe, die Güte der angelieferten Milch, die Fähigkeiten des Betriebsleiters, die vorhandenen baulichen und maschinellen Einrichtungen der Molkerei, die Absatzmöglichkeiten und dergl. werden für die Wahl der einen oder anderen Verwertungsart von ausschlaggebender Bedeutung sein. Vor allen Dingen wird die Konjunktur für die einzelnen Erzeugnisse ein gewichtiges Wort mitzusprechen haben und da diese ein äußerst veränderlicher Faktor ist, so wird nur diejenige Molkerei in der Lage sein, sie jeweils bestmöglichst auszunützen, die nicht alles auf eine Karte gesetzt, sondern sich auf schnelle Umstellungsmöglichkeit und Umstellungsbereitschaft eingerichtet hat.

Eine Molkerei, die Frischmilchverkauf oder infolge günstiger Verkehrsverhältnisse Fernmilchversand erfolgreich betreiben will, wird auf ganz besonders gute und pünktliche Milchanlieferung sowie auf die Beschaffung einer Milchreinigungszentrifuge, einer Dauererhitzungsanlage, einer Kühlmaschine usw. hinzuwirken haben. Wo es sich speziell um Milchlieferung nach Berlin handelt, dürfte sich der

*) Erhältlich bei der Buchhandlung der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.

Beitritt des betr. Unternehmers zu der vom Pommerschen Milchwirtschaftlichen Landesverband ins Leben gerufenen „Milchlieferungsgesellschaft pommerscher Molkereien", die die Interessen der Molkereien gegenüber den Berliner Milchhändler-Organisationen wahrnimmt, dringend empfehlen. — Landwirte oder Molkereien, die Kindermilch oder Vorzugsmilch in den Verkehr bringen wollen, was wohl nur bei sehr günstiger Lage zu größeren Städten oder Kur- und Badeorten in Betracht kommt, sollten sich zunächst sehr genau über die Absatzmöglichkeiten, über die erzielbaren Preise und über die Anforderungen informieren, die die Polizei-Verordnung des Absatzortes an Kindermilch stellt. Kindermilchbetriebe sind anzeigepflichtige Betriebe und müssen sich der Kontrolle der zuständigen Polizeiorgane unterwerfen.*)

Die Lieferung von Schlagsahne pflegt meist einträglicher zu sein, als die Butterei, sofern und solange genügender Absatz dafür in Großstädten oder Badeorten zu finden ist. Die Hauptsache ist, daß die Schlagsahne vollkommen süß und möglichst fettreich zur Ablieferung gelangt.

Die Rahmlieferung an eine Molkerei ist für eine rationelle Verwertung der Milch am wenigsten geeignet, weil sie nur die einseitige Butterei zuläßt und weil der Rahm selten so tadellos angeliefert wird, daß daraus noch erstklassige Butter hergestellt werden kann. Die Hauptverwertungsarten der Milch werden immer die Butterei und die Käserei bleiben.

Molkereien, die vorwiegend Butterei betreiben, werden gut daran tun, sich einem Butterverkaufsverbande anzuschließen, sei es dem Verkaufsverbande Norddeutscher Molkereien in Berlin, dem Kleeblattverbande in Prenzlau oder der Handelsgesellschaft Raiffeisenscher Genossenschaften in Berlin.

Zur Käserei gehören vor allen Dingen käsereitaugliche Milch, das Vorhandensein der nötigen Käsereieinrichtungen und geschultes Käsereipersonal. Wo diese Voraussetzungen zutreffen, sollten die Molkereien es nicht verabsäumen, neben der Butterei auch Käserei zu betreiben und je nach der günstigeren Konjunktur die eine oder die andere Verwertungsart vorwiegen zu lassen. Daß dabei rechtzeitig Klarheit darüber geschaffen werden muß, ob Hart- oder Weichkäserei betrieben und welche Käsesorte hergestellt werden soll, ist selbstverständlich.

Welcher der genannten Verwertungsarten eine Molkerei sich auch zuwenden mag, soviel steht fest, daß bei den heutigen hohen Ansprüchen des Verbrauchers nur allerfeinste Qualitätsware glatten Absatz zu höchsten Preisen findet, und daß mittelmäßige oder gar abfallende Erzeugnisse nicht nur mit Absatzschwierigkeiten, sondern auch mit erheblichen Preiskürzungen zu rechnen haben werden.

Leider haben der Krieg und die Zwangswirtschaft, teilweise bis in die jüngste Zeit hinein, recht ungünstige Rückwirkungen auf die Qualität der einheimischen Molkerei-Erzeugnisse ausgeübt und das Absatz suchende Ausland hat die günstige Gelegenheit nicht ungenützt vorübergehen lassen, um namentlich den deutschen Butter- und Käsemarkt als willkommene Absatzgelegenheit zu erobern.

In wie weitgehendem Maße das Ausland seinen Zweck bereits erreicht hat, mag u. a. daraus hervorgehen, daß der Einfuhrüberschuß Deutschlands an Milch und Molkerei-Erzeugnissen im Jahre 1924 gegenüber dem Jahre 1913 dem Geldwerte nach um ca. 35 Prozent gestiegen ist und daß nach den bisher bekannt gewordenen Zahlen für 1925 eine weitere recht erhebliche Einfuhrzunahme jetzt schon mit Sicherheit vorauszusehen ist. Zu Deutschlands alten Butterkonkurrenten, wie Dänemark, Schweden, Finnland, Holland und Sibirien sind neuerdings auch die russischen Randstaaten, namentlich Estland und Lettland hinzugetreten, sowie die außereuropäischen Staaten Kanada, Argentinien, Australien und Neuseeland, denen es heute mit Hilfe der vorzüglichen Kühlräume auf den großen Ueberseedampfern möglich ist, beträchtliche Buttermengen und von guter Qualität nach Deutschland herüberzuschaffen. — Auf dem Käsemarkt sind es hauptsächlich Frankreich, Italien, die Schweiz, Holland und Amerika, die an der Einfuhr nach Deutschland beteiligt sind.

Dabei liegen die Verhältnisse so, daß die inländischen Molkereierzeugnisse oft schwer abzusetzen sind, während die gleichen Erzeugnisse des Auslandes in ungewöhnlich hohem Maße verzehrt werden.

Der Grund für die wachsende Bevorzugung der Auslands-Molkereierzeugnisse, namentlich der Auslandsbutter gegenüber der einheimischen Ware ist vor allen Dingen darin zu suchen, daß das Ausland außerhalb seiner Landesgrenzen überall nur mit bester, unter Markenschutz stehender Qualitätsware auftritt und so das Ansehen seiner Ware festigt. So hat z. B. Dänemark seine Lurbrandmarke, Australien seine Kängeruhmarke, Estland, Lettland und Finnland und neuerdings auch Ungarn haben ebenfalls eine staatliche Butter-Exportmarke eingeführt, d. h. sie lassen keine Tonne Butter aus ihren Landesgrenzen heraus, die nicht die staatliche Butterkontrolle passiert hat.

Die Erzeugung, Gewinnung und Behandlung der Milch sind bei uns noch in vielen Dingen reformbedürftig. Das von unseren Milchwirten und Molkereien anzustrebende Ziel muß aber darauf gerichtet sein, die Güte der auf den deutschen Markt gebrachten Auslandsbutter nicht nur zu erreichen, sondern nach Möglichkeit noch zu übertreffen, dann aber die erzeugte erstklassige Ware ebenfalls unter Markenschutz zu stellen und in den Verkehr zu bringen.

*) Erlaß zur Regelung des Verkehrs mit Kuhmilch in Preußen vom 26. 7. 1912.

Daß das keine Utopieen sind, sieht man an dem Beispiel von Schleswig-Holstein. Dort besitzen heute schon über 70 Molkereien die von der dortigen Landwirtschaftskammer herausgegebene Butterschutzmarke und die Verbraucher fangen jetzt schon an, dieser Schutzmarkenbutter gegenüber der bisher für unerreichbar gehaltenen dänischen Butter den Vorzug zu geben.

Freilich ohne Fleiß kein Preis! Die Buttermarke darf nur solchen Molkereien — natürlich auf Widerruf — zugebilligt werden deren Butter an drei aufeinanderfolgenden Butterprüfungen nach dem bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft üblichen Richtverfahren das Preisrichterurteil „fein" oder „hochfein" erzielt und sich auch bei weiteren Prüfungen auf dieser Höhe hält, selbstverständlich auch unter Einhaltung des gesetzlich zulässigen Wassergehaltes.

Die Vorteile der Einführung von Butter- und Käse-Schutzmarken liegen auf der Hand; sie würden u. a. in folgendem bestehen:

1. Die Milchwirte würden der sachgemäßen Fütterung sowie der Gewinnung und Behandlung der Milch größere Sorgfalt angedeihen lassen;
2. die Molkereien würden sich mehr und mehr mit neuzeitlichen Einrichtungen ausrüsten;
3. der Molkereifachmann würde der Herstellung seiner Erzeugnisse die größte Aufmerksamkeit und Sorgfalt zuwenden und nötigenfalls sachverständigen Rat in Anspruch nehmen;
4. Die Qualität der Erzeugnisse und das Ansehen der Markenmolkereien würde gehoben werden;
5. die Markenkontrolle würde Schutz bieten gegen etwaige unfachmännische Verurteilungen und Beanstandungen seitens der Nahrungsmittelkontrollstellen;
6. die Schutzmarkenware würde leichter abzusetzen sein und besser bezahlt werden, als Ware unbekannter Herkunft.

Wer für die Zeichen der Zeit nicht blind ist, wird die ins Feld geführten Vorteile zu würdigen verstehen und selber als Vorkämpfer für die gute Sache eintreten.

Bilanzveröffentlichung der Molkerei-Genossenschaften.

In den letzten Nummern der Molkereizeitung ist die Bilanzveröffentlichung der Molkereigenossenschaften kritisiert worden, ohne dabei den Kern der Sache zu treffen. So soll versucht werden, dem Thema „Bilanzveröffentlichung" noch einiges hinzuzufügen.

Durch Verordnung vom 5. Juni 1923 (R.-G.-Bl. S. 372) ist die damals eingebrachte Novelle zum Genossenschaftsgesetz ab 15. Juni 1923 in Kraft getreten. Der Nachtrag zum Genossenschaftsgesetz bestimmt, daß in Zukunft gerichtliche Bekanntmachungen nur erfolgen bei Errichtung einer Genossenschaft, bei Änderungen der Statuten, bei der erfolgten Anfechtung eines Generalversammlungsbeschlusses, der veröffentlicht war, bei der Auflösung, bei der Fusion und der Nichtigkeit, sowie bei der Umwandlung einer Genossenschaft. Soweit eine gerichtliche Bekanntmachung erfolgt, geschieht sie im deutschen Reichsanzeiger. Weggefallen sind also für kleinere wie größere Genossenschaften die weiteren Blätter. Selbstverständlich ist es den Genossenschaften unbenommen, von sich aus in weiteren Blättern die Veröffentlichung vorzunehmen. Weggefallen ist vor allem der Zwang zur Veröffentlichung der Namen und des Wohnortes der Mitglieder des Vorstandes, sowie der in der Besetzung des Vorstandes eintretenden Änderungen.

Von dem Nachtrag zum Genossenschaftsgesetz betroffen ist auch die Bilanzveröffentlichung. Für kleinere Genossenschaften ist die Veröffentlichung ohne weiteres weggefallen. Was eine kleinere Genossenschaft ist, besagt die Verordnung zum Genossenschaftsregister. Nach deren Neufassung ist bei Entscheidung darüber, ob eine Genossenschaft zu den kleineren zu rechnen ist, die Zahl der Mitglieder, die Größe des Genossenschaftsvermögens, sowie die Art und der Umfang des Geschäftsbetriebes zu berücksichtigen. Größere Genossenschaften können durch ihren Vorstand beim Registergericht beantragen, von der Verpflichtung zur Veröffentlichung der Bilanz befreit zu werden, wenn die Kosten der Veröffentlichung im offenbaren Mißverhältnis zur Vermögenslage der Genossenschaft stehen. Insoweit eine Veröffentlichung der Bilanz nicht erfolgt, hat die Genossenschaft eine Abschrift der Bilanz dem Registergericht einzureichen. Beizufügen ist die Mitgliederbewegung, bei Genossenschaften mit beschränkter Haftpflicht weiter noch die Haftsumme.

Auch die Führung des Genossenschaftsregisters ist in einigen Punkten abgeändert worden. Abgesehen von Änderungen redaktioneller Art, die zur Anpassung an die neue Fassung des Gesetzes erforderlich waren, bringt die neue Regelung vor allem eine weitere Einschränkung der Veröffentlichungen dadurch, daß bei Genossenschaften, die Zweigniederlassungen haben, trotzdem Veröffentlichungen nur noch durch das Gericht der Hauptniederlassung erfolgen. Weiter ist von Bedeutung, die neue Regelung der Kostenfrage in Genossenschaftssachen. Grundsätzlich ist die Verhandlung und Entscheidung erster Instanz über Anträge auf Eintragung in das Genossenschaftsregister oder die Liste der Genossen gebührenfrei, jedoch werden die tatsächlichen Auslagen des Registergerichts ersetzt verlangt. Hierzu gehören in allen Fällen Post- und Schreibgebühren. Jedoch werden für die Benachrichtigungen über Eintragungen in die Liste der Genossen keine Schreibgebühren erhoben, hier ist also nur das Porto zu ersetzen.

Von besonderem Interesse ist schließlich noch die neue Verordnung, die die registerliche Behandlung der Herabsetzung der Zahl der Geschäftsanteile eines Genossen durch Generalversammlungsbeschluß regelt. Es ist hier der interessante Versuch gemacht, eine nach dem Genossenschaftsgesetz zweifelhafte Frage durch die Ausführungsverordnung in einem dem Verkehrsleben günstigen Sinne zu regeln. Es wird also künftig, was bisher zweifelhaft war, ein Beschluß der Generalversammlung auf Zusammenlegung von Geschäftsanteilen zulässig sein. Selbstverständlich werden diese Beschlüsse immer alle Genossen in völlig gleicher Weise treffen müssen.

Ein Beschluß, der nur die Geschäftsanteile eines oder einiger Genossen zusammenlegen würde, wäre nichtig.

Inzwischen ist eine Aufhebung von Beschränkungen der Veröffentlichung gekommen, die für Genossenschaften aber keine besondere Bedeutung hat. Der Vollständigkeit halber soll die jüngste Änderung trotzdem hierher gesetzt werden.

Der Reichsjustizminister hat unter dem 20. Juni 1925 eine Verordnung erlassen, die die Einschränkungsverordnung für öffentliche Bekanntmachungen in einigen Punkten aufhebt und nur die §§ 2, 6 und 7 weiter bestehen läßt. Für die Folge muß wieder der Name, Stand und Wohnort der Aufsichtsratsmitglieder von Aktiengesellschaften, Kommanditgesellschaften und Gesellschaften mit beschränkter Haftung, sowie jede Aufsichtsratsänderung dieser Gesellschaften veröffentlicht werden. In Zukunft müssen auch wieder, wie früher, die Eintragungen in das Güterrechtsregister, die Aufhebung und Einstellung des Konkursverfahrens, die Festsetzung von Vergleichsterminen, die Handelsregistereintragungen bei Zweigniederlassungen veröffentlicht werden.

Die Vorschriften, nach denen bei anderen weniger wichtigen Eintragungen auf die öffentliche Bekanntmachung verzichtet wird, bleiben auch in Zukunft bestehen. Die Gerichte sind fernerhin ermächtigt, Gesellschaften auf Antrag von der Verpflichtung zur Veröffentlichung der Bilanz zu befreien, wenn glaubhaft gemacht wird, daß die Kosten der Veröffentlichung in offenbarem Mißverhältnis zur Vermögenslage der Gesellschaft stehen. Bei Banken und Versicherungsgesellschaften ist die Befreiung von der Veröffentlichung ausgeschlossen. Bei der Auflösung von Genossenschaften oder Gesellschaften kann Befreiung von der Bekanntmachungspflicht erteilt werden, wenn die Kosten durch das vorhandene Vermögen nach Abzug der Verbindlichkeiten nicht erfüllt werden können.

Soweit auch die letzten Verordnungen zu den öffentlichen Bekanntmachungen. Greift man zurück auf die Bilanzveröffentlichung, dann ist entscheidend der Begriff, „kleine oder große" Genossenschaft. Meinungsverschiedenheiten und Auseinandersetzungen mit den zuständigen Registergerichten sind hier nicht ganz selten gewesen, wobei aber die Frage offen bleibt, wer an dieser Streitsache den größten Schuldteil trägt. Von Wichtigkeit ist hier die rechtzeitige Einleitung einer sachlichen Verständigung. Ist sie ausgeblieben und hat man erst die Angelegenheit auf des Messers Schneide gebracht, ist eine Beilegung des Streites nicht mehr ganz einfach. Sonach muß ein gewisses Verständnis von beiden Seiten gefordert werden, soll das ganze nicht Schiffbruch leiden.

Der Begriff kleine oder nicht kleine Genossenschaften ist bereits durch Gerichte entschieden. Das Landgericht Verden hat am 27. 5. 1925 eine Spar- und Darlehnskasse, e. G. m. b. H. für eine kleinere Genossenschaft im Sinne des Gesetzes angesehen. Begründet ist diese Ansicht damit, daß es die Mitgliedschaft von 153 Genossen nicht als beträchtlich ansieht. Eine weitere Entscheidung über diese Frage hat das Kammergericht auf die Beschwerde eines Konsumvereins hin gefällt. Die Konsumgenossenschaftliche Rundschau berichtet darüber. Das Urteil hat auch für landwirtschaftliche Genossenschaften Interesse, weshalb die Entscheidungsgründe hier folgen sollen:

Der Begriff der „kleineren Genossenschaft" trägt ein gewisses Moment der Unstimmigkeit naturgemäß in sich; eine genaue, alle Fälle abgrenzende Bestimmung seiner Bedeutung ist nicht angängig; es wird stets auf die besonderen Umstände des Einzelfalles anzustellen sein und dem Ermessen des Richters ein Spielraum verbleiben. Zweifelsfrei ergibt sich aber aus dem Begriff selbst bereits, daß seine Anwendbarkeit oder Nichtanwendbarkeit nicht schon aus den Verhältnissen der betreffenden Genossenschaft allein, sondern nur aus einem Vergleich zwischen dieser und denen anderer Genossenschaften entnommen werden kann. Denn ob eine Genossenschaft eine „kleinere" ist, kann nur beurteilt werden, wenn andere Genossenschaften neben sie gestellt werden, im Verhältnis zu denen sie eine „kleinere" sein kann ohne den Gegenbegriff des „großen" und „größeren" ist der Begriff des „kleinen" und „kleineren" nicht denkbar und nicht feststellbar. Dieser Vergleich mit den Verhältnissen anderer Genossenschaften ist entsprechend der Vorschrift des § 7 Abs. 4 der Verordnung vom 22. 11. 1923 hinsichtlich der einzelnen maßgebenden Umstände, also der Mitgliederzahl, des Vermögens und der Art und des Umfanges des Geschäftsbetriebes durchzuführen. Auch für die Vornahme dieses Vergleichs läßt sich eine allgemeine zahlenmäßige Angabe darüber, wann von einer „kleineren" Genossenschaft gesprochen werden kann, nicht machen. Die Stellung der Genossenschaft ist in ihrem Verhältnis zu den gesamten deutschen Genossenschaften zu prüfen; deren Entwicklung ist aber bedingt durch die allgemeine Wirtschaftslage, und es ist daher wohl möglich, daß eine Genossenschaft, die heute als eine „größere" erscheint, bei völligem Gleichbleiben ihrer eigenen Verhältnisse durch eine Änderung der Lage der Gesamtheit der Genossenschaften zu einer „kleineren" wird oder umgekehrt. Der Vergleich mit anderen Genossenschaften kann sich, wie bereits angedeutet, nur auf solche der gleichen Art erstrecken; denn die verschiedenen Gruppen von Genossenschaften unterscheiden sich infolge der Verschiedenheit ihrer Zwecke und der an ihnen interessierten Kreise auch in den hier in Frage kommenden Einzelheiten ihrer Gestaltung, insbesondere hinsichtlich der durchschnittlichen Mitgliederzahl wesentlich von einander.

Weiter hebt die Entscheidung hervor, daß das Beschwerdegericht es an der notwendigen Vergleichung hat fehlen lassen und führt dann ergänzend weiter aus: Hat aber das Landgericht eine solche Vergleichung der Verhältnisse der Konsumvereine mit denen anderer Genossenschaften unterlassen, so hat es damit den Begriff der kleinen Genossenschaft verkannt. Sein Beschluß beruht daher auf Rechtsirrtum und unterliegt deshalb der Aufhebung.

Vorstehende Gerichtsentscheidungen bringen weitere Klarheit in der Frage der Bilanzveröffentlichung. Hat die eine oder andere Genossenschaft wegen der Bilanzveröffentlichung in der Folgezeit weitere Scherereien, dann muß versucht werden, die strittige Angelegenheit mit ruhiger Sachlichkeit auszugleichen. Der Raiffeisenverband Erfurt, dessen Verbandsbezirk ganz Thüringen umfaßt und über diese Grenzen noch weit hinaus geht, hat wegen der Bilanzveröffentlichung keine nennenswerte Scherereien gehabt. Allerdings hat genannter Verband seine angeschlossenen Verbandsgenossenschaften von den Änderungen der öffentlichen Bekanntmachungen rechtzeitig unterrichtet, im weiteren auch darauf hingewiesen, daß in Fällen der Bilanzeinreichung gleich seitens der Genossenschaft zum Ausdruck gebracht wird, es handle sich um eine kleine Genossenschaft im Sinne der Nachtragung zum Genossenschaftsgesetz. Das hat genügt, um die Registergerichte zufrieden zu stellen.

Die Menschen unter sich sind sehr verschieden. Auch die Genossenschaftsleitung soll das bedenken. Empfindungen, Gefühle, Vorstellungen, Denken und Wille weichen sehr von einander ab. Hier gilt es nicht schematisch vorgehen, sondern prüfend, abwägend ganz wie es das Zeitbild fordert. Niemals darf eine gewisse Übersichtlichkeit fehlen. Hier erst zeigt sich der Wert. Schneller zum Ziele zu kommen, mit weniger Aufwand sein Ziel zu erreichen, dauerhaftere Erfolge zu erzielen, ist wirklich kaufmännisches Streben. Das Streben muß aber nicht nur vom ernstlichen Willen begleitet sein, sondern auch mit dem richtigen Verständnis umgeben sein. Scharfenorth-Erfurt.

Mitteilungen

„Tierarzt und Milchhygiene". Unter vorstehender Ueberschrift weist H. Maintz in der Tierärztl. Rundschau 1925, Nr. 39, S. 681, auf ein eigenartiges, aber recht interessantes Verfahren zur Gewinnung einer reinen Milch hin. Der Verf. hat sich mit der Frage beschäftigt, auf welche Weise sich am besten und einfachsten eine hygienisch einwandfreie Trink- bezw. Kindermilch (auch sogen. Vorzugsmilch) erzeugen läßt, ohne daß die Milch einem Pasteurisierungsprozeß unterworfen wird. Er ist dabei auf folgenden Einfall gekommen: Die Hauptsache bei der Gewinnung sauberer Milch ist die Reinhaltung der Milchkühe. Um das zu erreichen, muß sich die Haltung dieser Tiere besonders auf eine Pflege des Körpers und des Haarkleides erstrecken, da von hier aus ein beträchtlicher Teil von Bakterien während des Melkaktes in die Milch gelangt. Aus diesem Grunde wird empfohlen, den Oberkörper der Tiere samt Bauch und Euter mit einem Staubsauger — ähnlich wie man ihn im Haushalt verwendet — regelmäßig zu entstauben. Es gelingt auf diese Weise, eine Unmenge von Schmutzteilchen und Staub aus dem Haarkleid zu entfernen. Zweitens hat M. ein Schutzhaubensystem für Melkeimer und Sieb, durch das die Milch in der Regel im Stalle nach dem Melken geseiht wird, konstruiert. Dadurch wird eine weitere Verunreinigung der Milch verhütet. Der Verfasser hat selbst eine Reihe von Experimenten mit den genannten Hilfsapparaten durchgeführt und an Hand von Keimzählungen festgestellt, daß sich auf die angegebene Weise eine äußerst keimarme Milch gewinnen läßt. Unterliegen die betreffenden Milchviehbestände außerdem einer ordnungsmäßigen tierärztlichen Kontrolle, und wird ebenso die weitere Behandlung der Milch durch besondere Maßnahmen überwacht, so ist es vollkommen unbedenklich, derartige Milch als Kindermilch in rohem Zustande abzugeben. Seelemann, Kiel.

Die Einwirkung der Sojakuchen auf die Milchkühe und die Milch. Mischmilch mit einem abnorm niedrigen Fettgehalt und deren Beurteilung. Von Dr. Lüttefels. (Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene 1925. 35. Jahrgang, H. 20, S. 316—321.

Es wird über folgenden Fall berichtet: Ein Landwirt lieferte eine Milch an, die einen abnorm niedrigen Fettgehalt (nur wenig über 2 %) aufwies. Selbstverständlich wurde eine Milchverfälschung vermutet (Entrahmung bezw. Wasserzusatz). Unvermutet vorgenommene Stallprobeentnahme an mehreren aufeinanderfolgenden Tagen ergab jedoch, daß die Milch in der Tat einen niedrigen Fettgehalt hatte. Durch die tierärztliche Kontrolle des Stalles und die von L. vorgenommene Untersuchung der Milchkühe (acht an der Zahl) wurden die Ursachen schnell und einwandfrei geklärt. Es ergab sich folgender interessanter Tatbestand: Der betr. Landwirt hatte seit etwa 3 Wochen an seine acht Milchkühe pro Tier und Tag 7½ Pfund Sojakuchen, 7½ Pfund Leinkuchen, Rüben und gutes Wiesenheu verfüttert. Eine Nachfrage bei der Ölfabrik ergab, daß die in den Handel gebrachten Sojakuchen nicht extrahierte Preßrückstände mit einem Ölgehalt von 6 Prozent darstellten. Die Kühe zeigten sämtlich leichten bis mittelgradigen Darmkatarrh. Die Milchmenge war kurz nach Beginn der Sojafütterung um etwa 20 Prozent gestiegen, allerdings auf Kosten des Fettgehaltes und auf Kosten des Nährzustandes der Tiere. Als die Sojakuchen durch Leinkuchen ersetzt wurden, hörten die genannten Erscheinungen auf. Der Allgemeinzustand der Tiere besserte sich, die Milchmenge sank und der Fettgehalt wurde normal. — Die recht bemerkenswerten Beobachtungen beweisen wieder einmal, wie notwendig es ist, den Tierarzt bei der Milchkontrolle bezw. -Untersuchungen mit heranzuziehen. Geradezu unumgänglich ist es, wenn Tierarzt und Nahrungsmittelchemiker möglichst reibungslos Hand in Hand arbeiten. Anders ist eine einwandfreie Milchversorgung mit hinreichender Sicherheit überhaupt nicht gewährleistet, was hoffentlich recht bald alle in Frage kommenden Kreise einsehen werden. Seelemann, Kiel.

Chemotherapie der katarrhalischen Euterentzündungen, speziell des gelben Galtes. Von Dr. C. Schnorf. (Berl. Tierärztl. Wochenschrift 1925, Nr. 37, S. 597—602.

Der Verfasser hat sich seit Jahren damit befaßt, eine chemotherapeutische Methode zur Behandlung des durch Streptokokken hervorgerufenen gelben Galtes und ähnlicher Euterentzündungen ausfindig zu machen. Der gelbe Galt nimmt bekanntlich auch in Deutschland einen hohen Prozentsatz der Euterkrankheiten ein. Man schätzte den Produktionsausfall, den Deutschland vor dem Kriege wegen der Euterkrankheiten jährlich erlitt auf ungefähr 10 Prozent und berechnete den Schaden auf ca. 250 Millionen Mark (Ernst). Eine bisherige Behandlungsmethode des gelben Galtes bestand darin, daß das entzündete Euter täglich mehrmals mit kaltem Wasser gewaschen, tüchtig massiert und ausgemolken wurde. Ein Erfolg ließ sich aber nur bei frühzeitiger Erkennung und Behandlung des Leidens erzielen. Leichte Euterkatarrhe heilen auch vielfach von selbst aus, namentlich wenn nur ein Viertel ergriffen ist. Etwas ältere Formen trotzten jeglicher Art der Behandlung. Schnorf ist nun nach zahlreichen Experimenten zur Überzeugung gelangt, daß gewisse chemische Gruppen, die sogen. Acridinfarbstoffe, die größte Aussicht für die Chemotherapie der Euterkatarrhe bieten. Er hat gefunden, daß das Uberasan diesen Anforderungen entspricht. Durch Behandlung mit Uberasan wird eine rasche Sterilisation des erkrankten Viertels unter Erhaltung der Milchproduktion am besten erreicht. Das Uberasan, eine dickflüssige Lösung, wird mit abgekochtem Wasser verdünnt und mit Hilfe eines Infusionsapparates in das erkrankte Euterviertel gebracht. Je nach Alter und Schwere des Falles sind ein — oder mehrmalige Infusionen erforderlich. Die Heilbarkeit des gelben Galtes schätzt Verfasser bei rechtzeitigem Einsetzen der Behandlung auf 90 Prozent. Veraltete, vernachlässigte Formen sind von der Therapie auszuschließen. Sie lassen sich u. U. zwar ausheilen, eine ausreichende Milchsekretion kann aber in solchen Fällen nicht

mehr erwartet werden. Hier läßt sich nur eine Vernichtung der Krankheitserreger, der Streptokokken, erreichen. Durch die Versuche des Verfassers dürfte ein wertvoller Weg für die Behandlung der Euterkrankheiten gezeigt worden sein. Seelemann, Kiel.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter.

Eine Hauptversammlung unseres Verbandes findet am 27. November ds. Js., vormittags 11 Uhr, in Berlin, Weinhaus „Rheingold" (Ebenholzsaal), Eingang Potsdamerstr.aße, statt, mit folgender

Tagesordnung:

1. Kreditfragen.
   a) Bisherige Erfahrungen mit Molkerei-, Spar- und Kreditgenossenschaften. Referent: H. Wiencke, Rostock;
   b) Ueber das Abkommen des Westpreußischen Verbandes mit der Landesbank der Provinz Ostpreußen. Referent: Konsul Stucki.
2. Steuerfragen. Referent: Dr. Scherer.
3. Antrag Ostpreußen: Errichtung einer Sterbefall-Versicherung. Referenten: Meienberg, Dr. Scherer.
4. Milchpreisfragen: Grundlagen für die Bildung eines Werkmilchpreises für Käsereien und Molkereien. — Bisherige Auswirkung der Zölle auf Butter- und Käsepreise. — Wiedereinführung der Butter-Auktionen? Referent: H. Laessig.
5. Aufwertungsfragen.
6. Hauskauf. Referenten: Konsul Stucki, Dr. Scherer.
7. Schädliche Pilze und Hefen als Ursachen von Butter- und Käsefehlern und die Verwendung von Kalk und Formalin als Desinfektionsmittel.
8. Verschiedenes. (Neuere Erfahrungen in der Schweinehaltung, Warnung unserer Mitglieder vor ungeeigneten Abnehmern u. a.)

Weitere Anträge zur Tagesordnung bitten wir umgehend einzureichen. Wir bitten unsere Mitglieder, zu der Versammlung recht zahlreich und pünktlich zu erscheinen. Insbesondere aber geben wir der Erwartung Ausdruck, daß von jedem der uns angeschlossenen Vereine mehrere Mitglieder anwesend sein werden.

Am 28. November findet bei genügender Beteiligng eine Besichtigung der Versuchsanstalt für Schweinezucht und -haltung in Ruhlsdorf statt. Anmeldungen erbitten wir zwecks Vorbereitung spätestens bis zum 15. ds. Mts. Dr. Scherer.

Rundschau

Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. Am 30. Oktober fand im Gebäude der Stettiner Molkereigesellschaft in Stettin eine Butterprüfung der Landwirtschaftskammer statt. Die Butterproben waren unvermutet und nur von denjenigen Molkereien abgerufen worden, die die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der Butterprüfungen zum Zwecke der Erlangung der geplanten pommerschen Buttermarke übernommen hatten. Von den angeforderten 70 Molkereien waren 55 Proben eingesandt worden; von den fehlenden 15 Molkereien hatten sich 9 wegen vorliegender Betriebsstörungen entschuldigt. In einem Falle war das Aufforderungsschreiben zur Einsendung der Butterprobe dem Molkereibetriebsleiter vom Geschäftsführer der Molkerei erst nach dessen Rückkehr von der Reise ausgehändigt worden, sodaß die rechtzeitige Einsendung nicht mehr möglich war. Um ähnlichen Zwischenfällen in Zukunft vorzubeugen, wird das Aufforderungsschreiben von jetzt ab stets „zu Händen des Herrn Molkereibetriebsleiters" adressiert werden. Diejenigen Molkereien, die aus irgend einem Grunde keine Probe einsenden können, werden gebeten, dies der Landwirtschaftskammer durch eine Postkarte mitzuteilen, damit die Verbindung mit ihnen aufrecht erhalten bleibt. —

Auf die 55 Einsendungen entfielen 47 gesalzene und 8 ungesalzene Butterproben, die nach vorhergegangener 10tägiger Lagerfrist folgende Preisrichterurteile erzielten:

hochfein	17 =	30,91 %	63,64 % markenfähig!
fein	18 =	32,73 %	
gut	11 =	20,00 %	
fehlerhaft	9 =	16,36 %	
zusammen:	55 =	100,00 %	

Das Richten geschah nach den Grundsätzen der D. L. G.

Als markenfähig kann nur solche Butter gelten, die dauernd fein oder hochfein ausfällt. Wirft man einen Rückblick auf die nunmehr vorliegenden drei ersten Butterprüfungen zum Zwecke der Markenschutzerlangung, so läßt sich die hocherfreuliche Feststellung machen, daß die prozentische Anzahl der markenfähigen Butterproben bei den Prüfungen am 10. September 41.50 Prozent, am 9. Oktober 53,33 Prozent und am 30. Oktober 63,64 Prozent betragen hat, also von Prüfung zu Prüfung in ganz unverkennbarer Weise gestiegen ist. —

Der Wassergehalt darf nach dem Gesetz bei gesalzener Butter 16 Prozent, bei ungesalzener Butter 18 Prozent nicht überschreiten, er betrug:

bei 4 Proben unter 11.9 Prozent,
bei 8 Proben zwischen 12 und 12,9 Prozent
bei 14 Proben zwischen 13 und 13,9 Prozent
bei 22 Proben zwischen 14 und 14,9 Prozent
bei 6 Proben zwischen 15 und 15,9 Prozent
bei 1 Probe 16 Prozent (ungesalzen).

Es wird beabsichtigt, die Buttermarke denjenigen Molkereien widerruflich zuzubilligen, die an drei aufeinanderfolgenden und allen weiteren Butterprüfungen die Resultate fein oder hochfein erzielen und dabei den gesetzlich zulässigen Wassergehalt nicht überschreiten. Diese Bedingungen sind jetzt bereits von folgenden pommerschen Molkereien ununterbrochen dreimal nacheinander erfüllt worden:

1) Molkereigenossenschaft Barzwitz, Kreis Schlawe (Zühlke), 2) Molkereigenossenschaft Kl.-Stepenitz, Kreis Kammin (Marten), 3) Molkereigenossenschaft Schönwalde, Kreis Regenwalde (Hönmann), 4) Molkereigenossenschaft Wangerin, Kreis Regenwalde (Grootmack), 5) Molkereigenossenschaft Wismar, Kreis Naugard (Klug), 6) Molkereigenossenschaft

AHLBORN

Ahlborns Doppelröhren-Apparate

für Milcherhitzung mittels Heißwasser
für Milchkühlung mittels Wasser u. Sole

haben sich in der Praxis

glänzend bewährt

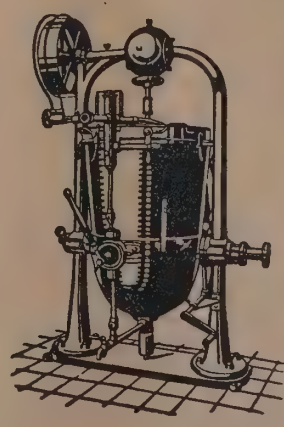
Schonende Erhitzung * Keine Neuinfektion
Keine Verdampfungs- u. Spritzverluste
Günstigste Temperatur-Ausnutzung
Sichere Schaumzerstörung * Einfache
Reinigung * Keine Bedienung.

Eduard Ahlborn
Hildesheim
Danzig * Lübeck * München

Ich habe die Großfabrikation der
Milchversandkannen
System Fleischmann
in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.
Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.
Verlangen Sie Angebot und Referenzen.
Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.
Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach
Ingenieurbüro
Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.
Schöningen (Brschwg.)

Mützenow bei Saleske, Kreis Stolp (Lubitz), 7) Molkereigenossenschaft Petershagen bei Moitzelfitz, Kreis Kolberg-Körlin (Gleich), 8) Molkereigenossenschaft Mossin bei Buchholz, Kreis Schlochau, Grenzmark Westpreußen (Krause), 9) Königliche Molkerei Schmolsin, Kreis Stolp (Schmalfeld), 10) Gräfl. Cartlowsche Gutsmolkerei Schmarsow b. Krukow in Vorpommern, Kreis Demmin (Kügler); die Namen der betreffenden Herren Betriebsleiter sind in Klammer beigefügt. Weitere Molkereien werden hoffentlich schon nach der nächsten Butterprüfung namhaft gemacht werden können.

Den Antrag auf Einführung einer Butter-Schutzmarke für die Provinz Pommern hat die Landwirtschaftskammer in ihrer 150. Vorstandssitzung am 30. September d. J. grundsätzlich genehmigt. Die grundlegenden Bestimmungen für die Verleihung der Schutzmarke können der Landwirtschaftskammer jedoch erst in der nächsten Vorstandssitzung zur Beschlußfassung vorgelegt werden. Bis dahin und bis zur Eintragung des inzwischen beim Reichspatentamt angemeldeten Warenschutzzeichens werden die Molkereien sich noch gedulden müssen.

Das entworfene Schutzmarkenzeichen besteht aus einem Wappen mit dem pommerschen Greifen und zwei durch das Wappen hindurchgehenden gekreuzten Fähnchen, von denen das rechte in den Farben blau-weiß (Pommern), das linke in den Farben blau-rot (Stettin) bezw. in entsprechender heraldischer Schraffierung gehalten sind. Unterhalb des Greifen befindet sich eine Abildung, eine Kuh mit darunter sitzender Melkerin darstellend. Das Gesamtbild trägt die Unterschrift: „Amtliche Butterkontrollstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern".

Die Zahl der Prüfungsmolkereien hat sich inzwischen auf 75 erhöht. Ein schneller und durchschlagender Erfolg kann jedoch nur dann eintreten, wenn möglichst alle pommerschen Genossenschafts-, Privat- und Gutsmolkereien sich der amtlichen Butterkontrolle der Landwirtschaftskammer anschließen. —

Zur Anmeldung genügt eine an die Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Stettin, Werderstraße 32, zu richtende Postkarte folgenden Inhalts: „Die Molkerei ..... bekundet ihr Interesse an der Einführung einer Buttermarke, übernimmt hierdurch die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der monatlichen Butterprüfungen und ersucht die Landwirtschaftskammer um jedesmaligen unvermuteten Abruf der einzusendenden Butterproben".

Das Molkereiwesen im Freistaat Danzig. Die Kuhhalter sind hier fortgesetzt bemüht, fettreiche Milch zu liefern. Leider sind die Preise für Kraftfutter so hoch, daß dieses nur in bescheidenem Maße gekauft werden kann. Man wird es daher verstehen, wenn die Kuhhalter nach Ersatz für Kraftfutter aus dem Auslande Umschau halten. In der zweiten Oktoberhälfte 1925 wurde in der Danziger Presse bekanntgegeben, daß es nunmehr gelungen sei, die Schwierigkeiten bei der Lupinenentbitterung zu beseitigen und ein allen Anforderungen gerecht werdendes Verfahren zu finden, aus der Lupine ein Dauerkraftfutter zu erzeugen, das den hochwertigen Kraftfuttermitteln, die für teures Geld eingeführt werden müssen, gleichwertig ist oder sie an Güte, Eiweiß und Fettgehalt, an Aufnahmefähigkeit durch das Vieh, an Ausnutzung, Leichtverdaulichkeit und Haltbarkeit übertrifft.

Unter der Firma „Lupinenverwertnug" (G. m. b. H.) hat sich nun in Danzig eine Genossenschaft gebildet, welche die Lupine zu Kraftfutter umwandeln will. Für den Freistaat wäre ein erfolgreiches Unternehmen auf diesem Gebiete von besonderem Werte, weil er namentlich im Kreise Danziger Höhe viel mageren Sandboden hat, auf welchem die Lupine vorzüglich gedeiht. Das überschüssige Kraftfutter könnte den Viehzüchtern der Niederung zu gute kommen, welche ganz bedeutende Summen dafür ins Ausland gehen lassen müssen.

Man wird Danzigs Milchwirtschaft nicht besprechen können, ohne diese auch in der früheren Provinz Westpreußen, dem heutigen Pomerellen, zu betrachten. Das pommerellische Molkereiwesen geht nach dem Weltkriege langsam einem Aufschwunge entgegen. Der Viehbestand hat sich vermehrt, für Verbesserung der Wiesen und Weiden wird alles mögliche getan und pommerellische Molkereiprodukte gehen nicht nur in den Freistaat Danzig, sondern auch nach dem früheren Kongreßpolen, nach Warschau, Lodz usw.

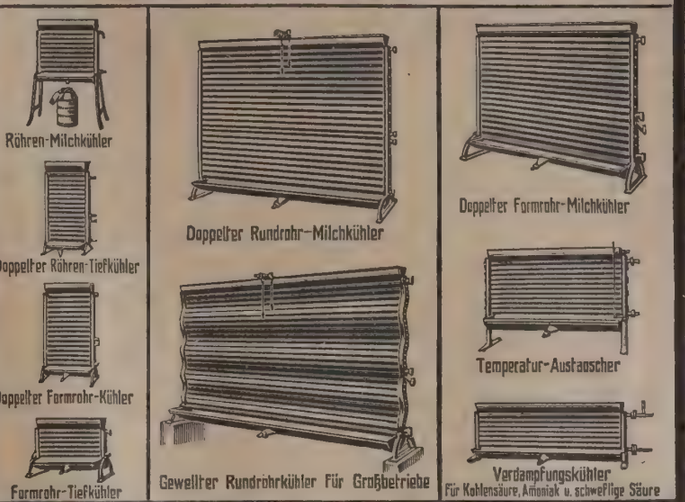
In den Weichselniederungen liegen naturgemäß die meisten Molkereien und die fettesten Weiden; in Westpommerellen mit den mageren Sandböden haben die Bewohner einen unbedeutenden Hornviehbestand und kommen für das Molkereiwesen wenig oder garnicht in Betracht. Im vergangenen Sommer gab es in Pommerellen 183 Molkereien, von denen 108 in Privatbesitz und 75 in Genossenschaftsbesitz waren. An einigen Orten waren die Molkereien stillgelegt. Die Menge der verarbeiteten Milch ist natürlich verschieden. In fruchtbaren Gegenden werden täglich bis 8000 Liter verarbeitet, durchschnittlich 3—4000 Liter. Die Molkereien stammen fast ausnahmslos aus der preußischen Zeit. Aeltere Einrichtungen werden durch neuere ersetzt, um wettbewerbsfähig zu sein.

Die Statistischen Mitteilungen der Freien Stadt Danzig veröffentlichten unlängst eine bemerkenswerte Nachweisung über die Beförderung der Milch nach Danzig. Der größte Teil kommt selbstredend aus den unteren Weichselniederungen, aber auch die frühere Provinz Westpreußen liefert einen größeren Prozentsatz. Als Transportmittel kommen Eisenbahn, Kleinbahn, Motorwagen, Dampfschiff und Fuhrwerk in Betracht. Der Transport hat jetzt bei dem Vorhandensein von Kohlen zu erschwinglichen Preisen nicht mehr mit solchen Schwierigkeiten wie im Kriege oder in der Inflationszeit zu rechnen. H. Mankowski Danzig.

Die Aufwertung von Sparkassenguthaben in Preußen. Für Preußen ist jetzt die erste Verordung über die **Aufwertung der Sparguthaben bei öffentlichen und unter Staatsaufsicht stehenden Sparkassen** erlassen worden. Sie setzt fest, daß bei allen diesen Instituten der Aufwertungssatz einheitlich 12½ Prozent des Goldmarkbetrages der Sparguthaben beträgt. Ein niedrigerer Betrag wird nicht zugelassen. Die Verordnung beruht auf der den obersten Landesbehörden gemäß § 58 Ziffer 7 des Aufwertungsgesetzes erteilten Ermächtigung, die Aufwertung der Sparguthaben statt nach Maßgabe einer tatsächlich vorhandenen Teilungsmasse nach einem einheitlichen Satz anzuordnen. Die ganz überwiegende Mehrzahl der Sparkassen wird für die Aufbringung des Einheitssatzes von 12½ Prozent mehr als zur Hälfte **die Beitragspflicht ihres Gewährleistungsverbandes** in Anspruch nehmen müssen; in zahlreichen Fällen werden die Gewährleistungsverbände bei der Aufbringung des Einheitssatzes sogar zu einem noch größeren Anteil als zur Hälfte mitwirken müssen. Die Festsetzung des Einheitssatzes in der genannten Höhe ist aber im Interesse der Spargläubiger, als der wirtschaftlich schwächsten

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt · Kühlapparate-Fabrik · **Bretten 41** (Baden)

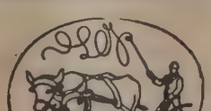
Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231 **Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".**



D. L. G.

32. Wanderausstellung zu Breslau vom 31. Mai bis 6. Juni 1926

Preisbewerb für Dauerwaren für In- u. Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf.

Prüfungsreise „Rund um Afrika".

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1925.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11

Dessauerstraße 14.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken Berlin SO. 16.

Gruppe der Aufwertungsgläubiger gleichwohl erwünscht und muß den Gewährleistungsverbänden als ein besonders wichtiger Bestandteil ihrer öffentlichen Aufgaben zugemutet werden.

Die weitere Vorschrift der Verordnung, nach der im Fall einer Erhöhung der Kommunalanleihe-Aufwertung über 12½ Prozent der sich ergebende höhere Aufwertungssatz ohne weiteres auch für die Aufwertung der Sparguthaben gilt, gibt der im gleichen Sinne lautenden Sollvorschrift des Aufwertungsgesetzes praktische Wirksamkeit und bewahrt die Spargläubiger vor Benachteiligung gegenüber den Kommunalanleihegläubigern.

Endlich sieht die Verordnung einen Sparkassenausgleichsstock vor, durch den die Aufbringung des Einheitssatzes im Interesse der Spargläubiger auch bei denjenigen Sparkassen sichergestellt wird, die selbst unter Heranziehung ihres Gewährleistungsverbandes zur Aufbringung des Einheitsatzes nicht in der Lage wären.

Die Frist für die Anmeldung der Ansprüche ist noch nicht festgesetzt.

Z.

Verzollung ausländischer Futtergerste. Nach dem neuen Zolltarif unterliegt Gerste einem Zollsatz von 3 ℳ für 100 Kilo, wird dieselbe aber zur Viehfütterung verwendet, so genießt sie den begünstigten Zollsatz von 1 ℳ für 100 Kilo.

Die Regierung hat bislang keine Ausführungsbestimmungen erlassen, in welcher Weise Gerste von Futtergerste zu unterscheiden ist. So lange einheitliche Vorschriften für die Zollkontrolle nicht erlassen sind, erfolgt die Regelung durch die Landesfinanzämter.

Einstweilen bestehen für den Bezirk des Landesfinanzamtes Hannover folgende Vorschriften:

1. Derjenige, welcher die Gerste einführt und zur Verzollung anmeldet, muß einen Bezugsschein vorlegen. In der Regel wird das ein Getreidehändler oder ein Müller sein. Diese Bezugsscheine stellt das Hauptzollamt aus, welches für den Wohnort des Beziehers zuständig ist. Ein solcher Gerstenschein muß an denjenigen eingesandt werden, welcher die Gerste zum Zoll anmeldet, in der Regel an den Spediteur oder Importeur des Einfuhrhafens.

Auch beim Wiederverkauf an Händler muß letzterer seinem Verkäufer einen Bezugsschein vorlegen, auf welchem die erhaltene Menge abzuschreiben ist.

2. Derjenige, welcher zollbegünstigte Gerste verbrauchen will, muß einen vom Hauptzollamt ausgestellten Erlaubnisschein besitzen. Auf diesem Schein muß der Verkäufer die gelieferte Menge abschreiben.

Verbraucher, die wöchentlich weniger als 2000 Kilo = 40 Zentner verbrauchen, sind von der Einholung eines solchen Erlaubnisscheines befreit. Diese haben dem Verkäufer dafür eine Empfangsbescheinigung über die erhaltene Gerste zu erteilen. Die Gerste darf geschrotet oder ungeschrotet abgegeben werden. Nähere Anweisung über getrennte Lagerung der Gerste und Führung eines Bestandbuches gibt das zuständige Hauptzollamt.

Fortbildungsschulpflicht und Landesgesetzgebung. Bekanntlich regelt die Reichsgewerbeordnung in § 120 lediglich die Fortbildungsschulpflicht der gewerblichen Arbeiter und der Handlungslehrlinge, nicht aber derjenigen Jugendlichen, auf die gemäß § 6 der Gewerbeordnung die Vorschriften dieses Gesetzes keine Anwendung finden.

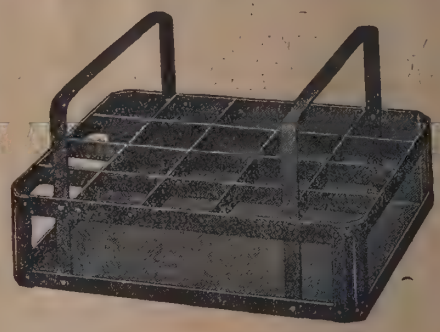
Das Kammergericht hatte sich vor einiger Zeit mit der Frage zu beschäftigen, ob auch eine Satzung Geltung hat, welche alle jugendlichen Arbeiter unter 18 Jahren für fortbildungsschulpflichtig erklärt. — Das genannte Gericht hat diese Frage bejaht. Die Reichsgewerbeordnung regle das Fortbildungsschulwesen nicht erschöpfend. Die Vorschriften des Landesrechtes werden durch § 120 der Gewerbeordnung nicht berührt. Die Landesgesetzgebung geht in dieser Beziehung den Vorschriften der Gewerbeordnung vor, und landesgesetzlich besteht nirgend ein Vorbehalt dahin, daß eine Fortbildungsschulpflicht nur für gewerbliche Arbeiter und Handlungslehrlinge bearündet werden kann. — In Preußen sind denn auch bereits vor dem Umsturz wiederholt Gesetze betr. Erweiterung der Fortbildungsschulpflicht erlassen worden, deren Rechtsgültigkeit von der Rechtsprechung stets anerkannt worden ist. Durch die neue Reichsgesetzgebung ist an dieser Rechtslage nichts geändert worden. Das Schulwesen — einschließlich des Fortbildungsschulwesens — gehört nach der neuen Reichsverfassung zu den Gebieten, für die dem Reich die Befugnis zusteht, im Wege der Gesetzgebung Grundsätze aufzustellen, während im übrigen die Länder das Recht der Gesetzgebung behalten

Von dem Recht, Grundsätze für das Fortbildungsschulwesen aufzustellen, hat das Reich bisher lediglich in Art. 145 der Reichsverfassung Gebrauch gemacht. Dort heißt es: „Es besteht allgemeine Schulpflicht. Ihrer Erfüllung dient grundsätzlich die Volksschule mit mindestens 8 Schuljahren und die anschließende Fortbildungsschule bis zum vollendeten 18. Lebensjahre". — Mit diesem Grundsatz steht es durchaus in Einklang, wenn in § 1 des preußischen Gesetzes vom 31. Juli 1923 bestimmt wird: „Zum Besuch der Berufsschule kann durch Satzung eines Kreises die Gesamtheit oder ein Teil der im Schulbezirk beschäftigten oder wohnhaften unverheirateten Jugendlichen unter 18 Jahren verpflichtet werden, soweit sie nicht mehr volksschulpflichtig sind." (Kammerger., 1. S. 2. 25.)

Entwurf zum Nahrungsmittelgesetz. Ueber den Entwurf zu einem neuen Nahrungsmittelgesetz wird im Reichswirtschaftsrat noch immer beraten; die Verhandlungen werden sich auch noch längere Zeit hinziehen. Der vom Ausschuß für Landwirtschaft und Ernährung im Juli gebildete Arbeitsausschuß, der den Entwurf einer Vorberatung unterziehen sollte, hat seine Arbeiten beendet und wird dem Ausschuß für Landwirtschaft und Ernährung über seine Ergebnisse berichten. Der Entwurf ist im allgemeinen gebilligt worden; er soll nach Stellungnahme des Ernährungs-Ausschusses an den wirtschaftspolitischen Ausschuß gehen.

Die Milchproduktion als Rettungsmittel der Landwirtschaft. In der letzten Sitzung der sächsischen Landwirtschaftskammer erstattete der Präsident derselben, Rittergutsbesitzer Vogelsang, einen Ueberblick über die Gesamtlage der sächsischen Landwirtschaft. Er betonte, daß in der Vorkriegszeit in der Rindviehzcht eine ausgesprochene Ueberproduktion an Milch herrschte, weil die Mehrzahl der Betriebe sich der Abmelkwirtschaft zuwandte. Hierdurch sei eine derartige Milchschwemme erzielt worden, daß die unter den Produktionskosten liegenden Preise für die Milch, den Kuhstall zu einem notwendigen Uebel machten. Heute sei die Rinderzucht bezw. die Milchproduktion der Betriebszweig, der die Landwirtschaft einigermaßen wirtschaftlich über Wasser halte, aber schon drohe wieder die Landwirtschaft in den alten Fehler der Ueberpro-

ROWAC Milch-Flaschenkästen ROWAC



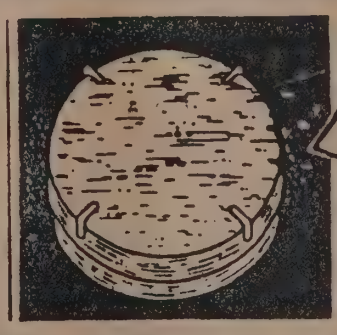
Besonders starke Ausführung — Unbegrenzte Haltbarkeit

Rostsichere Feuerverzinkung — Leichte Reinigung

Große Raumersparnis.

Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, **Chemnitz-Mo.**



Holzspan-Schachteln mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

200 Stück gesunde, schnellwüchsige (7582

Futterschweine

im Gewicht von 80—120 Pfd. zu verkaufen.

Zentralmolkerei Lähn G. m. b. H.
Lähn, Kreis Löwenberg i. Schles.

duktion zu verfallen, da eine große Zahl von Betrieben bereits wieder mit der Abmelkwirtschaft liebäugele. Dies sei nicht scharf genug zu verurteilen, denn wenn eine erneute Milchpreissenkung die Rinderzucht unrentabel gestalten sollte, so sei die nächste Folge, daß zum Unterschied von der Vorkriegszeit der Landwirt die Rinderzucht, wenn nicht ganz aufgebe, so doch bedeutend einschränke, da er es sich nicht leisten könne, einen unrentablen Betriebszweig mit durchzuschlepepn. Das würde aber gleichbedeutend sein mit einer ausgesprochenen Not für den Verbraucher. H.

Bezeichnung „Rahmkäse„. Ueber die Bezeichnung „Rahmkäse" hat die Industrie- und Handelskammer Hannover folgendes Gutachten erstattet: Im hiesigen Bezirk versteht man unter „Rahmkäse" eine besondere Art von Käse nach Holländer Art (Gouda-Käse), ohne daß durch diese Bezeichnung — die im übrigen auch hier nur in unmittelbarem Verkauf an den Konsumenten üblich ist — eine Gewährleistung für einen bestimmten Fettgehalt gegeben ist. Im Großhandel wird der Fettgehalt des „Rahmkäse" angegeben. H.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Butterhandlung Hansa Schröder & Co., G. m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens ist die Uebernahme und Fortsetzung des bisher in offener Handelsgesellschaft unter der Firma Butterhandlung Hansa Schröder & Co. zu Berlin, Große Frankfurterstraße 53, von den Herren Georg Teitje und Bruno Freche betriebenen Butterhandelsgeschäfts sowie der Betrieb von Geschäften, die hiermit zusammenhängen. Stammkapital 170 000 R.-M. Geschäftsführer: Kaufmann Bruno Freche in Berlin, Kaufmann Georg Teitje in Berlin-Schmargendorf.

Molkerei-Genossenschaft Ursheim, e. G. m. b. H. in Ursheim. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Der Geschäftsbetrieb kann auch auf Verwertung von Eiern, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Milchabsatzgenossenschaft des Bauernvereins Külsheim, e. G. m. b. H. zu Külsheim. Gegenstand des Unternehmens ist der Absatz bezw. die Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Bad Salzuflen, Inhaber Otto Thomashoff, Bad Salzuflen. Gegenstand des Unternehmens: Molkereigeschäft durch Produktion und Veräußerung von Molkerei-Erzeugnissen.

Molkerei Osthafen, G. m. b. H., Frankfurt a. M. Emil Schloß und Bernhard Rosenthal sind nicht mehr Geschäftsführer. Der Kaufmann Georg Schnepf, Frankfurt a. M., ist zum Geschäftsführer bestellt. Er ist allein vertretungsberechtigt.

Meierei-Genossenschaft e. G. m. u. H., Glücksburg. Gegenstand des Unternehmens ist: die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr durch Errichtung und Betrieb einer Meierei.

Leopold Hermle, Butterversandgeschäft engros in Leutkirch. Auf das erfolgte Ableben des Firmeninhabers Richard Hosch ist zwischen der Witwe Maria Christina Hosch geb. Halder, und den gemeinschaftlichen Kindern Ida Maria, Richard Josef, Karl Dagobert, Paul Josef und Albert Josef, sämtlich minderjährig, die fortgesetzte Gütergemeinschaft gemäß § 1483 ff. BGB. eingetreten. Einseitige Abkömmlinge sind nicht vorhanden. Die Firma ist geändert in **Richard Hosch.**

Butter-Versteigerungs-Gesellschaft m. b. H., Bremen. Charles Friedrich Johannes Fischer ist als Geschäftsführer ausgeschieden. Der Kaufmann Jürgen Peters Wichards, Bremen, ist zum Geschäftsführer bestellt. Die an Jürgen Peter Wichards und Franz Dominikus Meiser erteilten Prokuren sind erloschen

Molkerei und Käserei Thedinghausen Wilhelm Schäkel ist gelöscht.

Loisachthaler Dampfmolkerei Hans Metzger, Sitz Wolfratshausen. Inhaber: Hans Metzger, Kaufmann, Wolfratshausen.

Molkerei-Genossenschaft Gr.-Gablick e. G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Vorstand: 1. Gutsbesitzer Oskar Schiemann, Scheuba, Vorsitzender; 2. Gutsbesitzer Richard Gramberg, Kl. Lenkut; 3. Gutsbesitzer Gustav Großmann, Gr. Gablick.

West-Eimsbütteler Milcheinkaufsgenossenschaft, e. G. m. b. H. Die Genossenschaft ist aufgelöst worden.

Butterhandlung „Hansa", Schröder u. Co., Berlin. Der Gesellschafter Georg Kindscher ist aus der Gesellschaft ausgeschieden. Gleichzeitig ist der Kaufmann Bruno Freche, Berlin in die Gesellschaft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Demnächst ist die offene Handelsgesellschaft aufgelöst und das Geschäft mit der Firma auf die „Butterhandlung Hansa Schröder u. Co., G. m. b. H." übergegangen.

Molkereigenossenschaft Hommerich, G. m. b. H., Hommerich. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Sahne-Import-Ges. m. b. H., Zweigniederlassung Breslau. Das Stammkapital ist auf 12 000 Reichsmark umgestellt.

Holsteinisches Butterhaus Kurt Krüger in Elmshorn. Die Firma ist erloschen.

A. Beckurs, Erste Halberstädter Käsefabrik, Inh. W. Kruse in Halberstadt. Der Kaufmann Günther Hierling als neuer Inhaber. Die Firma lautet jetzt: A. Beckurs, Erste Halberstädter Käsefabrik, Inh. Günther Hierling.

Molkereigenossenschaft Dieterskirch, e. G. m. u. H. in Dieterskirch. Der Zweck der Genossenschaft ist: die Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

H. Braake u. Co., Dampfmolkerei, Käse- und Wurstfabrik, Dommitzsch a. Elbe, Komm.-Ges. Die Firma ist erloschen.

Molkereigenossenschaft Rattenhausen, e. G. m. u. H. in Rattenhausen. A. G. Memmingen. Das Statut wurde am 22. Oktober 1922 errichtet. Gegenstand des Unternehmens ist die Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Zeiner u. Sommer, G. m. b. H., Käsegroßhandlung, Krumbach. Der Gesellschaftsvertrag wurde am 18. September 1925 errichtet. Gegenstand des Unternehmens ist die Fabrikation und der Handel von Molkereiprodukten sowie das Kommissionsgeschäft in diesen Produkten. Das Stammkapital beträgt 5000 M. Geschäftsführer ist Franz Zeiner, Kaufmann in Krumbach.

Frischmilchversorgung Berlin, e. G. m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens ist die Verwertung der von den Genossen gelieferten Frischmilch und der Molkereierzeugnisse auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Um Verwechselungen vorzubeugen, teile ich meiner werten Kundschaft mit, daß ich in keiner Weise in Beziehung stehe zu einer soeben erloschenen Firma ähnlichen Namens. Ich bitte daher um freundliche unveränderte Ueberweisung der geschätzten Aufträge und genaue Beachtung meiner Anschrift:
Ewald vom Stein, Düsseldorf, Kaiser Wilhelmstr. 13

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen
sowie Betriebsänderung
übernimmt

Ewald vom Stein
Düsseldorf
Kaiser-Wilhelmstraße **13**
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Zum halben Preis!

Thermometer und Glasinstrumente
für den Molkereibedarf
direkt von der Spezial-Fabrik
Keßler & Hey, Frauenwald i. Thüringen.
Beste Bezugsquelle für Wiederverkäufer.
Rührige Vertreter allerorts gesucht.

Käsekisten
aus Fichte und Tanne, in Garnituren in allen Dimensionen und bester Qualität liefern stets prompt von eigenen Werken
Hamburger & Weinberger, Brünn
Legionärstraße 30 (Tschechoslovakei).

2 bekannte deutsche Milchfachleute
reisen im nächsten Monat
nach Süd- und Nord-Amerika
und wären bereit, für Exportfirmen dortige Geschäfte zu erledigen. Beste Beziehungen zu dortigen Behörden, Geschäftsleuten und Privaten. Gefl. Zuschriften unter 7462 an diese Zeitung erbeten.

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland
für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Milchzentrale des badischen Bauernvereins, e. G. m. b. H., in Freiburg. Die Genossenschaft ist für nichtig erklärt worden.

Milcheinkaufsgenossenschaft Altona-Süd, e. G. m. b. H., Altona. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Molkerei Börger, e. G m. u. H., Börger. Die Auflösung ist beendet, die Genossenschaft erloschen.

Hans Gegner, Butter- und Käsegroßhandlung, Liegnitz. Die Firma ist erloschen.

Konkurse. In dem Konkursverfahren über das Vermögen der Firma Zentral-Molkerei G. m. b. H., Weißenfels a. d. Saale, ist zur Abnahme der Schlußrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlußverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen der Schlußtermin auf den 19. November 1925, vormittags 10 Uhr, vor dem Amtsgericht Weißenfels bestimmt.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Winke für Lehrherren und Lehrlinge. Die Zeit ist wieder da, wo sich die Eltern mit der Frage befassen müssen, was wird aus unserem Jungen, wenn er Ostern die Schule verläßt? Gerade bei den Landbewohnern, welche ihre Kinder möglichst in der Nähe haben wollen, und sie nicht gerne die Gefahren der Großstadt aussetzen möchten, ist die Wahl bei den wenigen auf dem Lande vorhandenen Berufszweigen umso schwieriger. Ist der Junge kräftig, gesund, und hat er ein gutes Auffassungsvermögen, so bringt man ihn in die nächstliegende Molkerei unter, um ihn das Molkereifach erlernen zu lassen, in der Hoffnung, daß er bald als Molkereiverwalter irgendvo seine Existenz hat. Fritz Reuter sagt: „Erstens kommt es anders und zweitens als man denkt". In den meisten Fällen sind die Aussichten im Molkereifach so günstig geschildert, daß absolut keine Bedenken gegen diesen Beruf vorliegen. Es ist daher Pflicht eines jeden Fachvertreters, immer wieder darauf hinzuweisen, daß die Bezahlung im Molkereifach größtenteils so schlecht ist, daß ein Arbeiter sich bedeutend besser steht, und daß für die Molkereiverwalterstellen viele berufen sind, aber wenige auserwählt werden.

Meine nachfolgenden Zeilen wollen nicht die Unannehmlichkeiten oder Annehmlichkeiten des Molkereiberufes schildern, sondern ich will einige Winke für den Lehrherrn und Lehrling niederschreiben, wie diese bei einem Uebereinkommen für beide Teile notwendig sind

Die Eltern oder gesetzlichen Vertreter schließen mit dem Lehrherrn einen Lehrvertrag ab. Die Gewerbeordnung des Deutschen Reiches, die sich sehr ausführlich mit dem Lehrverhältnnis befaßt, bestimmt, daß der Lehrvertrag binnen 4 Wochen nach Beginn der Lehrzeit schriftlich abzuschließen ist. Dieser Lehrvertrag muß vor allem die Bezeichnung des Gewerbes oder des Gewerbezweiges, in dem die Ausbildung zu erfolgen hat, enthalten. Ferner muß darin die Dauer der Lehrzeit angegeben werden. Auch hat die Angabe der Leistungen genau zu erfolgen. Am Schlusse muß der Vertreter auch die gesetzlichen und sonstigen Voraussetzungen verzeichnen, die eine einseitige Auflösung des Lehrvertrages rechtfertigen. Der schriftliche Vertrag wird dann von dem Gewerbetreibenden oder dessen Stellvertreter, dem Lehrling und dem Vater oder dem Vormunde des Lehrlings zur Unterschrift vorgelegt. Je ein Exemplar dieses Vertrages erhalten der Lehrling oder dessen Stellvertreter und der Lehrherr.

Während bei dem Abschluß von gewerblichen Lehrverträgen die schriftliche Form gewissermaßen obligatorisch ist, ist sie bei kaufmännischen Lehrverträgen nicht erforderlich. Meistens werden neuerdings kaufmännische Lehrverträge zwischen den Beteiligten mündlich abgeschlossen. Es ist ein Irrtum, anzunehmen, daß nur schriftliche Verträge Gültigkeit besäßen. In den meisten Fällen ist es angebracht, Verträge schriftlich festzulegen. Nichtsdestoweniger sind mündlich eingegangene Vereinbarungen in demselben Maße bindend und müssen erfüllt werden. Es ist auf jeden Fall wichtig, daß sich alle Beteiligten über die ihnen zustehenden Pflichten und Rechte völlig im Klaren sind. Eine gewisse Abgrenzung der gegenseitigen Pflichten und Rechte, die sich aus dem Lehrvertrag ergeben, ist an sich bereits in den gesetzlichen Bestimmungen niedergelegt. Was darüber hinaus der freien Uebereinkunft überlassen ist, wie die Festsetzung des Arbeitsverhältnisses, muß klar und unzweideutig vereinbart werden, damit Zweifel hinterher ausgeschlossen sind.

Wird ein Lehrling von einer Molkerei engagiert, so wird in der Regel eine gewisse Probezeit ausgemacht. Innerhalb dieser Frist ist es beiden Teilen, dem Lehrherrn sowohl als auch dem Lehrling freigestellt, von dem abgeschlossenen Vertrage zurückzutreten. In den meisten Fällen erstreckt sich die Probezeit auf 4 Wochen, ganz besonders vorsichtige Arbeitgeber verlängern diese Frist auf 2—3 Monate. Eine Vereinbarung über eine längere Probezeit als drei Monate ist nach dem Gesetz ungültig. Zu den Verpflichtungen des Lehrherrrn gehört es, den Lehrling in allen in seinem Betriebe vorkommenden Arbeiten zu unterweisen und ihm eine zweckentsprechende Ausbildung zuteil werden zu lassen. Falls er keinen geeigneten Vertreter ausdrücklich mit der Ausbildung des Lehrlings beauftragt, so hat er diese selbst zu leiten. Der Lehrherr soll sich stets bewußt sein, daß er dem Lehrling die Grundlage für sein späteres Leben geben soll, weil letzterer beabsichtigt, dasselbe zu werden, was sein Lehrherr ist. Auch gehört es zu den Obliegenheiten des Lehrherrn, den Lehrling zum Besuch der Pflichtfortbildungsschule anzuhalten, denn in dieser kann er die in der Schule gewonnenen Kenntnisse weiter vervollkommnen. Das Gesetz verlangt sogar, daß er den Schulbesuch des Lehrlings überwache, da ja bekanntlich sehr viele junge Leute leider die Fortbildungsmöglichkeiten, die sich ihnen in den Schulen bieten, zu gering einschätzen. Schön- und Rechtschreiben sowie flottes Rechnen ist ein Hauptfaktor mit, welches der junge Mann im Molkereifach haben muß, um sein Ziel erreichen zu können. Dort, wo sich Gelegenheit bietet einen kaufmännischen Kursus in einer Handelsschule zu absolvieren, soll man dem Lehrling die Gelegenheit zum Besuch desselben bieten. In späteren Jahren, wenn dem Lehrling zum Bewußtsein gekommen ist, daß seine durchgreifende Ausbildung ihn zu seinen Erfolgen verholfen hat, dürfte in den meisten Fällen der Dank nicht ausbleiben. Der Lehrling ist der väterlichen Zucht des Lehrherrn unterworfen. Er ist diesem sowie seinem Stellvertreter zur Folgsamkeit und Treue, zum Fleiß und anständigem Betragen ver-

Dr. Frieber, Hildesheim
Fernsprech-Anschluß Nr. 4092
Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft

Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse
stets wirksam

Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

Wattemilchfilter für Kuhställe
zur Erzielung absolut reiner Milch
Milchschmutzprüfer
preisgekrönt durch den Staatspreis des königl. preuß. Ministeriums.
Einfachster, zuverlässigster Apparat für schärfste Prüfung der Milch auf Schmutzgehalt.
Milchfiltrationswatten
in allen Abmessungen.
Internationale Metallwerke Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Henko
Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda
unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsachen werden tadellos weiß und Metallsachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.
Ueberall erhältlich!

pflichtet. Da die Gesetzgebung dem Lehrherrn bezw. seinen Stellvertreter in gewissem Sinne auch eine erzieherische Aufgabe stellt, spricht sie Personen mit mangelnden moralischen Eigenschaften die Befugnis zum Halten und zur Anleitung von Lehrlingen ab. Das Handelsgesetzbuch, das für Handelungslehrlinge in Frage kommt, bestimmt sogar, daß die Entlassung von Handelslehrlingen in einem Falle, wo diese Voraussetzungen nicht gegeben sind, von der zuständigen Polizeibehörde erzwungen werden kann.

In früheren Zeiten war es sehr oft üblich, die Lehrlinge zu häuslichen Verrichtungen heranzuziehen. Eine solche Handlungsweise ist dann gesetzlich unzulässig, wenn der Lehrling nicht im Hause seines Prinzipals wohnt und dort beköstigt wird. Kleine Handreichungen der Hausfrau seitens des Lehrlings, dürfte ihm eine ganze Menge Annehmlichkeiten in seiner Lehrzeit bringen, die ihm im entgegengesetzten Fall nicht zu Teil würden. Höflichkeit und Zuvorkommenheit soll sich jeder Lehrling, auch außerhalb des Hauses, befleißigen, hierauf soll auch der Lehrherr großen Wert legen. Das alte Sprichwort: „Mit dem Hute in der Hand kommt man durch das ganze Land" ist noch immer wahr.

Der Lehrherr soll seinem Lehrling nicht nur fachlich eine gute Ausbildung geben, sondern soll ihm ein Helfer und Berater auch außerhalb der Dienststunden sein. Er soll möglichst Familienanschluß haben und er wird, sofern er vom Elternhause eine einigermaßen gute Erziehung mitgebracht hat, diese behalten. Dagegen könnte dieselbe durch allzuviel Freiheit und durch Umgang von nicht einwandfreien gleichaltrigen jungen Leuten bald in die Brüche gehen. Hat er ein freundliches heizbares Zimmer und gibt man ihm gute Bücher zu lesen, vor allen Dingen die Fachzeitungen und Schriften, so wird er es vorziehen im eigenen Heim zu bleiben, als seine Zeit heimlich in Wirtschaften zu verbringen. Je mehr sich der Lehrherr seinem Lehrling widmet, je mehr wird er von ihm haben. —

Vor Beendigung der Lehrzeit kann der Lehrling vom Lehrherrn entlassen werden, wenn ein wichtiger Grund die Auflösung des Lehrverhältnisses rechtfertigt. Diese Fälle sind nicht selten. Unter dem Begriff eines solchen wichtigen Grundes fallen u. a. Diebstähle, Unterschlagungen und Betrügereien, sowie Arbeitsverweigerungen und Tätlichkeiten gegen Vorgesetzte oder deren Angehörige. Auch liederlicher Lebenswandel, Arbeitsunfähigkeit, abschreckende und ansteckende Krankheiten stellen Entlassungsgründe dar. Auch kann der Lehrling bezw. sein gesetzlicher Vertreter vom Lehrvertrag zurücktreten, wenn der Lehrherr oder dessen Vertreter tätliche oder grobe Beleidigungen gegen den Lehrling begehen, oder wenn der Lehrherr mit der Zahlung des vereinbarten Entgelts im Rückstande bleibt. Des weiteren kann auch die Vernachlässigung der gesetzlichen Verpflichtungen des Lehrherrn als wichtiger Grund zur Auflösung des Lehrverhältnisses geltend gemacht werden. Wird der Lehrling vor Ablauf der Lehrzeit kontraktbrüchig, so kann der Lehrherr nur dann Schadenersatz und sonstige Ansprüche geltend machen, wenn der Lehrvertrag schriftlich abgeschlossen ist. In den meisten Fällen wird ein Lehrherr wohl darauf verzichten, einen jungen Mann zur Fortsetzung der Lehrzeit mit polizeilicher Hilfe anzuhalten.

Die Lehrzeit für Molkereilehrlinge dauert in der Regel 3 Jahre. Nach Beendigung der Lehrzeit soll der Lehrherr dem Lehrling ein schriftliches Zeugnis über die Dauer der Lehrzeit, über die erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten ausstellen. Der Lehrling kann von seinem Lehrherrn verlangen, daß ihm seine gute Führung bescheinigt wird. Viele Arbeitgeber unterlassen das, in den meisten Fällen nicht aus bösem Willen, sondern lediglich deshalb, weil sie auf diese Tatsache wenig Gewicht legen. Die jungen, unerfahrenen Leute müssen sich dann bei manchen Stellenbewerbungen sagen lassen, daß Leute, bei denen die gute Führung im Zeugnis nicht ausdrücklich bescheinigt ist, nicht engagiert werden können. Weiter soll der Lehrherr darauf sehen, daß eine Prüfung seitens der Landwirtschaftskammer vorgenommen wird. Hat der Lehrling die Ausbildung in einem beschränkten Betriebe erhalten, wo nur Butter hergestellt wird, oder in einem Betriebe, wo vorwiegend Milchversand herrscht, so soll der Lehrherr während der Lehrzeit oder direkt nach der Lehrzeit dafür Sorge tragen, daß dem Lehrling in einem Vollbetriebe Gelegenheit geboten wird, sich die notwendigsten Handhabungen einer Käserei anzueignen, damit ihm sein Fortkommen auch auf diesem sehr wichtigen Gebiete leichter fällt.

Hat nun der Lehrherr während der 3jährigen Lehrzeit sich die Mühe unterzogen, aus seinem Lehrling etwas ordentliches zu machen und hat letzterer mit wirklichem Interesse während dieser Zeit gearbeitet, so sind ihm die Wege für sein Fortkommen einigermaßen geebnet.

H. D. in A.

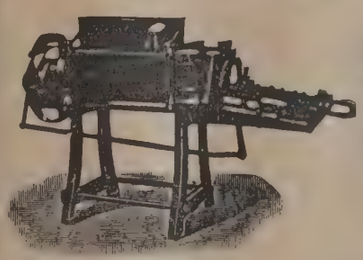
Beobachtungen beim Verkäsen hocherhitzter Milch. Auf meiner Studienreise durch Deutschland, wobei ich in verschiedenen Molkereien Aufnahme fand, wurde mir unter anderem auch in der Milchzentrale Lensahn in Holstein ein längerer Aufenthalt gestattet. Besonders in letzterer fand ich Gelegenheit, recht viel von der Herstellung von Tilsiter- und Gouda-Käse zu erfahren. Mit sehr vielem Interesse verfolgte ich hier das Verkäsen hocherhitzter Milch. Sämtliche Milch, welche zur Käsebereitung verwandt werden sollte, wurde vorher einer Momenthocherhitzung von ca. 90—95 Grad Cels. mit dem Tödtschen Sterilisierapparat unterworfen. Leider scheint diese Art der Verkäsung in Deutschland noch sehr wenig bekannt zu sein, wogegen das Ausland, besonders die Länder, welche sich im großen Stile mit Käserei befassen, hierfür recht reges Interesse zeigen.

Diese meine heutigen Zeilen sollen vor allem den Zweck haben, meine Beobachtungen, welche ich nach dieser Richtung hin machen konnte, der Allgemeinheit zu unterbreiten, und besonders solchen Käsereien, welche sich vor Verlusten durch das Blähen und Treiben der Käse schützen wollen, soll dieses ein Fingerzeig sein.

In obiger Molkerei, welche ein großes Lager von mindestens 10 000 Stück Tilsiter- bezw. Gouda-Käse unterhält, konnte ich eine tadellose, gleichmäßige Qualität vorfinden. Es war im ganzen Lager, in welchen Temperaturen von 16—20 Grad Cels. herrschten, nicht ein einziger geblähter Käse zu finden. Außer dem Erfolge, durch die vorhergehende Hocherhitzung der Käsereimilch, das Blähen der Käse zu verhindern, bezw. auf ein Minimum herabzudrücken, erreicht man eine nicht unwesentlich höhere Ausbeute, und zwar eine 7—8 proz. (also anstatt 100 Pfd. Käse gewinnt man ca. 107—108 Pfd.). Bei einer Erhitzung der Milch auf 110 Grad Cels., wo eine Verkäsungsmöglichkeit noch ganz gut vorhanden war, wurde sogar 13 proz. Mehrausbeute erzielt. Nebenbei ist der Teig des Käses geschmeidig und fein, der Geschmack ein viel edlerer, als der aus roher Milch hergestellte Käse.

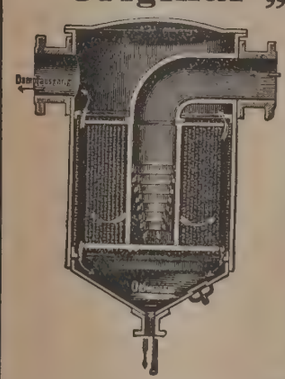
Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Original-„BRUNSVIGA"-Abdampf-Entöler



D. R. P. und Ausl.-Pat.
mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen
Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser usw. verwendet werden kann und ein Verschmutzen der mit Abdampf beschickten Rohrleitungen ausgeschlossen ist, sondern auch für eine stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.
Alleinfabrikant:
C. Dempewolf, Braunschweig
Maschinenfabrik und Apparatebau.

Milchkühler

Wärmeaustauscher Milchleitungsteile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

Die Labfähigkeit der momenterhitzten Milch wird kaum beeinflußt und ist meines Erachtens nahezu die gleiche wie bei roher Milch. Wohl ist es nötig, daß man der hocherhitzten Milch ca. ½ Teil Lab mehr zusetzt. Dieses ist darin begründet, daß der Säuregrad durch das Erhitzen etwas zurückgedrückt wird und dieser sich während der Labzeit soviel wie garnicht erhöht. Würde man mit dem Einlaben so lange warten, bis die zugesetzte Kultur wirkt, so würde ein größerer Labzusatz nicht nötig sein. Wartet man nicht mit der Einlabung, oder läßt man sozusagen die Milch nicht vorher ausreifen, so dauert der ganze Käsungsprozeß dementsprechend etwas länger und zwar so viel länger, bis der Bruch die richtige Reife erlangt hat. Dieses läßt sich am besten dadurch kontrollieren, daß eine Probe Milch nach Zusatz der Reinkultur, aber vor dem Labzusatz der Käsewanne entnommen wird und in einer Bügelverschlußflasche während der ganzen Dauer der Verkäsung in der Käsewanne (oder vielmehr in dem Verkäsungsgut) hängen bleibt. Beim Herausnehmen des Bruches vom vollfetten Käse hatte die Kontrollmilch durchschnittlich einen Säuregrad von 10—10,5 S.-H., bei dem des halbfetten (20 Prozent in der Trockenmasse) einen solchen von 8—8,5 S.-H. Durch diese Kontrolle kann man ziemlich sicher berechnen, wieviel Säuerungsgut (Reinkultur) der Milch zugesetzt werden muß. Würde z. B. die Kesselmilch einen Säuregrad von ca. 8 S.-H. aufweisen, so würde schon ein geringer Säurezusatz genügen. Bei weniger Säuregraden der Kesselmilch nimmt man entsprechend mehr. Durch diese Arbeitsweise (vorheriges Pasteurisieren der Käsereimilch und nachher diese mit Reinkultur impfen) gewinnt man in der Käserei eine gleiche Sicherheit wie bei der Butterbereitung.

Daß wir heute in der Lage sind, aus hocherhitzter Milch einen noch besseren Käse herzustellen, als aus roher Milch, ist vor allen Dingen auf die Art der Milcherhitzung zurückzuführen. Bei dem in besagter Molkerei vorgefundenen Momenthocherhitzer wird die Milch, besser als in den gewöhnlichen Hocherhitzern, gleichmäßig bis in die einzelsten Teile erhitzt, und zwar nur einige Sekunden lang. Durch diese Momenthocherhitzung, welcher eine sofortige plötzliche Abkühlung der Milch folgt, wird die Beschaffenheit dieser nicht verändert. Selbst bei hoher Erhitzung (sogar noch bis über 100 Grad Cels.) ist bei richtiger Handhabung und Bedienung des Apparates kein Kochgeschmack wahrnehmbar, vielmehr hat die Milch einen sehr feinen, vollmundigen Geschmack.

Mögen vorliegende Zeilen das Interesse am Verkäsen aus pasteurisierter Milch wecken. Philipp Trösch, Wien.

Quarg- und Harzkäse-Notierung. Notieren heißt anmerken, aufzeichnen, insbesondere versteht man unter Notierung die Aufzeichnung von Warenpreisen und Effektenkäufe.

In meinen Monatsberichten gebe ich den Geschäftsverlauf des abgelaufenen Monats wieder. Im Verlaufe eines Monats schwanken natürlich die Preise außerordentlich stark, je nachdem das Angebot und die Nachfrage einsetzt oder abflaut.

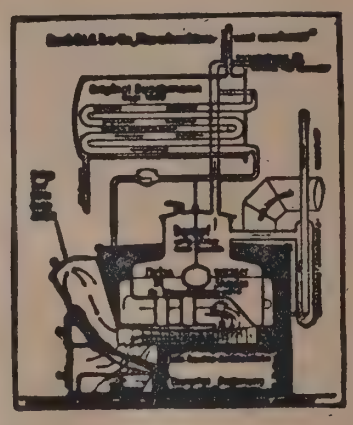
Es ist dies nicht nur bei Waren von gesicherter Beschaffenheit, z. B. erstklassiger Butter und gutem vollfetten Tilsiter möglich, sondern die Preisunterschiede kommen auch bei Quarg- und Harzkäsen vor. Wer im kaufmännischen Leben steht, weiß, daß jeder seine Ware so gut zu verkaufen sucht, wie möglich, aber er weiß auch, das das Bessere der Feind des Guten ist. Um bei Quarg zu bleiben, wird der Standquarg am schlechtesten bezahlt — und wie viel Unterschiede gibt es allein für diese Sorten! — Für den Uneingeweihten gibt es natürlich beim Vergleich mit den Zahlen und beim Anstellen von lehrhaften Berechnungen oft große Irrtümer. Dieser Tage wurde für einen Posten ℳ 5.— bezahlt und geboten, und der Verkäufer war froh, die schlecht gelagerte und stark riechende Masse als Schweinefutter loszuwerden. Wenn nun ein solcher Preis in die Oeffentlichkeit gelangt und der Nichtfachmann stellt damit Berechnungen an, so muß er wohl denken, das beste Geschäft ist der Betrieb einer Harzkäserei. Beim Sauermilchquarg gibt es natürlich auch sehr große Unterschiede, je nach der Beschaffenheit, ob eisenfrei, ob halb oder ganz trocken, ob stark sauer, gesalzen u. a. m. Selbst bei Lab- und Speisequarg gibt es sehr große Unterschiede in der Beschaffenheit der Ware und dementsprechend auch in den Preisen. Es ist eben lange nicht jeder Quarg gleich, unter den Herstellern gibt es noch viele Pfuscher. Es ließe sich noch viel sagen über Auslandsquarg, von dem manche Marken weit über die Inlandspreise erzielen, vermöge ihrer regelmäßigen, ganz ausgezeichneten Beschaffenheit, Lieferung u. a. m.

Bei meinen Veröffentlichungen handelt es sich immer um Handelsware mittlerer Art und Güte, also weder um ganz ausgefallene, erste sogen. Spitzenpreise, und auch nicht um schlechte, minderwertige Ware. Es ist bei einer Preisveröffentlichung natürlich nicht leicht, es jedem recht zu machen. Der Verkäufer und Einkäufer, oder besser noch Hersteller und Verbraucher, haben meist entgegengesetzte Ansichten. Dem Verbraucher kann nichts billig genug sein, manche hätten am liebsten alles geschenkt und der Hersteller muß sehen, daß er seine Erzeugnisse anständig bezahlt bekommt.

In der Kriegszeit wurden sehr viele Berechnungen gemacht, auch über die Herstellung von Harzer- und Hand-Käse aus Quarg. Heute aber, nachdem wieder mehr Ware vorhanden ist, als Geld bei den Verbrauchern, um reichlich zu kaufen, ist es oft nicht angängig, große Berechnungen zu machen und dann die Ware möglichst teuer zu verkaufen und dann darauf sitzen zu bleiben. Gerade Käse ist sehr gefährlich, er kann unter Umständen allein, ohne daß man es will, fortlaufen. Wer gute, haltbare Ware macht, kann dann schon etwas länger zusehen und mehr erzielen, als der schlechte Hersteller.

Daß die Einkaufspreise mit den Verkaufspreisen nicht im Einklang stehen, dürfte wohl nicht stimmen, denn dafür sorgt heute die Preisprüfungsstelle, daß ja in Deutschland niemand zu einer Kapitalansammlung kommt. Der Satz kann daher leicht mißverstanden werden. Es ist sicher wohl gedacht, daß die Rohstoffpreise, d. h. Quargpreise, nicht im Einklang mit den Preisen des Fertigfabrikates, den Harzkäsen, stehen. Eine solche Erscheinung tritt leider immer ein, wenn das Geschäft schlecht geht, d. h. wenn die Nachfrage nachläßt und das Angebot stärker hervortritt. Das Herstellen war in der letzten Zeit viel leichter als das Verkaufen. Heute (Ende Oktober) wird die Kiste Harzerkäse mit 60 Stück zu 1,50 ℳ angeboten, und die großen Bauernkäse mit 60 Stück zu 4,50 ℳ. Dabei werden für Quarg Preise geboten, daß man manchmal staunt. Dadurch, daß diese Preise veröffentlicht werden, wird der Mißstand keineswegs behoben. Im Gegenteil, wo Mißstände bestehen, ist deren Aufdeckung zu begrüßen. Vor allem sollte das Bestreben der Molkereien dahin gehen, nur ganz erstklassigen Quarg herzustellen und die Käsebäcker sollten allen anderen zurückweisen. Dann sollten aber die Käsehersteller auch nicht nur nach der

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Soeben erschien:

Bakteriologie für die Molkereischule

von

Prof. Dr. W. Henneberg, Kiel

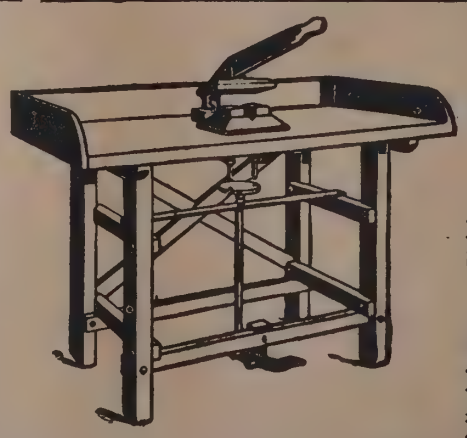
56 S. mit 52 Abbild. Preis 1.20 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Hermann Wilke, Landsberg a. W.
Fliesen-Spezial-Geschäft, Fernruf 768
fertigt seit 16 Jahren Wand- u. Fußboden
Fliesenbeläge
für Molkereianlagen, Kühlräume etc.
Referenzen größter Betriebe.

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Rauportverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.



Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Alteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Schnellmethode arbeiten, sondern es sich angelegen sein lassen, ebenfalls etwas ganz Erstklassiges auf den Markt zu bringen.

Leider wird bei den Käseprüfungen vielfach viel zu wenig auch auf die Prüfung von Quarg- und Harz-Käsen gesehen.

H. Kleinböhl, Frankfurt.

Allgemeines über Weichkäserei. Immer wieder tauchen in den Marktberichten über den Käsehandel Klagen auf über mangelhafte Ware und das schwierige Unterbringen derselben, während für ganz gute Ware meistens von einem schlanken Absatz gesprochen wird. Diese Behauptungen lehren mit einer seltenen Hartnäckigkeit wieder, daß sie den Molkereifachleuten zu denken geben sollten und Veranlassung, der Sache auf den Grund zu gehen und nach Kräften dahin zu streben, ein möglichst tadelloses Erzeugnis auf den Markt zu bringen. Ganz besonders gilt dieses für die Weichkäserei. Wenn hierbei nicht alles so ist, wie es sein sollte, so hat dies hauptsächlich seinen Grund in der leider immer noch recht mangelhaften Beschaffenheit der angelieferten Vollmilch. Nicht allein mangelhaftes Verständnis für die Notwendigkeit der Gewinnung einwandfreier Vollmilch seitens der Landwirte ist hieran Schuld. Trotzdem nicht verkannt werden soll, daß bei der Gewinnung und Behandlung der Milch mitunter Zustände herrschen, welche jeder Beschreibung spotten. Oft sprechen die örtlichen Verhältnisse erheblich hierbei mit. In Gegenden mit ausgesprochenem Rübenbau wird es z. B. sehr schwer halten, einen erstklassigen Camembert herzustellen. Nicht allein die tüchtigen Käser sind es, welche im Allgäu und den übrigen Weidegegenden einen tadellosen Käse herausbringen, sondern die diesen zur Verfügung stehende Vollmilch ist es in erster Linie, welche die Arbeit bedeutend erleichtert.

Andererseits wird seitens der Käser ein gewisser Druck auf die Landwirte in manchen Gegenden ausgeübt in Bezug auf Futterverteilung, Düngung der Weiden usw., damit die Milch schon von hieraus durch schädliche Bestandteile nicht ungünstig beinflußt wird. Was anderweitig kaum beachtet wird, ist hier längst als Tatsache erkannt und notgedrungen müssen die Landwirte den berechtigten Forderungen der Käser nachgeben. Das Eingehen der Landwirte auf diese Forderungen hat wiederum dazu geführt, daß die angelieferte Milch und der hieraus hergestellte Käse weit über die Grenzen des Landes bekannt sind ‚die Ware fast immer zu guten Preisen schlanken Absatz findet und der klingende Lohn für die aufgewandte Mühe naturgemäß nicht ausbleibt.

Im allgemeinen wird es jedoch immer wieder von den Erfahrungen und Leistungen des Käsers abhängen, wie der Käse ausfällt. In letzter Zeit ist ein Teil der Molkereien zur Weichkäserei übergegangen. Da ist es für viele oft schwer, sich der gänzlich neuen Arbeitsweise anzupassen. Manch einer glaubt, mit dem Auskäsen ebenso schnell fertig werden zu können wie bei der Hartkäserei, und schon ist es gefehlt. Die Labdauer von 1¼ bis 2 Stunden muß beim Camembert unbedingt eingehalten werden, damit der Käse das feine Gefüge und damit die Grundlage für einen vorzüglichen Geschmack erhält. Die Räume müssen ebenfalls den Verhältnissen angepaßt werden, für reine Luft und mäßig warme Temperatur in der Käserei ist Sorge zu tragen. Zugluft ist entschieden zu vermeiden Das Wenden hat rechtzeitig und exakt zu erfolgen, damit die Käse eine gefällige Form erhalten. Dem Salzen ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Ebenso müssen die Käse im Trocken- und Reifungsraum dauernd im Auge behalten werden. Auch hier spielen die Temperatur und der Feuchtigkeitsgrad eine wichtige Rolle, letzterer insbesonders zwecks Erzielung der erforderlichen Schimmelbildung. Hierzu ist ein in die Erde gebauter Keller jedem anderen vorzuziehen. Wer glaubt, ohne einen guten Keller zu einer genügenden Schimmelbildung zu gelangen, wird der Schwierigkeiten nicht so bald Herr werden. Die aus der Erde hervortretenden Dünste sind für sämtliche Käsearten eine vorzügliche, natürliche Hilfsquelle zur genügenden Reifung. Aus diesem Grunde ziehen viele Käsereien einen durchlässigen Fußboden, z. B. von Ziegelsteinen, dem Zementfußboden vor.

Alles in allem genommen erfordert die Herstellung besonders der feineren Käsearten ein peinliches Einhalten aller in Frage kommenden Bedingungen, sowie Anpassung an die jeweiligen Verhältnisse. Man kann es immer wieder beobachten, daß diejenigen Fachleute, welche einen tadellosen Käse herstellen, von früh bis spät dahinter sind, bis ins Kleinste auf alles achten und nichts durchgehen lassen. Diesen gelingt es dann in den meisten Fällen, eine gleichmäßige Ware herzustellen und auf den Markt zu bringen. Es sollte alles daran gesetzt werden, daß ein jeder nur erstklassige Ware herstellt, dann werden die Klagen über mangelhafte Beschaffenheit derselben mit der Zeit verstummen. Der Handel kann für eine dauernd gleichmäßige Ware außerdem bessere Preise anlegen, als wenn fast bei jedem Fabrikationsgang etwas anderes herauskommt.

Zum Schluß sei den Anfängern in der Weichkäserei das Buch von Betz „Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung", empfohlen. Wenn hiermit auch nicht gesagt werden soll, daß man die Käserei aus Büchern erlernen kann, so gibt der Verfasser dem Anfänger doch recht wertvolle Fingerzeige. Das Buch ist im Verlage der Molkereizeitung Hildesheim, erschienen. W.

Automobil oder Pferd im Großmolkereibetriebe? Wir haben im Laufe der letzten Jahrzehnte unendlich vieles erlebt, was uns erstaunen ließ, und was unsere Hochachtung vor der Technik steigerte. Der Verkehr der Großstadtstraße läßt mit unzweideutiger Sicherheit erkennen, daß das Automobil die Pferdegespanne allmählich zu verdrängen beabsichtigt.

Ein Rückblick auf die Entwicklung der Verkehrsmittel zeigt uns, daß die Ausgestaltung des Verkehrswesens keine allmähliche war, sondern in einzelne Perioden zerfällt, welche eine gewisse Zeit stabil geblieben sind. Als die Eisenbahn die Beförderung von Menschen und Fracht übernahm, hatte die Postkutsche aufgehört, das Verkehrsmittel für den Reisedienst zu sein. In verhältnismäßig rascher Folge verödete eine Postwagenstraße nach der anderen. Aus den romantischen Tagen unserer Urväter sind merkwürdige Bilder festgehalten. Der Schwager Postillon fährt zum letzten Kurs aus dem Stadttor heraus und bemüht sich krampfhaft, seiner Trompete zum letzten Male die lustigen Töne zu entlocken, denn drüben jenseits der alten ausgefahrenen Landstraße glänzt das stählerne Band der Schienen, auf dem das bekränzte Dampfroß die erste Fahrt machen soll. Auf vereinzelten Nebenstrecken hat sich die Postkutsche aus verkehrstechnischen Gründen, wie beispielsweise in den Alpenstraßen, noch bis heute erhalten. Jetzt droht jedoch auch diesen Überbleibseln verschwundener Romantik die Ablösung, denn der Reichspost-Autoverkehr hat heute bereits mehr als 700 Strecken in allen deutschen Gauen eingerichtet und so auch die letzte von Pferden gezogene Postkutsche entbehrlich gemacht. Im ganzen gibt es in Deutschland jetzt rund 700 Reichspostautolinien, die sich über das Reichsgebiet von Flensburg bis zu den Alpen und von

Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinnt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 8.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's"

Weichkäserei

Milchbassins

Milchständer

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: **G. Strickrodt.**

Isolierbehälter

Jotak G.m.b.H. Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte

Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schanzburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

6

den östlichen Ebenen bis zum Rheinland verteilen und namentlich in den Gebirgen, im Harz, Schwarzwald, in Thüringen, Oberbayern, im Allgäu, sehr verbreitet sind. Verfolgen wir die in der Tages- und Fachpresse täglich mit neuen Ziffern belegten Fortschritte des Kraftfahrzeuges, so müssen wir uns ganz unwillkürlich die Frage nahe legen, ob das Pferdegespann im Großmolkereibetriebe noch zeitgemäß und rentabel ist. Aus den Erfahrungen des Einzelnen lassen sich hier ohne weiteres keine Schlüsse ziehen, denn es wird immer Leute geben, die der Pferdebespannung aus bestimmten Motiven heraus den Vorzug geben, es wird auch immer Menschen geben, die das vom Vater ererbte, auch wenn es unmodern, alt und falsch ist, im guten Glauben fortführen werden.

Wenn wir die Frage Automobil oder Pferdebetrieb vorbehaltlos nachprüfen wollen, so müssen wirtschaftliche und technische Merkmale sehr genau erwogen werden und hier stellt sich zum Schluß zur Überraschung mancher heraus, daß die Beibehaltung des Pferdezuges im Großmolkereibetriebe, aber auch in verschiedenen anderen Geschäftszweigen, aus Nützlichkeits- und Sparsamkeitsgründen geradezu notwendig ist.

In der Morgenzeitung vom 1. September 1925 brachte das Berliner Tageblatt einen längeren Artikel, der mit der uns interessierenden Frage „Automobil oder Pferd" überschrieben war. Aus diesen Mitteilungen ging unter anderem hervor, daß die Kraftwagen in Berlin vom 1. Juli 1924 bis zum 1. Juli 1925 um 6000 Stück zugenommen haben. Das Blatt wirft daraufhin die wichtige Frage auf: „Entspricht aber wirklich dem Vordringen der Kraftwagen ein Zurückweichen der Pferde in gleichem Maße?" Die Frage wird als schwer zu beantwortend hingestellt, und es ist dann weiter zu lesen, daß sich der Pferdebestand in Berlin vom 1. Dezember 1922 bis 1. Dezember 1924 mit 44 663 Pferden um 4000 Stück, also um 5 Prozent vermehrt habe. Als Konkurrenten für das Automobil kommt der Zuwachs wohl kaum in Betracht, da die Renn-, Zirkus- und Reitpferde in größerer Zahl ihre Gruppierung finden.

Von dem in der Fahrzeugtechnik durchaus erfahrenen Artikelschreiber ist in diesem Bericht weiter wörtlich gesagt: „Doch sprechen gewichtige Gründe dafür, daß auch eine Verminderung des gegenwärtigen Bestandes zunächst wohl keinesfalls zu erwarten ist. Die Erfahrung hat gezeigt, daß unter bestimmten Voraussetzungen das Pferdefuhrwerk unbedingt wirtschaftlicher arbeitet als der Kraftwagen. Wo es sich um Tagesstrecken unter etwa 50 Kilometer mit häufigen Aufenthalten handelt, ist der Pferdebetrieb rationeller. Erst wo längere Tagesstrecken in Betracht kommen, ist das Automobil dem Pferd an Wirtschaftlichkeit überlegen. Ein großes Berliner Kaufhaus z. B., das über einen starken Fuhrpark verfügt, hat die Automobilisierung seines städtischen Expeditionsbetriebes nach eingehender Prüfung als unrationell abgelehnt. Das Ausfahren der Waren in der Stadt bringt es mit sich, daß auf eine verhältnismäßig kurze Strecke eine überaus große Zahl von Haltepunkten verteilt ist. Unter solchen Bedingungen würde die Abnutzung eines Kraftwagens sehr groß sein, ohne daß seine Schnelligkeit einen Vorteil brächte, da es sich nicht darum handelt, eine Strecke schnell zurückzulegen, sondern nur eine „Tour" zu absolvieren. Und das ist eben die gegebene Pferdearbeit. Ganz ähnlich liegen die Dinge bei Bierwagen, Großwäschereifuhrwerken, Milch-, Brot- und Schlächterwagen, nur um einige zu nennen. Das Bild ändert sich, sobald es sich um „weite Touren" in entlegenere Vororte oder nach außerhalb handelt. Hat z. B. das oben erwähnte Kaufhaus Lieferungen nach Potsdam zu machen, so braucht ein Pferdefuhrwerk dazu den ganzen Tag (von 8 Uhr morgens bis gegen 9 oder 10 Uhr abends), während der Kraftwagen um 10 Uhr morgens den Hof verläßt, am frühen Nachmittag zurückkehrt und in dieser Zeit wesentlich mehr Potsdamer Kunden beliefert hat, als es dem Pferdewagen möglich wäre. Es ergibt sich demnach, daß unter gewissen, häufig zutreffenden Voraussetzungen das Pferd das Automobil schlägt und so leicht nicht durch das Automobil verdrängt werden wird.

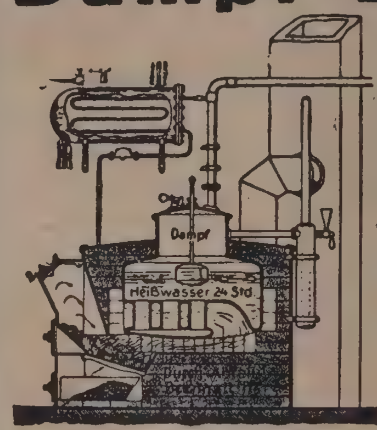
Betrachten wir diese Tatsachen so objektiv als tunlich. Auch die Einführung der kleinen 1½ Tonner-Lastautos und ähnlicher dem Verkehr der Großstadtstraße durchaus Rechnung tragender Kraftfahrzeuge war nicht imstande, einen Zuwachs der Pferde um 5 Prozent zu verhindern. Fest steht ferner, daß sehr viele große Geschäfte neben ihren Automobilen einen großen Teil ihrer Sachenfortbringung noch mittels des Pferdefuhrwerks erledigen. Das vielfach prophezeite Museumspferd ist infolgedessen in bedenkliche Ferne gerückt. Wir sehen, daß große Berliner Warenhäuser neben ihren Automobilen noch immer ihre Hottchen haben. K. Micksch.

Hand in Handarbeiten in der Quargkäse-Industrie.

I.

Zu dem Artikel unter obiger Ueberschrift in Nr 121 der Molkerei-Zeitung möchte ich Einiges bemerken. Leider waren die Quargpreise, wie in demselben angegeben, im Mai und Juni ds. Js. sehr niedrig, trotzdem der Quargkäse verhältnismäßig hoch im Preise stand. Die Preise waren jedoch auch für verschiedene andere Käsesorten verhältnismäßig niedrig. Wenn nun alle Molkereien, die jetzt Quarg herstellen, oder nur ein Teil derselben, den Rat des Herrn G. befolgen würden, selbst irgend einen Käse herzustellen, so würden wir sehr bald auf dem Käsemarkte dieselben trostlosen Zustände haben, wie sie in den Frühjahrs- und ersten Sommermonaten regelmäßig auf dem Quargmarkte sich einzustellen pflegen. Der Der Quargmarkt würde dadurch entlastet werden, ob der Einzelne aber dabei profitieren würde, steht dahin. Es ist auch nicht angängig, Molkereien, welche Quarg herstellen, als Betriebe zweiten Ranges zu bezeichnen. Ich kenne in hiesiger Gegend verschiedene Molkereien, welche schon oft den Versuch gemacht haben, verschiedene Käsesorten herzustellen, jedoch mit negativem Erfolge; in der kälteren Jahreszeit war dieses möglich, nicht aber in der wärmeren. Es liegt dieses aber durchaus nicht an der Tüchtigkeit der Inhaber resp. Betriebsleiter. Beileibe nicht. Nur allein an der angelieferten Milch. Dieselbe kommt in der wärmeren Jahreszeit in sehr mangelhaftem Zustande in den Molkereien an, der größte Teil ist oft ansauer, und aus solcher Milch kann selbst der beste und geschickteste Käser keine marktfähige Ware herstellen. Warum, wird man mir entgegnen, nehmen die Molkereien solche Milch an? Aus dem einfachen Grunde, um lebensfähig zu bleiben. Eine Molkerei z. B. erhält täglich ein größeres Quantum Milch von einer Domäne geliefert; in der wärmeren Jahreszeit meistens in ansaurem Zustande. Vorstellungen deswegen bei dem Pächter derselben wurden mit dem Bemerken abgewiesen: „Wenn ich die Milch erst kühlen soll, so schicke ich dieselbe lieber nach Berlin, da bekomme ich noch mehr, wie Sie mir zahlen können".

Dampf-Erzeuger



(Niederdruck) mit Schrägrostschüttfeuerung, System G. u. K. verwendbar für alle Zwecke

50—70 Proz. Brennstoffersparnis!

Verbrennen: Lohe, Torf, Sägespähne, Rohkohle und alle anderen Abfall-Brennstoffe.

24 Std. ohne Nachlegen Warmwasser

Viehfutterdämpfer und Wohnungs-Heizung kann angeschlossen werden.

Schnelle Amortisation der Anschaffungskosten.

Gotthardt & Kühne, Lommatzsch, Sa. 3.

Milch- und Joghurtflaschen

in ganz weißer Farbe, allen Größen u. Formen liefert als Sonderheit

Hallesche Pfännerschaft A.-G.

Abt. Glashütten

Halle-Saale, Mansfelder-Straße 52

Stahlblech-Sicherheitsplomben!

Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.

Hugo Hirsch

Berlin-Schöneberg

Am Park 22

Fernsprecher: Stephan 2256 Lützow 5081 Kurfürst 9012

Für Post- und Wertpakete!

Für Milchkannen und -Flaschen!

Säurewecker „Holstein"

die gute deutsche Rahmsäuerungskultur

„Tebala"-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1

Wenn im Ostender Morgen graut ist der Titel eines vom Landesökonomierat Dr. Kurt Teichert herausgegebenen, 250 Seiten starken Buches, welches in Prosa und Gedichten, unterstützt durch köstliche Bilder, einen Blick in das Leben und Treiben des Milch- und Sennvolkes gewährt. In keiner Familie, die mit Milchwirtschaft zu tun hat, sollte dieses vorzüglich ausgestattete Buch in hübschem Leinenbande fehlen und noch mehr als bisher zu Geschenkzwecken Verwendung finden. Gegen Einsendung von 4,— ℳ zu beziehen von der **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

ROSTSTÄBE

hochfeuerbeständig und kohlensparend liefert in allen vorkommenden Systemen prompt

Roststabhaus Silex in Hamburg

G. m. b. H.

Spezialroststabfabrik Hamburg-Billbrook

Bei den Lieferungen aus den bäuerlichen Wirtſchaften verhält es ſich ɜnlich ſo. Kaum iſt ein Händler mit Bauernbutter aus der Tür heraus, erſcheint ein anderer; eine mir bekannte kleinere Ortſchaft wird jede Boche von neun Händlern bezw. Händlerinnen zweimal „abgeklopft“. edermann verlegt ſich eben heute aufs Hauſieren und Handeln; einer erbietet den andern. Da muß dann die Molkerei die Milch nehmen, ie ſie iſt, ohne große Anſprüche an die Güte derſelben zu ſtellen. Für e Bauernfrau iſt es heute im Zeichen der Geldknappheit ſehr verlockend, den Händler Butter zu verkaufen, der Erlös dafür entzieht ſich jeder ontrolle, während es mit dem von der Molkerei erhaltenen Milchgelde nz anders iſt. Und welche Mengen Bauernbutter werden heute noch auf m Lande aufgekauft! Ich hatte kürzlich in Stettin zu tun und war er- unt über die großen Mengen Bauernbutter, dort verſchämt „Land- itter“ genannt, welche auf dem Markte und in faſt allen kleinen und eineren Geſchäften zum Verkauf geſtellt war! Stellt die Molkerei nun oße Anſprüche an die Beſchaffenheit der Milch, ſo heißt es: Dann but- rn wir ſelbſt, die Butter werden wir ſchon los.

Der Molkerei iſt es nun wohl möglich, in der kälteren Jahreszeit äſe herzuſtellen, da dann die Milch ſüß eingeliefert wird, aber das hat ich nur halben Wert, weil dieſelbe ſolchen nicht das ganze Jahr hindurch gelmäßig an ihre Abnehmer liefern kann; ein möglichſt gleichmäßiges rodukt und regelmäßige Bedienung reſp. Lieferung iſt doch Haupter- ordernis für eine gedeihliche Entwicklung. Alſo bleibt nur der Ausweg, uarg herzuſtellen, was auch in der wärmeren Jahreszeit keine Schwie- gkeiten macht. Wie oben geſchildert liegen die Verhältniſſe vielerorts, enigſtens hier im Oſten, wie ich mich ſchon oft überzeugt habe. Aende- ng kann nur eine Beſſerung der geſamten Wirtſchaftslage bringen, und as liegt, wie es ſcheint, noch in weiter Ferne. M.

II.

Ich möchte zu dem obigen Thema folgendes bemerken: Wie haben ier in Thüringen keinen Quarg unter 16 Mark je Zentner bekommen. a nun ſchleſiſche Molkereien (um die wird es ſich handeln) für 8—10 ℳ erkauft haben, ſo koſtet dort auch die Milch im Sommer 12—13 Pfennige, ier in Thüringen 20—23 Pfennige. Jetzt nehmen ja die ſchleſiſchen Mol- ereien auch 30—40 Pfennige für das Pfund Quarg. Eine bekannte Rolkerei in Schleſien macht Standquarg und verkauft dieſen heute je entner mit 30 ℳ gegen Nachnahme. Als vor dem Kriege für den Ztr. uarg 10 ℳ bezahlt wurde, koſteten 100 Stück Käſe 3 ℳ. Heute, wo der entner Quarg 35—40 ℳ koſtet, erhalten wir für 100 Stück Käſe 4 ℳ. chleſiſche Käſereien liefern noch billiger. Daß da der Quarg nicht be- ahlt werden kann, leuchtet wohl jedem Fachmann ein. Weiter heißt es n dem Artikel in Nr. 121: „die Molkereien ſollen ſich unabhängig von en Käſereien machen“. Eine Molkerei, welche erſtklaſſigen Qarg herſtellt, at ſicher gut zahlende Abnehmer. Der Abnehmer erleidet keinen Verluſt urch Ablaufen und Schwarzwerden der Käſe. M. E. brauchen die Käſe- eien die Molkereien und die Molkereien die Käſereien. Habe ich gutes ohmaterial, kann ich gute Ware herſtellen. Eine Molkerei, welche gute bnehmer und Zahler hat, ſoll ſich Mühe geben, nur gute Ware herzu- tellen. Wenn ein Mangel an Ware eintritt, ſo werden von gewiſſen- oſen Händlern häufig die Preiſe übermäßig in die Höhe getrieben, nur m die Ware zu bekommen, ſie denken aber garnicht ans Bezahlen. Solche eute müßten in den Fachblättern bekannt gegeben werden.

F. M.

Herſtellung von Kaſein. (Weitere Antwort auf die Anfrage in r. 118) Die Herſtellung von Kaſein kann m. E. nur für die Sommer- monate in Frage kommen. Die Rentabilität hängt von der Lage des Betriebes und von dem vorhandenen Betriebskapital ab. Eine günſtig gelegene Molkerei zu Groß- oder Induſtrieſtädten kann ihre Magermilch hier beſſer verwerten.

Das Kaſein findet in den Wintermonaten guten Abſatz an Harz- käſereien, von denen es in der Zeit des Quargmangels gut bezahlt wird. Auch Tuchfabriken, wie dieſe in großer Anzahl im Rheinland und Schle- ſien vorhanden ſind, benötigen große Mengen von Kaſein. Auch Kunſthorn- fabriken ſind für gute Ware ſtets Abnehmer. Es empfiehlt ſich aber, vor- her mit derartigen Fabriken in Verbindung zu treten, da dieſe ihre Liefe- ranten haben und meiſtens beſondere Bedingungen für die Fabrikation ſtel- len. Gegenüber den anderen Verwertungsarten der Magermilch hat die Kaſeinfabrikation den Vorteil, daß es ein haltbares Produkt iſt, welches bei richtiger Ausnutzung der Kunjunktur eine angemeſſene Verwertung der Magermilch erzielt.

Ich empfehle Ihnen, eine Vakuumtrommel aufzuſtellen, vorausgeſetzt, daß es ſich bei dem Ihnen zur Verfügung ſtehenden Quantum Magermilch lohnt. Eine ſolche Trommel koſtet mehrere 1000 Mark, iſt aber ſehr lei- ſtungsfähig. Das Kaſein wird infolge der in dem Apparat herrſchenden Luftleere ſelbſttätig eingezogen und in dünner Schicht auf mit Dampf ge- heizte Walzen geleitet. Es dauert nur wenige Sekunden, dann iſt die Schicht trocken. Durch Abſchaben mit einem Schabemeſſer wird es dann aufgefangen.

Beim Trocknen von kleinen Mengen kann man ſich ſelbſt eine kleine Anlage, ſei es in einer nach Art eines Backofen hergeſtellten Einrichtung, oder bei ganz kleinen Poſten kann der Backofen eines Küchenherdes be- nutzt werden. Auch bauen Spezialfabriken kleinere Trockenapparate. Vor allem iſt es notwendig, daß keine überſäuerte Ware hergeſtellt wird. Des- halb iſt Sauermilchquarg weniger zu empfehlen, falls das Kaſein in der Induſtrie verbraucht wird, dagegen zur Käſefabrikation wird Kaſein aus Sauermilchquarg bevorzugt. Es iſt in allen Fällen notwendig, daß der Quarg, bevor er getrocknet wird, gründlich mit warmem Waſſer gewa- ſchen wird, damit die vorhandene Molke reſtlos entfernt und eine weitere Säuerung unterbunden wird. Das gründliche Waſchen wird auch deshalb angewandt, damit man eine ſchöne, weiße Ware erhält. Gelbe Ware fin- det keinen Abſatz. Die Trocknung ſoll bei einer Hitze bis 50 Grad Celſ. vorgenommen werden, höhere Temperatur gibt dem Kaſein ebenfalls eine dunklere Färbung.

In Deutſchland befinden ſich weniger derartige Anlagen, aber das Ausland, vorwiegend Frankreich und Argentinien, bringen in großen Mengen Kaſein auf den Markt. Die Ausbeute richtet ſich je nach dem Gehalt der Milch an Käſeſtoff und nach dem Auskäſen derſelben, in der Regel benötigt man zu einem Pfd. Kaſein 15 Liter Magermilch. W. H.

Anfrage an den Leſerkreis.

Die Schriftleitung erſucht freundlichſt um gefällige Beantwortung nachſtehender An- frage durch ſolche Leſer, welche in der Lage ſind, die gewünſchte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemeſſen honorieren.

Bau einer Kläranlage. Ich habe die Abſicht, eine Kläranlage an- zulegen und bitte die Herren Kollegen, mir hierüber Auskunft zu geben, z. B. auch, welche Firmen dieſe Anlagen herſtellen. Im voraus beſten Dank. A. L.

Willſt du ſtreichen allerhand
Schreib an Firma A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Der große Vorteil
der Astra-
Drehkolbenpumpen
liegt in der
verstellbaren
Leistung!
Die Pumpen
sind bequem
zerlegbar und
sehr leicht
zu reinigen.

Bergedorfer Eisenwerk A.-G.

Käſerei=Bücher:

Franzöſiſche Weichkäſe ihre Herſtellung und Behandlung vom Käſereifachverſtändigen J. Betz. 2. Aufl. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neufchatell-, Roquefort-, Münſterkäſe uſw.). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäſe u. Quarg Die Herſtellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käſereifachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Kümmel-, Lothringer-, Mainzer, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäſe und viele andere). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäſerei Quargkäſerei mit beſond. Berückſichti- gung der Käſefehler v Kurt Kretſchmer. 16 Seiten. Preis 2,— Mark.

Limburger Käſerei vom Schulvorſtand für Weichkäſerei Eduard Kneuttinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weißlacker). Preis 2,— Mark.

Die Herſtellung von Holländer Käſe Gouda-Käſe, Edamer Käſe. 4. Aufl. 16 Seiten. Preis 1,— Mark.

Holländer und Tilſiter Käſerei v. L. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer-, Gouda-, Brot-, Wilſtermarſchkäſe, Geheimratskäschen, Til- ſiter Käſe, Cheddar- und Cheſter-Käſe). Preis 2,— Mark.

Allgäuer Rundkäſerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Verſuchsanſtalt für Emmentaler Käſerei in Weiler im Allgäu. 86 Seiten. Preis 2,— Mark.

Buchhandlung der Molkerei=Zeitung, Hildesheim.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 **Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96**

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Staatlich anerkannte

Molkereischule Braunschweig

Der nächste Betriebsleiterkursus beginnt am 5. Januar.
Prospekte und Aufnahmebedingungen durch den
Direktor **J. Krause.**

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1926.
Anfragen und Anmeldungen an (7282) **Dr. Hesse.**

Stellen-Angebote

Zum 1. Januar 1926 oder später suchen wir für unsere mit allen Neuerung. erbaute Genossenschafts-Molkerei einen tüchtigen

Verwalter

der den großen Betrieb selbständig leiten kann und mit Käserei vertraut ist. Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Gehaltsansprüche sind umgehend einzureichen. Kaution nach Uebereinkunft. (7342
Vorstand der Molkerei-Genossensch. Friedland i. Mecklenb.

Suche zum 15. 11. 25 einen solid.

Gehilfen

der Kenntnisse in der Käserei bes. und bestrebt ist, seine Arbeit gewissenhaft zu erfüllen. Bewerbungen erbeten an (7470
W. Bösche, Reetz, Krs. Arnswalde.

Suche zu sogleich in Dauerstellung einen in jeder Beziehung zuverläss., fleißigen, soliden 7422

Gehilfen

welcher in der Käserei, hauptsächl. Harzkäserei, beste Erfahrungen nachweisen kann. Anfangsgehalt 55.— Mark.
W. Stein,
Molkerei Burgdorf i. Braunschweig
Post Osterlinde.

Suche zum 15. d. M. oder später einen zuverlässigen, soliden, nicht zu jungen (7605

Gehilfen

für Molkerei und Mühle. Anfangsgehalt 60 Mark. Dauerstellung.
H. Misselhorn, Appeln b. Beverstedt in Hann.

Für meinen größeren Betrieb suche ich einen unverheir. (7540

Betriebsleiter

der firm in der Herstellung von Tilsiter- und Limburger Käse ist. Für tüchtigen Fachmann eine Dauerstellung. (7540
Molkerei Schroop.

Für kleine Landmolkerei in Westfalen, verbunden mit Müllerei, w. tüchtiger Fachmann gesucht als

Betriebsleiter

der auch die Müllerei versteht. Kleine Wohnung vorhanden. Nur mit besten Zeugnissen versehene Bewerber, die etwas Sicherheit stellen können, wollen sich melden unter Nr. 7663 durch diese Zeitung.

Suche zum 5. d. Mts. einen ehrl., sauberen, flotten, soliden (7430

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten in dauernde Stellung. Angebote mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften erwünscht.
Buttergroßhandlg. Albin Dübler, Plauen i. V., Rähnisstraße 90.
Telephon 1792.

Privatmolkerei sucht zum baldig. Antritt einen tüchtigen

1. Gehilfen

nicht unter 21 Jahren, hauptsächlich für Kessel, Maschinen und Betrieb. Es wollen sich nur Bewerber melden, welche mit Kohlensäure-Eismaschine, sowie auch mit Rahm und Milchuntersuchung gut vertraut s. und die in allem mit gutem Beisp. vorangehen. Offerten unter **Freistaat Sachsen 7628** an diese Zeitung

Jüngerer, ehrlicher (7710

Gehilfe od. Kutscher

für Kundschaft und Betrieb sofort gesucht. Anfangsgehalt 50 *M* bei freier Station und Kassen.
Paul Ziegenbein, Thür. Käsefabrik
Erfurt, Lützowstraße 10.

Suche zum 15. 11. 25 oder einige Tage später einen jungen, soliden

Gehilfen

Derselbe muß äußerst gewissenhaft und zuverlässig sein. Gehalt 45—50 Mk. bei freier Station, und Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften sind zu richten an (7705
Molk.-Gen. Bargstedt-Ohrensen
Rakebrandt, Betriebsleiter.

Für sofort suche tüchtigen

1. Gehilfen

für städtischen Betrieb. Selbiger muß mit sämtlichen ins Fach schlag. Arbeiten gut vertraut sein u. kleine Reparaturen selbst ausführ. können (Bergedorfer Kühlanlage). Angeb. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen an (7683
Konrad Korus, Zaborze, O.-S.

Ein solider, ehrlicher und fleiß.

Gehilfe

gesucht für hies. modernen Vollbetrieb. Anf.-Gehalt 46 *M*, ohne Abzug. Zeugnisabschrift. erb.
Desgleichen für (7706

jungen Mann

der am 1. Oktbr. Lehrzeit beendet, wird Stellung gesucht zur weiteren Vervollkommnung in der Käserei. Auf Gehalt wird weniger gesehen.
Centralmeierei Rehhorst
Stat. Reinfeld, Holstein.

Suche für sofort oder später ein. älteren, (7709

1. Gehilfen

und einen jungen, kräftigen **Milchkutscher.** Beide für alle vorkomm. Arbeiten. Nur zuverlässige, tücht. Leute wollen sich melden.
Martins Molkerei
Heidenau bei Dresden.

Sohn achtbarer Eltern kann sof. oder später als (7413

Lehrling

eintreten.
Dampfmolkerei Piskowitz
bei Lommatsch, Bezirk Dresden.

Kräftiger junger Mann als

Kutscher

welcher auch Erfahr. in Schweinemast hat und keine Arbeit scheut, sofort gesucht. (7432
Molkerei Eberswalde.

Zuverläss., erfahr., an selbständ. Arbeiten gewöhnter (7144

Käser

zum beliebigen Antritt gesucht. Bewerber, die obigem wirklich entsprechen, wollen ihre Bewerbg. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsford. einreichen
Central-Molkerei Neumarkt
Schlesien.

Wir suchen zum sofortigen Eintritt einen jungen, fleißigen und ehrlichen

Burschen

aus achtbarer Familie, der seine Lehrzeit ganz oder teilweise beend. hat, zur weiteren Ausbildung für unseren kleinen Vollbetrieb nach Bayern. Gute Bez. u. Verpflegung wird zugesichert. Offerten unter 7616 durch diese Zeitung.

Suche zu sof. od. später kräftigen

Lehrling

i. Alter v. 16—18 J., Taschengeld wird gew. **Molkerei Kassow** bei Mistorf, Staben. (7427

Junge, gewandte, saubere

Meierin

per sofort gesucht in dauernde Stellung. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen einsenden. 7350
Molkerei Gremersdorf,
Post Vorland, Vorpommern.

Da die engagierte wegen Krankheit nicht eingetreten ist, suchen z. baldig. Antritt eine fleißige, saub.

Meierin

oder Lernmeierin. Für erstere 40 Mark bei freien Kassen, Lernmeierin Taschengeld. Gefl. Offerte. erb.
Dampfmolkerei Croppenstedt,
eingetr. Gen. m. beschr. Haftpflicht, Bez. Magdeburg. 7453

Krankheitshalber suche sof. tücht.

Meierin

zur Führung des Haushalts und Hilfe in der Molkerei. (7734
Höger, Molkerei Ehrenburg
Bezirk Bremen.

Gesucht zum 1. Dez. eine tücht., saubere (7699

Meierin

für Betrieb und Hilfe im Haush. Stellung dauernd. Gehalt 40 *M* und freie Kassen.
Genoss.-Meierei Dollerup
Kr. Flensburg, Schlesw.-Holstein.

Verwalterstelle Burkau i. Sachs. ist besetzt, den Herren Bewerbern vielen Dank. (7711

Die Stellung ist besetzt. Allen Bewerbern besten Dank. (7660
Karl Billwock, Hamburg 33,
Ahrensburgerstr. 14.

Reisende,

welche regelmäßig **Käsefabriken** oder Käsegroßhändler besuchen, können durch Verkauf von **Zinn-Folien** und **Aluminium-Folien** für eine führende Folienfabrik hohe Nebeneinnahmen erzielen. Reiche Musterkollektion wird mitgegeben. Meldungen unter Angabe des Reisegebiets und von Referenzen erbeten unter **H. G. 2038** an **Ala, Haasenstein & Vogler, Breslau.**

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 10. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 2,00—2,05 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,23 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 11. Nov. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

23	Drittel	1.	Kl.	zu	210,70*	Mk.	12	Drittel 1. Kl. zu	207,40 Mk.
44	„	1.	„	„	210,60*	„	10	„ 1. „ „	207,30 „
5	„	1.	„	„	210,50*	„	3	„ 1. „ „	207,20 „
10	„	1.	„	„	210,40*	„	7	„ 1. „ „	207,10 „
9	„	1.	„	„	210,30*	„	6	„ 1. „ „	207,— „
7	„	1.	„	„	210,20*	„	11	„ 1. „ „	206,90 „
15	„	1.	„	„	210,10*	„	5	„ 1. „ „	206,80 „
29	„	1.	„	„	210,—*	„	4	„ 1. „ „	206,70 „
6	„	1.	„	„	209,90*	„	6	„ 1. „ „	206,60 „
1	„	1.	„	„	209,70*	„	2	„ 1. „ „	206,50 „
13	„	1.	„	„	209,50*	„	1	„ 1. „ „	206,40 „
3	„	1.	„	„	209,—*	„	7	„ 1. „ „	206,— „
94	„	1.	„	„	207,60	„	3	„ 1. „ „	205,— „
21	„	1.	„	„	207,50	„	1	„ 1. „ „	203,— „

1. Klasse 358 Drittel zu . . . . . 208,65 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 16 Drittel zu . . . . . 199,38 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Wegen des Bußtages findet die nächste Auktion am Donnerstag, den 19. Nov., vorm. 9 Uhr statt.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 11. November. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Auch in dieser Woche verläuft das Geschäft weiter in recht ruhigen Bahnen; die Nachfrage läßt sich leider durch gelegentlich gemachte Preisnachlässe nicht anregen und werden die Absatzschwierigkeiten bei der z. Zt. herrschenden Arbeitslosigkeit immer größer; es können daher nur wesentlich niedrigere Preise einen besseren Konsum bringen. — Auch das Ausland, besonders Kopenhagen, klagt über ein schlechtes Geschäft und werden voraussichtlich in dieser Woche überall Notierungsrückgänge zu verzeichnen sein. Gestern konnte sich die Berliner Notierung nur noch schwach behaupten. — Schmalz. Der amerikanische Markt liegt wieder recht fest und zogen auch hier die Preise infolge der weiter erhöhten Forderungen erneut an.

Hamburg, 11. November. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der vorwöchige Markt verkehrte bis zum Schlusse in völlig lustloser Haltung, dementsprechend wurde die Hamburger Börsennotierung um weitere 2 ℳ ermäßigt. Die neue Woche eröffnete in etwas freundlicherer Haltung, beeinflußt durch eine leichte Produktionsabnahme und durch die Widerstandsfähigkeit der ausländischen Märkte. Berichte aus dem Auslande zeigen zwar noch gewisse Schwankungen, aber man versichert, daß jeden Augenblick ein Wandel nach oben eintreten könnte. Auf der anderen Seite ist in Deutschland zu beobachten, daß die inländischen Plätze etwas weniger zaghaft beordern, obgleich sich das Inlandsgeschäft noch immer in recht engen Bahnen abspielt. Auch Süddeutschland bietet weniger dringend an. Alles in allem scheinen die Aussichten im Augenblick etwas günstiger zu liegen, so daß in dieser Woche ein weiterer Preisrückgang vermieden werden kann. Auch das Geschäft in sibirischer Butter, soweit noch gute Qualitäten in Frage kommen, scheint sich zu beleben. — Die heutige Hamburger Auktion brachte, soweit sich das Ergebnis bis zur Stunde übersehen läßt, einen ungefähr unveränderten Durchschnitt. — Amerikanisches Schmalz. Unter kleinen Schwankungen verkehrte die Berichtswoche mit ziemlich unveränderten Preisen und in fester Haltung. Es wird notiert im Großhandel verzollt ca. 41—42 Dollar je 100 Kilogramm, ab Stadtlager verzollt ca. 178 Makr je Kg. — Dänisches Schmalz. Der Handel in dänischem Schmalz war ebenfalls zufriedenstellend bei etwas anziehenden Preisen. Blasenschmalz notiert heute ca. 186 ℳ je 100 Kg. verzollt ab Stadtlager; dänisches Blockschmalz ist wenig angeboten und notiert ca. 178 ℳ je 100 Kg. verzollt ab Stadtlager.

Hamburg, 11. November. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H.. Es hat sich gezeigt daß die in der letzten Woche von Dänemark vorgenommene Erhöhung der Preise nicht den tatsächlichen Verhältnissen Rechnung getragen hat. Die Preise konnten sich nicht auf der vorwöchentlichen Basis halten und gingen von 216 bezw. 218 Sh. auf 208 bezw. 210 Sh. zurück. Der Bedarf in Deutschland hält sich nach wie vor in mäßigen Grenzen und auch der englische Markt zeigt sich nicht wie sonst aufnahmefähig, weil auch dort die Tendenz als flau zu bezeichnen ist. So ist deshalb für morgen mit einer Reduzierung der Notierung in Kopenhagen zu rechnen. — Die Marktlage ist im allgemeinen als ruhig zu bezeichnen.

Hildesheim, 12. November. Bericht von Mann & Friedeborn. Wie für die jetzige Zeit nicht anders erwartet, ist die Nachfrage unverändert schwach, und nur weiter herabgesetzte Preise können eine kleine Erleichterung für die Belastung bringen. Die in letzter Woche beobachteten krampfhaften Anstrengngen des Auslandes, durch erhöhte Notierungen dem Markte eine Anregung zu geben, haben das Gegenteil gezeitigt. Man befürchtet Ueberaschungen unangenehmer Art, deshalb sollte man beizeiten der wirtschaftlichen Lage Rechnung tragen. Tendenz: flau.

Leipzig, 10. Nov. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis. & Co. Die seit Ende voriger Woche eingetretene lebhaftere Stimmung auf dem hiesigen Buttermarkte zeigte sich auch heute nachhaltig. Allerdings war gestern in Sachsen Feiertag und läßt sich daher heute noch nicht beurteilen, ob diese Erholung auch weiter Bestand hat. Man rechnet aber damit, weil ja vorläufig die Milchanlieferungen nicht zunehmen. Die Offerten vom Auslande sind zwar etwas niedriger wie seither. Man betrachtet das Geschäft aber als zuversichtlich und erwartet keine wesentlichen Ermäßigungen.

Dresden, 10. November. Bericht der Firma Georg Münch. Da der 9. November in Sachsen als Feiertag gilt, so ist von einem Geschäft nicht zu berichten. Soviel steht aber fest, daß die Zufuhren, welche sehr reichlich sind, nur mit Schwierigkeiten plaziert werden können und da, wie schon oben erwähnt, infolge des sächsischen Feiertags, sich die Eingänge für Dienstag-Mittwoch anhäufen werden, so dürfte das Geschäft als schwierig zu bezeichnen sein. Ein übersichtliches Bild kann erst im nächsten Bericht gegeben werden.

London, 7. November. Unser Buttermarkt wurde abermals durch sehr flaue Haltung gekennzeichnet, und das Geschäft vermochte sich in keiner Richtung zu beleben. Die Käufer haben anscheinend ihren Bedarf fürs Erste gedeckt, und da jetzt nicht länger die Frucht vor Knappheit existiert, sehen sie keine Veranlassung, Käufe zu bewirken. Aus Neuseeland sind gegenwärtig 190 000 Kisten schwimmend unterwegs, während sich von australischer 122 000 und von argentinischer 35 000 Kisten auf dem Wege nach England befinden. Das Geschäft in kolonialer Butter schleppt ungemein, sodaß feinste, neuseeländische Sorten abermals herabgesetzt werden mußten und nur noch 208—212 Sh. gelten. Selbst ungesalzene Qualität bleibt vernachlässigt. Australische Butter geht in ziemlich bedeutenden Mengen ein, während die Nachfrage matt bleibt, was gleichfalls Preisschwäche zur Folge hat. Feinste ungesalzene Sorten sind zu 200 bis 204 Sh. erhältlich und gesalzene sogar zu 184—196 Sh. Für argentinische Butter besteht kein Interesse, und dänische Herkünfte erregen keine nennenswerte Kauflust, sodaß die Preise nach unten neigen. Kleine Posten am Platz wurden zu 218 Sh. abgegeben. Holländische Butter nahm an der allgemeinen Verflauung teil. Die Eingänge von solcher betrugen 2761 Kolli und beste ungesalzene Rahmbutter notierte 208—210 Sh. Baltische und sibirische Butter findet keine Beachtung. Auf dem Liverpooler Markt trug dänische Butter Festigkeit zur Schau, doch alle andern Sorten schwächten sich ab, und in Manchester fanden gute Räumungen von kontinentaler Butter zu festen Preisen statt.

Käse.

Köln, 10. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45proz. 2,70—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,20—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,60—1,70 ℳ je Kg.

Hamburg, 11. November. Bericht der Firma Albert Kaule. Das Geschäft war auch in der verflossenen Woche träge und lustlos und die erwartete Belebung ist tatsächlich ausgeblieben. Die schwache Kaufkraft der Konsumenten findet darin ihren Ausdruck und in diesem Jahre scheint sich das Publikum auf das herannahende Weihnachtsfest noch früher einzustellen als sonst. Die überall zu Tage tretende schwere Wirtschaftslage mit der typischen Geldknappheit läßt eine Besserung fürs Erste leider nicht erhoffen. — Im allgemeinen ist zu berichten: **Auslandskäse:** Holland hat die Preise für Fabriksgouda und Edamerkäse noch etwas weiter ermäßigt, doch haben auch die neuesten Notierungen noch keinen Anreiz für ein lebhafteres Geschäft gegeben. Die Ergänzungskäufe bewegen sich bei der flauen Geschäftslage in einem sehr engen Rahmen. Vollfette Gouda liegen im Preise ziemlich unverändert; jüngere sind ca. Gulden 1.— je 50 Kg. billiger zu haben. — In dänischer Ware sind unbedeutende Käufe zu noch etwas weiter ermäßigten Preisen getätigt worden. — Schweizerkäse werden bei ruhigem Geschäft zu unveränderten Preisen gehandelt. — Tilsiterkäse. Der Absatz in guter, brauchbarer Konsumware in den niedrigen Preislagen ist als ein guter zu bezeichnen. Das Angebot in dieser Ware ist immer noch reichlich, trotzdem schon seit Wochen davon gesprochen wird, daß es mit diesen billigeren Partien nun bald vorbei sein würde. Die Erklärung für diesen Widerspruch ist wohl auch in der vielfach bestehenden Geldknappheit zu suchen. Beste Ware ist unter diesen Umständen nur äußerst schleppend und zu unzureichenden Preisen abzusetzen. — Weichkäse finden bessere Nachfrage. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in R.-M.: pa. Tilsiter Vollfett-Käse, rollenweise 110—115, do., im Anbruch 115—120, do., zweite Qualität 95—105, Tilsiter Halbfett-Käse 68—75, dänische Goudakäse, 20 proz. 72—76, do., 30 proz. 90—94, do., 45 proz., pa. 120—125., do., sekunda 105—110, holländische Goudakäse, 30 proz. —, do., 40 proz 130—135, do., 45 proz. frische Käse 145—155, do., 45 proz. Sommer- und Septemberkäse 1924 170—190, holländische Edamerkäse, 20 proz. 100—110, do., 30 proz. 115—125, do., 40 proz. 130—136, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Herkunft 140—175.

London, 7. November. Auf dem Käsemarkt herrschte ein ruhiger, teilweise schwacher Ton. Holländischer Käse trug sogar ausgesprochene Schwäche zur Schau, und 40 proz. Edamer ist auf 100—105 Sh. zurückgegangen, während 30 proz. Qualität zu 89—92 Sh. und 45 proz. Gouda zu 110—122 Sh. erhältlich ist. Die Eingänge von holländischem Käse erreichten diesmal 6456 Kisten und 794 Stück losen Käse. Auch italienischer Gorgonzola wird jetzt reichlich offeriert, doch besteht nur geringe Nachfrage, während von dänischem Roquefort zunehmende Mengen eintreffen, die bescheidenem Begehr begegnen. Von neuseeländischem Käse waren zu Beginn d. Mts. nur 1500 Kisten gegen 24 000 Kisten zur gleichen Zeit des Vorjahres vorhanden, doch von kanadischem Käse sind die Lager größer als vor 12 Monaten und auch die wöchentlichen Eingänge sind sehr bedeutend. Die Preise neigen infolgedessen nach unten, wiewohl beste weiße

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 12. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 200 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 12. Novbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 203 G.-M. d. Ztr.

und farbige Sorten noch immer 115—118 Sh. erzielen. Für besten englischen Käse besteht gute und regelmäßige Nachfrage, sodaß sich die Preise behaupten. Feinste Farmersorten gelten 140—145 Sh. und feine 125 bis 135 Sh.

Boodegraven (Holland), 10. November. Bericht von Comm. Venn. Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Das Geschäft war diese Woche wiederum sehr ruhig, jedoch sind keine Preisänderungen zu notieren. 1. Qualität hfl. 66—69, schwere bis hfl. 71, 2. Qualität hfl. 60 bis 64; Anfuhr: 260 Partien. Im allgemeinen wird reife Ware verlangt und wird diese daher bevorzugt. Die heutige Ware ist sehr frisch, weil der Käse infolge des feuchten Wetters schlecht reift. Stimmung: Ruhig. — Molkereiware: In der vergangenen Berichtswoche war wieder ein Preisrückgang zu notieren. Goudakäse, 20 proz. hfl. 37—38, do., 30 proz. hfl. 45. do., 40 proz. hfl. 54—55; Edamer, 20 proz. hfl. 37—38, do., 30 proz. hfl. 45—46, do., 40 proz. hfl. 54; es wird zu diesen Preisen etwas besser verkauft, jedoch bleibt die Stimmung ruhig. Nordholländische Ware: Das Geschäft war diese Woche sehr flau und wurde zu hfl. 56—57 verkauft. Stimmung: mäßig.

Eier.

Köln, 10. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Auslandseier: Frische über 60 Gramm 25, do., über 55 Gramm 21—22, unter 55 Gramm 18—19.

Vieh.

Berlin, 11. Novbr. Bericht über den Schlachtviehmarkt. Die Zufuhren zum Schlachtviehmarkt auf dem Zentralviehhof zu Berlin waren normal, Das Geschäft gestaltete sich infolge des günstigen Wetters in allen Viehgattungen etwas fester. In Rindern war das Geschäft ziemlich flott. Die Preise blieben jedoch unverändert. Das gleiche gilt von Kälbern, die ebenfalls in gleicher Höhe notierten wie am Sonnabend. Auftrieb: 1912 Rinder, darunter 428 Bullen, 403 Ochsen, 1081 Kühe und Färsen, 2385 Kälber, 8929 Schweine, 1080 Auslandsschweine. Verlauf: Rinder, Kälber glatt, Schweine, ruhig. Preise: Ochsen 1. 52—56, 2. 46 bis 50, 3. 40—44, 4. 35—38, Bullen: 1. 52—55, 2. 46—50, 3. 41—43, Kühe und Färsen: 1. 50—55, 2. 43—48, 3. 32—38, 4. 25—30, 5. 20—23, Fresser: 35—42, Kälber: 1. —, 2. 90—103, 3. 73—85, 4. 55—70, 5. 42—50, Schweine: 1. 99, 2. 97—98, 3. 94—96, 4. 88—93, 5. 82—85, Sauen: 84 bis 90,—.

Berlin, 11. November. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: Schweine 128 Stück, Ferkel 713 Stück; Verlauf: ruhig. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läuferschweine: 7—8 Monate alt 80—90, do. 5—6 Monate alt 60—70, Pölke, 3—4 Monate alt 40—55, Ferkel, 9—15 Wochen alt, 27—32, do., 6—8 Wochen alt 23—27 ℳ je Stück,

Hamburg, 10. November. Schweine- und Kälbermarkt. Auftrieb: 4468 Schweine, 1252 Kälber. Tendenz: bei Schweinen gut, bei Kälbern Umsatz rege. Ausgesuchte beste Tiere über Notiz. Preise: beste Fettschweine 94—95, mittelschwere Ware 90—92, gute leichte Mittelware 89 bis 91, geringe Ware 79—85, Sauen 79—88; Kälber: feinste Mastkälber 92—99, mittlere Mastkälber 80—88, mäßig genährte Kälber 60—75, geringst genährte Kälber 30—46.

Hannover, 11 November. Viehmarkt auf dem Schlachthofe. Bericht der amtlichen Notierungskommission. Auftrieb: 169 Ochsen, 143 Bullen, 588 Kühe und Färsen, 537 Kälber, 1787 Schweine. Handel: Großvieh schlecht, Kälber langsam, Schweine mittel. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfennige: Ochsen 1. 50, 2. 45, 3. 38—40; Bullen: 1. 50, 2. 45, 3. 35—40; Kühe und Färsen: 1. (vollfleischige ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes) 52, 2 (vollfleischige ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren) 42—48, 3. 35—38, 4. 20—28, 5. 15—19; Kälber: 2. 90, 3. 65—80, 4. 35—55; Schweine: 1. 91, 2. 90, 3. 85—88, 4. 80, 5. 75. Ausgesuchte Ochsen und Rinder wurden über Notiz bezahlt. Vor dem Markt waren aufgetrieben und verkauft: 131 Großvieh, 59 Kälber, 1119 Schweine. Eingebrachtes Fleisch (in R.-M.): 132 Viertel hiesige geschlachtete Rinder 0,35—0,80, 39 geschlachtete Kälber 0,60—0,90, 38 halbe Schweine 0,60—1,05. Die hier notierten Marktpreise enthalten die Frachten, Gewichtsverluste und sämtlichen Spesen nebst Händlergewinn und liegen bei Großvieh 20 Proz., bei Kälbern 18 Proz. und bei Schweinen 16 Prozent über den Stallpreisen. Dies ist bei der Forderung zu berücksichtigen. Der Viehmarkt in der nächsten Woche wird auf den 17. November verlegt.

Bremen, 11. November. Weizen, Manitoba 1, November 13, do. 2, November-Abladung 12,80, Roggen, deutscher, zollfrei, 8,90, amerikanischer, zollfrei, 8,50, russischer 8,25, Gerste, amerikanische Malz- 7,75, donaurussische 7,65, Hafer, white clipepd 2 8,20, Mais, La Plata 8,75. Markt ruhig.

Hannover-Lehrte, 10. November. Auftrieb: 1656 Stück Ferkel und 58 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel Durchschnittsqualität, 6—8 Wochen alt 23—30, 8—12 Wochen alt 30—42, Läuferschweine 3—4 Monate alt 42—54, 4—6 Monate alt 54—75. Marktverlauf: gut, mittelmäßig.

Bremen, 10. November. Amtlicher Bericht vom Bremer Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 290 Ochsen, 20 Bullen, 75 Quenen, 121 Kühe, 294 Kälber, 1636 Schweine. Notierungen für 1 Pfund Lebendgewicht in Reichspfennigen: Ochsen: 1. 50—53 (verk. 66 Stück), 2. 43—48 (153), 3. 35—40 (67), Bullen: keine Not.; Quenen: 1. 50—53 (27), 2. 43—48 (15), 3. 35—40 (33) Kühe: 1. 45—50 (40), 2. 35—42 (43), 3. 28—32 (38); Kälber: 1. 85—95 (83), 2. 70—80 (70), 3. 55—65 (93), 4. 45—50 (48); Schweine: 1. 88—90 (829), 2. 86—87 (393), 3. 82—85 (204), 4. 77—80 (111). Lebend ausgeführt: 214 Rinder, 2 Kälber, 122 Schweine. Unverkauft blieben 3 Rinder. Marktverlauf: Allgemeiner Geschäftsgang ziemlich rege.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 11. November. Die mäßigen Befestigungen des Auslandes übten auf den hiesigen Getreidemarkt weniger Einfluß aus, als die fortdauernde Exportnachfrage für Weizen, zumal das Angebot vom Inland ungenügend bleibt. Die Preise stellten sich sowohl für prompten Weizen wie auch für Lieferung höher. Für Roggen war die Situation ähnlich. Gerste blieb still. Hafer wird weiter für den Export, besonders nach England und der Schweiz in feinen Qualitäten begehrt. Mehl und Futterartikel blieben nach wie vor ruhig. Es wurden notiert: Weizen. märkischer 221—224, Dezember 236,50—237, März 239—240, Mai 244, Roggen, märkischer 131—138, Dezember 155, März 167,50, Mai 171,50, Roggen, pommerscher 171—171,50, Sommergerste 174—208, Wintergerste 148—160, Hafer, märkischer 160—169, Dezember 173,50—174, März 176—179,50, Weizenmehl 20—22,25, Weizenkleie 11,20—11,30, Roggenkleie 9—9,20, Viktoriaerbsen 23—31,50, kleine Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 18—20, Peluschken 15—18, Wicken 20—25, Lupinen, blau 11,50—12,50, Rapskuchen 14, Leinkuchen 21—21,20, Trockenschnitzel 7,60—7,80, Soyaschrot 19,30 bis 19,50, Torfmelasse 9,20—9,50, Kartoffelflocken 12,70—12,90.

Berlin, 11. November. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise, je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 1,50 ℳ, rote 1,60 ℳ, Odenwälder blaue 1,75 ℳ ,gelbfleischige 2 ℳ, Fabrikkartoffeln 7—7,50 ℳ je Stärkeprozent.

Hamburg, 11. November. Getreide. Leicht befestigt bei kleinem Geschäft. Weizen 225—235, Roggen 150—165, Hafer 168—173, neue Wintergerste 165—170, Auslandsgerste 156—161 unverzollt; Mais 165—171, Leinsaat 120—121 holl. Gulden. — Futtermittel. Die Umsätze hielten sich in den gewohnten engen Grenzen zu letzten Preisen. Hafer 13, Mischfutter 12, Häcksel 4,50, Wiesenheu gebündelt 7,50, Preßstroh 3,75 ℳ.

Hannover, 10. November. Weizen 220, Roggen 160, Gerste 150, Hafer 185, Mais 170, Heu, gut gesund und trocken 4,50—4,75, Weizen- und Roggenstroh, Ballen. drahtgepr. 1,70—1,80, desgl. ,gebündelt oder bindfadengepreßt 1,60—170, Gerste nud Mais unverzollt ab Bremen/Unterweser, alles andere ab hannoverscher Station

Ihre Vermählung geben bekannt

Wilhelm Behme u. Frau Therese
verw. Porepp geb. Berk

Molkereibesitzer in Sierße, Wölpinghausen u. Poholz.

Empfehlenswerte Bücher:

Bakteriologie.

Freudenreich, Dr. Ed. von. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft für Molkereischüler. Käser und Landwirte. 3. Aufl 106 S. m. 4 Abb. und 1 Tafel. 2,70 ℳ.

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule. 56 S. mit 32 Abb 1,20 ℳ.

Hußmann, Dr. J. F. Molkerei-bakteriologisches Praktikum. Leitf. für Molk.-Fachl., Landwirte, Landwirtschaftslehrer, Studierende. 144 S. u. 19 Taf. 1913 Geh 4,50 ℳ.

Orla-Jensen, Dr. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft. 182 S. m. 60 Abbild. 6,50 ℳ.

Weigmann, Prof. Dr. H., Die Pilzkunde der Milch. 2. Aufl. 379 S. mit 111 Abb 1 Farbendrucktafel. 20,— ℳ.

Wolff, Dr. A. Molkereibakteriologische Betriebskontrolle. 118 S. mit 9 Abbild 4,80 ℳ.

Milchgewinnung.

Aufsberg, Th. Stallkunde u. Milchkenntnis. 73 S. m. 14 Abbildung. Stuttgart 1906 Kart. 1,40 ℳ.

Hansen, Prof. Dr. Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? 1923. 4 Seiten. 0,10 ℳ, in Partien billiger.

Ostertag, Prof. Dr. R. u. Henkel, Prof. Dr. Th. Melkbüchlein. Schriften des Deutschen Milchw. Vereins Nr. 37. Stuttgart 1912. 3. Auflage. 1,20 ℳ.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4. S. 0,10 ℳ.

Für Milchlieferanten.

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lambrecht. 10 S. geh. 30 ₰, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 13,— ℳ, 200 Stück 24,— ℳ, 300 Stück 30,— ℳ.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl., 8 S. im Umschl. geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl, 7 S. im Umschlag geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 St. 7,50 ℳ, 100 St. 12,50 ℳ.

Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hansen. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages porto- und verpackungsfrei.

Milchverwertung.

Aufsberg, Th. Rahmgewinnung und Butterbereitung. 79 S. m. 56 Abb. 1,50 ℳ.

Freund, Emil. Die Herstellung u. Verwendung v. Trockenmilch. 63 S. m. 17 Abb 1918. Vergriffen.

Goldhausen, Franz. Kumys (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach ein. eig. Methode 35 S. 1889. 1,20 ℳ.

Helm, Wilhelm. Die Rahmlieferung. Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm b. Molkereigenossenschaften. 1896. 1,— ℳ.

Knoch, Dr. E. Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmethode u. ihre Bewertung. 24 Seiten. 1904 0,50 ℳ.

— Die Magermilchverwertung in den Molk 2. Aufl. 249 S. 1912. Vergriffen.

Lauterwald, Dr. Franz. Die Butterfehler und ihre Ursachen, sowie Beurteilung einiger Buttereihilfsstoffe. 1924. 82 S 2,50 ℳ.

Maaß, A., Die Herstellung und Behandlung von Schlagsahne. 1925. 4. S. —,10 ℳ.

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne. 1925. 15 S. —,40 ℳ.

Morres, W. Anleitung zur Yoghurtbereitg 7 Seiten 0,25 ℳ.

Moz, Hermann. Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. Hausbutterei-Hauskäserei). 38 S. 1,— ℳ.

Niewerth, W., Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Kefir, Kumys, Yoghurt usw. sowie die Herstell. von Yoghurtkäse). 1925. 12 S. 0,40 ℳ.

Scherer, R. Das Kasein. Seine Darstellung und technische Verwertung. 2. Auflage 316 S m. 14 Abb. 1919. 4,— ℳ.

Schwarz, E. Die Verwendung von Wasser beim Buttern unter Berücksichtigung des Verkaufs von Buttermilch. 29 Seiten 1,— ℳ.

Utz, F. Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung 204 S. mit 72 Abbildung Wien 1911 Geb. 5,— ℳ

Vorträge, gehalten auf dem Rahmeiskursus der Preuß. Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel am 28. und 29. November 1924. 62 S. 2,— ℳ.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mitt. Handzentrifuge. 1922. 0,20 ℳ

Zirn, Georg. Ueber Milchzuckerfabrikation 16 S 1895. Vergriffen

Milchhandel.

Aemis, Dr. W. Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe. 1898. 1,— ℳ.

Bernstein, A. Die Milch, ihre Eigenschaften. Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch 1904. 1,50 ℳ.

Clevisch, Dr. A. Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 3,— ℳ.

Fischer, Albert, Die Technik im Milchhandel. 106 S., geb. 4,— ℳ.

Helm, Wilhelm. Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchversorg 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2,50 ℳ.

Judenack, A., Geh. Reg.-Rat, Prof. Dr., Die Milchversorgung vom Standpunkt der Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung. 1925. 31 S. 1,— ℳ.

Knoch, Dr. E. Die städtische Milchzentrale. Mit 49 Abb. und 1 Tafel. 1906. 4,— ℳ.

Milchbezahlung.

Frost, Bezahlung von Milch und Rahm nach Buttcranteilen 48 S. 1916. 2,— *M.*

Helm, Wilh. Die Milchbezahlung. 115 S. 1909. 5,— *M.*

— Tabellen für d. Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt, für Genossenschaften und Milchpächter. Alte Ausgabe. 1,50 *M.*

— Tabelle für die Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt für Genossenschaften und Milchpächter. Neue Ausgabe. 2,— *M.*

Hesse, Dr. A. Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus Milch und Rahm 1913. 59 Seiten. 2,50 *M.*

Höft, Dr. H. Die gebräuchlichst. Bezahlungsweisen der Milch. 1898. 0,80 *M.*

— Tabellen z. Berechnung des Milchpreises bei Bezahlung nach Fettgehalt. 1. Teil. Einheitspreis 1,5—3,1 Pf. 1,— *M.* Dasselbe 2. Teil, Einheitspreis 3,2—4,4 Pfg. 1,— *M.*

Magermilch-Rückgabe-Tabellen für Rückgabe von 15 Proz., immer um 5 Proz. steig. bis zu 90 Prozent. 1,50 *M.*

Mund, W. Die Bezahlung der Milch nach Fettprozenten. 44 S. 1896. 1,20 *M.*

Buchführung.

Dietrichs u. Mertens. Molkerei-Buchführung nebst Anweisung zur Geschäftsführung in Molkereien mit Musterbeispielen. Bearb. von G. Frost. 1,50 *M.*

Fricke u. Kleinschmidt. Die Molkerei-Genossenschaft ihre Geschäfts- und Buchführg. 4. Aufl. 72 S. 2,— *M.*

Frost, Gust. Die technische und kaufmännische Molkereibuchführung in Genossenschafts- und Privatbetrieben. 128 S. 5,50 *M.*

Huscher, Unleitg. zur praktisch. Handhabung der Genossenschaftsbuchführung. 102 S. 1910. 1,50 *M.*

Lustig, Hans, Wie mache ich Inventur und Bilanzabschluß? 1912. 4. Aufl. 1,50 *M.*

Melscher. Molkereibuchführung. 7,— *M.*

Röhrig, F. In wenig Stunden gründlich doppelte Buchführung. 1,25 *M.*

— Die einfachste richtige Buchführung für Gewerbetreibende, Landwirte usw. mit Abschluß. 6. Aufl. 1,25 *M.*

— Jeder kann sofort Amerikanische od. Kolonnenbuchführung selbst einrichten, führen und danach abschließen. 4. Auflage. (2 Beilagen). 1,25 *M.*

— Jeder kann sofort Inventur u. Bilanz selbst anfertigen. Nach einfacher, doppelter u. amerikanischer Methode. 7. Aufl. Mit 2 Beilagen. 1,25 *M.*

Schwarz C. Anleitung zur Buchführung für Molkerei-Genossenschaften. 3. Auflage. 128 S. 1,— *M.*

Spielhagen, W. Buchführung für Molkereien zum Selbstunterricht. 1912. 1,— *M.*

Kontorwissenschaft.

Bennewitz. Die Schwierigkeiten unsr. Muttersprache. 3. Aufl. 1916. 270 Seit. 4,— *M.*

Duden, Rechtschreibung der deutsch. Sprache. 9. Aufl. 565 S. 1919. 5,— *M.*

Formularmappe für den Verkehr einer e. G. mit d. Gericht. A. für Genossensch. m. u. H. 15,— *M.* B. f. Genossensch. m. b. H. 15,— *M.* Für jede gerichtliche Anmeldg. enthält die Mappe Formulare).

Hilfstabellen zur Berechnung v. Zinsen aus 1—50 000 *M* zu 1—6 Proz. Zinsen für 1—29 Tage u. 1—12 Monate. 69 Seit. 2,— *M.*

Lehrbücher.

Baumeister, Ferd., Milch und Molkereiprodukte. Ein Handbuch des Molkereibetriebes. 2. Aufl. von W. Bersch, 320 S. mit 105 Abb. u. 10 Tabell. Wien 1923. Geh. 5,— *M,* geb. 6,— *M.*

Fleischmann, Prof. Dr. W., Lehrbuch der Milchwirtschaft. 6. Aufl., 633 Seiten, 60 Textabb. und 3 Rinderbilder. Berlin 1922. 18,— *M.*

Funk, Dr. B., Die Milchwirtschaft, 3. Aufl. 185 Seiten mit 75 Textabb. Berlin 1920. Gebunden 3,— *M.*

Grimmer, Dr. W., Rationelle Milchwirtschaft. Leitfad. für landw. Schulen und Landwirte. 148 S. 1913. 1,50 *M.*

— Leitfaden der Milchhygiene für Land- und Milchwirte. Nahrungsmittelchemiker und Behörden. 283 S. mit 71 Abbild. u. 2 Tafeln. 1922. 8,— *M.*

Henkel, Katechismus der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Molk.-Schulen und landw. Lehranstalten, sow. zum Selbstunterricht. 4. Aufl. 358 S. mit 164 Abb. Stuttgart 1920. 5,— *M.*

Hesse, Dr. A., Anleitung zum Bestehen der Lehrlingsprüfung im Molkereigewerbe. 2. Aufl. 78 S. 1924. 2,50 *M.*

Kirchner, Prof. Dr. W., Handbuch d. Milchwirtschaft. 7. Aufl., 579 S. mit 45 Abb 1922. 15,— *M.*

Klein, Dr. J., Erfolgreiche Milchwirtschaft, 3. Aufl., 349 S. mit 94 Abbild. 1922. 8,40 *M.*

— Die praktische Milchwirtschafterin. 118 S. 2. Aufl. mit 29 Textabbild. 1920. 2,40 *M.*

Klenze, Dr. H. v., Der praktische Milchwirt. 173 S., 70 Abb. 4. Aufl. 1910. Kart. 1,70 *M.*

Lauterwald, Dr. Franz, Lehrbuch d. Milchwirtschaft. 1920. 2. Aufl 558 Seiten. 9,— *M.*

Peter, Albin, Milchw. Betriebslehre. 278 Seit 2. Aufl. 1923. 10,— *M.*

Rahn, Prof., Dr., Molkereiphysik 1925. 58 Seiten. 1,50 *M.*

Schäfers Lehrbuch d. Milchwirtschaft, 9. Auflage von Dr. Teichert. 350 Seit. mit 191 Abbild. 6,— *M.*

Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchkunde. 999 S. mit zahlreich. Textabb und 3 Tafeln. 20,— *M.*

Stoffel, Prof. Dr. H., Anleitung zur rationellen Milchwirtschaft. 95 S. mit 77 Abbild. 1908. Kart. 1,50 *M.*

Tiemann, Prof. Dr. H., Die Milch, ihre Gewinnung, Untersuchung, Behandlung u. Verwertung. 144 S. 96 Abbild. 1913. 2,50 *M.*

Uh, F., Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. Wien 1911. 264 Seit. m. 72 Abb. 5,— *M.*

Winkler, Dr. Willibald, Wegweiser für die Milchwirtschaft 1925. 599 Seiten mit 180 Abb. 12,80 *M.*

Wyßmann u. Peter, Milchwirtschaft. Für schweizerische Verhältnisse bearbeitet. 4. Aufl. 1910. 198 S. mit 65 Abbild. und 3 Tabellen. 2,50 *M.*

Buchhandlung der Molk.-Ztg. Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Wolf'sche Heißdampf-Überdruck-Lokomobile

fahrbar, 10 Atmosph., gut erhalten, vollständig neu überholt, zu verkauf. (7738

Schröder & Pifrément

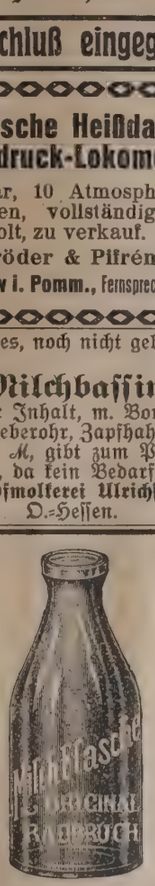
Gollnow i. Pomm., Fernsprecher Nr. 9.

Ein neues, noch nicht gebrauchtes, isoliertes (7701

Milchbassin

1000 Liter Inhalt, m. Bornemannschem Schieberohr, Zapfhahn, Fabr.-Preis 850 *M,* gibt zum Preise von 600 *M* ab, da kein Bedarf dafür.

Dampfmolkerei Ulrichstein,
O.-Hessen.



Milchflaschen

und Joghurtgläser

„Original Radbruch"

in altbewährter

hervorragender Qualität

H. Christian Radbruch

Lübeck.

Einen sehr gut erhaltenen

Butterkneter

1,20 m Durchmesser, hat abzugeben 7722) **Molkerei Versenbrück.**

Abrechnungszettel

(Lagersorte Nr. 1, 2, 3)

100 Stück	. . . Mk.	0.90
500	„ . . . „	4.00
1000	„ . . . „	7.50
2000	„ . . . „	14.00

Extra-Anfertigung aller anderen Abrechnungszettel äußerst billig

Molkereizeitungs-Druckerei

Hildesheim

Wegen Umbau sofort zu verkaufen:

1 steh. Dampfkessel,

6 Atm. Ueberdruck, 10,2 Heizfl., Marke: **Baltic,** dazu ein Satz neue Roststäbe, eine Transmission, 6 m. lang, 40 mm Durchm., daz. 4 Lagerböcke mit Ringschmierlager, ferner:

1 hölz. Riemenscheibe 80 × 10 cm.,
1 hölz. Riemenscheibe, 35 × 10 cm.,
1 hölz. Riemenscheibe, 56 × 10 cm.,
1 runder Wasserkühler, 1500 Liter Stundenleistung,
1 Rahmkühler, 40 × 35 cm.,
1 Drehkolben, Zwillingspumpe, 1500 Liter Stundenleistung,
1 Wasserpumpe, 2—3,3 Stundenlst.

Sämtliche Teile sind am Standort bis 30. 11. 25 zu besichtigen.

Molkerei e. G. m. b. H. **Ennigerloh in Westf.** (7227

Habe

billig zu verkaufen:

1 Friedr. Sparkessel, 2 qm. Heizfl., 6Atm. Ueberdruck, **1 Dampfmaschine,** 2 PS., **1 Westfalia,** 1000 Liter, dir. Antr., **1 Holsteiner Buttersaß,** 250 Liter Inh., **1 Berieselungsvorwärmer,** 700 Liter, oder tausche gegen kleine Kühlanlage (7698

Ferd. Mehler, Groß-Werther
b. Nordhausen a. H.

Wegen Umstellung und Platzmangels eine gut erhaltene 25 bis 30 PS. (7718

Dampfmaschine

mit Ridersteuerung und ein gebr.

Ahlborнscher Buttersertiger

3000 Liter Inhalt, mit zwei Paar Knetwalzen, billig zu verkaufen.

Molkerei Osterholz-Scharmbeck
Bezirk Bremen.

Suche zu kaufen guterhaltenen

Vollmilch-Erhitzer

mit unt. Antrieb, ca. 1100 Liter Stundenleistg., Fabrikat Ahlborn oder Bergedorf. Ang. unter 7712 **E. O.** an diese Ztg. erbeten.

Großen Posten (4 Zentner Inh.)

leere Fässer

gibt ab, fast neu (7680

Wilh. Leidenroth, Roßla a. Harz.

Quarg-Mühlen
nd
Quargpressen

In jeder Größe baut (1523

Ernst Bicker
Eldagsen in Hannover.

Kohlensäure-Kompressor

stündl. Leistung 8000 Kalorien, zw. Vergrößerung der Anlage, zu verk.

1. Molkerei-Genossensch. a. d. Uchte
Groß-Möringen. 7691

Milch-Klingelwagen

tadellos, mit Kannen, sofort sehr preiswert verkäuflich. Offerten u. 7681 durch diese Zeitung.

Ideal-Butterformmaschine

fast neu, zu verkaufen. Offerten u. **R. H. 7682** an d. Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Pa. 20prozentiger (7713

Limb. Stangenkäse

grün oder abgelagert, in Papier, gibt laufend ab

Meierei Hornsmühlen
P. Schlamersdorf, Kr. Segeberg.

Max Meyer

Dresden N. 6

Butter- u. Lebensmittelgroßhandlung

Fernruf 16844 Tel.-Adr.: Buttermeyer

kauft regelmäßig jeden Posten **feinster Molkerei-Butter** gegen sofortige Kasse.

Bei Abschluß Sicherheit u. Refer.

Guter Standquarg

Zentner 20,— *M* verkäuflich. (7715

Aug. Lohmann, Berlin-Reinickendorf, Sommerstr. 10.
Telefon Reinickendorf 3025.

Sauermilchquarg

frisch, trocken und metallfrei, wöchentlich 5—6 Faß abzugeben. Zuschriften mit Preisangabe unter **E. K. 7702** an diese Zeitung.

Für den

Molkerei - Kalender

1926

bestimmte **Anzeigen** schnellstens erbeten.

Molkerei-Zeitung
Hildesheim

Gen.-Molkerei bei Stralsund sucht ab Mitte Januar solvente Dauerabnehmer für 1000 Liter pasteurisierte, tiefgekühlte

prima Vollmilch

in Berlin. Angeb. mit Preis erbeten unt. **L. D. 102** an **Rudolf Mosse in Leipzig.** (7692

Wir haben noch wöchentlich ein. Tonnen (7700

Butter

an zahlungsfähige Grossisten oder Butterhandlung abzugeben. Hannover und Braunschweig bevorzugt. Angebote erb. sof. mit Preisang.
Gen.-Molkerei Nauen, e. G. m. u. H., Krs. Gandersheim.

Wöchentlich 3 Faß (7703

pa. Molkereibutter

auf Wunsch auch geformt, in ½ u. ¼ Kg. Stücken laufend abzugeben.
Molk.-Gen. Gr. Rossau, Altm.

Vollmilch

nach Berlin zu pachten gesucht. Angebote unter 7708 an diese Ztg.

Prima Harzkäse

ca. 50 Gr. schwer, in 60er u. 80er Packung, p. Stück 5 Pfg., hat noch laufend abzugeben. Probesendung unter Nachnahme. (7721
Molk. Plösen, Post Glashütten bei Bayreuth.

3—4000 Liter

Vollmilch

tiefgekühlt und möglichst dauererhitzt, zum 1. Dezbr. oder spät. nach Düsseldorf gesucht. Angeb. u. 7724 an diese Zeitung.

Große Molkerei-Genossenschaft (Prov. Hann.) hat f. dauernd wöch. 15—20 Zentner

Quarg

an solventen Abnehmer abzugeben. Gefl. Anfragen unter **A. 7674** an diese Zeitung erbeten.

Pa. Molkereibutter

mild gesalzen, zu 10 ℳ über Berl 1--2 Ztr. wöchentlich nach Glauchau in Sachsen gesucht. Sicherheit wird gestellt. Gefl. Angeb. unter 7726 an diese Zeitung erbeten.

Bin ständig Abnehmer v. **Butter, Schweizer-, Stangen-, Romadur- u. Limb. Käse.** Uebern. Ware auf eig. Rechn., ev. auch i. Komm. Kaut. k. gest. werd. **Paul Kunisch, Düsseldorf,** Konkordiastr. 93. (7731

Jedes Quantum

Kuhkäse

nur wirklich prima Ware für Dauerlieferung nach Berlin gegen sof. Kasse gesucht. Eilofferten unter **M. B. 7735** durch diese Zeitung.

Tilsiter halbf., Limb.
viertelfett
kauft laufend. Es wollen sich nur leistungsfähige Meiereien melden.
C. Armbruster, Altrahlstedt
(Holstein) gegr. 1910.
Import u. Großhandlung.
Ref.: Westholst. Bank, Altrahlstedt. (7704

Prima Weichkäse

in Rollen (mager) hat noch abzugeben (7707
Molkerei Ahrbergen bei Sarstedt.

Suchen wöchentlich noch einige Ztn. eisen- u. buttermilchfr. frischen

Quarg.

Wendländische Käserei, Lüchow in Hannover. 7736

Trockenen

Sauermilchquarg

gibt laufend regelmäßig ab, Zentn. z. Zt. ℳ 38,—. Probetonnen per Nachnahme. Offerten unter **Harz Nr. 7679** an diese Zeitung.

Romadur und Limburger

hat preiswert abzugeben. Probekiste ca. 30 Pfund per Nachnahme.
Molk. Straußberg b. Berlin.
Inh.: **Wwe. A. Bergmann.**

Quarg

Den bevorzugten **estnischen Quarg** liefert jedes Quantum ab Stettin zu billigstem Preis (7725
Carl Cahn, Käseimport
Berlin W. 30, Martin-Lutherstr. 5.

Molkerei hat noch wöchentlich 15 Zentner

Halbfettkäse,

gute schnittreife Ware und 2 To.

prima Butter

regelmäßig an nur zahlungsfähige reelle Abnehmer zu vergeben. Angebote mit Preis und Referenzen unter Nr. 7688 an diese Zeitung.

Habe laufend frischen einwandfr.

Sauermilchquarg
desgl. a. Standquarg

abzugeben. Ferner offeriere zur regelmäßigen größeren Abnahme

Harzer-, Spitz-, Goldleisten-, Faust- und Thür. Stangenkäse

usw. in prima goldgelber Qualität. Gefl. Angebote unter Nr. 7693 an diese Zeitung.

Romadur-Käse,

abgelagerte gute Ware, 70 Pfennig per Pfund. Probekiste nur gegen Nachnahme, gibt ab (7689
G. Pflaumbaum, Molkerei,
Rudßen, Kreis Pillkallen, Ostpr.

Molkerei nahe Hannover hat n. zirka 10 Zentner

Eiweiß

wöchentlich, event.

1000 Liter Molke

täglich, sowie 100 Liter

Schlagrahm

z. jedem gewünschten Fettgehalt, u.

4—500 Liter Milch

f. dauernde Lieferung an nur zahlungsfähige Kundschaft abzugeben. Auch nehme noch einige Abnehmer **für vollfetten Camembert** an. Vertreter gesucht. Angebote sind unter 7627 an diese Zeitung zu richten.

Prima frischen, metallfreien und trockenen (5048

Auslands-Sauermilchquarg

gibt jedes Quantum in Originalfässern ab Lager Magdeburg zum **Preise von 30.— ℳ p. Zentner ab Magdeburger Buttergroßhandlung Magdeburg,** Margaretenstr. 4.
Telefon 8744.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkerei-Verwalter, sucht, gest. auf gute Zeugn., weg. Einstell. des jetzt zu verwaltend. Betr. anderw. Wirkungskreis. Angeb. erb. unter **L. 6941** durch diese Zeitung.

Langjähriger strebsamer
Fachmann
mit besten Zeugnissen sucht mögl. sofort Stellung gleich welcher Art. Kaution kann bar gestellt werden. Uebernehme auch ein reelles Milchgeschäft oder Pachtmolkerei. Offert. unter 7570 an diese Zeitung.

Tüchtiger

Molkereifachmann

42 J., verheiratet, 15 Jahre Leiter einer Genossensch.-Molkerei, dem gute Zeugnisse z. Verf. stehen, sucht ähnliche Stellung. Such. ist mit Buchführ., Kassenw., sow. Maschin. durchaus vertraut u. in der Herst. feinster Produkte bew. Gefl. Angebote sind zu richten unter **H. H. 7501** an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann,

28 J., verheir., kinderl., sucht Stellung, wo 1000 ℳ als Sicherh. genügen. Ders. übern. auch Gutsmolkerei, Milchgesch., Filiale pachtw. Ders. ist m. Kühlanl. Butt., Käserei selbst. vertr. zul. in 5000 Ltr. städt. Versorg.-Betr. selbständ. gearb Angeb. u. 7528 an diese Zeitung.

Sehr solider, gründlich erfahrener und mit großer Umsicht arbeitender intelligenter

Fachmann

verheiratet, sucht z. 1. 1. 26 Verw.-Stelle. Langj. tadell. Zeugn. u. pa. Ref. vorh. Off. u. 7641 a. d. Zt. erb.

Langjähriger, erfahrener Verwalter städt. u. ländlicher Betriebe, verh., kleine Familie, Frau gel. Meierin, mit besten Zeugn. u. Empf., sucht sogleich od. später Stellung gl. w. Art bei bescheidenen Ansprüchen, Molkerei- u. landwirtschaftl. Schule absolv., durchaus fach- u. geschäftskundig, in Tils. Käserei, Schweinemast u. Zucht reichste Erfahrungen. Gegend gleich, auch Ausl. **Kunze, Ruppertenrod b. Mücke** (Hessen).

Langjähriger Molkereifachmann, gesetzten Alters, verh., sucht zum Antritt nach dem 1. Dezbr. Dauerstellung als Verw., Betriebsleiter, Gutsm., Oberm., Expedient oder sonst. Vertrauensposten a. Filiall. Beste Zeugn. u. Refer. steh. z. Verf. Mittel- od. Süddeutschl. bevorz, jedoch nicht Beding. Noch in ungek. Stellung. Werte Angebote unter **„Obermeier" 7684** an d. Ztg. erb.

Fachmann,

29 Jahre alt, sucht Stellg. als Betriebsleiter, Obermeier od. Buchh.
Julius Beck, Sonnewalde, N.-L., Molkerei. 7686

Tüchtiger, solid. Molkereifachmann, 36 Jahre alt, ledig, mit langjähr., selbständiger, kaufmännischer Tätigkeit in groß. Betriebe, durchaus abschlußsicher, sucht zum 1. Januar 26 evtl. früher entsprechende Stellung. Gefl. Angebote unter **M. 7548** an diese Zeitung.

Jg. verh. Fachmann,

Schweizer, ehrlich und gewissenh., firm in Käserei, Butterei u. allen anderen ins Fach schlagenden Arbeiten, jetzt in leit., ungekündigter Stellung, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen, Stellung als Verwalter, Gutsmeier, Milchverkäufer od. Lagerhalter in Käse- od. Buttergroßhdlg., mögl. in kathol. Gegend. Frau ist Buchhalterin und kann auf Wunsch im Betrieb mit tätig sein. Kleinere Barkaution kann gest. werd. Ang. unter 7733 an diese Zeitung.

Junger, ehrlicher, tüchtiger und zuverlässiger (7685

Molkereigehilfe

mit guten Zeugnissen sucht bald Stellung. Angebote bitte anzugeben
Arthur Bergmann, Waldenburg in Schlesien,
Hermsdorfer Straße Nr. 2.

Aelterer Gehilfe

der in all. Zweig. d. Faches gute Erfahrungen besitzt, und an selbst., fleiß. Arbeit. gewöhnt ist, kein St.-Arbeit., sucht zum beliebig. Antritt Stell., am liebst. als alleinig., jed. nicht Beding. Gefl. Angeb. erb.
P. Pankow
Crefeld, Weberstraße 78.

---

21 jähr., kräftiger Gehilfe sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehl., zum beliebigen Antritt Stellung. Selbiger ist Hersteller pa. Tils. Käse, pa. Tafelbutter, m. Fertiger und Holsteiner, und sämtl. Maschin. best. vertraut. Geg. gl.
Karl Goede
Kl. Jerutten, Krs. Ortelsburg
Ostpreußen. 7731

Junger, strebsamer (7729

Gehilfe

20 Jahre alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 1. 12. 25 od. etwas später Stellung. Suchender ist m. allen Facharbeiten best. vertraut. W. Angeb. erb. an
Joseph Frieling
Molkerei Clarholz, Westfalen.

Milchverkäufer,

21 Jahre alt, sucht Stellung. Bis jetzt im väterlichen Geschäft tätig.
Oswin Hessel
Grimma in Sachsen.
Milchhalle.

Junger Gehilfe

sucht zum beliebigen Antritt Stellung, wo Gelegenheit zur Mitarb. im Kontor geboten wird. Selb. ist mit sämtlichen Molkereimaschinen sowie mit der Herstellung v. feinster Tafelbutter, Tils.-, Rom.-, Limb.-, Kuh- u. Quadratkäse best. vertraut. Werte Angebote sind zu richten an **Molkereigeh. Ernst Frenz, Stolpe** bei Anklam in Pomm. (7690

Junges Mädchen, 21 Jahre, groß und kräftig, sucht Stelle als (7662

Hospitantin oder Gehilfin

in Vollmilchkäserei, die auch mit Molkerei verbunden sein kann. Bedingungen nach Uebereinkunft Angebote an
Renate Lakemeyer, Lakehof
bei Belle in Lippe.

Tüchtiger, erfahrener Käser mit nur gut. Zeugn. sucht sof. Stellung. Angeb. m. Gehaltsang. erb. unt. **R. 7639** an ds. Ztg. (Schles.)

Fräul., im 17. Lebensjahre, sucht zum baldigen Antritt gute (7629

Dauerstellung

für Küche und Haushalt, Ausbildung im Kochen erwünscht. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erb.
B. Johanna Lange
Diehmen, Post Seitschen
b. Bautzen.

Junger, tüchtiger, strebsamer

Oberkäser

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, f. sofort Stellung. Suchender ist best. vertraut m. Milchannahme u. -Ausgabe, Untersuchungs- und Abrechnungswesen, dann firm in der Herstellung eines erstkl. Camembert-, Brie-, Tilsiter-, Münster-, Romad.-, Quadrat- u. Stangenkäse, div. Käs. usw., Molkerei- und Käsereischule mit gutem Erfolg absolviert. In letzter Stellung als Oberkäser tätig gewesen. Diejenigen Molkereien u. Käsereien, denen an einer tüchtigen ersten Kraft gelegen ist, wollen sich bitte melden. (7553
Hans Schramm, Oberkäser
bei **Müller, Dresden N.,**
Erlenstraße 16, II.

22jähriger Gehilfe

mit allen Facharbeiten sowie versch. Sorten Käse sehr gut vertraut, sucht bald oder auch zum 1. 12. Stellung. Gute Handschrift u. guter Rechner. Angebote erbittet (7507
Heinrich Tegel, Zyrowa, O.-S.
bei Leschnitz.

Harzkäsemeister!

35 Jahre alt, verheiratet, welcher für ein einwandfreies goldgelbes und gleichbl. Fabrikat Sommer wie Winter garantiert, jeden Käsefehl. sofort beseitigt, kein Stundenarbeit. ist, sondern überall selbst Hand anlegt, bish. Leiter eines Großbetr., sucht wegen Umstellung hies. Betriebes, sofort od. später Dauerstellung. Großbetriebe bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Zeugnisse, sowie Empfehlungen meines jetzig. Chefs gern zu Diensten. Werte Angebote erbittet **Karl Plieth, Sagan** (Schlesien), Weststraße 9.

Weichkäser, Mitte 20er, **firm in** der Camembert- u. Briekäserei und allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertr., sucht zum 20. Nov. od. sp. Stellg. Ang. erb. **Andres, Molkerei Duttenstedt,** Kr. Peine.

dg.

DEC 7 1925

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 128 — Hildesheim, den 14. November 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 10. November. 205 ℳ je Zentner.
Donnerstag, 12. November. 200 ℳ je Zentner.
Sonnabend, 14. November. 200 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 12. November. 203 ℳ je Zentner.
Auktion am 11. November. Höchstpreis 210,70 ℳ, Durchschnitt 208,65 ℳ.

Köln. Dienstag, 10. November. Höchstpreis 215 ℳ je Zentner.
Freitag, 13. November. Höchstpreis 215 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag 12. November. 392 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 396 Kronen).

Berlin, 14. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 200 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 13. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 2,00—2,05 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,23 ℳ je Pfund. Tendenz: stetig.

Kempten, 11. November. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 190 ℳ, 2. Qualität 178 ℳ. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 13 November. Bericht der Firma S. S. Scevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 238 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreise franko Grenze 246—250 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 12. Novbr. Bericht des Vereins der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Die kleine Belebung, die sich in der vergangenen Woche im Berliner Buttereinzelhandel bemerkbar gemacht hatte, hat nicht angehalten. Das Geschäft ist, wie man im Monat November nicht anders gewohnt ist, ziemlich ruhig gewesen. Die Zufuhren an Inlandsbutter sind teilweise noch stärker gewesen, ebenso war das Angebot aus dem Auslande recht dringend. Die amtliche Notierung ist von 2,05 ℳ heute auf 2,— ℳ pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation herabgesetzt. Ob durch die weitere Preisherabsetzung unserer Notierung und ebenso der Preise für die Auslandsbutter eine Belebung des Marktes zu erreichen ist, muß abgewartet werden. — Die Kleinhandelspreise sind dieselben geblieben, nämlich 2,— ℳ bis 2,50 ℳ pro Pfund. Im Großhandel wurde mit 2,— ℳ bis 2,37 ℳ notiert. Das Schmalzgeschäft ist etwas besser gewesen. Die Preise betrugen 88 Pfg. bis 96 Pfg. pro Pfund wie vorige Woche. — Margarine bei unveränderten Preisen schleppend.

Berlin, 12. Novbr. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Stimmung im Auslande hat sich vollständig gedreht und tendiert der Kopenhagener Markt fest. Mit Rücksicht auf die Anfang dieser Woche getätigten billigen Verkäufe wurde die Kopenhagener Notierung heute nur um vier dänische Kronen ermäßigt, um voraussichtlich in der kommenden Woche wieder erheblich zu steigen. Diese Bewegung ist auf die Käufe von England zurückzuführen, in welchem Lande sich das Ausbleiben der Kolonialbutter nunmehr ernstlich bemerkbar macht. Auch zeigen die Kühlhäuser eine ständige Abnahme. Der Berliner Markt liegt normal und lassen sich die Eingänge verhältnismäßig schlank räumen. Die Molkereien, welche unregelmäßig Butter nach Berlin liefern, haben unter diesen Umständen Mühe, ihre Produkte abzusetzen.

Hamburg, 12. Nov. Bericht von A. F. C. Fick. Die überaus ruhige Marktlage der letzten Wochen erfuhr auch in der Berichtswoche keine Besserung. Allerdings war der Verlauf durch die nervöse Haltung des englischen und dänischen Marktes wesentlich wechselvoller als bisher. England verhielt sich äußerst reserviert, selbst die billigsten Offerten schienen vorerst kein Interesse zu erwecken und wurden mit Untergeboten beantwortet, die für Dänemark unannehmbar waren. Infolgedessen legten die dänischen Exporteure in den ersten Tagen der neuen Woche mehr dringende Angebote nach hier, wodurch die Stimmung naturgemäß auch bei uns noch weiter herabgedrückt wurde. Erst im weiteren Verlaufe trat infolge der eingetretenen starken Kälte in England ein Umschwung ein, der den Bedarf und die Kauflust nicht unbedeutend erhöhte. Noch am Mittwoch berichtete man von einer Ermäßigung der dänischen Notierung von 12 bis 15 Kronen, aber durch das vollkommen veränderte Bild in England wurden die Preise heute nur um 4 Kronen auf 392 Kronen herabgesetzt. Die Tendenz wird nunmehr mit fest bezeichnet und man rechnet für die kommende Woche sogar mit höheren Preisen. Ähnliche Situationen haben aber in den letzten Wochen schon des öfteren bestanden und man wird hier einstweilen abwarten, wie die Lage sich weiter entwickelt. Zweifellos war das Geschäft in Deutschland in dieser Woche noch sehr ruhig. Daß die heutige festere Stimmung des Auslandes nicht ohne Einfluß bleiben kann, ist selbstverständlich, es fragt sich nur, ob dieselbe anhält. Die Eingänge von Schleswig-Holstein sind klein, sie zeigen weder eine Zunoch Abnahme und sind weiterhin ohne Schwierigkeiten unterzubringen. Die gestrige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein konnte das zugeführte Quantum zu unwesentlich höheren Preisen begeben. Der erzielte Durchschnitt stellte sich auf 208,65 ℳ gegen 207,61 ℳ in der Vorwoche. Die heutige Großhandelsnotierung wurde unverändert auf 203 ℳ belassen. In sibirischer Butter wurden wieder größere Posten zu etwas reduzierten Preisen aus dem Markt genommen.

Leipzig, 12. Novbr. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Seit einigen Tagen haben dringende Angebote von auswärts den hiesigen Markt ungünstig beeinflußt. Man hatte wohl mit einem größeren Rückgang der dänischen Butternotierung gerechnet und sieht sich mit der kleinen Preisermäßigung enttäuscht. Auf größere Preisrückgänge ist jedenfalls vorläufig auch nicht zu rechnen, denn die Milchproduktion geht zurück. Durch die heutige Ermäßigung der Berliner Notierung ist eine Preislage geschaffen, welche den Konsum unbedingt anregen wird und es ist anzunehmen, daß damit der tiefste Stand erreicht ist.

Breslau, 12. November. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Ueber die Marktlage läßt sich, genau genommen, nichts Neues berichten. Die Lage ist in unserem Gebiet unverändert. Die Produktion blieb im bisherigen Rahmen. Die Absatzverhältnisse sind schlecht. Ob die heute in Berlin vorgenommene Ermäßigung die Lage ändern wird, möchten wir einstweilen bezweifeln. Seit heute verzeichnen wir winterliches Wetter und wenn es richtig ist, daß die bisherige linde Witterung die Produktion günstig beeinflußt hat, so sollte man annehmen, daß nunmehr die Produktion mindestens stehen bleiben muß, wenn nicht in wenigen Tagen vielleicht doch eine gewisse Abnahme zu verzeichnen sein dürfte. Allerdings bleibt zu beachten, daß die Kaufkraft in den weitesten Schichten ungemein schwach ist, so daß erst eine besonders starke Zurücksetzung des Preises eine Aenderung der Marktlage zeitigen könnte. In jedem Falle aber bleibt abzuwarten, welchen Einfluß die Auslandsmärkte auf unsere Preisbildung ausüben werden.

Bremen, 13. November. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Nach wie vor liegt der Handel außerordentlich still, die Zufuhren in deutscher Butetr sind groß genug, um die Nachfrage zu decken. Die Berliner Notierung ging um 5 ℳ auf 200 ℳ zurück, Hamburg blieb unverändert, und die Hamburger Butter-Auktionen lagen mit einem Durchschnittserlös von 208,65 ℳ 1 ℳ über der der Vorwoche. Kopenhagen ermäßigte um 4 Kronen auf 392 Kronen. Auf allen Plätzen herrscht außerordentliche Geschäftsstille. — Nach sibirischer Butter bestand, soweit die Qualitäten noch gut waren, etwas mehr Nachfrage. Geringere Sorten sind nach wie vor dringend angeboten nd fast unverkäuflich. Die weitere Entwicklung des Morktes bleibt unklar, allerdings dürfte wohl kaum mit wesentlicheren Rückgängen zu rechnen sein.

Kopenhagen, 12. November. Bericht der Fa. A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt eröffnete in dieser Woche flau mit weichenden Preisen, die einen größeren Begehr in England zur Folge hatten, so daß der Markt heute gänzlich geräumt schließt. — Man muß damit rechnen, daß eine Hausse jederzeit eintreten kann, im Falle daß Deutschland nur ein wenig mehr Butter gebrauchen soll, als es augenblicklich der Fall ist. — Von Australien und Neuseeland wird berichtet, daß die Produktion per 1. November ca. 6000 Tons kleiner ist, als voriges Jahr zu dieser Zeit. — Die Notierung wurde heute um 4 Kronen auf 392 Kronen ermäßigt. — Wenn sie nicht niedriger wurde, so hat dies darin seinen Grund, daß die dänische Krone in der letzten Woche etwas zurückgegangen ist. — Die Preise sind jetzt in Anbetracht der Jahreszeit so niedrig, daß die Verkäufer keine besondere Eile haben, ihre Butter verkauft zu bekommen, und man muß mit einem festen Markt für nächste Woche rechnen. Markttendenz: fest.

Käse.

Köln, 13. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,20—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,50—1,70 ℳ je Kg.

Berlin, 13. November. Das Berliner Käsegeschäft liegt sehr ruhig. Der Konsum ist infolge der größer gewordenen Erwerbslosigkeit kleiner geworden, und der Kleinhandel kauft wegen Geldknappheit nur das Notwendigste. Man rechnet überall mit weiter weichenden Preisen, namentlich auch für ausländische Käse, die infolge der neuen Handelsverträge, die teils schon abgeschlossen sind, teils z. Zt. vorbereitet werden, in der Folge zu herabgesetzten Zollsätzen hereinkommen dürften. Gegen Tilsiter Käse macht sich eine allgemeine Abneigung geltend, ob man für diese Erscheinung die vielen mangelhaften Qualitäten verantwortlich machen kann, ist schwer zu sagen. Schweizerkäse ist in Rücksicht auf den um diese Zeit immer steigenden Wurstkonsum noch leidlich gut gefragt. Holländer Käse ist vernachlässigt, ebenso alle Sorten Weich- und Sauermilchkäse. — Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark je Zentner: Tilsiter vollfett pa. 108—112, IIa 100—105, holl. Käse Edamer 40 proz., 133—137, 30 proz. 113—115, 20 proz. 103—105, holl. Brot-Edamer 40 proz. 133—137, holl. Gouda 45 proz. 145—148, 40 proz. 125—128 ℳ, echte Emmentaler 170—175, finnl. Emmentaler, großgelocht, 155—160 ℳ, mittelgelocht 145—150, bayer. Emmentaler 155—160, Quadratkäse, bessere Ware 55—60, geringere Ware 50—53, Limburger, bayer. 20 proz. 68—72, Stangenkäse bayer. 20 proz. 68—72, Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 88—98, Steinbuscher, vollfett 125—140, Harzer, je nach Qualität 50—65, Camembert vollfett, 350 Gr. 1,30—1,35, 140 Gramm 0,42—0,45, französ. Roquefort 170—175, Gorgonzola 140—145, Parmesan 170—175, italien. Fettkäse in Schachteln 145—165, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 98—100, 6 teilig 118—120, Glarner Kräuterkäse 93—98.

Breslau, 12. November. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Das Geschäft blieb ungefähr im Rahmen der Vorwoche. Es zeigt sich aber eine Vernachlässigung der Magerkäse. Wir vermuten, daß die bisherigen hohen Preise den Absatz doch etwas hinderten und halten es für angemessen, wenn die Preise der jetzigen Lage entsprechend zurückgesetzt werden. Auch das Harzerkäsegeschäft kann durchaus lebhafter sein. Nachdem aber die Preise für das Rohmaterial sich senken ließen, wird auch hier eine Preisermäßigung eintreten können, und so kann man wohl hoffen, daß dieser Artikel eine bessere Aufnahme findet. — Quarg. Die Anlieferungen sind immer noch reichlich und bei dem geringen Interesse, das das Publikum dem Fertigerzeugnis entgegenbringt, ist das Angebot größer als die Nachfrage.

Kempten, 11. November. Bericht der Markikommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün, 42—46, Mark. Tendenz: ruhig. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 105—132 Mark. Tendenz: sehr ruhig.

Leeuwarden (Holland), 13. November. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 80—86 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 96—100 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 114—118 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exklus. Provision.

Milch.

Berlin, 13. November. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 13. bis 19. November festgesetzt in:

Berlin: 23 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 24 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 20 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin 12. November. Bericht der amtlichen Notierngskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 23, frische über 55 Gr. 18—20, frische unter 55 Gr. 15; Auslandseier: extra große 24—25, große 15—21,50, normale 12,50—14, abweichende 11—12, kleine u. Schmutzeier 10—11; Kühlhauseier: 12—12,5, do., italienische und dänische 15,5—19. Tendenz: ruhig.

Berlin, 13 November. Vom Eiermarkt. Das Geschäft hat sich kaum verändert. Die Konsumnachfrage ist immer noch als ruhig zu bezeichnen und wenn auch die Zufuhren an Inlandsware nicht groß sind, so kommen doch große Mengen von Rußland auf den Markt. Konserven wurden weniger angeboten. Die Preise blieben unverändert. In dieser Woche notierten auf den nachstehenden Märkten im Engroshandel je Stück in Pfennige: Berliner Markt 14—19, sächsischer Markt 12—17, Oldenburger Markt 13—17, schlesischer Markt 12—16, süddeutscher Markt 11—15, westdeutscher Markt 15—22.

Köln, 13. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Auslandseier: Frische über 60 Gramm 25, do. über 55 Gramm 21—22, unter 55 Gramm 17—19.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 13. November. Auf festere amerikanische Meldungen war Getreide am Vormittag hier recht fest bei Exportnachfrage für Weizen und Roggen nach der Küste. In den Mittagsstungen enttäuschten zunächst die nur wenig erhöhten Liverpooler Depeschen, besonders für Lieferung. Das inländische Angebot in Weizen genügte der Nachfrage nicht und für Roggen war Kauflust nach Stettin und seitens der hiesigen schwachversorgten Mühlen. Bei der Feststellung der Anfangspreise überwog im Roggen noch das Angebot, so daß teils nur gestrige Schlußkurse, für Dezember sogar noch etwas niedrigere Kurse notiert wurden. Gerste ist wenig verändert. Hafer ist bei guter Nachfrage des Konsums und Exporthandels wieder fest. Mehl ist zu gedrückten Preisen wieder etwas leichter verkäuflich. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer guter 190—196, mittlerer 184—189, Gerste 200—210, Futterweizen 230—240, La Plata Mais 196—200, kleiner Mais 243—247, Roggenkleie 100—108, Weizenkleie 115 bis 120. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 223—226, Dezember 239—241, März 241,50—243,50, Mai 243,50—245, Roggen, märkischer 136 bis 139, Dezember 154,50—156,50, März 168—170, Mai 174—175, Sommergerste 181—208, Wintergerste 148—160, Hafer, märkischer 162—171, Dezember 176, März 181, Weizenmehl 27—31,25, Roggenmehl 20—22,25, Weizenkleie 11,20—11,30, Roggenkleie 9—9,20, Viktoriaerbsen 23—31,50, kleine Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 18—20, Peluschken 16—18, Wicken 20—25, Lupinen, blau 11,50—12,50, Rapskuchen 14—14,20, Leinkuchen 21 bis 21,50, Trockenschnitzel 7—7,75, Soyaschrot 19,30—19,50, Torfmelasse 9.20—9,50, Kartoffelflocken 12,70—12,90.

Berlin, 13. November, Berliner Kartoffelpreise. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin: Weiße Kartoffeln 1,50 ℳ, rote 1,60 ℳ, Odenwälder blaue 1,75 ℳ, gelbfleischige 2 ℳ, Fabrikkartoffeln 7—7,50 Pfg. je Stärkeprozent.

Hamburg, 13. November. Man zahlte für 1000 Kg. in Rm.: Weizen 218—228, Roggen 145—160, Hafer 165—170, Wintergerste 160—165, ausländische Gerste 156—161, Mais 165—171, Raps 20—21 für 50 Kg., Hirse 8,50—9,50 Gulden für 100 Kg., Leinsaat 20—21 Gulden für 100 Kg.

Bremen, 13. November. Weizen, Manitoba 1, November-Abladung 13,20,do. 2, November-Abladung 13, Roggen, deutscher, zollfrei 8,95, amerikanischer, zollfrei 8,50, russischer 8,40, Gerste, amerikanische Malz- 7,85, donaurussische 7,80, Hafer, white clipped 2 8,20, deutscher 8,10, Mais, La Plata 8,80. Markt: fester.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Novbr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	11.	8929	98—88	87—82	Lebendgew.	ruhig
Bremen	9.	1636	90—84	83—77	„	rege
Breslau	11.	2239	94—85	84—74	„	mittelmäßig
Chemnitz	10.	1873	104—90	89—82	„	mittel
Danzig	10.	1421	77—67	66—62	„	geräumt
Dortmund	9.	2136	93—84	83—75	„	mittelmäßig
Dresden	10.	2658	105—90	89—75	„	langsam
Düsseldorf	9.	1745	95—85	84—79	„	ruhig
Elberfeld	9.	2877	90—85	84—80	„	langsam
Essen	9.	2963	94—86	85—80	„	mittel
Frankfurt a. M.	12.	755	92—85	84—75	„	langsam
Hamburg	13	5160	95—86	85—75	„	ruhig
Hannover	11.	1587	98—88	87—75	„	mittel
Karlsruhe	9.	978	100—96	95—88	„	ruhig
Köln	9.	4236	95—85	81—72	„	ruhig
Leipzig	12.	965	103—94	93—87	„	gut
Magdeburg	10.	3855	97—86	85—75	„	langsam
München	11.	2975	90—78	77—62	„	langsam
Stettin	10.	1000	98—90	89—80	„	lebhaft
Stuttgart	12.	696	94—84	83—72	„	langsam
Zwickau	10.	929	104—94	93—84	„	mittel

Milchflaschenreinigung. Der hohe Wert der Milch als Nahrungsmittel fordert gebieterisch pflegliche Behandlung dieses wichtigen Naturproduktes vom Stall bis zum Konsumenten. Vieles ist in dieser Hinsicht geschehen, wie der Besuch einer neuzeitig eingerichteten Molkerei überzeugend zeigt. Auch bei der Belieferung der Verbraucher hat die verschlossene, eine Infektion erschwerende Flasche mehr und mehr die offene Milchkanne verdrängt. Aber selbst in der vertrauenerweckendsten Flasche lauert der Mörder Bacillus. Die einwandfreie Reinigung und zuverlässige Entkeimung der Milchflaschen ist eine der wichtigsten Fragen bei der Milchbehandlung; zahlreich sind die Bemühungen, um der Lösung dieser Fragen nahe zu kommen.

Seit wenigen Jahren ist eine durch einfache Bauart und hervorragende, wirkungsvolle Leistungen ausgezeichnete Flaschenreinigungs-Anlage in der Praxis erprobt worden, die auch schon in diesen Blättern besprochen wurde. Inzwischen hat diese Apparatur Eingang in eine weitere Anzahl Molkereien gefunden, von denen heute glänzende Gutachten und Anerkennungsschreiben vorliegen.

Die Apparatur findet mit gleichem Erfolg Verwendung für Flaschen und Gläser jeder Form und Größe, für Metallflaschen und Käseformen; ihre vielseitige Verwendbarkeit, in Verbindung mit ihren verblüffend geringen Ansprüchen an Raum, Kraft- und Wasserbedarf machen sie zu einem äußerst wertvollen Helfer in jeder Molkerei und in jedem Flaschenbetrieb; die mäßigen einmaligen Anlagekosten werden sehr bald durch Verbilligung des Flaschenreinigungsgeschäftes hereingeholt. Die Fabrikanten: **Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach,** stellen die einschlägigen ausführlichen Drucksachen gerne zur Verfügung; unserer heutigen Ausgabe ist ein Prospekt beigefügt, den wir zu beachten bitten.

Milchannahmehefte

aus unseren Lagerformularen
sehr billig bei sofortiger Lieferung.
Extraanfertigung mit Namen- u. Nummernvordruck preiswert

Molkereizeitungs - Druckerei, Hildesheim
Größte Spezial-Druckerei für das Molkereigewerbe.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 129 Hildesheim, den 17. November 1925. 39. Jahrgang.

Betrachtungen über Milcherhitzungsverfahren und neuzeitliche Trinkmilchverarbeitung.

Von Dr. R. Meurer, Professor der Milchkunde.

Die letzten Jahre haben in der Versorgung der Städte mit Trinkmilch große Fortschritte gebracht, wie die großen Milchversorgungen der westfälischen Industriestädte und weiterer Städte (Nürnberg, Darmstadt usw.) zeigen; sehr viel ist über diese Milchversorgungen geschrieben worden und das Für und Wider oft recht hart aufeinander geplatzt. Es ist schwer, alle Beteiligten unter einen Hut zu bringen, und doch glaube ich, daß die verschiedenen Berufskreise bei einigermaßen gutem Willen recht gut zum Wohle der Allgemeinheit Hand in Hand arbeiten könnten. Egoistische und persönliche Interessen müßten beiseite gestellt werden und der ideale Zweck die Gegner zu gemeinsamer Arbeit zusammen führen, denn objektiv betrachtet, ist diese Zusammenarbeit gut möglich; der Nutzen dieser würde sich bald zeigen. Über die verschiedenen Funktionen der Beteiligten müßte Klarheit geschaffen werden, und ich denke mir eine Abgrenzung z. B. folgendermaßen: dem Tierarzt unterliegt die Stallkontrolle, also die Beobachtung des Gesundheitszustandes der Milchkühe, die reinliche Gewinnung der Milch usw., die Molkereien mit ihren sie beratenden landwirtschaftlichen Instituten, Landwirtschaftskammern usw. haben die sachgemäße Milchverarbeitung und Kontrolle dieser auszuführen, die Untersuchungsämter überwachen den Marktverkehr und üben die Kontrolle über die im Handel befindlichen Molkereiprodukte aus; der Humanarzt, stellt die allgemeinen hygienischen Forderungen für die Trinkmilch auf und hat ein wachsames Auge auf die Versorgung der Bevölkerung mit Trinkmilch. Hier haben wir die vier Berufe, die sachgemäß Hand in Hand arbeiten könnten, und es wäre zu wünschen, wenn dieses in kürzester Frist durchgeführt würde, dann würde das gesteckte Ziel, die Versorgung der Städte mit einwandfreier Trinkmilch, bald erreicht werden.

Betrachtet man einmal die Milchversorgung der Städte, so muß zunächst unterschieden werden, welche Anzahl der Bevölkerung mit Milch zu versorgen ist, denn dieses ist ja der ausschlaggebende Punkt. Schon eine kleine Stadt mit einwandfreier Trinkmilch zu versorgen, ist garnicht so leicht. Unsere Tierärzte wollen die Städte nur mit Frischmilch versorgen, aus dem Grunde müßte die erste Kontrolle mit der Milchgewinnung im Stalle beginnen. Aus eigener Anschauung werden die Tierärzte aber die schlechten hygienischen Zustände kennen, die bei unseren meisten Bauernwirtschaften zu finden sind. Hier müßte die Tätigkeit der Tierärzte einsetzen und es wäre ungemein zu begrüßen, wenn durch irgend eine Gesetzgebung die Stallkontrolle besonders gefördert werden könnte, da das der allerwichtigste Haupt- und Anfangspunkt für die einwandfreie Milchversorgung der Bevölkerung ist. Wir Milchwirtschaftler selbst erkennen schon seit Jahrzehnten an, daß es die idealste Milchversorgung bedeutet, wenn die Milch auf dem allerkürzesten Wege zum Konsumenten gelangt. Da unsere Stallhygiene aber nur sehr wenig Anwendung findet, kommt für den allgemeinen Bedarf die so gewonnene Milch kaum in Frage. Deshalb sind auch die scharfen Angriffe einiger unserer Tierärzte gegen unsere Milchbehandlung ungerechtfertigt, denn bei den jetzigen Zuständen ist es ganz unmöglich, eine größere Stadt mit einwandfreier Frischmilch zu versorgen.

Es kommt ja nicht nur allein eine gute Milchgewinnung im Stall in Frage, sondern jeder Milchproduzent muß die Weiterbehandlung gewissenhaft durchzuführen in der Lage sein. Ich weise da nur auf die Reinigung der Milch, die Aufnahmegefäße und die Verteilung hin. Betrachte man nun einmal den Fall, daß ein Produzent seine Milch in Flaschen an die Bevölkerung abgeben will. Um eine einwandfreie Belieferung seiner Abnehmer zu erzielen, muß er die Milch doch zunächst gut kühlen und dazu gehört eine gute Kühlung in einwandfreiem Kühlwasser oder eine Kühlanlage. Alsdann muß die Milch filtriert werden und sind saubere Seihtücher odre Wattefilter notwendig; danach erfolgt die Abfüllung mit Abfüllapparaten in die Flaschen. Außerdem müßte sich der Landwirt, um jederzeit einwandfreie reine Flaschen zu haben, eine kleine Flaschenreinigungsanlage anschaffen, oder die Flaschen sehr sauber in Behältern waschen und nachspülen. — Ich habe schon in einer Veröffentlichung in der Molkereizeitung, Hildesheim im August 1925 darauf hingewiesen, daß es keineswegs leicht ist, gut gereinigte Flaschen zu erzielen.

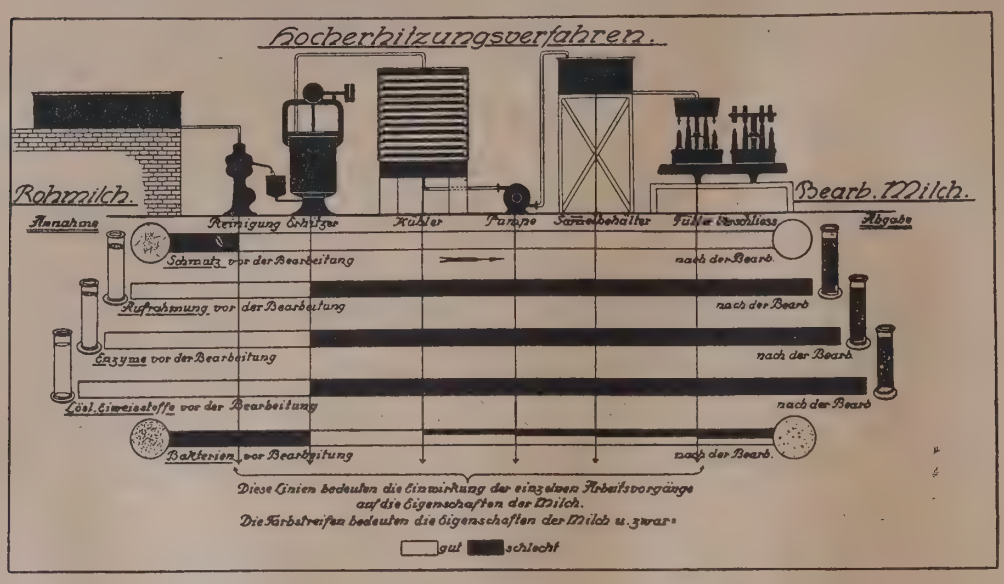
Ich glaube kaum, daß der Landwirt, besonders der Kleinlandwirt, soviel Zeit aufwenden kann, um alle diese Punkte zu berücksichtigen. Der Betrieb wäre auch vollständig unrentabel, denn wieviel Bauernwirtschaften allein wären notwendig, eine Stadt von nur 30 000 Einwohnern mit Flaschenmilch zu versorgen. Im übrigen ist es wohl vollständig unmöglich, daß jeder einzelne sich die Geräte für die Verarbeitung der Milch anschafft, und es wäre nur hinausgeworfenes Geld. Hier ist es schon angebracht, wenn die Kleinlandwirte ihre Milch, die sie sehr sauber ermolken haben, gut gekühlt zur weiteren Verarbeitung an eine Molkerei abgeben. Für die Masse der Kleinlandwirte kann aus den genannten Gründen ein direkter Verkauf garnicht in Frage kommen. Für größere Gutsmolkereien, die schon die oben erwähnten Einrichtungen besitzen, kann die direkte Belieferung der Konsumenten gutgeheißen werden. Aber die wenigen Liter, die auf diese Art vertrieben werden können, sind nur als Vorzugsmilch zu betrachten und kommen für großstädtische Milchversorgungen absolut nicht in Frage.

Da wir nun weit von dem idealen Zustand, wie wir ihn wünschen, entfernt sind, ergibt sich, daß die Milch einer Verarbeitung unterzogen werden muß. Zu begrüßen wäre es, wenn der Produzent oder die verarbeitende Molkerei die Milch direkt dem Konsumenten zuführen würde, aber wie gesagt, ist dieses leider durchweg nicht möglich. Hier wird wieder der Milchhändler als Verteiler der Milch eingeschaltet, der natürlich verteuernd auf die Milch wirkt und sie vielleicht auch in ihrer Güte beeinflußt, vor allen Dingen dann, wenn der Milchhändler von der Milchbehandlung keine Ahnung hat. Jeder Milchhändler sollte wissen, wie die Milch behandelt werden muß und es ist ein dringendes Gebot, daß der Milchhandel allgemein, wie bereits in einigen Städten geschehen, konzessioniert wird. Die in letzter Zeit in verschiedenen Städten aufgetretenen Typhus- und Paratyphus-Epidemien sind in manchen Fällen, wie eine Umfrage ergeben hat, auf den Zwischenhandel zurückzuführen. Durchweg war der Infektionsträger nicht sachgemäß behandelte Milch, oder aber die Milch war nach der Bearbeitung vom Zwischenhändler wieder infiziert worden.

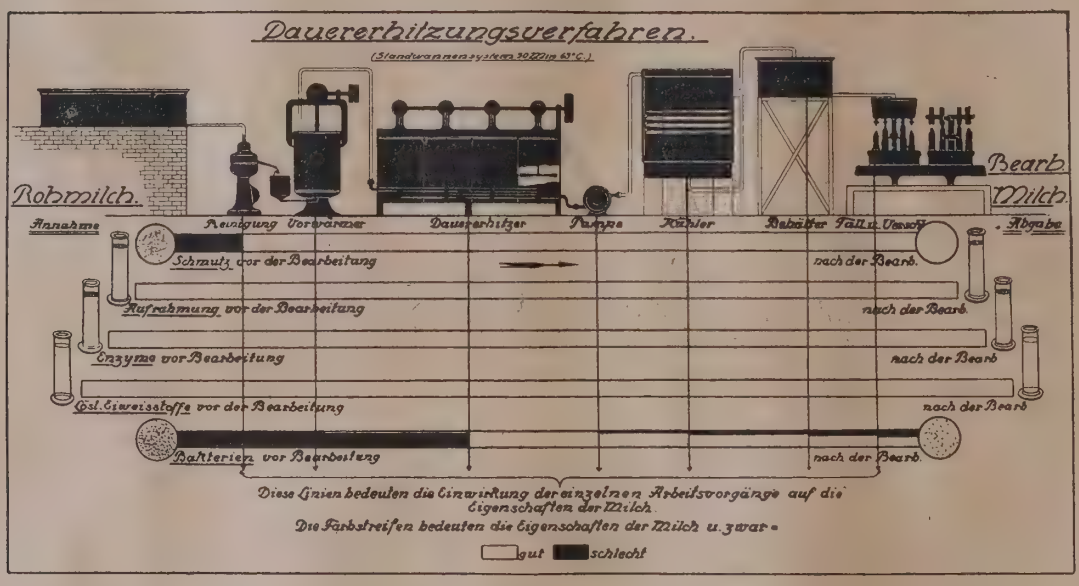
Wir sind also gezwungen, den größten Teil der zur Verteilung kommenden Milch einer Behandlung zu unterziehen; ich will versuchen, mich über die Behandlungsweise kurz zu verbreiten. Zuerst soll untersucht werden, an welcher Stelle die Behandlung der Milch und wie diese erfolgen soll. Bei kleinen Städten ist das ziemlich einfach, die Milch wird von dem Lieferanten an die Molkerei abgeliefert, hier verarbeitet und gelangt dann in den Verkehr. Bei mittleren Städten würde es, vorausgesetzt, daß sie in einem Milcherzeugungsgebiet liegen, ähnlich sein; wenn dagegen die Milch aus anderen Gebieten bezogen werden muß, wie das auch bei Großstädten der Fall ist, wird die Sache schon schwieriger. Wo soll die Behandlung der Milch stattfinden? Theoretisch ist die Frage sehr leicht beantwortet und zwar würde es heißen: an dem Ort, wo sie gesammelt wird, um dann in die Stadt transportiert zu werden. Praktisch liegt die Sache aber anders. Hier wird die Frage aufgeworfen: wo kann die billigste Behandlung erfolgen? Das ist nicht so leicht zu beantworten und ist von den jeweils vorliegenden Verhältnissen abhängig. Liegt die Verarbeitung und Verteilung der Milch in einer Hand, so kommt meines Erachtens die Behandlung unbedingt am Produktionsort in Frage. Nach der Bearbeitung wird die Milch in die Stadt geschafft und hier, ohne an Zwischenhändler abgegeben zu werden, von der Molkerei selbst oder einem Beauftragten verteilt. Dieser Geschäftsgang hat auch sonst viel für sich, denn die Molkerei wird immer darauf bedacht sein, nur die ausgesucht beste Milch zu verarbeiten, um allen Reklamationen zu entgehen, und immer zufriedene Kunden zu haben. Das wird aber nicht der Fall sein, wenn die Molkerei, die im Produktionsort liegt, nur die Milch verarbeitet und an x-beliebige Händler verkauft. In milcharmer Zeit wird es Molkereien geben, die nicht soviel Wert darauf legen, für die Flaschenmilch besonders ausgesuchte Milch zu verwenden, sondern sie werden alles nur Verfügbare verarbeiten, um den Ansprüchen zu genügen. Reklamationen der Händler haben in diesem Falle wenig Zweck, denn die Milch ist eben knapp, und der Händler, der sich erlauben sollte, mit Abzügen zu drohen, würde eben nicht mehr beliefert werden. Manche großstädtische Molkerei, die ihre Milch in der Stadt verarbeitet, hat verschiedene Zweigmolkereien auf dem Lande, die unter ihrer Kontrolle stehen. Hier kann es vorkommen, daß die Milch zweimal einer Behandlung unterzogen werden muß, da die Molkerei im Produktionsgebiet, die ihre Milch an die großstädtische Molkerei liefert, es an der nötigen Sorgfalt fehlen läßt. Hierdurch wird die Milch natürlich bedeutend verteuert und auch in der Qualität beeinflußt. Es wäre in diesem Falle besser, die rohe Milch unbearbeitet und nur gekühlt zur Stadt zu schaffen und hier erst einer Behandlung nach dem Dauererhitzungsverfahren zu unterziehen. Jede Molkerei muß in dieser Hinsicht ihre Schuldigkeit tun und dafür sorgen, daß zur Verarbeitung der Milch nur die allerbesten Arbeitsmethoden herangezogen werden, denn jede ungenügende Arbeitsmethode bringt in der heutigen Zeit große Verluste und verschlechtert die Milchqualität ungemein. Wir verfügen über eine ganze Reihe von Mitteln zur Haltbarmachung der Milch, z. B. die Anwendung von chemischen Stoffen, von

Ozon, von Lichtstrahlen, Kälte usw., aber von allen diesen Methoden kommt für die praktische Milchaufbereitung keine in Frage. Wir sind bis jetzt nur auf das Hauptmittel angewiesen, die Wärme. Hier kommen zwei Arten in Frage, und zwar die Hocherhitzung, d. h. die Erwärmung der Milch über 80 Grad, und die Dauererhitzung, die Erwärmung der Milch auf höchstens 63 Grad.

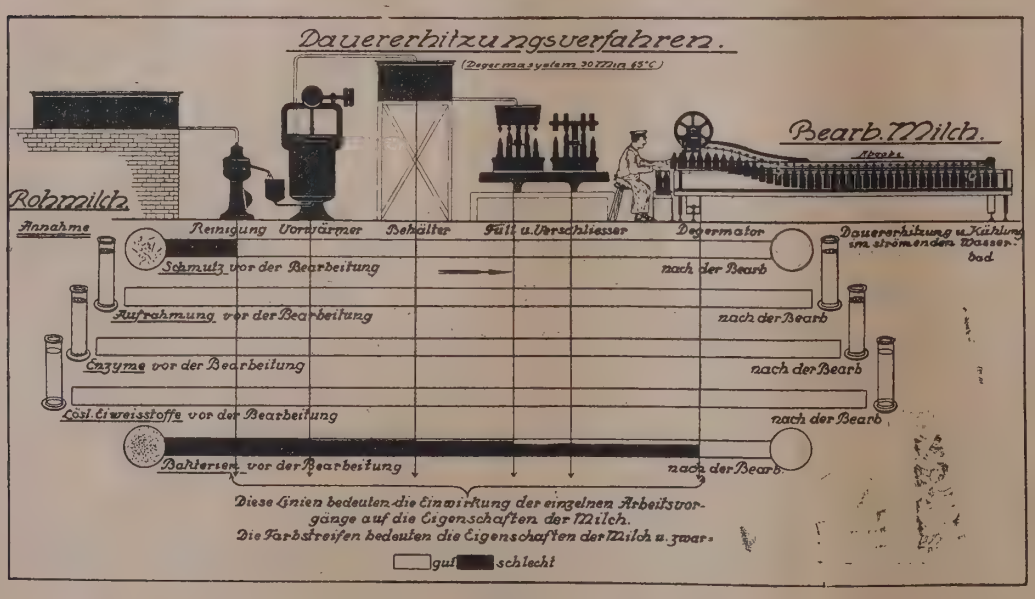
Nur die Methode kann als gut bezeichnet werden, die die Rohmilch in ihrer Eigenschaft fast nicht verändert und auf die Bakterien ein-



Figur 1.



Figur 2.



Figur 3.

wirkt und zwar so, daß die gesundheitsschädlichen Bakterien abgetötet werden und von den verschiedenen Arten der Säurebakterien soviel, daß die Milch eine längere Haltbarkeit erreicht und zum Schluß nicht Fauligwerden, sondern doch noch eine Säuerung eintritt. Die Behandlung der Milch mit Wärme muß deshalb bei ganz bestimmten Temperaturen und Zeiten stattfinden. Im Molkereigewerbe werden nun verschiedene Methoden für die Behandlung der Flaschenmilch angewandt, über die ich mich hier auslassen will. Zunächst die Hocherhitzung. Diese kann man einteilen in Momenthocherhitzung, wo die Rohmilcheigenschaften der Milch vollständig verändert werden, wie im gewöhnlichen Pasteur, im Tödtschen Apparat oder in einem Momenterhitzer, wo der Rohmilchcharakter gewahrt bleibt, wie im Biorisator oder im früheren Degermator. Bei allen Verfahren wurde ein Wärmegrad von 73 Grad Cels. angewandt.

Die zweite Erwärmungsweise ist das Dauererhitzungsverfahren. Bei diesem unterscheidet man das Durchflußwannen-System, wie Gutschmidt-Apparat, Jepsen usw., oder das Standwannen-System. Bei dem Standwannen-System kommen wiederum zwei Arten der Verarbeitung in Frage, die Pasteurisierung der Milch für sich im Behälter mit nachträglicher Kühlung, wie die Zellen-Apparate von Ahlborn und Bergedorf usw., oder die Verarbeitung der Milch in dem Versandgefäß selbst, wo sozusagen jedes einzelne Gefäß als Standwanne anzusehen ist (Degerma-System).

Betrachte man einmal die Vor- und Nachteile dieser drei hauptsächlichsten Erhitzungsverfahren an den drei graphischen Darstellungen Fig. 1—3. Bei allen drei Verfahren ist in Kürze die Arbeitsweise schematisch abgebildet. Bei dem Hocherhitzungs-Verfahren (Fig. 1) vollzieht sich die Verarbeitung folgendermaßen: die angelieferte Milch gelangt ins Annahme-Gefäß, durchläuft eine Reinigungs-Zentrifuge, passiert den Erhitzer, wird hier auf 80—85 Grad momentan erhitzt, fließt über einen Kühler, wird von einer Pumpe abgesaugt und in einen Vorratsbehälter befördert. Dieser Vorratsbehälter speist die automatische Füll- und Verschließmaschine.

Bei dem Dauererhitzungs-Verfahren (Fig. 2, Standwannensystem), wird die Milch ebenfalls in einen Behälter gegossen, durchfließt die Reinigungs-Zentrifuge, gelangt in einen Vorwärmer, wird in demselben auf 63 Grad erhitzt und kommt in einen Dauererhitzer, in dem sie eine halbe Stunde bei 63 Grad C. stehen bleibt. Von dem Dauererhitzer aus wird die Milch durch eine Pumpe über einen geschlossenen Wasser- und Eiskühler gepreßt, der wiederum die automatische Füllmaschine speist.

Bei dem dritten Verfahren (Fig. 3) gelangt die Milch ebenfalls in einen Aufnahmebehälter, durchfließt die Reinigung, wird im Vorwärmer auf 63 Grad erhitzt und die so erwärmte Milch fließt in einen Aufnahmebehälter, der die Füll- und Verschließmaschine speist. Die mit warmer Milch gefüllten Fluschen werden verschlossen und gelangen in den Degermator. In diesem werden die Flaschen von einem fließenden Warmwasserstrom erwärmt und nach dieser Behandlung in einem Kaltwasserstrom gekühlt.

Bei den drei graphischen Darstellungen sind auf der linken Seite die Haupteigenschaften der Rohmilch bildlich dargestellt. Von links nach rechts laufen Streifen hinüber, die die Eigenschaften der Milch bedeuten und zwar: weiß = gut und schwarz = schlecht. Auf der rechten Seite, bezeichnet mit „bearbeitete Milch" werden durch bildliche Wiedergabe die Vorzüge oder Schäden angezeigt, welche die Milch während der Behandlung erfahren hat. Die senkrechten Linien von den Apparaten bedeuten die Einwirkung derselben auf die Eigenschaften der Milch. Betrachten wir nun die zur Anwendung kommende Rohmilch, so ersehen wir aus den Bildern ihre Eigenschaften. Als gute Eigenschaften kommen in Frage: 1. die Aufrahmung, 2. der Enzymegehalt, 3. die löslichen Eiweißstoffe. Als schlechte Eigenschaften: der Schmutz- und Bakteriengehalt inkl. Krankheitserregern. Auf den Abbildungen konnten nur die hauptsächlichsten Rohmilcheigenschaften angegeben werden.

Die drei Bilder lassen auf den ersten Blick erkennen, welches z. Zt. das beste Verfahren ist, und es bedarf eigentlich keiner weiteren Erklärung derselben. In Kürze möchte ich jedoch jedes einzelne Verfahren erklären.

Bei dem Hocherhitzungsverfahren sieht man, wie die schmutzhaltige Milch durch die Zentrifuge gereinigt wird und in einwandfreier Weise dieselbe verläßt. Bei Punkt Aufrahmung, kann man sofort erkennen, daß der Pasteur diese vernichtet. Wenn auch die Nichtaufrahmung nur ein Schönheitsfehler ist, so ist doch von großem Vorteil für die Verkaufsfähigkeit der Milch, wenn die Aufrahmung bestehen bleibt. An dritter Stelle stehen die Enzyme. Die weiße Färbung des Standzylinders bedeutet, daß Enzymreaktion eingetreten ist. Die Enzyme werden durch die Erhitzung ebenfalls vernichtet. An vierter Stelle kommen die lösliche Eiweißstoffe, die Globoline und Lecithine. Auch hier bewirkt der Erhitzer eine Degeneration, indem er die löslichen Eiweißstoffe in feste verwandelt. Dieses bezieht sich auch auf gewisse Mineralstoffe in der Milch, die durch die Erhitzung ebenfalls in unlösliche Form übergehen. An letzter Stelle steht die Vernichtung der Bakterien. Man sieht, daß der Erhitzer die Bakterien vernichtet, ebenso natürlich auch damit die gesundheitsschädlichen Keime, aber nach und nach findet durch die Apparate, wie Kühler, Pumpe, Sammelbehälter, Füller- und Verschließer eine Neuinfektion von

Bakterien statt, so daß nach der Erhitzung, wenn nicht eine sorgfältige Weiterbehandlung der Milch erfolgt, diese mit Bakterien wieder sehr verunreinigt wird. Wie erheblich diese Neuinfektionen werden können, habe ich in einem besonderen Artikel in der Molkereizeitung, Hildesheim im Juli veröffentlicht. Das Gesamtbild der Eigenschaften bei dem Hocherhitzungs-Verfahren ergibt, daß die Rohmilch stark verändert ist, und daß sogar die gute Eigenschaft, die Bakterienarmut, wieder aufgehoben wird, sodaß dieses Verfahren wohl für unsere Trinkmilchaufbereitung ausscheiden muß.

Das zweite Verfahren, das Dauererhitzungs-Verfahren nach dem Standwannen-System, unterscheidet sich von dem Hocherhitzungsverfahren sehr stark, ein einziger Blick auf das Blick gibt Aufschluß darüber. Die ersten vier Eigenschaften der Milch unterliegen keiner schlechten Beeinflussung. Die Milch wird schmutzfrei und behält den Charakter der Rohmilch, nur bei den Bakterien sieht man, daß auch hier die Neuinfektion eine Verschlechterung der Milch bewirkt. Die Größe derselben hängt von dem Reinlichkeitsgrad ab, welcher in der Molkerei herrscht.

An dritter Stelle steht das Dauererhitzungs-Verfahren nach dem Degerma-System. Bei dieser Verarbeitungsweise erkennt man schon auf den ersten Blick, daß die bearbeitete Milch erst zum Schluß erhitzt und gekühlt wird, daß also eine Nachinfektion der Milch nicht stattfinden kann. Die graphische Darstellung der Bakterienvernichtung zeigt uns hier das umgekehrte Verhältnis wie bei dem Dauererhitzungs-Verfahren nach dem Standwannen-System. Wir sehen auf dem Bild, daß die einsetzende weiße Linie sich immer mehr und mehr verbreitet, die Sterilisation also nach dem Ende hin zunimmt, während bei dem Standwannen-System ein schwarzer Streifen einsetzt, der sich nach dem Ende hin merklich verbreitert. Beide Dauererhitzungs-Verfahren sind also in Bezug auf Erhaltung der Rohmilcheigenschaften diejenigen Verfahren, bei welchen die wenigsten Veränderungen in der Milch eintreten.

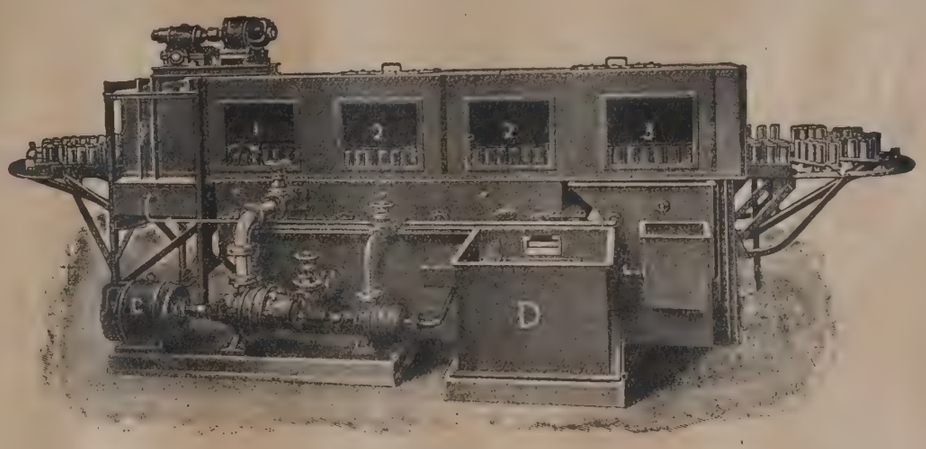
In letzter Zeit wird ja sehr viel Wert darauf gelegt, daß die Vitamine nicht vernichtet werden. Ich habe diese absichtlich in der graphischen Darstellung der einzelnen Verfahren weggelassen, da es noch bedeutender Forschung bedarf, um den Nachweis zu erbringen, unter welchen Umständen die Vitamine zerstört oder erhalten bleiben. Man kann aber wohl sagen, daß das Hocherhitzungs-Verfahren sowieso ausscheidet, da bei diesem die Vitamine am meisten leiden. Die Angabe der Wissenschaft, das Vitamin C vertrage eine plötzliche Hocherhitzung besser als eine Dauererhitzung, ist wohl so aufzufassen, daß hier eine Erhitzung ausgeführt wurde, wie sie im Laboratorium vorgenommen wird. Die Milch ist im Reagenzglas plötzlich erwärmt und wieder gekühlt worden. Angeblich soll auch die dauererhitzte Milch frei von dem Vitamin C sein. Ich habe aber schon in einer früheren Abhandlung darauf hingewiesen, daß für die Vernichtung des Vitamins C der Sauerstoff der Luft mit verantwortlich ist, und daß ich sogar vermute, daß bei einem Dauererhitzungs-Verfahren, wo die Luft abgeschlossen ist, das Vitamin C wenig geschädigt werden kann. Für unsere großen molkereitechnischen Fragen kommt deswegen auch die Frage wegen Erhaltung der Vitamine erst noch an zweiter Stelle, bis die vollständige Klärung über die Wichtigkeit derselben erfolgt ist

Dem dritten Verfahren wird ab und zu der Vorwurf gemacht, daß die bearbeitete Milch nicht in normale Säuerung überginge. Durch viele Versuche und Erkundigungen, die ich bei den großen Milchversorgungen, die mit diesem Verfahren arbeiten, eingezogen habe, konnte ich feststellen, daß die Milch doch säuert, zwar nicht so rasch und so stark, aber trotzdem eine angenehme Säuerung und Gerinnung eintritt. Diese Säuerung erfolgt, wenn man bei der Bearbeitung eine Temperatur von 63 Grad Cels. nicht überschreitet. Bei Anwendung höherer Temperaturen gebe ich zu, daß die Milch ab und zu einer süßen Gerinnung verfällt (Labgerinnung). Natürlich liegt darin ein kleiner Nachteil, aber da die Milch als Trinkmilch innerhalb 24 Stunden verbraucht werden soll und wird, so kommt dieser kleine Übelstand wenig in Frage. Der Ansicht, daß eine Neuinfektion der Milch, wie es bei dem Dauererhitzungs-Verfahren nach dem Standwannen-System vorkommt, ganz gut sei, kann ich auf keinen Fall beipflichten, denn wer unser Molkereigewerbe kennt, muß wohl zugeben, daß dann überhaupt keine Grenze mehr gezogen werden kann, der Neuinfektion werden Tür und Tor geöffnet, sodaß zum Schluß überhaupt keine Sorgfalt mehr auf die Weiterbehandlung der erhitzten Milch gelegt wird. Besonders gefährlich aber wird es, wenn bei der Behandlung Leute beschäftigt werden, die evtl. Träger von Typhuskeimen sind, denn auf diese Art und Weise kann nach der Entkeimung wieder eine Infektion der Milch mit pathogenen Keimen erfolgen. Deswegen ist es wohl immer noch das Beste, die Verarbeitung der Milch nach dem letzteren Verfahren vorzunehmen. Ich habe hier in allen drei Fällen nur die Herstellung von Flaschenmilch betrachtet, da diese ja die hygienischste und beste Milchversorgung darstellt, denn von allen Seiten wird ja Wert darauf gelegt, daß mehr und mehr die Flaschenmilch in den Handel kommt, denn sowohl die Verarbeitung wie auch die Verteilung der Milch in der Flasche ist allen Systemen überlegen.

In früheren Jahren wurde diese vollwertige Milch nur als Vorzugs- oder Kindermilch in Flaschen abgegeben. Wenige Molkereien benutzten auch für die Trinkmilch das Flaschensystem. Der Grund dafür, daß die Flaschenmilchverarbeitung und -Verteilung wenig Fortschritte gemacht hat, war wohl hauptsächlich in der Schwierigkeit in der milchtechnischen Verarbeitung zu suchen. Vor allen Dingen das Reinigen der Flaschen und der Flaschenbruch hielten die Molkereien zurück, Flaschenmilch in den Handel zu bringen. Unserer rastlos fortschreitenden Milchtechnik ist es aber in den letzten Jahren gelungen, in der Herstellung von Maschinen für die Verarbeitung einen großen Schritt weiterzukommen, 1. durch unsere modernen Füll- und Verschließmaschinen, die vollständig automatisch arbeiten und 2. durch die Flaschenreinigung. Wer früher einmal Gelegenheit hatte, der Arbeit der Flaschenreinigung zuzusehen, konnte bald bemerken, mit welch großem Bruch dabei gerechnet werden mußte. Hier ist eine Besserung eingetreten durch die neuen bürstenlosen Ausspritzapparate. Diese arbeiten ohne den lästigen Flaschenbruch, da die mechanischen Drehungen und Bürstungen fortfallen und die Flaschen nicht mehr diesen Gefahren ausgesetzt werden. Die Reinigungsweise unserer neuen Flaschenwaschmaschinen ist der der alten bedeutend überlegen.

Durch die automatischen Füll- und Verschließmaschinen ist man in der Lage, große Mengen von Flaschen in kurzer Zeit zu füllen und verschließen zu können ohne Aufwand von viel Arbeitskräften. Weiterhin ist man durch den Ausbau des dritten Verfahrens, wo die Milch in Flaschen erwärmt und gekühlt wird, dahin gekommen, daß die Herstellung von Flaschenmilch in die großen Versorgungsbetriebe eingereiht werden kann. Das System ist ein kontinuierliches geworden, und die Apparatur ist so vervollkommnet, daß es sich der Milchverarbeitung vollständig anpaßt, sodaß mit diesen Apparaten Großleistungen erzielt werden und man in der Lage ist, die Bevölkerung mit Trinkmilch zu versorgen. Als Beispiel möchte ich die Städte Essen, Crefeld usw. anführen, die schon über 30 Prozent ihrer Gesamtmilch in Flaschen verarbeiten.

Da das letzte System eine praktisch große Wichtigkeit besitzt, so möchte ich die Herstellung von Flaschenmilch nach diesem Verfahren in kurzen Zügen schildern und die Eigenschaften der so behandelten Milch einflechten. Die von mir gefundenen Untersuchungsresultate kann ich nur im Auszug veröffentlichen, da es mich an dieser Stelle zu weit führen würde. Bei dem sogen. Degerma-Verfahren wird die Milch in dem Behälter der Glas- oder Metallflasche erwärmt und gekühlt. Man könnte nun denken, daß deswegen weniger Sorgfalt auf die Flaschenreinigung gelegt wird. Aber im Gegenteil gerade auf die Reinigung der Flaschen wird bei diesem Verfahren auch der allergrößte Wert gelegt und darauf geachtet, daß die Flaschen peinlich sauber gereinigt und evtl. ausgedämpft werden. Im allgemeinen wurden früher die Flaschen vorgeweicht, mit Bürstmaschinen gereinigt und dann nachgespült. Aber diese Art der Reinigung hängt sehr von der Beaufsichtigung des Personals ab, und vor allen Dingen von der Güte der Flaschenbürsten und des Weichbades. Um nun unabhängig von diesen verschiedenen Faktoren zu sein, sind in neuester Zeit bürstenlose Hochdruckspritzweichen gebaut. Bei den neuen Konstruktionen dieser Spritzweichen ist man auf das Personal nicht mehr angewiesen und vieles, was man bei den früheren Waschmaschinen beobachten mußte, fällt ganz weg; dieselben haben auch den Vorteil, daß sie für alle Arten von Flaschen verwendet werden können. In Fig. 4 ist solch eine moderne Spritzweiche dargestellt.



Figur 4.

Die Bedienung dieses Apparates ist denkbar einfach. Bei A werden die Flaschen mit dem Kopf nach unten auf drei den Flaschenhälsen angepaßten Zähnen gesteckt und laufen nun ruckweise vorwärts durch die Reinigungsmaschine, passieren diese und treten bei B wieder aus der Maschine heraus und laufen an der anderen Seite im Ring bis zu A zurück. Die Flaschen werden im Apparat über Spritzdüsen geführt, bei 1. erst mit Warmwasser von 40—45 Grad Cels. vorgereinigt und dadurch gleichzeitig angewärmt. Zu gleicher Zeit werden natürlich die Flaschen von oben mit Warmwasser berieselt. Nach dieser Vorspritzung und Vorwärmung, welche das Springen von Glasflaschen verhindert, wandern die Flaschen weiter und kommen nach 2. Hier erfolgt die Reinigung durch 28 maliges Ausspritzen der Flasche mit Heißwasser, welchem ein großer Zusatz von kaustischer Soda gegeben wird. Da die Reinigung ohne Verwendung von Menschenhilfe und Bürsten erfolgt, so wird der Zusatz von kaustischer Soda zum Ausspritzwasser sehr hoch gewählt, deswegen ist es erklärlich, daß unter diesem hohen Druck die Flaschen sehr sauber werden. Nachdem die Ausspritzungen vorgenommen sind, wird unter 3 die Flasche mit einer Warmwasserspülung von den letzten Resten der Lauge vollständig befreit. Zum Schluß wählt man bei dem Ausspritzwasser eine ziemlich hohe Temperatur, damit die Flasche durch die in sich aufgesparte Wärme fast vollständig trocken wird. Natürlich findet während der ganzen Reinigung eine Bespülung von außen statt. Die so gereinigten Flaschen erscheinen bei B in sauberem Zustand und können von dort aus sofort zur Füllung benutzt werden. Der Motor C treibt die Hochdruckspritzpumpe, welche das Wasser mit einem Druck von 4—5 Atm. durch die Spritzdüsen in die zu reinigenden Flaschen einspritzt. Im Behälter D befindet sich die zur Reinigung benötigte Natronlauge. Um ein Blindwerden der Flaschen zu vermeiden, muß bei Anwendung von sehr hartem Wasser eine Vorreinigung des Wassers vorgenommen werden, da sonst das Ätznatron aus dem Wasser Kalk ausscheidet, der sich leicht auf die Flaschen niederschlägt, wodurch die Flaschen dann blind erscheinen. Meine Untersuchungen über den Reinigungsgrad ergaben recht gute Resultate. Der Apparat arbeitet mit einer stündlichen Leistung von 3000 Flaschen bei Verwendung von zwei jugendlichen Hilfskräften.

(Schluß folgt in Nr. 131.)

Richtlinien für die Gehälter der Molkerei-Betriebsleiter der Provinz Hannover.

Der Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften hat nach Beratung mit den Vertretern der Molkereifachleute neue Richtlinien für die Besoldung der Molkereibetriebsleiter aufgestellt und versendet dieselben mit folgendem Begleitschreiben an die bei ihm angeschlossenen Genossenschaften:

„Mit Rücksicht darauf, daß die im Jahre 1910 festgelegten Leitsätze für die Besoldung der Molkerei-Betriebsleiter in der Provinz Hannover den heutigen Zeitverhältnissen nicht mehr entsprechen, hat der Verband in einer am 13. Oktober ds. Js. stattgefundenen Sitzung unter Mitwirkung von drei Landwirten als Vertreter der Molkerei-Genossenschaften und drei Molkerei-Betriebsleitern, die in der Anlage folgenden Richtlinien für die Besoldung der Molkerei-Betriebsleiter neu festgestellt.

Es liegt im Interesse der Molkerei-Genossenschaften, mit dem bisherigen System der Besoldung unter Zugrundelegung einer Pauschale grundsätzlich zu brechen. Es gibt weder einen landwirtschaftlichen, noch einen Gewerbebetrieb, in dem die Besoldung nach einer Pauschalsumme erfolgt. Die Pauschalsumme bietet oft Veranlassung zu falschen Schlüssen, sei es zu Gunsten der Molkerei oder der Betriebsleiter. Aus diesem Grunde wird von der Besoldung nach einer Pauschale dringend abgeraten.

Die Gehälter der Molkereibeamten müssen so bemessen sein, daß sie tatsächlich eine Gegenleistung für die aufzuwendende Arbeit und für die Verantwortung darstellen. Deshalb ist in den anliegenden Richtlinien zunächst ein Mindestbetrag festgelegt. Neben dem Mindestbetrag muß bei längerer Tätigkeit eine Steigerung stattfinden, deshalb ist auch eine solche vorgesehen. Die Steigerung beträgt bei kleinen Betrieben alle drei Jahre RM. 300. Neben dem Gehalt müssen dem Betriebsleiter naturgemäß die unter C. 1—6 erwähnten Naturalien und ein angemessener Betrag für die Beköstigung, für Betten und Bettwäsche des Personals gewährt werden.

Um dem Betriebsleiter eine Anregung zu geben, eine möglichst hohe Verwertung zu erzielen, ist außerdem eine Gewinnbeteiligung dringend empfehlenswert.

Die in den Richtlinien vorgesehenen Gehälter ermöglichen es dem Betriebsleiter nicht, für sein Alter und für Zeiten der Not ausreichende Rücklagen zu machen. Es ist daher Pflicht der Molkerei-Genossenschaften, für Alter und Invalidität Vorsorge zu treffen.

Um die Durchführung dieser Sicherstellung zu erleichtern, hat der Hauptverein der Molkereifachleute Nordwestdeutschlands mit der Reageno, Versicherungsgesellschaft des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften, einen Vergünstigungsvertrag getätigt, um den Mitgliedern die Möglichkeit zu geben, für den Fall der Arbeitsunfähigkeit in älteren Jahren oder vorzeitiger Invalidität einen Rückhalt zu bieten.

Die Verantwortung der Molkerei-Betriebsleiter ist groß, ebenso auch die Gefahren, denen diese während des Betriebes ausgesetzt sind. Die Statistik spricht hierüber ein beredtes Wort. Aus dem Grunde können wir sowohl im Interesse der Molkerei als auch des Betriebs-Leiters den Abschluß einer Lebensversicherung mit der Invaliditäts-Zusatzversicherung nur dringend und warm empfehlen. Wir betrachten es als eine Pflicht der Molkerei-Genossenschaften, die Beiträge derartiger Versicherungen ganz oder aber zum größten Teil zu übernehmen.

Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften,
eingetragener Verein zu Hannover".

Die Richtlinien haben folgenden Wortlaut:

„Grundsätzlich muß darauf hingewirkt werden, daß die jetzt vielfach übliche Pauschale wegfällt. Die nachstehenden Gehaltssätze können nur für ländliche Molkereien mit beschränktem Betriebe zur Anwendung kommen. Das Gehalt und die Beköstigung, sowie Betten und Bettwäsche für das Personal ist in diesen Sätzen nicht einbegriffen.

Ein Betrieb wird als beschränkt bezeichnet, wenn er nur bis zu 25 Prozent der angelieferten Milch verkauft oder zu Fett-, Halbfett- oder Magerkäse oder zu anderen Produkten verwandte.

A. Die nachstehenden Gehälter sind Mindestgehälter.

Bei einer jährlich angelieferten Milchmenge einschließlich Buch- und Kassenführung

	Anfangsgehalt:	Höchstgehalt:
1. bis zu 350 000 Liter	RM. 1800	RM. 3000
2. bis zu 500 000 Liter	RM. 2400	RM. 3400
3. bis zu 750 000 Liter	RM. 2700	RM. 3700

Bei dem unter 1—3 steigend alle 3 Jahre um 200 RM. bis zum festgelegten Höchstgehalt.

	Anfangsgehalt:	Höchstgehalt:
4. bis zu 1 000 000 Liter	RM. 3000	RM. 4200
5. bis zu 1 500 000 Liter	RM. 3300	RM. 4500
6. bis zu 2 000 000 Liter	RM. 3600	RM. 5000
7. bis zu 3 000 000 Liter	RM. 4000	RM. 6000
8. bis zu 4 000 000 Liter	RM. 4500	RM. 6600
9. bis zu 5 000 000 Liter	RM. 5000	RM. 7000

Bei den unter 4—9 steigend alle drei Jahre um 300 RM. bis zum festgelegten Höchstgehalt.

B. Wird die Buch- und Kassenführung durch ein Vorstandsmitglied oder einen besonderen Geschäftsführer erledigt, dann hat ein entsprechender Abzug zu erfolgen. Der Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften ist bereit, auf Anfordern bei der Festsetzung mitzuwirken.

C. Außer diesen Bezügen ist dem Betriebsleiter zu gewähren:

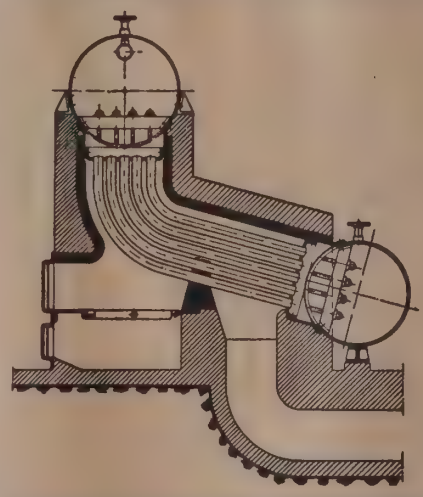
1. freie Wohnung für sich und seine Familie und für das evtl. zu beköstigende Personal;
2. freie Molkereiprodukte für sich und seine Familie und für das evtl. zu beköstigende Personal.
3. freie Feuerung und Beleuchtung;
4. die unentgeltliche Benutzung eines Gemüsegartens; sofern ein solcher nicht vorhanden ist müßte hierfür ein besonderer Zuschlag gewährt werden;
5. die Möglichkeit, etwas Federvieh und Schweine für den eigenen Haushalt zu halten, einschl. des evtl. zu beköstigenden Personals, wobei Molkereiabfälle zur Mast benutzt werden dürfen.
   Der Umfang ist vertraglich festzulegen.
6. Muß der Betriebsleiter dem Personal Beköstigung gewähren, so ist hierfür dem Betriebsleiter ein besonderer Zuschlag von mindestens RM. 1,50 pro Person und pro Tag zu gewähren.

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

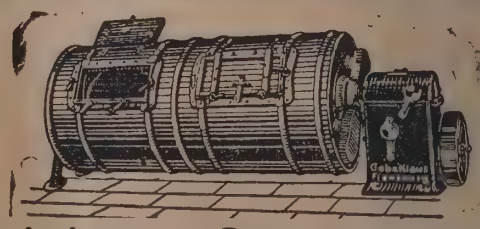
Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:
Dampfkessel „Autokratos"
für Hoch- und Niederdruck
Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!
Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!



Wasserröhren-Dampfkessel
D. R. P. a.
in Größen von 5—100 qm Heizfl. bis 10 Atm. Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg., geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Plazbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigen Zahlungsbed.
Ernst Kreutz, Ing.
Lützen.

„Nordmark"-
Neu! Neu!



Butterfertiger
ganz aus Taekholz, mit Kugellagerung u. Schraubenfed. Kupplung
Rahmreifer
für Hand- und Kraftbetrieb jed. Größe
Säure-Entwickler
mit Kupfer- oder Aluminium-Einsätzen
Pasteure und Vorwärmer
mit dicht. Deckel u. pat. Bodenentlüftung
Sämtl. Molk.-Masch. u. Geräte
Verlangen Sie unser Angebot!
Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimaschinenfabrik
Vertreter gesucht.

D. Ferner empfiehlt sich eine Gewinnbeteiligung, für deren Festsetzung der an die Mitglieder im Jahresdurchschnitt ausgezahlte Milchpreis zweckmäßig zu Grunde gelegt wird. Der Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften ist bereit, unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse entsprechende Vorschläge zu machen.

E. Für Vollbetriebe oder Betriebe in städtischen Verhältnissen, oder bei Uebernahme von Nebengewerben, die auch besondere Anforderungen an den Betriebsleiter stellen, müssen besondere Zulagen je nach der Eigenart und dem Umfange des Betriebes an den Betriebsleiter gezahlt werden.

Als Vollbetriebe gelten solche, die mehr als 25 Prozent der eingelieferten Milch verkaufen, verkäsen oder zu anderen Produkten verwenden.

F. Für die Gehilfen sind für die Person je nach den Anforderungen, welche an sie gestellt werden, RM. 40—70 als Gehalt von der Molkerei zu zahlen. Die Vergütung für Obermeier und erste Käser ist besonders durch die Molkerei zu regeln. Ebenso bei Lehrlingen ist die Vergütung von der Molkerei zu tragen. Die Beköstigung und Verpflegung muß die Molkerei übernehmen oder einen bestimmten Betrag hierfür an den Betriebsleiter entrichten, sowie die Betten und Bettwäsche zur Verfügung stellen, oder aber auch hier für die Abnutzung und Unterhaltung einen angemessenen Betrag zahlen.

G. Die Bezahlung des Gehalts, sowie der Beträge für Beköstigung und Verpflegung und für die Unterhaltung von Betten und Bettwäsche hat monatlich am Schluß des betreffenden Monats zu erfolgen.

H. Außerdem wird eine Sicherstellung für das Alter oder im Falle der Invalidität empfohlen. Dieses wird am besten erreicht, wenn der Betriebsleiter eine Lebensversicherung mit der Invilidität-Zusatzversicherung abschließt. Es wird auf den mit der Regeno, Versicherungsgesellschaft des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften, Geschäftsstelle Hannover, Prinzenstraße 17 III, hierfür getätigten Vergünstigungsvertrag verwiesen".

Willst du streichen allerhand
Schreib an Firma A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat"
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Käsekisten
aus Fichte und Tanne, in Garnituren in allen Dimensionen und bester Qualität liefern stets prompt von eigenen Werken
Hamburger & Weinberger, Brünn
Legionärstraße 30 (Tsche hoslovakei).

Carl Keller, Blechwaren-Fabrik
Gelsenkirchen II.

Jeder sein eigener Brauer
15 Pfennige der Liter garantiert echt bayrisches Bier aus bestem Malz und Hopfen. Bestellen Sie sofort Probe. Für 1 Säckchen zu 20 Liter Bier Mark 3.— franko, bei 6 Säckchen à Mark 2.50 franko. (7506
O. Steck, Malz- und Hopfenhandlung, Ingolstadt, Bayern.

Dr. Frieber, Hildesheim
Fernsprech-Anschluß Nr. 4092
Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft
Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse
stets wirksam
Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Butterdrittel
Schnell- u. billig
in fast 40 jähr. Spezialität
CARL MEIER Jnh. ERICH MEYER
Fassfabrik, Zarrentin i. Mecklbg.

Durch meine Spezialisierung in

Qualitätsware
mit Bügelverschluß, Steck- u. Muscheldeckel
schlage ich jede Konkurrenz!
Fordern Sie Preise und Muster ein und urteilen Sie selbst!
Täglicher Kundenzuwachs! Zahlreiche, unverlangte Anerkennungen!
H. Bockholt
Ahlen i. Westf.
Tel. 303.

Flaschenkasten
für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Sehr solider, gründlich erfahrener und mit großer Umsicht arbeitender intelligenter

Fachmann

verheiratet, sucht z. 1. 1. 26 Verw.-Stelle. Langj. tadell. Zeugn. u. pa. Ref. vorh. Off. u. **7641** a. d. Zt. erb.

Fachmann,
29 Jahre alt, sucht Stellg. als Betriebsleiter, Obermeier od. Buchh.
Julius Beck, Sonnewalde, N.-L., Molkerei. 7686

Tüchtiger, solid. Molkereifachmann, 36 Jahre alt, ledig, mit langjähr., selbständiger, kaufmännischer Tätigkeit in groß. Betriebe, durchaus abschlußsicher, sucht zum 1. Januar 26 evtl. früher entsprechende Stellung. Gefl. Angebote unter **M. 7548** an diese Zeitung.

Jg. verh. Fachmann,
Schweizer, ehrlich und gewissenh., firm in Käserei, Butterei u. allen anderen ins Fach schlagenden Arbeiten, jetzt in leit., ungekündigter Stellung, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen, Stellung als Verwalter, Gutsmeier, Milchverkäufer od. Lagerhalter in Käse- od. Buttergroßhdlg., mögl. in kathol. Gegend. Frau ist Buchhalterin und kann auf Wunsch im Betrieb mit tätig sein. Kleinere Barkaution kann gest. werd. Ang. unter **7733** an diese Zeitung.

Intelligenter
Molkereifachmann
und Kaufmann, guter Organisator, große flotte Erscheinung, sucht **leitende Stellung,** bei 8—10 000 Mk. Interesseneinlage, wo Wohnung vorhanden ist. Offerten unter Nr. **7799** an diese Zeitung.

Suchen für einen empfehlenswt.
Gehilfen
24 Jahre alt, vertraut mit allen Facharbeiten, auch Camembert- u. Romadurkäserei, Milchuntersuchg., Milchabrechnung und Buchführung, zum sofortigen Antritt Stellung. Angebote erbittet (4746
Molkerei-Genoss. Drüber
Drüber, Kreis Einbeck.

Bei 1000 Mark Kaution
übernimmt tüchtiger, arbeitsfreud. **Molkereiverwalter,** Stellung irgend welcher Art, mit sämtlichen Arbeiten ist er vertraut, ehrlich und gewissenhaft. Bescheidene Wohnung erwünscht. Angebote unter Nr. **7494** an diese Zeitung.

Strebsamer (7212
Molkereigehilfe
23 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zu sofort oder später Stellung. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet
W. Dohnstein, Wißmar in M.
Papenstraße 4.

Molkerei-Fachmann,
23 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten sowie Kessel, Maschinen, Separator, Butterfertiger, Milchannahme, Kontor, Milchuntersuchung und Käserei (Tilsiter, Brie und Schichtkäse) aufs beste vertraut. In Reparaturen gleich welcher Art, nicht unerfahren, sucht zu sofort oder später Stellung. Angebote erbitte unter A. B. 7765 an diese Zeitung.

Strebsamer Fachman,
tüchtiger Geschäftsmann, 30 Jahre, mit allen Facharbeiten aufs beste vertraut, bester Umgang m. Kundschaft und Verkaufswagen, sucht Stellung gleich welcher Art. 5000 *M* als Kaution können gestellt werden. Chefs, welche von ihren Angestellt. viel verl., finden i. m. gute Stütze. Off. u. **Arbeitsfreudig 7766** a. d. Zt.

Tüchtiger, solider 24jähriger
Gehilfe
welcher mit allen Facharbeiten best. vertraut ist, sowie in Herst. versch. Käsesorten Erfahrung hat, sucht, gestützt auf gut Zeugn., sofort oder sp. gute Dauerstellung. Frdl. Angeb. mit Gehaltsangaben erbittet (7815
Karl Neumann,
Bad Schönfließ, Nm., **Ausbau.**

Gehilfe
20 Jahre alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 1. 12. Stellung für Molkerei u. Käserei, wo gründliche Ausbildung in Käserei zugesichert wird. Angebote mit Gehaltsang. unter S. **7813** an diese Zeitung.

Strebs. Gehilfe sucht Stell. f. Betr. u. Kontor. Gefl. Ang. erb. **Parnitzke, Nimptsch, Molkerei.** (7812

Entl. Eisenbahner, gepr. **Heizer,** sucht Stellung in Betrieb, wo Wohnung vorhanden. Off. erb. (7823
Otto Hoppe, Kathendorf b. Rätzlingen, Bez. Magdeburg.

Suche für meinen Sohn, der das Molkereifach erlernt hat, 19 J. alt,
Stellung
zur weiteren Ausbildung. (7821
Max Schultz, Käserei-Betriebsleiter
Liegnitz, Jägerstraße 7.

Gewissenhafter Molkereifachmann wünscht sich zum 15. Dezember d. J. zu verändern als (7820
Betriebsleiter oder Lagerverwalter und reflektiert auf Dauerstellung. Suchender ist in einer der größtbest. städt. Betriebe tätig, ist im 24. Lebensjahre, 7 Jahre im Fache u. hat Molkereischule Greifswald besucht. Lehrersohn. Werte Ang. bitte an **Gerhard Block, Stolp** in Pommern, Molkereigenossenschaft.

Molkereigehilfe,
22 Jahre alt, mit allen Facharbeiten sowie Maschinen vollständig vertr., sucht zum beliebigen Antritt passend. Stellung. In Käserei, Butterei, Milchversand und Kontorarbeiten besitzt derselbe weitgehendste Erfahrungen. Ich kann denselben jedem Kollegen bestens empfehlen. Werte Ang. m. Gehaltsanspr. sind zu richten an Kleuren, Molk.-Verwalter in Asperden b. Cleve am Niederrhein. (7768

Fachmann

33 Jahre, evang., mit lückenlosen und guten Zeugnissen sowie Referenzen, sucht zum 1. Januar 26 event. früher verheir. Vertrauensposten in Molkerei oder Großhandlung (Import u. Export; Laborat.-Assistent, Betriebsleit., Molkereien, Milchkontrolle, Vertr. des Chefs usw. usw.)

Technisch-kaufmännisch — chemisch-hygienisch gebildet, mit landwirtschaftl. Kenntnissen (Praktikant in Davos, Schweiz, gewesen). Bes. Verfahren über 6 Tage süße Milch oder Rahm, auch im heißen Sommer. Gegend gleich, auch Ausland. Gefällige Angebote bitte unter **Angabe gen. Bezüge, ev. Gehaltsgruppe,** unter **Nr. 7633** an diese Zeitung zu senden.

Oelkuchen u. Mehle
liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität
Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675

Holzmulden
aller Größen liefert in allerbester trockener Ware prompt und preiswert (7899
Ernst Schulze, Opperhausen a. Harz.

200 Stück gesunde, schnellwüchsige (7582
Futterschweine
im Gewicht von 80—120 Pfd. zu verkaufen.
Zentralmolkerei Lähn G. m. b. H.
Lähn, Kreis Löwenberg i. Schles.

Am Lager vorrätig und sofort lieferbar:
Vorschriftsmäßige **Milchversandscheine** dreiteilig, 21×33 groß
Alle anderen **Molkerei-Drucksachen** liefert prompt
Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.

Dr. Friebers Säurewecker
(Rahmsäuerungskultur)
sowie alle Reinkulturen für die Käserei **stets wirksam von**
Dr. Frieber, Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft
Hildesheim, Fernruf 4092.
Bakteriologische Beratungen bei Betriebsstörungen

Molkerei-Wagen
liefert als Spezialität in bekannter Güte (6447
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Wir fertigen als Spezialität an
Molkereibürsten in prima Material, ferner **Piassavabesen, Kellerschrubber,** sämtliche **Haushaltbürsten,** auf Wunsch auch nach eigenem Muster. (7862
Schlesische Blinden-Anstalt
Abt. Fabrikation **Breslau 17,** Kniestraße.

Des **Bußtages** wegen wird die **nächste Ausgabe** der Molkerei-Zeitung erst **Freitag, 20. November** zum Versand kommen.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 17. November. Amtl. Preisfeststellng der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 200 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: befestigt.

Privat-Berichte.

Berlin, 14. Nov. Bericht der Firma Gust. Schultze u. Sohn. Auch in dieser Woche verlief das Geschäft weiter in recht ruhigen Bahnen; die Nachfrage ließ sich leider durch gelegentlich gemachte Preisnachlässe nicht anregen und werden die Absatzschwierigkeiten immer größer; es können daher nur wesentlich niedrigere Preise einen besseren Konsum bringen. Auch im Auslande, besonders in Kopenhagen, das über ein sehr schlechtes Geschäft klagte, waren überall Preisreduzierungen zu verzeichnen. — Schmalz: Der amerikanische Markt liegt wieder recht fest und zogen auchhier die Preise infolge der weiter erhöhten Forderungen erneut an. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard Dollar 39½, Purelard Dollar 41¾, Basis Tierces ab Kai Hamburg, nicht untersucht.

Leipzig, 14. November. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch den Rückgang der Berliner Notierung ist der Absatz nicht gestiegen, im Gegenteil, die Nachfrage ist schwächer geworden. Wie es gewöhnlich bei Notierungsermäßigungen der Fall ist, herrscht auch jetzt die Ansicht vor, daß die Preise noch weiter sinken. Hierdurch ist bei den Käufen eine Zurückhaltung eingetreten, welche erst dann verschwindet, wenn die Überzeugung durchgedrungen ist, daß niedrigere Preise nicht zu erwarten sind. Diese Überzeugung wird sich wohl in den nächsten Tagen herausbilden, denn nach den ausländischen Berichten neigt die Stimmung eher nach oben wie nach unten. Die jetzige Preislage entspricht auch der Jahreszeit.

Dresden, 14. November. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Im Laufe voriger Woche war das Geschäft als durchaus befriedigend anzusehen. Im Anfang der laufenden Woche setzte der Konsum ruhiger ein und blieb bis heute so. Die Butterproduktion in Mecklenburg, Schlesien und auch Pommern ist immer noch auf beachtlicher Höhe, teilweise nehmen die Quantitäten noch zu. Da auch Dänemark nachgiebig geworden ist, lag genügend Anlaß vor, die Berliner Notierung um 5,— *M* herabzusetzen.

London, 14. Nov. Infolge gesteigerter Zufuhren von kolonialer Butter bei bescheidener Nachfrage trug der hiesige Buttermarkt abermals eine schwache Haltung zur Schau. Da die Streiks in den australischen und neuseeländischen Häfen nunmehr so gut wie beendet sind, stehen sehr bedeutende Eingänge aus diesen beiden Ländern zu erwarten, und schon in den nächsten Tagen dürfte ein neuseeländischer Dampfer 135 000 Kisten Butter der neuen Saison heranbringen, während von australischer und neuseeländischer zusammen etwa 404 000 Kisten unterwegs sind. Die Preise beider Herkünfte neigten daher nach unten, und feinste ungesalzene neuseeländische war zu 204—208 Sh. erhältlich, während australische gleicher Qualität sogar schon zu 192—200 Sh. angeboten wurde. Von dänischer Butter gingen in der Berichtswoche in allen Häfen 32 583 Faß (im hiesigen Hafen 4229 Faß) ein. Die Preise greifbarer Ware neigten abermals nach unten, und feinste Sorten galten 214—216 Sh. F. o. b. Offerten lauteten 210—211 Sh. Holländische Butter ist nicht sonderlich stark offeriert, doch besteht auch nur bescheidene Kauflust, und Rahmbutter notiert nominell 208—210 Sh. In baltischen Herkünften finden geringfügige Umsätze statt. Die Preise lettländischer und sibirischer Butter begünstigten die Käufer. In Manchester war das Hauptinteresse auf kontinentale Butter gerichtet, doch zeigten sich die Verkäufer solcher sehr entgegenkommend und die Preise aller Sorten neigten nach unten. T.

Käse.

Dresden, 14. November. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Die weiter ermäßigten Preise für Allgäuer Weichkäse schaffen unbedingt einen größeren Verbrauch und der erhöhte Konsum ist bereits merkbar. Es wird nicht ausbleiben, daß auch die anderen Käsesorten im Preise weichen, was bei Edamer schon eingetreten ist. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen pro Zentner: Pa. echter Emmentaler 170 bis 173 *M*, pa. bayer. Emmentaler vollfett 160—165 *M*, pa. bayer. Stangenkäse, 20 proz. 90 *M*, 40 proz. 120 *M*, pa. bayer. Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 100 *M*, 40 proz. in Stann. u. Etikett 125 *M*, pa. bayer. Weißlacker, vollfett 125 *M*, pa. holl. Edamer, vollfett 129 *M*, pa. echter Roquefort 170 *M*, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 160 *M*, pa. Camembert in Stanniol und Holzsch. ca. 125 Gr. 0,32—0,45 *M* p. Stück, pa. Camembert in Stann. u. Holzsch., ca. 350 Gr., 1/1 bis 8/8 teilig 1,05 bis 1,15 *M* p. Stück.

London, 14. Nov. Die Nachfrage ließ sich diesmal etwas ruhiger an als seit einiger Zeit, und wiewohl die Eingänge von holländischem Käse eine bedeutende Abnahme erfahren haben, waren die Verkäufer gezwungen, ihre Forderungen herabzusetzen. In 45 proz. Edamer fanden kleine Geschäfte zu 116 Sh. statt, 40 proz. Qualität erzielte 98—103 Sh. und 30 proz. 87 Sh., doch steht zu erwarten, daß die gesteigerte Nachfrage aus Deutschland für holländischen Käse eine Preisbefestigung bringen wird. Italienischer Gorgonzola wird reichlich offeriert, ebenso Schweizer Petit Gruyere und Camembert, die sich leidlich gut behaupten. Infolge bedeutender Eingänge von kanadischem Käse neigen die Preise nach unten, wiewohl beste weiße und farbige Sorten nominell 115—118 Sh. gelten. Bester englischer Käse trägt Festigkeit zur Schau. Feinste Farmerqualitäten behaupten sich auf 140—145 Sh. und Cheddar (Fabrikerzeugnis) auf 110—114 Sh. In Manchester bestand für Fantasie-Cheshire Käse guter Begehr, doch alle andern Sorten lagen still und schwach.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 16. November. Im Anschluß an die höheren amerikanischen und englischen Depeschen und bei starker inländischer sowie Exportnachfrage für Weizen und Roggen war die Haltung hier sehr fest. Das Inlandsangebot ist zurückhaltend. Vielleicht veranlaßt durch die Erwartung, daß sich für die Landwirte ein weiteres Hilfsinteresse der Regierung zeigen wird. Das scheint auch zum Teil für die handelsrechtliche Lieferung preissteigernd gewirkt zu haben. Hafer liegt ebenfalls sehr fest bei guter Nachfrage des Auslandes und bei stärkerem Begehr besonders aus Süddeutschland und dauernder Kauflust des Konsums. Die Angebote blieben knapp. Gerste bei stärkerer Nachfrage für mittlere Qualitäten fester. Mehl hat etwas besseres Geschäft und lag günstig. Futterartikel teilweise etwas höher. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 228—231, Dezember 245 bis 246, März 248,50—249, Mai 251, Roggen,märkischer 141—145, Dezember 165—166, März 178,50—181,50, Mai 183—182, Sommergerste 184 bis 208, Wintergerste 148—160, Hafer, märkischer 166—175, Dezember 178 bis 180,50, März 185, Mai 192, Weizenmehl 21,75—32,00, Roggenmehl 20,75 23,00 Weizenkleie 11,40—11,50, Roggenkleie 9,20—9,40, Viktoriaerbsen 23 bis 31,50, kleine Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 18—20, Peluschken 16 bis 18, Wicken 20—25, Lupinen, blau 11,50—12,50, Rapskuchen 14—14,20, Leinkuchen 21—21,50, Trockenschnitzel 7,60—7,70, Soyaschrot 19,30—19,50, Torfmelasse 9—9,20, Kartoffelflocken 13,20—13,40.

Hamburg, 16. November. Getreide. Grundstimmung etwas fester bei lebhafterem Geschäft. Weizen 226—236 *M*, Roggen 150—160 *M*, Hafer 165—175 *M*, neue Wintergerste 160—165, Auslandsgerste 158—162, Mais 165—171 RM., Leinsaat 20—21 fl.

Bremen, 16. November. Weizen: Manitoba 1, Nov.-Abladung 13,40; Roggen: deutscher zollfrei 9,10, amerikanischer 8,50; Gerste: amerikanische Malz- 8,05, donaurussische 8,05; Hafer: white clipped 2 8,40; La Plata Mais: 9. Markt: fest.

Mannheim, 16 November. Weizen, inländischer 24—25, ausländischer 29,50—30,75; Roggen, inländischer 17,75— 18, ausländischer 19 bis 19,25; Futtergerste 18—19,50; Braugerste 21,50—25,50; Hafer: inländischer 17,75—19, ausländischer 19,75—21,75; Weizenmehl: Spezial 0 mit Sack, September 38,50—39; Weizenbrotmehl: Juli-Lieferung 28,50—29; Roggenmehl: 26—26,50; Trockentreber: mit Sack 18; Weizenkleie: 9,25—9,75; Mais: mit Sack 18,25—19,50. Tendenz: fest.

Suche zum gelegentlichen Antritt einen

Fachmann
als tüchtigen Milchverkäufer

der von der Filiale aus im Einzelverkauf den Vertrieb von Vollmilch, auch in Flaschen, selbständig übernimmt, und hierin Erfahrung nachweisen kann. Evtl. übergebe ich auch die Filiale mit. Anfangsgehalt 60 *M* und freie Station, sowie Umsatzprovision. Für die Filiale wäre eine Kaution von 700 Mk. erforderlich. Angeb. u. 7933 **Eisenach** an diese Ztg. erbeten.

Wir suchen zum 1. 12. 25 einen in jeder Beziehung zuverlässigen, fleißigen, soliden (7931

Gehilfen

hauptsächlich f. Butterei, Annahme u. Abrechnung. Es wollen sich nur Bewerber mit guten, lückenlosen Zeugnissen melden, die in allem mit gutem Beispiel vorangehen.
Molkerei-Gen Esens, Ostfriesland.

Junger Gehilfe

für Kessel, Maschine sowie Kontor gesucht. Antritt 1. Dezbr. Anf.-Gehalt 45 *M* bei freier Station.
Ebenso wird wohlerzogen. Junge als **Lehrling gesucht.** (7856
Molkerei Allendorf
Kreis Arnsberg.

Wir suchen zum 1. 12. ein. tücht.

Gehilfen

f. Milchannahme, Betrieb u. Kontor. Verlangt wird gute Schrift u. sicheres Rechnen. Bewerbungen mit Gehaltsforderung an die (7888
Fraustädter Molkerei-Genoss.
Fraustadt.

Ein älterer, ehrlicher, zuverlässiger, unverheirateter

Weichkäser oder Weichkäserin

der möglichst selbständig arbeiten und für erstklass. Käse einstehen k. für unsere Camembert- u. Briefabrikation zu bald gesucht. Nur erste Kräfte wollen sich unter Beifügung von Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen (bei freier Station) melden. (7912
Dampfmolkerei Sonneborn
bei Gotha.

Zum 1. 12. jüngerer, kräftiger

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. Hauptsächlich nur Milchversand. (7908
Molkerei Gatersleben,
Bez. Magdeburg.

Tüchtiger Gehilfe oder Milchverkäufer

der täglich zirka 500 Liter i. Stadtverkauf umsetzen muß bei gut eingeführter Kundschaft gesucht. Bedingung guter Pferdepfleger, proper und ehrlich. Konf. kathol. Bei Zufriedenheit gutes Gehalt und Dauerstellung. Sicherheit muß gestellt werden. Gefl. Eilangebote mit Lichtbild. Antritt sofort.
Wilh. Benning,
Molkerei und Gastwirtschaft,
Bardel, Post Gildehaus
St. Bardel, Bentheimer Eisenbahn.

Für erkrankten Gehilfen suchen z. 1. Dezbr. oder früher fleißig., sol.

jungen Mann.

Derselbe wird zu allen Arbeiten im Betriebe herangezogen u. darf sich vor keiner Arbeit scheuen. Gehalt monatl. anf. 75 *M* bei fr. Station. Angebote mit Zeugnisabschrift. erbittet die (7932
Molk. Wesermarsch i. Büttel
Kr. Geestemünde, Bahnstat. Wulsdorf, Kleinbahnstat. Büttel.

Gesucht ein tüchtiger (7916

Meier oder Meierin

für meinen beschränkten Molkereibetrieb.
Fr. Willers, Molk.-Bes.
Sage b. Großenkneten i. Oldbg.

Wir suchen zu sofort oder 1. Dez. eine fleißige, saubere (7944

Meierin

für Betrieb und Hilfe im Haushalt. Werte Angebote sind zu richten an
Dampfmolkerei Saalburg
a. d. Saale.

Gesucht zu sofort oder Neujahr

Gutsmeierin

die firm in pa. Butterbereitung ist und sämtliche Meiereiarbeiten sow. Kesselbed. selbständig ausübt.
Oberamtmann Ewald, Ackersberg
bei Arys, Ostpr. 7759

Geh.-Stelle besetzt,
den vielen Bewerbern besten Dank.
Dampfmolkerei Ippesheim.

Gehilfenstelle besetzt, den vielen Bewerbern besten Dank. (7774
Molkerei Wallenbrück,
G. m. b. H.

Stellen-Gesuche.

Jung. Fachmann,
23 Jahre alt, mit allen Arbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugn, zum bald. Antr. Stellung. Gefl. Angeb. erbittet (7923
H. Pilchowski, Hardegsen
(Hannover).

Vorwärtsstrebender
Molkereifachmann
25 Jahre alt, ledig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung als Obermeier, Expedient oder sonstig. Vertrauensposten. Erfahrungen in städtischen und ländlichen Betrieben vorhanden. Antritt nach Wunsch. Angebote erbittet (7893
Erich Stöckeler
Halberstädter Molkerei A.-G
Halberstadt.

Jung. strebs. Gehilfe
18 Jahre alt, mit allen Molkereiarbeiten, wie Kessel, Maschinen, (Bergedorfer Kühlanlage), Butterei und Käserei vertraut, sucht zum 1. 12. Stellung. Werte Angebote erbeten an (7906
G. Hofmann, Dresden-Laubegast,
Molkerei Naake & Co.

Gehilfe
22 Jahre alt, mit sämtlichen Molkereiarbeiten, sowie in der Herstellung von ff. Tafelbutter, Tilsit- und Quadratkäse bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Dezember Stellung für alle vorkommenden Arbeiten. Werte Angebote erbittet (7905
A. Weichsel, Martins Molkerei,
Heidenau Nord bei Dresden.

Jüngerer, tüchtiger (7903
Meierei-Gehilfe
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum sofortigen Antritt Stellung.
Näheres erbittet
H. Allas, Kiel-Gaarden,
Kielerstraße 44. Telefon 4334.

Elternloser, solider, strebsamer
junger Mann
welcher 4 Jahre in d. Camembert-Käserei tätig war, sucht passende Stellung gleich welcher Art. Gehalt nach Uebereinkunft. Antritt zu sofort. Angebote unter L. 7902 an diese Zeitung.

Jg., 20 jähr., tüchtiger, sehr sol.
Gehilfe
sucht zum 1. Dez. Stellung. Selb. ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten nur bestens vertraut und ist auch imstande, alle Hausarbeit. mit zu verrichten. Frdl. Angebote sind zu richten an den (7918
Gehilfen Karl Keßler d. Molkerei
Neukirchen, Kr. Ziegenhain.

Gewandter Fachmann
sucht Stellung gleich welcher Art. Kaufe auch Geschäft. Pa. Zeugn. und Barkaution vorhanden. Einheirat angenehm. Angeb. u. 7915 an diese Zeitung.

Tücht., 22 jähr. Gehilfe sucht, da infolge Unfalls stellungslos, zum 1. Dez. evtl. früher Stell. in Käserei, jed. nicht Beding. Mit all. Facharbeit. best. vertr., ebenso Quarg, Camemb.-, Limb.-Käs. u. Eismaschine, erfahr. im Abrechn.-Wes. u. Buchführung, worüber gute Zeugnisse zur Verfügung. W. Angeb. an Adolf Schulze, Molk.-Gehilfe, Schnega, Hannover. (7941

Meierin, Ostpreußin, 28 J., sucht gestützt auf gute Zeugnisse, z. 1. 12. Stellung, auch als Filialleiterin, Verkäuferin od. ähnl. Branche. Angeb. an Berta Borchert in Badra, b. Sondershausen, Thür. (7922

Suche für einen empfehlenswert.
Gehilfen
25 Jahre alt, m. Molkerei u. Harzkäsereiarbeiten vertr., zum belieb. Antritt Stellung. Gefl. Ang. erb.
Max Geist
Coßdorf, Bezirk Halle.

Wir suchen für einen erfahrenen und empfehlenswerten (7937
Gehilfen
zu sofort oder später Stellung als erster Käser in einer Weichkäserei.
Molkerei Alfeld a. Leine.

Molkerei-Gehilfe, 20 Jahre alt, vertraut mit sämtlichen Molkereiarbeiten u. Schweinem., nimmt a. Stell. an als Kutscher, Ang. erbet.
Richard Kreisa, Marienburg,
Rosengasse 5, Westpr.

Junger, kräftiger, solider Mann, 28 Jahre alt,
sucht Stellung als Kutscher
in Molkerei oder Harzkäserei. Selbiger ist vertraut mit sämtlichen Molk.-Arbeiten, auch Harzkäserei, Landwirtschaft u. Schweinemast, sehr guter Pferdepfleger, scheut sich vor keiner Arbeit und ist kein Std.-Arbeiter. Reflektiert wird nur auf Dauerstellung u. stehen gute langjähr. Zeugnisse zur Verfüg. Antritt kann 14 Tage nach Engagement erfolgen. Die Herren Chefs, die auf einen tüchtigen, zuverlässig. Menschen reflektieren, wollen bitte Angebote mit Gehaltsangabe unt. B. H. 7920 an diese Zeitung send.

Solider u. tüchtiger (7925
Molkerei- und Käsereigehilfe
20 J. alt, s. z. 1. od. 15. 12. Dauerstelle, wo Gelegenh. gebot. wird, sich im Büro gründlich auszubilden, jed. nicht Beding. Werte Angebote mit Gehaltsangabe zu richten an
Gustav Schuster
Molkerei Groß-Leuthen
Krs. Lübben.

Jg. Molk.-Gehilfe,
ehrlich und fleißig, 21 J. alt, sucht z. 1. 12. Stellung als Gehilfe oder Kutscher. Selbiger ist mit sämtl. Facharbeiten aufs beste vertraut u. scheut keine Arbeit. Gute Zeugnisse vorhanden. Geg. gleich. Ang. an
Albert Hahn, Molkerei Wildberg
(Mark). (7924

Suche für meinen 19 jährig. Sohn,
Molkereigehilfe,
mit Kessel, Maschinen u. all. sonst. Arbeiten best. vertr., welcher gut m. Pferden umgehen kann, kürzlich ein. Autokursus durchmachte u. im Besitz d. Führerscheine 2 u 3b ist, geeignete Stelle. Ang. an Sped.-Leiter L. Heithecker i. Fa. J. W. Zanders Berg.-Gladbach b. Köln a. Rh. (7921

Tüchtiger Obermeier
ledig, z. Zt. in städt. Vollbetrieb, sucht per sofort oder 1. 12. Vertrauensstellung in in städt. Betrieb od. Butterhandlung. Werte Offerten bitte an (7835
Obermeier Georg Tambor,
Lehrmolkerei
Bunzlau in Schlesien.

Intellig. Frau bess. Stand. (gel. Meierin), sucht selbst. Wirkungskreis geschäftl., od. a. Führ. e. bess. frauenlosen Haushaltes. Molkerei bevorzugt. Gefl. Angeb. unt. 7833 an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen für unseren langjähr.
Obermeier,
den wir bestens empfehlen können, Stellung als Betriebsleiter, Obermeier oder sonstigen Vertrauensposten. Selbiger hat die Molkereischule absolviert und ist in allen Zweigen des Molkereifaches durchgebildet. Gute Zeugnisse vorhand. Nähere Auskunft erteilt Molkerei Friedeberg, Queiß, Schles. Werte Angebote erbittet (7751
Paul Bähker, z. Zt. Flechtingen
Bezirk Magdeburg.

Tüchtiger, zuverlässig. Fachmann, 27 Jahre alt, verheiratet, sucht Stellung als
Verwalter, Gutsmeier,
Obermeier oder Verkäufer.
Beste Zeugnisse vorhanden. Gefl. Angebote unter Nr. 7828 durch ds. Zeitung erbeten.

Sohn achtbar. Eltern sucht Lehrstelle als Molker. Bruno Manke, in Oelscher b. Goritz-Oder, Kreis West-Sternberg. (7958

Nach Schluß eingegangen.

Lübbers Automat
zu kaufen gesucht. (7945
Untermann, Cleverbrück b. Lübeck.

Milchversorgung im rheinisch-westfälischen Industriegebiet sucht noch ca. 2000 Liter molkereimäßig behandelte
Vollmilch
im ganzen oder geteilt. Kannen werden gestellt. Offerten m. Preisangaben unter 7959 durch d. Ztg.

Milch-Kontobücher

in unübertroffener Qualität, liefern wir billig.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachstuch mit garantiert rostfreier Drahtheftung gebunden, auch mit Fadenheftung (Fadenverknotung) lieferbar; an den Seiten des Buches ist das Wachstuch umgeschlagen, so daß ein Loslösen des Wachstuches unmöglich wird. Diese neuen Vorzüge sollten jede Molkerei veranlassen, ihre Milchkontobücher nur in unserer Spezial-Druckerei herstellen zu lassen.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Sonder-Angebot für Raucher!

100 Stück 15 Pfg.-Zigarren 13,50 Mk.
100 Stück 20 Pfg.-Zigarren 17,75 Mk.
Versand franko und per Nachnahme.

Zigarren-Versand H. Philipps
Sorsum bei Hildesheim.

Hermann Kassel, Braunschweig

Fernruf 1816 Damm 33
ist **Käufer für** allerfeinste, frische, mildgesalzene **Molkereibutter** und **erbittet Angebote.** (7953

Käserei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsereifachverständigen J. Betz. 2. Aufl. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neufchatell-, Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsereifachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Kümmel-, Lothringer-, Mainzer, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäserei Quargkäserei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2,— Mark.

Limburger Käserei vom Schulvorstand für Weichkäserei Eduard Kneuttinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weißlacker). Preis 2,— Mark.

Die Herstellung von Holländer Käse
Gouda-Käse, Edamer Käse. 4. Aufl. 16 Seiten. Preis 1,— Mark.

Holländer und Tilsiter Käserei v. L. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer-, Gouda-, Brot-, Milstermarschkäse, Geheimratskäschen, Tilsiter Käse Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. - Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 130 | Hildesheim, den 20. November 1925. | 39. Jahrgang.

Die **Sonnabend-Ausgabe** der Molkerei-Zeitung fällt diese Woche aus, die **nächste Ausgabe** wird erst am kommenden **Dienstag**, 24. November, zum Versand gelangen.

Inhalt.

Studien über Harzkäse in Käsereien und an eingesandten Proben. Von Professor Dr. Henneberg-Kiel.

Mitteilungen. Die Typhusepidemie des Sommers.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter. — Vereinigung der städtischen Milchgroßbetriebe Deutschlands e. V.

Rundschau. Eine „interessante, aber revisionsbedürftige" Milchverkaufsordnung. — Der deutsche Markt für Milch und Molkereiprodukte im 3. Quartal 1925. — Bericht über die Butterprüfung in Krefeld am 6. November 1925. — Die Milchversorgung der Großstadt. — Große Milchfälschungen in einer Molkerei in Münster. — Schadenersatzleistung. — Zur Milchpreisgestaltung.

Firmen- und Genossenschaftsregister. — Zur Warnung.

Sprechsaal. Preisprüfungsstellen und Preissenkung. — Ein trübes Bild aus dem heutigen Molkereiwesen. — Die Gefahren des Milchversandes für kleinere, bahnungünstig gelegene Molkereien. — Verheiratete und ältere Molkereifachleute. — Zur Steigerung der Leistung in der Milchwirtschaft. — Bau einer Kläranlage. — Reinigung der Käsebretter.

Briefkasten. — **Marktberichte.**

DEC 24 1925

Studien über Harzkäse in Käsereien und an eingesandten Proben.

Von Professor Dr. Henneberg, Kiel.

Die Harzkäsereien leiden z. Zt. noch immer in hohem Grade unter dem Abfließen des Käses. Diese lästige, oftmals als Käsepest bezeichnete Betriebsstörung hat sich besonders in den letzten Jahren in verstärktem Maße eingestellt, was auf die veränderte Betriebsweise (Schnellreife unter Verwendung von Natron) und vor allem auf eine allgemein schlechtere Beschaffenheit des Quargs zurückgeführt werden muß. Natron wurde in früheren Zeiten nicht oder nur in geringer Menge angewendet, handelte es sich doch damals noch nicht um die in den Fabriken jetzt üblich gewordene Schnellreife. Früher wurde der Harzkäse mit großer Sorgfalt in kleinen bäuerlichen Wirtschaften aus fettreicherer Milch hergestellt. Der erzeugte vorzügliche Käse erfreute sich daher großer Beliebtheit. Jetzt ist es Massenware, die aus Magermilch mit Hilfe von Chemikalien (Natron, Farbe) gewonnen wird. Diese wird von vielen nicht geliebt. Früher gelang die Herstellung leichter, weil der Käse meist aus selbst bereitetem Quarg gewonnen wurde; heute findet sich massenhaft fehlerhafter Käse, weil Sammelmilch verwendet wird oder weil der Quarg aus allen möglichen Molkereien des In- und Auslandes zusammengekauft werden muß. Da sich die Industrialisierung hier wie auf vielen anderen Gebieten nicht aus der Welt schaffen läßt, so muß angestrebt werden, die Ware wenigstens nach Möglichkeit sicher und gut herzustellen. Daß dieses möglich ist, zeigen uns manche Betriebe, die, wenn auch keineswegs mit absoluter Sicherheit, so doch in den allermeisten Fällen verhältnismäßig gute Ware auf den Markt bringen. Freilich müssen unsere Ansprüche nicht zu groß sein. Magerkäse kann natürlich nie dem fettreicheren, mit Natron schnell reifer nie dem langsam gereiften Naturkäse der alten Zeit gleichen. Die Jetztzeit kennt vielfach gar nicht mehr den Harzkäse der guten alten Zeit, so daß auch kein Vergleichen stattfinden kann.

Das Bakteriologische Institut der Forschungsanstalt in Kiel hatte Gelegenheit, schon einige hundert eingesandter, z. T. beanstandeter Quarg- und Käseproben biologisch zu untersuchen. Die vielen Klagen in den Begleitschreiben und bei Besprechungen zeigen die überaus große Unsicherheit in den heutigen Betrieben. Schlechte Ware sieht man auf dem Markt und fast in allen Schaufenstern der Käseläden und bekommt sie in sehr vielen Gasthäusern vorgesetzt. So mancher verzichtet von vornherein auf den oft sehr zweifelhaften Genuß.

Um hier Abhilfe zu schaffen, hat auf Anregung der Kieler Forschungsanstalt der Verein deutscher Käseindustrieller in der zur Forschungsanstalt gehörigen Molkerei eine kleine Versuchs-Harzkäserei einbauen lassen, in der mit den von einer Maschinenfabrik (Lübbers in Langensalza) in dankenswerter Weise geliehenen Maschinen bereits eine Anzahl Versuche ausgeführt wurden. Vor allem sollen hier die Käsebereitung aus pasteurisierter Milch unter Anwendung der nötigen Reinkulturpilze, sowie die Bekämpfungsmittel der Schädlinge eingehend erprobt werden. Sowohl die Bereitung von Blaukäse (Schimmelkäse) wie die des Gelbkäses (Rotbakterienkäse) soll dadurch nach Möglichkeit sicher gestellt werden. Es muß danach gestrebt werden, endlich den Zufall auszuschalten. Die deutsche Volkswirtschaft fordert, daß ein so außerordentlich wichtiges, bekömmliches und wohlfeiles Nahrungsmittel, das die beste Verwendung der Magermilch darstellt, in bester Beschaffenheit auf den Markt kommt. Es darf nicht mehr vorkommen, daß Harzkäse zu vielen Zentnern infolge von Pilzinfektionen als ungenießbar untergegraben werden muß.

Bevor die Versuche in der Lehrmeierei in Angriff genommen werden konnten, führte der Berichterstatter mit Erlaubnis des Preußischen Landwirtschaftsministeriums, dem die Sachlage in den Harzkäsereien eingehend geschildert war, eine Studienreise in der Magdeburger Gegend aus. Vor allem sollte die Beschaffenheit des zur Verwendung kommenden Quargs und des fertigen Produktes an Ort und Stelle geprüft werden. Es muß dankbar anerkannt werden, daß die betr. Besitzer sämtlich mit größter Bereitwilligkeit die Besichtigung ihrer Fabriken gestatteten und über alles genaue Auskunft gaben. Eine große Anzahl Quarg- und Käseproben konnte zur genauen Untersuchung mitgenommen werden. Im folgenden möge kurz über die wichtigeren Ergebnisse berichtet werden:

In einer großen Fabrik, die seit vielen Jahren anerkannt gute Ware lieferte, wurde in letzter Zeit sehr über ein Mißlingen des Gelb- und des Blauschimmelkäses geklagt. Dieses sei nach Aussage des Besitzers vor allem wohl darauf zrückzuführen, daß der Quarg jetzt viel zu lange auf der Bahn sei. Während er früher aus entfernteren Gegenden 4 Tage unterwegs gewesen wäre, dauerte der Transport jetzt 10 Tage. Selbst von verhältnismäßig nahen Gegenden brauche er 2—3 Tage Transportzeit. Der Quarg sei auch viel zu wenig fest gepreßt; die Fässer seien nie ganz dicht. Alle mit vieler Reklame angepriesenen Geheimmittel seien erprobt, sämtliche schafften aber keine Sicherheit. Der Käse fließe trotzdem.

Bei der Besichtigung des Quargs in den Fässern, die aus verschiedenen Gegenden frisch gesandt waren, bot sich dem Berichterstatter ein **geradezu grauenhaftes Bild.** Oben auf der Oberfläche und vielfach auch an den Seitenmassen war der Quarg mit einer alle möglichen Farben (violett, grau, rötlich, gelblich, bräunlich) zeigenden übelriechenden Schmiere bedeckt. Ein Arbeiter war damit beschäftigt, diese Schmiere mit einer Schippe zu entfernen und in die Dunggrube zu werfen. Die darunter befindliche, etwas angereifte, schwachgelbliche Masse wurde in den unteren weißen, durchaus brauchbar erscheinenden Quarg vor dem Mahlen eingemischt. Berichterstatter machte den Besitzer darauf aufmerksam, daß das Abstechen der verdorbenen jauchigen Massen garnicht vorsichtig genug ausgeführt werden könnte, da schon die geringste Menge, die in die zur Verwendung kommende untere Masse hineinkäme, unbedingt das Mißlingen der ganzen Produktion verursachen würde. **Es ist gar kein Zweifel, daß hierdurch die mit großen Verlusten verbundene Betriebsstörung in der betr. Fabrik verursacht war.** Wie vorauszusehen war, enthielten die mitgebrachten Käseproben genau die gleichen Schädlinge (schädliche Kahmhefen, schädliche Oidien, Fäulnisbakterien) wie die den Fässern entnommenen Qargproben. Die Fertigware war z. T., wie schon der ekelhafte Geruch bewies, völlig unbrauchbar. Der gleichzeitig hergestellte Schimmelkäse zeigte auf der Oberfläche keine Spur Schimmel, sondern eine graue unappetitliche Schmiere. Auf einem mit Milliarden von schädlichen Pilzkeimen durchwachsenen und bedeckten Quarg kann selbstverständlich kein

Edelschimmel wachsen. Es wurde dem Besitzer gesagt, daß es **auf der ganzen Erde keinen Menschen gäbe, der aus solchem verdorbenen Quarg einen guten Käse herstellen könnte.**

In allen übrigen besuchten Betrieben war die Sachlage weit besser bezw. sehr gut. Der Quarg, der z. T. selbst bereitet wurde, war oft tadellos. Allerdings klagte eine Fabrik ebenfalls über manche 8 Tage auf der Bahn befindliche Quargsendungen, bei denen durch „Absuppen" größere Verluste entständen. Letzteres zeigt, daß der Quarg in der betreffenden Molkerei viel zu wenig abgepreßt war. Solch nasses Material ist für die Entwicklung der Schädlinge geradezu ideal und muß natürlich Betriebsstörungen verursachen. Man sollte jedenfalls bei den betreffenden Eisenbahndirektionen betreffs eines schnelleren Transportes des leicht verderblichen Rohmaterials vorstellig werden. Nach Möglichkeit sollte jede Käserei nur aus der nächsten Nachbarschaft den Quarg beziehen. Wie vorauszusehen, war überall, wo tadelloser Quarg, der auf seiner Oberfläche keinerlei Pilzschmiere zeigte, zur Verarbeitung kam, der erzeugte Käse fast stets von tadelloser Beschaffenheit. Letzteres war auch der Fall, wenn der Fabrikbesitzer s e l b s t jedesmal die Qargoberfläche in den einzelnen Fässern besichtigt und nötigenfalls mit der allergrößten Sorgfalt die sehr schädliche Pilzansammlung entfernt hatte. Je feuchter, je länger und je wärmer der Quarg aufbewahrt ist, desto größer muß die Sorgfalt hierbei sein. Da hiervon, wie gesagt, vielfach das Gelingen der Käse abhängt, **darf man unter keinen Umständen die Reinigung des Quargs einem mehr oder weniger uninteressierten Arbeiter überlassen.**

In einer Käserei, die tadellose Ware erzielte, war der Quarg in den in der Nähe der Fenster, d. h. kühler stehenden Fässern, von normaler Beschaffenheit, während die in der Mitte des Raumes, also wärmer aufbewahrten Fässer ein starkes Hochgehen der Quargmasse, d. h. eine Hefegärung, aufwiesen. Es machte sich hier trotz der oberen Salzdecke und der guten, krümeligen Beschaffenheit des Quargs ein Fruchtestergeruch bemerkbar, was ebenfalls auf die Gegenwart von Gärhefen schließen ließ. Bei der Analyse wurden zwei unschädliche, esterbildende, milchzuckervergärende Hefen gefunden. Eine Esterbildung ist nicht nur bei Anomalushefen, sondern auch bei Torula- und Mycodermaarten festzustellen.

Soweit dem Berichterstatter mitgeteilt wurde, war der besichtigte Quarg **nirgends aus pasteurisierter Milch** hergestellt. Eine Molkerei wende dies zeitgemäße Verfahren an, doch könnte über die Ergebnisse noch nichts Sicheres gesagt werden. Jedenfalls müßte hiermit nun endlich einmal der Anfang gemacht werden, da keinerlei Schwierigkeiten vorliegen. Die Sicherheit in den Harzkäsereien würde, wie Berichterstatter schon öfters betont hat, eine viel größere werden, vorausgesetzt, daß die Pasteurisierung richtig geschieht, eine genügend große Reinkulturpilzeinsaat (Säurewecker, Rotkultur) nach dem Abkühlen gemacht und dann nach Möglichkeit jede stärkere Infektion beim Abpressen und Einpressen vermieden wird. **Ohne Pasteurisierung bleibt alles vom Zufall abhängig.** Man müßte schon aus hygienischen Gründen die zu verarbeitende Milch pasteurisieren, da der Tuberkelbazillus trotz der normalen Säure im Quarg nachgewiesenermaßen wochenlang am Leben bleibt. Jedenfalls findet der Quarg heute noch längst nicht die nötige aufmerksame Behandlung.

Wenn Quarg für eine längere Aufbewahrung bestimmt ist, muß er vor allem wasserarm (etwa 60 Prozent) und sehr fest eingepreßt und gesalzen sein. Man gibt z. B. einen Zusatz von 2 Proz. Kochsalz (Siedesalz). In den gewöhnlichen Gebrauchsquarg (mit 66 bis 68 Proz. Wasser) mischt man 4—4,5 Proz. Salz. Auch diese Menge verhindert erfahrungsgemäß nicht das Abfließen der Käse, d. h. das Wachstum der schädlichen Kahmhefen. Erst bei etwa 15 Proz. hört z. B. die Hefegärung auf. Andere Pilze, wie das Oidium und der Pinselschimmel, sind weit empfindlicher.

Ein Eintauchen der Käse in starkes Salzwasser oder ein Überstäuben mit Salzwasser oder feinstem Salz ist jedenfalls von guter Wirkung. Ein Zusatz von Natron vor der Verarbeitung ist, wie Berichterstatter erfuhr, z. Zt. wohl ganz allgemein üblich, um eine schnellere Reifung zu erzielen und den Käse nach Ansicht mancher Praktiker „leichter verdaulich" zu machen. Geschieht der Zusatz in geringer Menge, so wird die durch die Milchsäurepilze gebildete Säure etwas abgestumpft, so daß die Reifungspilze (bestimmte Arten Milchsäurepilze, Käserotbakterien und dergl.) schneller zur Entwickelung kommen. Eine größere Natronmenge reift den Käse scheinbar schnell, doch handelt es sich hierbei z. T. um einen rein chemischen Vorgang. Solcher Käse schmeckt leimartig und ist daher minderwertig. Viel richtiger ist die zur Reifung nötige teilweise Entsäuerung durch die auf der Oberfläche wachsenden Pilze (Oidium, unschädliche Kahmhefearten, Käserotbakterien bezw. Edelschimmelpilze) vornehmen zu lassen. Dieses geschieht entweder durch direktes Verzehren der Milchsäure oder durch Bildung von Ammoniak aus dem Eiweiß. Letzteres dringt ebenso wie die gleichzeitig entstandenen Käse-Aromastoffe und die diese Umsetzungen bewirkenden Enzyme allmählich in das Innere, das dadurch ebenfalls reifen kann.

Man sagte dem Berichterstatter, daß für Schimmelkäse-Quarg weniger Natron (z. B. 0,25 Proz.) genommen werde, und daß er feuchter sein müßte. Ersteres scheint sehr richtig zu sein, da der Blauschimmel die freie Milchsäure gern als Nährstoff benutzt und **daher entsäuerend wirkt.** Tatsache ist auch, daß eine starke Schimmelpilzdecke dem Nährboden sehr erheblich Wasser entzieht. Beim Camembert ist dieses eine lästige Erscheinung, wodurch der Käse leicht zu hart und minderwertig werden kann. In unserer Versuchskäserei ließ sich das Eintrocknen mit keinem Mittel (Bespritzen mit Wasser, Lagern in einem sehr feuchten Raum) wieder rückgängig machen. Man würde also einen feuchteren Quarg von vornherein unbedingt empfehlen können, wenn nicht die große Gefahr vorläge, daß die verhaßte dicke Torula-Weißschmiere sich einfindet, die das Schimmelpilzwachstum in hohem Maße erschwert. Außerdem wächst der Blauschimmel auf etwas trockenerem Boden besser als auf einem feuchten. Nur solche Fabriken, die infolge ihrer Betriebsweise keine Torulaschmiere zu befürchten haben, dürfen also einen feuchteren Quarg zur Verwendung bringen.

Ist der Quarg zu sauer und wird er nicht durch Natron teilweise entsäuert, so ist, wie festzustellen war, die Oberfläche oft schon überreif und das Innere noch kreidig, d. h. in noch unverändertem Zustand. Bei Vorhandensein von Kahmhefe- und Oidiumarten, die das Eiweiß sehr schnell auflösen, kann die Rinde von dem harten unveränderten Kern abfließen. Die Fabrikbefunde und unsere Versuche zeigten, daß ein Natronzusatz nicht das Laufen des Käses verhindert. Das Wachstum der Schädlinge wird sogar dadurch begünstigt. Es mag auch erwähnt werden, daß ein Zusatz von Trockenkasein oder Zucker das Abfließen nach den Erfahrungen in der Praxis nicht sicher verhindert. Bisher hat sich, was nochmals gesagt sein mag, die Bekämpfung der „Käsepest" in den Fabriken durch Salz (Eintauchen in starke Salzlösung, Überstäuben von fein gepulvertem Salz) als am zweckmäßigsten erwiesen, wenn man z. Zt. aus Mangel an Apparaten von der Pasteurisierung der Käsemilch absehen muß. In der Versuchsharzkäserei der Forschungsanstalt werden jetzt noch andere in Betracht kommende Pilzgifte ausgeprobt. Das Nahrungsmittelgesetz verbietet die Verwendung starker Pilzgifte, sodaß man von diesen absehen muß. Diese kommen meist auch darum schon nicht in Betracht, weil sie außer den Schädlingen natürlich auch die nützlichen bezw. notwendigen Pilze abtöten.

Um die nötige Reifungsflora auf der Käseoberfläche zu erzielen, läßt man den Gelbkäse gleich nach der Abtrocknung in einem sehr feuchten, wärmeren Raum **„schwitzen".** Die Entwicklung der Schädlinge wird jedoch ebenfalls hierdurch, wie man schon an der Bildung einer starken, wellenförmigen Haut erkennen kann, in hohem Grade begünstigt. **Bei Vorhandensein der Schädlinge ist das Schwitzenlassen also sehr gefährlich.** In einer sehr guten Käserei war ein größerer Raum als Schwitzraum eingerichtet, indem durch Auflegen nasser Säcke auf heiße Röhren eine mit Wasserdampf gesättigte Luft erzeugt war. Im Sommer lagern die Gelbkäse hierin nach Angabe (bei 25 Grad) 48 Stunden, im Winter 72 Stunden. Hinterher werden sie hochstehend dicht aneinander in Kisten der weiteren Reifung in einem kühlen, luftigen Keller überlassen. Dieses Verfahren ist natürlich nur bei Abwesenheit von Schädlingen möglich. Die betr. Fabrik litt nach Aussage garnicht unter Abfließen oder Graufärbung.

Manche Praktiker pflegen auch eine zu starke, d. h. falsche Pilzentwicklung schnell durch Abwaschen zu entfernen. Nach den bisherigen Untersuchungen sind nur bestimmte Kahmhefe- und Oidiumarten, die durch eine dünne Hautbildung ausgezeichnet sind, erwünscht. Diese scheinen aber durchaus nicht immer oder nicht in genügender Menge in jedem Quarg vorhanden zu sein, so daß sie, besonders natürlich bei Verwendung von Quarg aus pasteurisierter Milch, eingesät werden müssen.

Beim weiteren Verlauf der Reifung sollen beim Gelbkäse die **Käserotbakterien** zur Entwicklung kommen. Man sucht dieses durch kühle und feuchte Lagerung zu erzielen. Es gibt viele Arten „Rotpilze", die nicht nur verschiedene Färbung, sondern auch eine verschiedenartige Reifung („Peptonisierung", Aroma) hervorzubringen vermögen. Bevorzugt sind z. Zt. die gelbroten Arten, da sie ein gutes Aroma erzeugen, gefürchtet z. B. die himbeersaftfarbigen. Sind letztere in großer Menge aufgekommen, so sieht der Käse wie mit Himbeersaft übergossen aus. Vor allem sollen auch nicht die graufarbigen Bakterien zur Entwicklung kommen. Diese machen den Käse mißfarben, wie wenn der Quarg schwach eisenhaltig wäre. Bei Vorhandensein von Eisen ist die Färbung der Käse bekanntlich schwärzlich, da durch Schwefelwasserstoff schwarzes Schwefeleisen entsteht. Schwefelwasserstoff wird von allen möglichen Pilzen gebildet, so daß bei Gegenwart von Eisen selbst das Zellinnere bei lebenden Hefen und Oidien, wie Berichterstatter oft feststellen konnte, schwarze Körnchen von Schwefeleisen aufwies.

Manche Fabriken verwenden **gleichzeitig künstliche und natürliche (Rotbakterien) Färbung** bei der Herstellung von Gelbkäse, was durchaus möglich ist, da die sehr verdünnte Farbe für die Bakterien (Hefen und Schimmelpilze) nicht giftig ist. Man kann deutlich hierbei sehen, wie der zuerst höchst unangenehme kanarienvogelgelbe Farbton allmählich in einen mehr rötlichbrauen der Rotbakterienschmiere übergeht. Dem Berichterstatter erscheint dieses Verfahren nur dann gerechtfertigt, wenn die Gefahr besteht, daß infolge der kürzeren Reifezeit die Rotbakterien nicht zur genügend starken Entwickelung kommen. Man sollte endlich von der unappetitlich wirkenden, künstlichen Färbung absehen, die die gute Beschaffenheit der Naturware **vortäuschen** soll. Die meisten besichtigten Fabriken verwendeten überhaupt keine Farbe und hatten trotzdem einen ganz vorzüglich gefärbten Käse. Wenn das Publikum sich an einen nur durch künstliche Färbung zu erreichenden Farbton gewöhnt hat, so ist dieses gar kein Grund, dabei zu bleiben. Erfahrungsgemäß ge

wöhnen sich die Konsumenten auch in kurzer Zeit an neues, wenn es besser ist und wenn es darüber durch die Händler belehrt wird.

Schimmelkäse.

Während manche Gegenden (z. B. Berlin) nur den schimmelfreien Gelbkäse haben wollen, lieben andere (z. B. Magdeburg, Leipzig, besonders Stendal) den blau verschimmelten Käse. Seine Herstellung muß eine andere sein, da der betr. Schimmel nur unter ganz bestimmten Bedingungen wächst. Er liebt nämlich einen trockneren Boden, eine wärmere Temperatur, Dunkelheit und vor allem eine reichliche Luftzufuhr. Seine Feinde sind die Hefen und die Rotschmierebakterien, die jedoch Feuchtigkeit und kühlere Temperatur bevorzugen. Der Blauschimmel gehört durchaus zu den empfindlichen Pilzen, die man gegen Konkurrenten schützen muß. Da er nicht überall vorkommt, muß er öfter als Reinkultur in die Käsekeller hineingebracht werden. Reinigt man alles sorgfältig, weißt öfters die Wände oder nimmt neues Stroh, so kann er nach Angabe der Praktiker aus den Betriebsräumen wieder völlig verschwinden. Bereits als Unterlage gebrauchtes Stroh enthält massenhaft die Sporen des Blauschimmels, so daß sein zuerst (4 Tage) an den Berührungsstellen mit der Unterlage sich bemerkbar machendes Wachstum schnell und üppig auftritt. Anfangs wächst er weiß, dann wird er etwa am 5. Tage nach Reifung der Sporen blaugrün.

Bei unseren Untersuchungen in der Forschungsanstalt wurde festgestellt, daß es **eine ganze Reihe sehr ähnlicher, aber durchaus nicht gleichwertiger Blauschimmelarten bezw. Rassen** gibt. Der von uns z. B. als **falscher blauer Camembertschimmel** bezeichnete Pilz, der wohl auch auf dem Harzkäse zu finden ist, macht kein besonderes Aroma und eine Blutrotfärbung auf der Unterseite auf Gelatine- oder Agarnährboden. Diese unerwünschte Umfärbung tritt in geringerem Grade auch auf der weißlichen Käseoberfläche ein. Der niemals Rotfärbung bedingende **echte Blauschimmel** verursacht Champignonaroma und gibt einen sehr gut schmeckenden Käse. Bei dem Überallvorkommen von verschiedenen wilden Schimmelpilzarten ist es ganz selbstverständlich, daß sie sich auch in den Harzkäsereien massenhaft vorfinden.

Berichterstatter hat gemeinsam mit Frl. Kniefall bisher auf den von der Studienreise mitgebrachten Käseproben folgende 5 nach ihrem Verhalten auf Sauerquarg unterscheidbare Gruppen festgestellt: 1. Kein Geruch, milder Geschmack; 2. kein Geruch, bitterer Geschmack; 3. kein Geruch, sehr unangenehmer Schimmelgeschmack; 4. ebenso, außerdem bitter; 5. sehr unangenehmer Geruch, Schimmelgeschmack und bitter. Wie man hieraus sieht, sind die wilden Arten, die sich kaum durch ihre Farbe (bläulich-grün) der Pilzrasen unterscheiden, sehr verschieden schädlich. **Bei weitem am schädlichsten** ist die 5. Gruppe, da sie sowohl einen **bitteren, wie einen ekelhaften Schimmelgeschmack und Gestank** im Käse verursacht. Wichtig ist, daß diese Schimmelarten in Mischungen auf dem Käse vorkommen. Auch auf einem guten Käse findet sich der echte Blauschimmel neben wilden Arten, ein Zeichen, daß eine geringe Infektion zunächst nichts schadet.

Vorläufig legen die Praktiker kein oder noch nicht genügend Gewicht darauf, auf ihrem Harzkäse nur den echten Blauschimmel zum Wachstum zu bekommen. Sie überlassen es ganz **dem Zufall,** ob er sich von selbst einfindet. In manchen Käsereien ist dies geglückt, in den meisten wohl nicht. Man muß also empfehlen, wenigstens ab und zu eine Reinkultureinsaat vorzunehmen, indem diese über alle frischen Käse, Horden und frischen Strohunterlagen verspritzt oder verstäubt wird. Die Forschungsanstalt versendet je nach Wunsch außer den Flüssigkeitskulturen neuerdings Trockenkulturen, die sich beide sehr gut bewährt haben.

Durch Versuche ist noch die Frage, ob ein **zu starkes Wachstum des echten Blauschimmels** auf dem Käse bekämpft werden muß, zu entscheiden. Es hat sich nämlich in unserer Versuchskäserei beim Camembert herausgestellt, daß eine sehr starke Pilzentwickelung ein sehr unangenehmes „muffiges" Aroma verursacht. Wiederholtes Wenden, Wechseln der Strohmatten und frühzeitiges Einpacken in Papier dienen als Bekämpfungsmittel dieser Erscheinung.

Erwähnenswert ist, daß in einer der besuchten Käsereien **an den Wänden** das Wachstum von grünblauem Schimmelpilzrasen geduldet wurde in der Annahme, daß dieses der echte Blauschimmel sei, der von hier aus immer wieder auf die neuen Unterlagen und auf den Käse gelange. Wir konnten feststellen, daß es sich nicht um den Edelschimmel handelte. Es fanden sich nur Vertreter der Gruppe 1 und 3. In diesem Falle wäre also eine rechtzeitige Reinigung der Wände am Platz gewesen, da hier eine **ganz gefährliche Infektionsquelle** vorlag.

Berichterstatter hat in sämtlichen besuchten Käsereien auch den **Geruch** der Trocknung-, Schwitz- und Reifungsräume beachtet. Wenn der Käse noch gänzlich weiß war und noch keinerlei sichtbares Pilzwachstum zeigte, roch der ganze Raum deutlich nach Alkohol und Ester (etwa wie Plumpudding). Dieses deutete schon an, daß es sich um eine Entwickelung von Gärhefe handelt, was auch mikroskopisch bewiesen wurde. In guten Schimmelkäsereien konnte, sobald sich der Schimmel entwickelt hatte, ein sehr feiner Pilzgeruch und nebenbei ein geringer Geruch nach Ammoniak wahrgenommen werden. Räume, die eine falsche Pilzentwickelung der Käse zeigten, rochen sehr unangenehm. Man kann also Infektionen mit dem Geruchsinn feststellen. Der aufmerksame Praktiker wird alles dieses schon beobachtet haben.

Da der Blauschimmel wie gesagt nur unter bestimmten Bedingungen wächst, so ist es sehr wohl möglich, daß in ein und derselben Käserei **sowohl Gelbkäse als auch Schimmelkäse** hergestellt werden kann. Natürlich sind getrennte Räume nötig, denn die Lüftungs- und Temperaturverhältnisse sind anders zu gestalten. Sollte sich trotzdem auf dem Gelbkäse eine unerwünschte Schimmelpilzentwicklung einfinden, so wird diese durch die massenhaft vorhandenen Rotschmierpilze bald unterdrückt werden. Berichterstatter hatte Gelegenheit, eine solche Fabrik, die beide Käsesorten in vorzüglicher Beschaffenheit herstellte, eingehend zu besichtigen.

In einigen Fabriken wurde der Schimmelkäse während des Schimmelpilzwachstums nach Angabe einmal, in anderen niemals **gewendet.** Man wird dieses je nach der Stärke und Verteilung des Pilzwachstums vornehmen müssen. Wächst er gleichmäßig gut auf beiden Seiten, was bei reichlichem Luftzutritt, d. h. bei Lagern auf lockerem Stroh (über weiten Sparren gelegt) oder Spangeflecht meist der Fall sein wird, so erübrigt sich ein Wenden. Allerdings bildet sich leicht hierbei auf der Unterseite eine dauernd bleibende Abzeichnung der Unterlage, indem an den Berührungsstellen das Wachstum ein anderes ist als an den freien, der Luft mehr ausgesetzten Stellen. Ein Wenden, um ein zu starkes Pilzwachstum zu verhindern, wird wohl meist unnötig sein, da unter solchen Verhältnissen ein frühzeitigeres Einpacken in Kisten oder in Papier vorgenommen wird. In beiden Fällen handelt es sich jedenfalls um eine Beschränkung des Luftzutritts, wodurch das Schimmelpilzwachstum gehemmt und das Rotschmiere-Wachstum begünstigt wird. Beim Schimmelkäse darf letzteres auch nicht zu stark werden, da der Charakter des Käses ein ganz anderer werden würde. Der Geschmack würde dem pikanteren Gelbkäse zu sehr ähneln.

Einer eigenartigen Erscheinung, die in einer Käserei beobachtet wurde, sei an dieser Stelle noch gedacht. An dem noch ziemlich weißen Käse war oben und unten an den Breitseiten je ein fingerspitzenbreiter gelber Flecken wahrzunehmen. Der Besitzer erklärte, daß dieses durch das Anfassen der Käse zwischen den zwei Fingern entstehe. Offenbar war also das Pilzwachstum an diesen Stellen ein anderes, indem sich hier die Rotpilze stärker entwickelten.

Die Tatsache, daß die Praktiker das **Unterlage-Stroh** nicht öfter als dreimal verwenden, ist bemerkenswert. Auf dem Stroh sammeln sich allmählich zu viel Blauschimmel-, Rotschmierpilze und zu viel Schädlinge an. Alles dieses ist natürlich unerwünscht. Zu viel Blauschimmel kann z. B. dann übel empfunden werden, wenn z. B. in der Stadt M. im Gegensatz zur Stadt St. nur halbverschimmelter Käse bevorzugt wird. Sehr leicht kann jedenfalls eine Infektion mit Schädlingen durch altes, faulig gewordenes Stroh eintreten. Vor allem ist diese Infektionsquelle bei Auftreten abfließender oder grauer oder himbeerroter Käse sehr zu beachten, da hier das Stroh nur höchstens einmal Verwendung finden darf. Manche Infektionen können durch nicht ausgekochtes Stroh in die Fabrikräume eingeschleppt werden.

In einigen Fabriken war absichtlich der Reifungsraum auffallend niedrig gebaut worden. Zur Erlangung einer gleichmäßigen Temperatur im Winter erscheint dieses zweckmäßig. Fast stets waren die Fenster in den besuchten Schimmelkäsereien durch Fensterläden verdunkelt, da alle Pilze, natürlich aber auch die Schädlinge, im Dunkeln besser gedeihen als im Hellen.

Manche Fabriken bringen den Schimmelkäse in offenen, flachen Kisten, in denen er schichtweise zwischen Stroh lagert, mit dem Fuhrwerk in die nahe gelegenen Städte. Es hat dieses neben der Bequemlichkeit den Vorteil, daß der Schimmelrasen auf den Käseflächen nicht leidet. Dadurch bleibt seine schöne bläuliche Farbe und seine feinhaarige Beschaffenheit tadellos erhalten, was zum Kauf anreizend wirkt.

Dem Berichterstatter erscheint der **Schimmelkäse im Geschmack bei weitem feiner** als der Gelbkäse, so daß er sich wohl sicher weitere Gebiete erobern würde. Es ist der aus Sauerquarg bereitete Camembert, mit dem er auch den den Wohlgeschmack erzeugenden Edelschimmel gemeinsam hat. Wesentlich und zu seinem Nachteil unterscheidet er sich aber vom Camembert durch seinen sehr geringen Fettgehalt. Das war früher nicht der Fall und sollte nach Möglichkeit wieder verschwinden. Mag auch der magere Blauschimmelkäse als billiges, gutes Volksnahrungsmittel stets erhalten bleiben, so muß der halb- oder vollfette, teurere und edlere **„Sauerquarg-Camembert"** der guten alten Zeit als Luxuskäse für Feinschmecker wieder seine Auferstehung feiern. In der Versuchskäserei werden über seine beste Herstellung Versuche angestellt.

Biologische Analysen.

Die Oberfläche eines außen als „zu gelb" bezeichneten Schimmelkäses einer sehr guten Fabrik enthielt nach der mikroskopischen Analyse außer dem Blauschimmel noch Oidium, Kahmhefe, Torulahefen, Streptococcus lactis, gelbe (später rotbraune) Kokken, bewegliche Bakterien und dicke kurze Bakterien. In einer anderen, auch guten Fabrik war der Käse ebenfalls „zu gelb"; der Befund war der gleiche, doch fehlten die beweglichen Bakterien. Bei normal gefärbter Oberfläche waren Oidium, 2 Arten Kahmhefen, unbewegliche Lang- und Kurzstäbchen neben Milchsäurebakterien nachzuweisen. Hier fehlten also die gelben Kokken, welche die beanstandete gelbe Farbe verursachen.

Vorläufig muß angenommen werden, daß vor allem Oidien, nicht verflüssigende Kahmhefen und gewisse Rothakterien sowie Milchsäurepilze als Harzkäsereifer zu gelten haben. Mit solchen

reingezüchteten Pilzgemischen werden z. Zt. in der Versuchskäserei die Käse aus pasteurisierter Milch hergestellt. Ueber die Ergebnisse wird später eine Mitteilung erfolgen.

Aus dem Analysenbefund der vom 1. April bis 30. September 1925 dem Bakteriologischen Institut eingesandten Proben, der gemeinsam mit Frl. Kniefall ermittelt wurde, sei folgendes mitgeteilt. Es sei bemerkt, daß regelmäßig die Pilzflora und daneben das Verhalten der fest in ein Cylinderglas eingepreßten Qargmasse bei 30 Gr. (Reifungsprobe) untersucht wird. Guter Quarg reift unter diesen Bedingungen normal, schlechter wird flüssig oder gerät in stinkende Fäulnis. Von 33 eingesandten **Quargproben** waren 20, d. h. 60 Proz., **für die Harzkäseherstellung unbrauchbar. Fast immer waren schädliche Kahmhefen massenhaft vorhanden.** Bisweilen fanden sich auch gasbildende Bakterien aus der Coli-aerogenes-Gruppe. In 2 Proben konnten Buttersäurepilze nachgewiesen werden. (2 Proben wurden zur Feststellung, ob es sich um Stand- oder frischen Quarg handelte, eingesandt.)

Von den 36 zur Untersuchung eingesandten **Harzkäseproben** zeigten 15, d. h. 41 Proz., **Verflüssigung durch schädliche Kahmhefen und Oidien.** 1 Probe wies eine Buttersäuregärung auf. Die Käse waren in 3 Fällen an den Berührungsstellen durch Graubakterien blauschwarz, ebenso in 3 Fällen auf der Oberfläche durch Torulahefen grauweiß. Eine Probe war durch falsche Rotbakterien völlig karminrot verfärbt und eine zinnoberrot durch das rote Oidium. 3 Proben waren so übersäuert, daß die Reifung ausblieb.

Zum Schluß sei nochmals betont, daß fast regelmäßig die schlechte Beschaffenheit des Quargs die Ursache des schlechten Gelingens des Harzkäses ist. Solange die Harzkäsefabriken nicht besseren Quarg als Rohstoff erhalten, werden sich die Verhältnisse nicht bessern. Kürzlich wieder erklärte ein Besitzer einer größeren Fabrik, daß die Molkereien vielfach zu denken schienen, man könne aus „Jauche" Käse machen. Warum können die deutschen Molkereien nicht dieselbe gute Ware wie die ausländischen liefern, warum muß das deutsche Geld ins Ausland fließen? Es ist in der Tat nicht einzusehen, weshalb die betr. Molkereien bei der Quarggewinnung so wenig sorgfältig verfahren. Man sollte meinen, daß uns das Ausland schon auf anderen Gebieten genügend wirtschaftliche Konkurrenz macht. Die Schlamperei der Kriegszeit ist jetzt nicht mehr am Platze. Man kann und will nicht glauben, daß der deutsche Molkereifachmann weniger tüchtig als der nichtdeutsche ist.

Mitteilungen

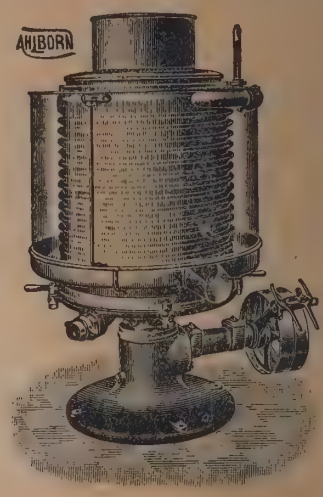
Die Typhus-Epidemien des Sommers. Ueber die Epidemien des Sommers 1925 in Preußen ist vor kurzem ein Bericht vom Geh-Rat Lentz, Berlin, in der klinischen Wochenschrift vom 1. Oktober d. Js. erschienen. Da die Ausführungen in der Hauptsache eine Zusammenstellung der im Laufe dieses Sommers aufgetretenen Typhus- und Paratyphus-Epidemien bringen, die zum überwiegenden Teil auf Genuß infizierter Milch zurückzuführen waren, dürften sie auch für Molkereifachleute von großem Interesse sein. Geh.-Rat Lentz hat persönlich die Ursachen der einzelnen Epidemien an Ort und Stelle aufgeklärt und die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen in die Wege geleitet. Seinem Wirken ist es wohl in erster Linie zu verdanken, daß die einzelnen Seuchenausbrüche verhältnismäßig schnell eingedämmt wurden.

Die Typhusepidemie in Anklam war die erste, die Anfang Juli d. Js. bekannt wurde. Bis zum 15. Juli ließen sich bereits 125 Erkrankungen mit 4 Todesfällen feststellen. Da die Wasserleitung in Anklam durchaus einwandfrei befunden wurde, fiel der Verdacht sofort auf die Milch. Eingehende Ermittelungen ergaben, daß fast sämtliche Erkrankte Milch aus der großen Anklamer Molkerei bezogen hatten. Bei der Besichtigung der betr. Molkerei wurde festgestellt, daß der ganze Betrieb und vor allem die Pasteurisierung der Milch recht zu wünschen übrig ließ. Längst nicht alle Milch war pasteurisiert worden und soweit sie der Erhitzung unterworfen wurde, wurde sie mit einer solchen Schnelligkeit durch den viel zu kleinen — angeblich auf 90 Gr. eingestellten — Pasteur geschickt, sodaß an eine Abtötung der Typhusbazillen nicht zu denken war. Eine Untersuchung des Molkereipersonals auf Typhus bezw. Bazillenträger verlief negativ. Mithin mußte angenommen werden, daß von einem der Güter infizierte Milch angeliefert wurde, zumal alljährlich in Anklam selbst und seiner Umgebung Typhusfälle aufzutreten pflegen. Es wurden schließlich auch einzelne Typhusbazillenträger in der Umgebung ermittelt, die wahrscheinlich den Anlaß zu der Seuche gegeben haben. Folgende Schutz- bezw. Sicherheitsmaßnahmen wurden sofort durchgeführt: 4 Minuten lange Erhitzung der Gesamtmilch auf 90 Grad Cels. in der Meierei. Entfernung der Kranken aus den Häusern und Unterbringung in besonderen Räumen bezw. Baracken. Kostenlose Impfung der Stadtbevölkerung. Insgesamt betrug die Zahl der Erkrankungen 363 mit 36 Todesfällen.

Typhusepidemie in Hanau. Auch hier hat es sich um eine Molkerei-Epidemie gehandelt. Die Erkrankungen traten gleichmäßig über die ganze Stadt verstreut auf. Sämtliche Erkrankte gaben an, rohe Milch, die aus zwei verschiedenen Milchgeschäften bezogen wurde, getrunken zu haben. Die beiden Milchgeschäfte wurden von der gleichen Molkerei beliefert. Auch hier stellten sich bei der Besichtigung der Molkerei durch die Behörden erhebliche Mißstände heraus. Die Pasteurisierung der Milch war eine vollkommen unzulängliche, angeblich war sie nur 1½ Minuten auf 63 Grad Cels. erhitzt worden. Bei der bakteriologischen Untersuchung wurden unter dem Molkereipersonal zwei Frauen als verdächtig gefunden. Bei der einen wurden Typhusbazillen im Stuhl nachgewiesen; sie hatte das Amt, die Milchproben für die Untersuchung der Milch auf Fettgehalt zu entnehmen. Die Frau hatte vor einigen Jahren Typhus durchgemacht und war noch Bazillenträgerin. Die Molkerei wurde sofort geschlossen. Das Publikum wurde gewarnt, rohe Milch zu genießen. Absonderung möglichst aller Erkrankten usw. Die Typhusfälle ließen bald nach. Auch in Hanau war die Mortalitätsziffer eine recht hohe gewesen.

Dampf-Ersparnis

Entlastung der Milcherhitzer
Erhöhung deren Leistungsfähigkeit durch



Ahlborns Wärmeaustauscher „Fortschritt"

Eduard Ahlborn
Danzig Hildesheim Lübeck

Ich habe die **Großfabrikation** der
Milchversandkannen
System Fleischmann
in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.
Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's"

Weichkäserei

Milchbassins **Milchständer**

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte durch:

Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Die Typhusepidemie in Solingen. In kurzer Zeit war auch hier die Zahl der Erkrankten (bis zum 10. Juli) auf 52 gestiegen. Auch hier dürfte die Ursache auf Genuß infizierter Milch zurückzuführen gewesen sein und zwar sind wahrscheinlich durch einen Milchhändler, in dessen Familie verdächtige Erkrankungen vorgekommen waren, die Infektionen hervorgerufen worden. Das Milchgeschäft wurde sofort geschlossen. Auch in der Umgebung von Solingen hat man eifrig — namentlich unter den bäuerlichen Lieferanten — nach Typhusbazillenträgern geforscht. Die Untersuchungen sind noch nicht abgeschlossen. Anfang August war die Epidemie erloschen. Sie hatte 14 Todesopfer gefordert bei 107 Erkrankungen.

Die Typhusepidemie in Rheine (Westfalen). Man nimmt an, daß hier von einem der 70 Lieferanten, die die Milch zur Molkerei lieferten, typhusinfizierte Milch angefahren worden ist. Auch hier sind die Ermittelungen noch nicht völlig abgeschlossen. In der Molkerei war ebenfalls die Pasteurisierung der Milch eine unzureichende, ebenfalls ließ die Sauberkeit sehr zu wünschen übrig. Der Molkerei ist die strenge Durchführung der Pasteurisierung der Milch und Beobachtung peinlichster Sauberkeit aufgegeben worden. Auch hier ist nach Vornahme von strengen Maßregeln die Seuche im Abflauen begriffen.

Die Typhusepidemie in Oberhausen. In Oberhausen verteilen sich die alljährlichen Typhusepidemien über das ganze Jahr und die ganze Stadt. Im Jahresdurchschnitt sind bisher 50—80 Erkrankungen aufgetreten. Die Erkrankungen in diesem Jahre dürften nur z. T. auf den Genuß infizierter Milch zurückzuführen sein.

Die Typhusepidemie in Langenbielau. Hier sind die ebenfalls alljährlich auftretenden Typhusfälle wahrscheinlich auf die noch recht unzulänglichen Wasserverhältnisse zurückzuführen, während die Milch als Quelle auszuschließen ist.

Die Ursachen für die Typhusepidemien in Agnatendorf und Hermsdorf waren auf keimhaltiges Bachwasser zurückzuführen. In einem an dem Bach gelegenen Hause waren Typhuserkrankungen vorgekommen und von hieraus die Bazillen in den Bach gelangt. So wurde das Graben- und Bachwasser mit Typhuskeimen infiziert und hat zu weiteren Infektionen geführt.

Paratyphusepidemie in Ripdorf und Uelzen. Hier führte die Verseuchung von Milch mit Paratyphusbazillen zu 18 Erkrankungen. In 2 Milchbetrieben wurde tatsächlich je eine Person festgestellt, die vorher an Paratyphus gelitten hatte. Mit der Ausschaltung der verdächtigen Milch kam die Epidemie zum Stehen.

Zum Schluß seiner Ausführungen nimmt Professor Lentz kurz Stellung zu den irreführenden Notizen in den Tageszeitungen, die dazu benutzt wurden, Stimmung gegen die Dauerpasteurisierung der Milch zu machen. Es wird besonders darauf hingewiesen, daß in keinem Falle eine Dauerpasteurisierung der für die Infektion verantwortlich zu machenden Milch stattgefunden hat. In allen Fällen handelt es sich um Milch, die überhaupt nicht oder doch nur ganz unvollkommen pasteurisiert war. Eine ordnungsgemäß durchgeführte Dauerpasteurisierung der Milch kann dagegen als vollkommen ausreichend angesehen werden, um in Zukunft ähnliche Epidemien zu vermeiden.

Seelemann, Kiel.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter.

Eine Hauptversammlung unseres Verbandes findet am 27. November ds. Js., vormittags 11 Uhr, in Berlin, Weinhaus „Rheingold" (Ebenholzsaal), Eingang Potsdamerstr.aße, statt, mit folgender

Tagesordnung:

1. Kreditfragen.
   a) Bisherige Erfahrungen mit Molkerei-, Spar- und Kreditgenossenschaften. Referent: H. Wiencke, Rostock;
   b) Ueber das Abkommen des Westpreußischen Verbandes mit der Landesbank der Provinz Ostpreußen. Referent: Konsul Stucki.
2. Steuerfragen. Referent: Dr. Scherer.
3. Antrag Ostpreußen: Errichtung einer Sterbefall-Versicherung. Referenten: Meienberg, Dr. Scherer.
4. Milchpreisfragen: Grundlagen für die Bildung eines Werkmilchpreises für Käsereien und Molkereien. — Bisherige Auswirkung der Zölle auf Butter- und Käsepreise. — Wiedereinführung der Butter-Auktionen? Referent: H. Laessig.
5. Aufwertungsfragen.
6. Hauskauf. Referenten: Konsul Stucki, Dr. Scherer.
7. Schädliche Pilze und Hefen als Ursachen von Butter- und Käsefehlern und die Verwendung von Kalk und Formalin als Desinfektionsmittel.
8. Verschiedenes. (Neuere Erfahrungen in der Schweinehaltung, Warnung unserer Mitglieder vor ungeeigneten Abnehmern u. a.)

Weitere Anträge zur Tagesordnung bitten wir umgehend einzureichen. Wir bitten unsere Mitglieder, zu der Versammlung recht zahlreich und pünktlich zu erscheinen. Insbesondere aber geben wir der Erwartung Ausdruck, daß von jedem der uns angeschlossenen Vereine mehrere Mitglieder anwesend sein werden.

Am 28. November findet bei genügender Beteiligng eine Besichtigung der Versuchsanstalt für Schweinezucht und -haltung in Ruhlsdorf statt. Anmeldungen erbitten wir zwecks Vorbereitung spätestens bis zum 15. ds. Mts. Dr. Scherer.

Vereinigung der städtischen Milchgroßbetriebe Deutschlands, e. V. Großmolkereien Deutschlands, die sich mit der Milchversorgung größerer Städte und Gemeinden befassen und die Milch in diesen selbst vertreiben, aber noch nicht Mitglieder der Vereinigung der städtischen Milchgroßbetrieb Deutschlands e. V. sind, werden gebeten, sich dieser Vereinigung anzuschließen und bevollmächtigte Vertreter zur diesjährigen, am 5. Dezember 1925, vormittags 10 Uhr im Hotel „Deutscher Hof" zu Nürnberg stattfindenden Mitgliederversammlung des Vereins zu entsenden. Die Tagesordnung enthält u. a. einen Vortrag des Herrn Prof. Dr. Lichtenberger, Direktor des Instituts für Maschinenwesen der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft zu Kiel, über seine in

Um Verwechselungen vorzubeugen, teile ich meiner werten Kundschaft mit, daß ich in keiner Weise in Beziehung stehe zu einer soeben in Schwierigkeiten geratenen Firma ähnlichen Namens. Ich bitte daher um freundliche unveränderte Ueberweisung der geschätzten Aufträge und genaue Beachtung meiner Anschrift:
Ewald vom Stein, Düsseldorf, Kaiser Wilhelmstr. 13

D. L. G.
32. Wanderausstellung zu Breslau vom 31. Mai bis 6. Juni 1926
Preisbewerb für Dauerwaren für In- u. Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf.
Prüfungsreise „Rund um Afrika".
Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.
Anmeldeschluß 30. November 1925.
Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11
Dessauerstraße 14.

Zum halben Preis!
Thermometer und Glasinstrumente
für den Molkereibedarf
direkt von der Spezial-Fabrik
Keßler & Hey, Frauenwald i. Thüringen.
Beste Bezugsquelle für Wiederverkäufer.
Rührige Vertreter allerorts gesucht.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Amerika auf dem Gebiete der städtischen Milchversorgung gesammelten Erfahrungen und die Vorführung eines großzügigen Molkereifilms.

Der Zweck des Vereins ist die Wahrung und Förderung aller gemeinsamen Interessen derjenigen Milchgroßbetriebe, die sich in der Hauptsache mit der Versorgung von Städten und größeren Gemeinden mit Milch befassen.

Schriftliche Aufnahmeanträge und Anmeldungen zur Teilnahme an der Mitgliederversammlung sind zu richten an die

Vereinigung der städtischen Milchgroßbetriebe Deutschlands e. V.
Dresden-A., Würzburger Straße 9.

Rundschau

Eine „interessante", aber „revisionsbedürftige" Milchverkaufsordnung. Die Milchverkaufsordnung der Stadt Worms vom 6. Juli 1903 schreibt in § 3 vor: „Milch darf nur als „Vollmilch" oder als „Magermilch" in den Verkehr gebracht werden. — „Vollmilch" ist das unveränderte Gesamtgemelke einer oder mehrerer ganz ausgemolkener Kühe, mit mindestens 3 v. H. Fettgehalt. Als „Magermilch" ist zu bezeichnen: 1. Milch, der Fett (Rahm) entnommen ist; 2. unveränderte Milch, deren Fettgehalt weniger als 3 v. H. beträgt. Unter Milch ohne nähere Bezeichnung ist stets Vollmilch zu verstehen."

Der Angeklagte hat unveränderte Kuhmilch, deren Fettgehalt weniger als 3 Prozent betrug, ohne nähere Bezeichnung — also als Vollmilch — in Worms in den Verkehr gebracht, obwohl er vom Polizeiamt Worms auf die oben wiedergegebenen Vorschriften aufmerksam gemacht worden war, und ist deshalb bestraft worden. Er legte Revision ein und rügte Gesetzesverletzung bei Anwendung des materiellen Rechts auf den festgestellten Tatbestand. Die Revision wurde vom Oberlandesgericht Darmstadt zurückgewiesen, und es blieb deshalb bei der Bestrafung.

Aus den Gründen ist mitzuteilen: Das Reichsnahrungsmittelgesetz hat die hier in Frage kommende Materie nicht so umfassend geregelt, daß neben ihm nicht noch andere in dieses Gebiet fallende Bestimmungen zu Recht bestehen können. Der § 5 des Nahrungsmittelgesetzes, auf den sich die Revision stütze, habe nur die Bedeutung, daß, falls die Regelung der Materie durch das Reich erfolgen sollte, dies auf dem dort genannten Wege für das ganze Reichsgebiet geschehen könne. Soweit Vorschriften für das Reich nicht erlassen werden, sei die landesrechtliche Regelung unter der Beschränkung des Paragraphen 8 des Nahrungsmittelgesetzes zulässig. Da eine Regelung im Sinne des zitierten § 5 — diese Spezialbestimmung kommt hier in Frage — von Reichswegen nicht erfolgt ist, stand der Erlassung des § 3 der genannten Milchverkaufsordnung nichts im Wege. Letztere sei auf dem in Hessen gesetzlich vorgeschriebenen Wege zustande gekommen. Von einem Verstoß gegen den verfassungsmäßigen Grundsatz, daß Reichsrecht Landesrecht breche, könne keine Rede sein. Das Oberlandesgericht tritt auch der Revisionsrüge, daß dem Angeklagten in unzulässiger Weise zugemutet werde, naturreine Milch als „Magermilch" zu verkaufen, nicht bei, gesteht vielmehr der Milchverkaufsordnung das Recht zu, im Wege der gesetzlichen Interpretation zu erklären, was unter „Vollmilch" und was unter „Magermilch" zu verstehen sei. Die Verkaufsordnung halte sich in den Grenzen des Zulässigen, wenn sie zum Schutze der Gesundheit des Verbraucherpublikums bestimmt, daß „Vollmilch" einen Fettgehalt von mindestens 3 Prozent haben müsse. Der Ausdruck „Magermilch" weise nicht auf eine künstliche Veränderung hin, sondern solle nur erkennen lassen, daß die Milch nicht den für Vollmilch vorgeschriebenen Fettgehalt von mindestens 3 Prozent habe. Die Milchverkaufsordnung für den Kreis Mainz vom 23. Mai 1905 habe die gleiche Bestimmung. Der erkennende Senat habe keine Veranlassung, von der in seinem Urteil vom 23. Dezember 1909 vertretenen Auffassung abzuweichen. Daß der Angeklagte schuldhaft gehandelt habe, ergebe sich aus seiner vorherigen polizeilichen Verwarnung. (Urteil des Oberlandesgerichts Darmstadt vom 28. November 1924. S. 119/24.)

Die obengenannte Milchverkaufsordnung ist sehr revisionsbedürftig. Einmal ist schon der für Vollmilch vorgeschriebene Mindestfettgehalt von drei Prozent zu hoch; denn bekanntlich ist die Milch von Kühen der Niederungsrassen oft ganz erheblich fettärmer. Die meisten Städte haben dem auch Rechnung getragen, indem sie den Mindestfetgehalt auf 2,70 bis 2,80 Prozent festsetzten. — Die Milchverkaufsverordnung schreibt nun aber weiter vor, daß als Magermilch zu bezeichnen ist: 1. Milch, der Fett entnommen ist; 2. unveränderte Milch, deren Fettgehalt weniger als 3 Prozent beträgt. Die unter 1 gegebene Definition besagt ganz recht, daß unter Magermilch zu verstehen ist Milch, der Fett entzogen ist. Führt man das etwas weiter aus, so kann man sagen: Unter Magermilch versteht man die bei der Entrahmung (ganz gleich ob Hand- oder Zentrifugenentrahmung) der Milch neben Rahm erhaltene milchartige Flüssigkeit, die sich also vor allen Dingen durch einen viel geringeren Fettgehalt (0,5—0,05 Prozent) auszeichnet. Sonstige Eigentümlichkeiten der Magermilch sind: Höheres spezifisches Gewicht als Vollmilch, geringere Dickflüssigkeit und eine durch das Fehlen der meisten Fettkügelchen bedingte bläuliche Farbe. Nie und nimmer kann deshalb zugestimt werden, daß wie unter 2 angeführt, Milch, deren Fettgehalt weniger als 3 Prozent beträgt, als „Magermilch" zu bezeichnen ist.

Bericht über die Butterprüfung in Krefeld am 6. November 1925. Zu der von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz veranstalteten fachmännischen Butterprüfung hatten 22 Molkereien 15 Proben ungesalzener und 7 Proben gesalzener Butter eingesandt. Davon erhielten 5 = 22,7 Prozent hochfein mit 20 Punkten, 5 = 22,7 Prozent hochfein mit 19 Punkten (fein — hochfein), 6 fein = 27,3 Prozent, 4 gut = 18,2 Prozent und 2 Proben = 9 Prozent wurden als abfallend beurteilt. Eine Probe ausländischer (holländischer) Butter, die zum Vergleich eingesandt war, erhielt das Prädikat fein mit 18 Punkten.

Das Richten geschah streng geheim nach den Regeln der D. L. G. durch zwei Richtergruppen, von je 2 Richtern (1 Butterkaufmann und 1 Molkereifachmann), die die einzelnen Proben getrennt (je für sich selbständig) beurteilten. Im allgemeinen stimmten die Richterurteile gut überein, bei etwas abweichenden Urteilen wurden die betr. Proben durch beide Richtergruppen nochmals gemeinsam geprüft. Das Verfahren hat sich nun schon bei verschiedenen Prüfungen sehr gut bewährt und gibt den Einsendern die Gewißheit, daß ihre Butter durch und durch fachmännisch und objektiv beurteilt wird.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe." gez. J. M. i. H.

50 Pfg. kostet 1 Liter Origioal-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.

Melerei-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Milchfilter

„Rapid"
für große Leistungen.
Keine Schädigung der Vitamine!
Beste Referenzen!
F. Stamp G.m.b.H.
Fabrik für Molkereigeräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

Wenn das Prüfungsergebnis mit rund 73 Prozent als fein und hochfein beurteilter Proben auch als ein sehr gutes bezeichnet werden muß und beweist, daß in den rheinischen Molkereien trotz des umfassenden Frischmilchversandes eine Butter erzeugt wird, die der ausländischen nicht nahesteht, so ist die Zahl der beteiligten Molkereien doch zu gering, um das Prüfungsergebnis verallgemeinern zu können. Eine größere Beteiligung der rheinischen Molkereien ist daher dringend erwünscht und liegt im eigensten Interesse derselben, um der rheinischen Molkereibutter den Rang auf dem heimischen Markte zu sichern, der ihr gebührt. Wenn nicht alles trügt, werden auch die rheinischen Molkereien im kommenden Frühjahr wieder mehr als bisher auf Butterei und Butterabsatz angewiesen sein, dann aber erst mit ernstlichen Bemühungen auf Qualitätsarbeit einsetzen zu wollen, würde entschieden bedenklich sein. Daß der in vielen Molkereien z. Zt. überwiegende Frischmilchversand kein stichhaltiger Grund zur Zurückhaltung von den Butterprüfungen ist, beweist aufs neue das vorliegende Prüfungsergebnis. Von den als fein und hochfein beurteilten Butterproben stammen nur zwei aus reinen Buttereibetrieben, während die übrigen 14 Molkereien durchweg so umfangreichen Milchversand haben, daß höchstens zweimal wöchentlich gebuttert werden kann, weil alle diese Molkereien mit Butterfässern (Butterfertigern) für größere Rahmmengen ausgerüstet sind.

Der Wassergehalt der ungesalzenen Butterproben schwankte zwischen 13,0 und 17,6 Prozent (über 16 Prozent nur 2 Proben), der gesalzenen zwischen 11,0 und 14,7 Prozent (über 14 Prozent nur 2 Proben).

Die nächste Prüfung wird wahrscheinlich im Monat Februar 1926 stattfinden. Neuanmeldungen sind an die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn, Endenicher Allee 60, zu richten, von der auch die näheren Bestimmungen über die regelmäßigen Butterprüfungen kostenlos zu beziehen sind.

Der deutsche Markt für Milch und Molkereiprodukte im 3. Quartal 1925 (Auszug aus dem 67. Bericht über den internationalen Markt für Milch und Molkereiprodukte, 3. Quartal 1925).

In Deutschland waren Trockenheit und nachfolgende Nässe dem Wachstum des zweiten Schnittes nicht förderlich. Etwas ungünstig fiel der Endertrag namentlich in Norddeutschland aus, besonders in Pommern und Ostpreußen. Durchschnittlich steht der Ertrag quantitativ unter dem vorjährigen, während die Qualität eher etwas besser ist. Die Aussichten für die Herbstweide sind im allgemeinen mittelmäßig bis gut, ebenso der Ertrag der übrigen Futtergewächse. Wenn die Heuernte mit berücksichtigt wird, so wird der diesjährige Gesamtfutterertrag nicht wesentlich von demjenigen des Vorjahres abweichen.

In Süd- und Mitteldeutschland waren die Milchproduktionsverhältnisse günstiger als im Norden. Der Landesdurchschnitt steht etwas höher als im vergleichbaren Vierteljahr des Vorjahres. Die Produktionsnoten (0 = keine Änderung, — 1 bis — 3 = geringe, starke, sehr starke Abnahme, + 1 bis + 3 = geringe, starke, sehr starke Zunahme) betrugen:

	3. Quart. 1924	4. Quart. 1924	1. Quart. 1925	2. Quart. 1925	3. Quart. 1925
Süddeutschland	+ 1,64	+ 1,50	+ 1,19	+ 0,82	+ 0,77
Mitteldeutschland	+ 1,32	+ 1,60	+ 2,27	+ 1,86	+ 0,87
Nordwestdeutschland	+ 1,12	+ 2,10	+ 2,25	+ 0,62	— 0,67
Nordostdeutschland	+ 0,36	+ 1,40	+ 1,70	+ 1,78	— 0,21
Total Deutschland	+ 1,14	+ 1,65	+ 1,66	+ 1,28	+ 0,23

Die Milchpreise waren für:

	Juni 1924 ℳ	Sept. 1924 ℳ	Juni 1925 ℳ	Sept. 1925 ℳ
Konsummilch im Kleinhandel	25,98	28,58	27,12	30,83
Konsummilch im Großhandel	17,73	20,50	18,19	22,36
Käsereimilch	15,62	19,80	16,18	20,50
Molkereimilch	13,72	18,—	14,84	19,53
Milch zur Kondensierung	16,10	22,—	19,—	23,—

Sowohl gegenüber dem letzten Quartal, als auch im Vergleich zum 3. Quartal 1924 stehen die Milchpreise durchschnittlich etwas höher. In einigen Städten gab sich nach einem Aufstieg im August neuestens wieder eine kleine Senkung der Kleinhandelspreise zu erkennen.

Die Käsepreise für ½ Kg. bewegten sich nach Angaben der Berichterstatter in:

	Juni 1924 ℳ	Sept. 1924 ℳ	Juni 1925 ℳ	Sept. 1925 ℳ
Orig. Emmentaler	1,70	1,68	1,57	1,71
Imit. Emmentaler	1,32	1,51	1,39	1,56
Allgäuer Rundkäse	1,34	1,40	1,23	1,42
Tilsiter, vollfett	1,—	1,01	0,99	1,07
Tilsiter, halbfett	0,38	0,63	0,51	0,62
Romadur, vollfett	1,12	1,18	0,91	1,05
Edamer	1,07	1,29	1,10	1,30
Gouda	1,18	1,36	1,23	1,43
Limburger	0,57	0,94	0,52	0,91

Die Preise für Käse sind seit dem 2. Quartal 1925 gestiegen. Einzelne Sorten erreichten das vorjährige Preisniveau oder kamen noch höher zu stehen.

Die Butterpreise pro Kg. bewegten sich in:

	Juni 1924 ℳ	Sept. 1924 ℳ	Juni 1925 ℳ	Sept. 1925 ℳ
Berlin: 1. Klasse	2,80	3,66	3,32	4,06
Hamburg: Ia Qualität	2,80	3,70	3,32	3,86
Kempten: Börsennotierung	2,74	3,42	3,14	3,66
nach Angaben der Berichterstatter:				
Molkereibutter	3,17	3,92	3,47	4,21
Landbutter	2,40	3,51	2,70	3,75

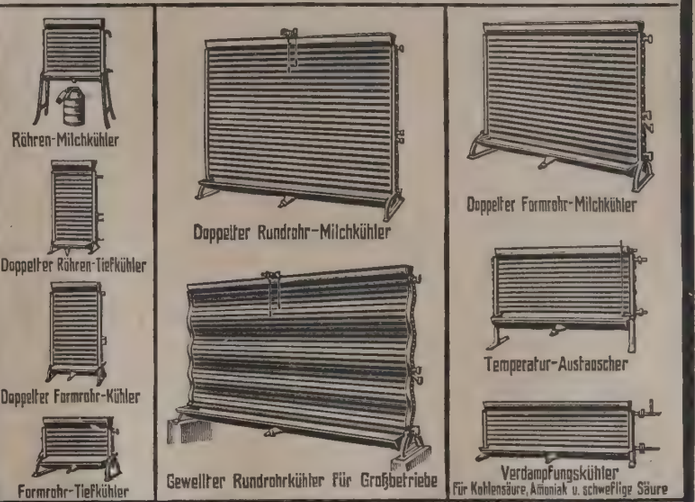
In den ersten zwei Monaten festigten sich im allgemeinen die Butterpreise. Im September trat eher wieder eine leichte Lockerung ein. Gegenüber dem Vorjahr und dem 2. Quartal 1925 sind die Notierungen höher.

In der Beurteilung der Preislage in den kommenden Monaten geht man nicht überall einig. Die Einführung der Zölle ab 1. Oktober für Molkereiprodukte wird nicht ohne Einfluß auf die Preise bleiben. In Süddeutschland rechnet man eher mit sinkenden Milchpreisen, dagegen dürften die Käse- und Butterpreise unverändert bleiben. In den übrigen Landesgegenden erwartet man eher steigende Tendenz.

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!

Runder Milchkühler | Kannen-Milchkühler | Eis-Tiefkühler | Kühler für erhitzte Milch | Milch-Vorwärmer | Für erhitzten Rahm



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt - Kühlapparate-Fabrik - **Bretten 41** (Baden)

Autan

Wieder lieferbar!

beseitigt gründlich üble Gerüche in

Molkereien, Käsereien

Kellern, Lagerräumen, Vorräumen von Eiskellern, Kühlhäusern usw.

Keine Apparate! Keine Feuersgefahr!

Durch einfachen Wasserzusatz intensive Formaldehyd- und Wasserdampfentwicklung.

In Apotheken, Drogerien erhältlich!

BAYER

Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.

Pharmaceutische Abteilung, Leverkusen b. Köln a. Rh.

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupenverschluß.

Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.

Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie
echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Die Milchversorgung der Großstadt. In der Hauptversammlung der Isis hielt der Direktor des städtischen chemischen Untersuchungsamtes Professor Dr. A. Beythin in Dresden über Milchversorgung der Großstadt einen interessanten Vortrag. Er führte zahlreiche Versuche vor und legte etwa folgendes dar: Nach ihrer Bedeutung für die Volksernährung nimmt die Milch unter allen Nahrungsmitteln den ersten Rang ein, denn sie allein enthält alle für die Entwicklung der jungen Lebewesen erforderlichen Nährstoffgruppen: Wasser, Eiweißstoffe, Fett, Kohlehydrate, Salze und Vitamine in der richtigen Mischung. Die Milch aller Tiere enthält die gleichen Stoffe, aber das Mengenverhältnis wechselt je nach der Gattung und daher verlangt jedes Wesen nach der Milch seiner Mutter. Leider sind infolge der veränderten Zeitverhältnisse immer weniger Mütter in der Lage oder geneigt, ihre Säuglinge selbst zu stillen, und der Verkehr mit Kuhmilch, die hauptsächlich für den Handel in Frage kommt, hat einen ungeheuren Umfang angenommen. Auf Grund der letzten Friedensstatistik (1912) war die deutsche Milcherzeugung auf jährlich 21 Milliarden Liter zu schätzen, von denen 12—13 Milliarden auf Butter und Käse verarbeitet wurden, sodaß für den Verbrauch als Frischmilch rund 8,2 Milliarden oder auf den Kopf der Bevölkerung 121 Liter zur Verfügung standen. Nur die Hälfte davon entstammte aber einheimischen Futtermitteln und die Erzeugung ging daher mit der Abschneidung der ausländischen Zufuhren ständig zurück, um erst im Jahre 1925 annähernd die frühere Höhe wieder zu erreichen. Der Verbrauch ist aber noch längst nicht auf den Friedensbedarf gestiegen, zum Teil wohl infolge mangelnder Kaufkraft der Bevölkerung, zum Teil aber auch, weil urteilslose Kreise ihr Geld für unnötige ausländische Genußmittel ausgeben. Man erhält für dasselbe Geld in guten deutschen Äpfeln dreimal so viel, in Vollmilch sechsmal soviel Nährstoffe, wie z. B. in Bananen. Es ist daher mit allen Mitteln dahin zu streben, daß der Milchverbrauch wieder zunimmt und eine gute Beschaffenheit der Milch gewährleistet wird. H.

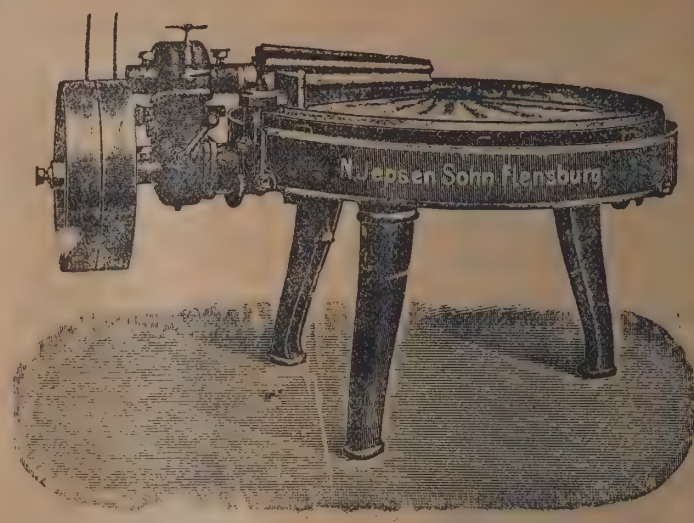
Große Milchfälschungen in einer Molkerei in Münster. Großen Milchfälschungen in der Stadt Münster kam man im Sommer d. Js. auf die Spur. Mehrfach schon war von Milchbeziehern über die schlechte Milch der Molkerei Münster in der Wilmergasse geklagt worden. Die Polizeibeamten nahmen längere Zeit hindurch Proben; immer wurde Wassergehalt festgestellt. Der Verdacht, daß die Fälschungen in der Molkerei selbst begangen wurden, verstärkte sich immer mehr. Nun hatten sich die Inhaber der Molkerei: J., N., T. und V., sowie der Büroangestellte T. und die Gehilfen Sch. und M. vor dem Schöffengericht in Münster zu verantworten. Den Angeklagten waren im Sommer vorigen Jahres einmal etwa 2500 Liter Milch sauer geworden. Um sich vor Schaden zu bewahren und das Sauerwerden der Milch zu verhindern, wollten die Angeklagten einen Eiskühler in die Molkerei einbauen. Leider fehlte es aber an Geld. Man legte sich nun kurzerhand selbst einen Kühler an, indem man Eis in ein Gefäß legte und die Milch darüber laufen ließ. Dabei schmolz naturgemäß das Eis und dieses Wasser vermischte sich mit der Milch. Man verbrauchte durchschnittlich auf 3500 Liter Milch 2 bis 3 Stangen Eis, gleich 50—60 Liter Wasser. Von den Angeklagten wurde als Hauptübeltäter V. bezeichnet. V. hatte gesagt, diese Art der Milchkühlung sei nicht schädlich, in anderen Molkereien werde es ebenso gemacht (!!). Ein Zeuge sah, wie einmal direkt in die großen Milchbehälter große Eisstücke gelegt wurden. Herr Dr. Dinslage als Sachverständiger hatte die Milchproben untersucht und bis 17 Proz. Wasser festgestellt. Lange Zeit konnte man sich nicht klar darüber werden, wie die Verfälschungen in der Molkerei zustande gebracht wurden, da die Beschaffenheit des Wassers in der Milch es ausschloß, daß es sich um städtisches Leitungswasser handelte, daß vielmehr Brunnenwasser hinzugesetzt war. Erst durch Zufall wurde die Eisgeschichte aufgedeckt. Nun erklärte sich auch das Vorhandensein des Brunnenwassers, denn das Eis kaum aus der Germania-Brauerei, die ihr Wasser für die Eisbereitung aus eigenen Brunnen zieht. Den Angeklagten war auch ferner noch zur Last gelegt, Milch als molkereimäßig behandelte Milch verkauft zu haben, ohne daß dies überhaupt die Molkerei gesehen hätte. Diese Sache wäre eigentlich nicht strafbar, wenn die Angeklagten nicht auch den 10 prozentigen Gewinn für diese Milch als Molkereimilch erhoben hätten. In diesem Falle lautete die Anklage auf Betrug. Der Staatsanwalt beantragte gegen die vier ersten Angeklagten eine Zuchthausstrafe von 1 Jahre und gegen T. und Sch. eine Gefängnisstrafe von je 3 Monaten und gegn M. Freisprechung. Das Gericht sah die Straftaten als entschieden milder an. Es verurteilte J., T. und V. zu je 500 Mark Geldstrafe und T. und Sch. zu je 100 Mark Geldstrafe. Bezüglich der Angeklagten N. und M. erkannte das Gericht auf Freisprechung.

Schadenersatzleistung der Eisenbahn bei mangelhafter Verpackung. Auf die vom Deutschen Industrie- und Handelstage bei den zuständigen Stellen wiederholt erhobenen Vorstellungen, Diebstahl und sonstiges unaufgeklärtes Abhandenkommen des Gutes nicht als eine Gefahr zu betrachten, die mit der Verladung in offenen Wagen oder mit der fehlenden oder mangelhaften Verpackung verbunden ist, hat nunmehr auch die Hauptverwaltung der Deutschen Reichsbahn-Gesellschaft einen Bescheid erteilt, worin u. a. folgendes ausgeführt wird:

„Wenn der Eisenbahn auch zweifellos das Recht zusteht, sich bei Verlust, Minderung und Beschädigung mangelhaft verpackter Güter — in Anbetracht ihrer sonst strengen Haltung bis zur höheren Gewalt — auf den ihr gesetzlich eingeräumten Haftausschließungsgrund des § 86 (1) 2 in Verbindung mit § 86 (2) der Eisenbahn-Verkehrsordnung zu berufen, so soll doch keineswegs verkannt werden, daß diese Bestimmungen über die Haftbeschränkung bei besonderen Gefahren in manchen Fällen Härten für die Geschädigten in sich schließen. Um diese Härten nach Möglichkeit zu mildern, sind die Reichsbahndirektionen, entsprechend der mehr kaufmännischen Einstellung der Reichsbahn, angewiesen worden, tunlichstes Entgegenkommen zu üben und bei Ganzverlust mangelhaft verpackter Sendungen im Wege des Vergleichs, allerdings ohne Anerkennung jedes Rechtsanspruchs, auf den an sich begründeten Einwand aus § 86 (1) 2 der Eis.-Verkehrsordn. zu verzichten, es sei denn, daß die besonderen Umstände des Einzelfalls ein solches Entgegenkommen unangebracht erscheinen lassen. Bei Beschädigung und Minderung wird der Einwand weiter erhoben werden, wenn nicht nach den Tatumständen des Einzelfalls eine Regelung im Vergleichswege geboten erscheint.

Die Reichsbahndirektionen sind weiter allgemein angewiesen, die gerichtliche Austragung von Streitfällen tunlichst zu vermeiden und es zum Prozeß nur dann kommen zu lassen, wenn alle anderen Möglichkeiten,

„OPTIMUS“
BUTTERKNETER



Selbstregelnder Knetwalzenabstand, in Oel laufendes verdecktes Getriebe

Hochstellbare Knetwalze. Kräftige, formvollendete Ausführung

N. JEPSEN SOHN
FLENSBURG

Dr. Frieber, Hildesheim
Fernsprech-Anschluß Nr. 4092
Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft

Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse
stets wirksam

Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt
Gegr. 1867 Max Westphal, Eutin Fernspr. 168
bei Lübeck
liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit
verschließbare Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.

einen befriedigenden Ausgleich zu erreichen, erschöpft sind. Das schließt selbstverständlich die Herbeiführung richterlicher Entscheidung nicht aus, wenn bei unzweifelhafter Rechtslage das Recht der Eisenbahn nur durch Prozeß zu verwirklichen ist (weil offensichtlich unbegründete oder übertriebene Forderungen gegen die Reichsbahn bis vor Gericht verfochten werden), oder wenn der Sachverhalt nur durch Gerichtsverfahren aufgeklärt werden kann, oder wenn die Reichtsbahn ein ganz besonderes Interesse daran hat, eine zweifelhafte, grundsätzlich wichtige Rechtsfrage durch Gerichtsentscheidung klarzustellen. Zu einem weiteren Entgegenkommen sieht sich die Deutsche Reichsbahn-Gesellschaft nicht in der Lage. Mit einer Verschärfung der gesetzlichen Haftungsbestimmungen zu ihren Ungunsten kann sie sich angesichts der derzeitigen Finanzlage und als Hauptträgerin der Reparationslasten jedenfalls nicht einverstanden erklären."

Zur Milchpreisgestaltung. Im Wirtschaftsamt Elberfeld hatten Vertreter der bergischen Städte und Gemeinden eine Besprechung, in der sie zu der von der Landwirtschaft und dem Milchhandel beabsichtigten Milchpreiserhöhung Stellung nahmen. Es wurde eine scharfe Entschließung gefaßt, in der es u. a. heißt: Angesichts der von der Reichsregierung eingeleiteten Preissenkungsaktion erklären die vereinigten Stadt- und Landgemeinden des Bergischen Landes, daß sie bei den heutigen Wirtschaftsverhältnissen einer Erhöhung des Milchpreises unter keinen Umständen zustimmen können. Die Verwaltung steht auf dem Standpunkt, daß die Beschlüsse der Vereinigung der Landwirtschaft und des Milchhandels, weil sie einen freien Entschluß des einzelnen hemmen, für ungültig erklärt werden müßten. Ms.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Molkereiprodukten- und Feinkost-Großhandlung vormals Maria Keßler, G. m .b. H., Mannheim. Die Firma ist erloschen.

Meierei Sylt, G. m. b. H., Tinnum. Die Gesellschaft ist nichtig.

Milchkühl-Genossenschaft Ebhausen und Umgebung, e. G. m. b. H., Sitz Ebhausen, O.-A. Nagold. Gegenstand des Unternehmens: Verwertung der Milch der Mitglieder auf genossenschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkereigenossenschaft Hüssingen, e. G. m. u. H., Hüssingen. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Der Geschäftsbetrieb kann auch auf Verwertung von Eiern, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Allgäuer Käsehaus Alfred Hindelang. Einzelfirma in Kempten: Sitz nach München verlegt. Bisherige Hauptniederlassung Kempten nun Zweigniederlassung.

Sigmund Martin, Fabrikaiton und Großhandel in Molkereierzeugnissen, Wurzach. Die Firma ist erloschen.

Milchzentrale des badischen Bauernvereins, e. G. m. b. H., Freiburt i. B., ist gelöscht.

Molkereigenossenschaft Wormditt, e. G. m. u. H., Wormditt. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Hessisch-Oldendorf, Fritz Burmeister, Hessisch-Oldendorf. Das Geschäft ist seit dem 15. Juni 1924 durch Pacht auf den Molkereipächter Friedrich Probst in Hessisch-Oldendorf übergegangen.

Deutsch-Holländische Milchprodukten-Verkaufszentrale, G. m. b. H. Bremen. Die Firma ist gelöscht.

Buttergroßhandlung Hammonia, G. m. b. H., Hamburg, Am 27. Oktober 1925 ist die Umstellung der Gesellschaft beschlossen worden. Die Ermäßigung des Stammkapitals ist erfolgt. Stammkapital 500 Rmk.

Conrads & Witte, Lebensmittelgroßhandlung, Essen. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die Firma ist erloschen.

Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H. zu M.-Gladbach, Regentenstraße. Gegenstand des Unternehmens ist die Verwertung der in den Wirtschaften der Mitglieder erzeugten Milch für gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Statut vom 17. 8. 1925.

Molkereien-Niederlage Anton Diller, Leipzig. Die Firma ist erloschen.

Meierei Dargun, G. m. b. H.: Gesellschaftsvertrag geändert wie aus Anl. zu (15) ersichtlich. Stammkapital jetzt 20 790 Rmk.

Milchverwertungsgenossenschaft Baindlkirch, e. G. m. u. H., Baindlkirch bei Augsburg. Das Statut wurde am 16. 8. 1925 errichtet. Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Molkereigenossenschaft Schwabhausen, e. G. m. u. H., Schwabhausen bei Augsburg. Das Statut wurde am 23. Oktober 1925 errichtet. Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

C. Hermann Treder, Dampfmolkerei und Mühlenwerke in Mühlbeck. Walter Treder ist aus der Gesellschaft ausgeschieden.

Konkurs.

Über das Vermögen des früheren Molkereiverwalters Max Schwarz, Kreuzburg, Ostpr., wurde das Konkursverfahren eröffnet. Rechtsanwalt Mewius, Kreuzburg, wird zum Konkursverwalter ernannt. Konkursforderungen sind bis 20. November 1925 beim Amtsgericht Kreuzburg anzumelden. Prüfung der angemeldeten Forderungen 27. November 1925, vormittags 9½ Uhr vor dem Amtsgericht Kreuzburg, Ostpr., Anmeldefrist bis 20. November 1925.

Zur Warnung. Die Firma H. Stang & Co., „Sahne-Vertrieb für Rheinland und Westfalen in Köln bestellte am 2. Oktober auf hochmodernem Briefbogen bei der Molkerei T. in Thüring. 20 Liter Sahne, 30prozentig, a ℳ 2.20. Die Sahne wurde abgesandt.

Darauf folgender Brief vom 7. Oktober:

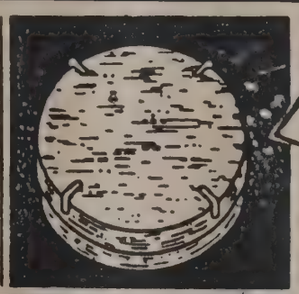
„Wir bestätigen den Empfang Ihrer Rechnung v. 4. cts. sowie heute die uns gesandte Probekanne.

Für den Betrag von Mk. 44.— erkennen wir Ihr Konto und werden den Betrag auf Postscheck nach Erfurt überweisen. Die Leerkanne senden wir sofort zurück.

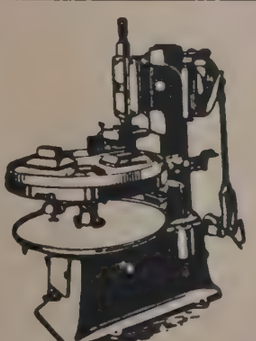
Die Sahne ist gut und sind wir damit zufrieden, wir bestellen Ihnen somit 100 Ltr. tägl. in fortlaufender Lieferung bei wöchentl. Rechnungserteilung und sof. Auszahlung.

Als Referenz geben wir Ihnen auf: Firma Alfr. Scholten, Molkerei-Produkten- und Lebensmittelgroßhandlung, Gelsenkirchen. Fernruf

Die nach neuen Spezialverfahren hergestellten
Butter- u. Käsefarben
BYK
sind in Farbkraft
unerreicht
BYK-GULDENWERKE BERLIN NW7


Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung
Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Garantiertreine Vollmilch Nach Entleerung ausspülen
Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500


Butter-Formmaschinen
Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch
Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

4537. Alter Markt 24. C. Bayer, Molk.-Produkte, Schleb. Manfort, Manforterstr. 284.

Ferner müssen wir Ihnen nochmals mitteilen, daß Sie in Zukunft alle Sendungen unbedingt als Expreß Hauptbahnhof Köln, an obige Adresse mit dem Zusatz v. Gottfr. Linde Akt.-Ges. Kühlhaus Köln, Spitzengasse, zum Versand bringen wollen. Es ist ja für beide Teile ein zu großes Risiko, wenn die Ware wie beisp. Weise jetzt 3 Tage auf der Bahn liegt.

Wir bleiben Ihre Antwort umgehend erwarten und zeichnen

hochachtungsvoll H. Stang & Co.
Stang. G. Loos.

N.B. Sie müssen dann aber auch das Abonnement für Milchversand bei der Bahnverwaltung beantragen, da ja auf die Dauer für uns die Expreßkosten zu hoch würden. D. O.

Die Molkerei T. holt keine Referenzen ein, sondern verlangt Vorkasse oder Nachnahmelieferung, erhält aber keine Antwort, auch Anmahnung bleibt erfolglos. Darauf am 4. November Postnachnahme, welche mit dem Vermerk zurück kommt: „Adressat verzogen, wohin unbekannt."

Otto Köppen, Käserei, Wernigerode (Harz) hat am 20. September 1924 den Offenbarungseid geleistet. Trotzdem er sich zahlungsunfähig wußte, hat er im Februar und März 1925 sich Quarg und Butter für Mk. 407,28 auf Kredit verschafft. Zwangsvollstreckung fiel fruchtlos aus.

Frau Charlotte Brehme, Bernburger Butterhalle, Bernburg-Anhalt, Wilhelmstr. 13a, hat im Sommer 1922 vor dem Amtsgericht Heilsberg in Ostpr. den Offenbarungseid geleistet. Trotzdem hat sie sich im August und September 1924 Mk. 485,98 Kredit durch Bezug von Butter und Käse verschafft. Pfändung fiel im November 1924 fruchtlos aus. Der Ehemann der B. ist am 19. Juni 1925 wegen Kreditschwindels von dem Strafgericht Bernburg mit 500,— Mk. Geldstrafe und Kosten, bei Unvermögenheit für je 20 Mk. 1 Tag Gefängnis bestraft.

Der Molkereibesitzer Rudolf Pohlmann in Lüchow hat am 6. Februar 1925 den Offenbarungseid geleistet. Wie verschiedene Pfändungsversuche ergeben haben, ist nicht ein Pfennig von ihm zu bekommen. Trotzdem sucht er jetzt für eine ihm gehörende Zweigmolkerei einen Molkereiverwalter, der ihm laut Anstellungsvertrag eine Kaution in Höhe von 3000 Mark ohne jede Sicherheit stellen soll.

Die Germania-Molkerei in Memel, Inh. M. Wauschkies in Memel, Kettenstraße Nr. 1, suchte durch Inserat Dauerabnehmer für Molkereibutter „nur gegen Vorkasse". Daraufhin sandte eine Butterhandlung in B. an diese Firma am 1. Oktober 1925 durch Postanweisung einen Betrag von 330 M. Geliefert wurde bis zum 12. November nicht ein Pfund Butter.

Es sind folgende Butter- und Käseabnehmer fruchtlos gepfändet:

Firma Richard Hahn in Mülheim a. d. Ruhr am 12. Oktober 1925,
Händler Karl Lösgen in Oberhausen am 3. September 1925,
Händler Herm. C. F. Linde in Gelsenkirchen am 8. September 1925,
Firma E. u. W. Büttner, G. m. b. H., in Düsseldorf am 13. Okt. 1925,
Firma Wilhelm Schneider, Lebensmittel-Großhandlung in Essen am 8. Oktober 1925,
Händler H. von Harten in Essen am 6. November 1925.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Preisprüfungsstellen und Preissenkung. Anfang August 1925 hat die Reichsregierung die Einleitung einer allgemeinen Preissenkung angekündigt mit der Begründung, daß die Preisspanne zwischen dem Erzeugerpreis und dem bei Absatz an das Publikum viel zu groß sei, ja vielfach das gerechtfertigte Maß überschreite. (Reichskanzler-Erklärung).

Man glaubt nun vielfach, die Preisprüfungsstellen werden wiederum in Aktion treten und Preise für die einzelnen Waren festsetzen. Dem ist nicht so, denn nur die Reichsregierung oder die von ihr bestellten Behörden sind befugt, Höchstpreise für Gegenstände des täglichen Bedarfs festzusetzen. Die Preisprüfungsstellen haben vielmehr die Aufgabe, die in ihrem Bezirke für Gegenstände des täglichen Bedarfs oder für die Vermittlung von Geschäften über solche Gegenstände oder Leistungen geforderten oder gewährten Preise und Vergütungen auf ihre Angemessenheit nachzuprüfen, insbesondere aus ihrer Kenntnis der Marktverhältnisse und der sonstigen wirtschaftlichen Lage und unter Berücksichtigung der Gestehungskosten die angemessenen Preise und Vergütungen zu ermitteln und die Bevölkerung über die Preisentwicklung und deren Ursachen aufzuklären und andere Stellen in dieser Aufklärung zu unterstützen.

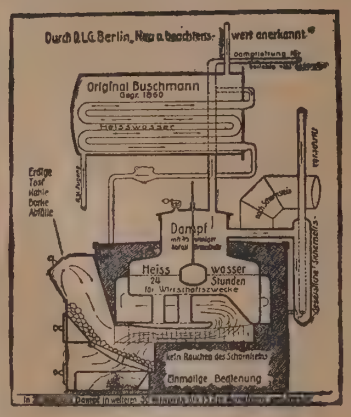
Die Teuerung in Deutschland ist groß. Der Lebenshaltungsindex ist seit April 1925 von 136,7 auf 155,9 im September gestiegen und wäre sicher noch höher, wenn nicht der gewaltige Preissturz für Agrarerzeugnisse, namentlich Getreide und Kartoffeln, gewesen wäre, (der nach Ansicht Sachverständiger ein wirtschaftlich gesundes Maß weit überschritten hat).

Die Ursache dieser Erscheinung hat ihren Grund darin, daß die Kaufkraft des Goldes überall auf den Weltmärkten gesunken ist, und deshalb kann von übermäßigen Gewinnen in Industrie, Handel und Gewerbe keine Rede sein. Die Zahl der Konkurse und Geschäftsaufsichten spricht hier eine ganz besondere Sprache.

Wer mit wirtschaftlichen Verhältnissen einigermaßen vertraut war, der wußte von vornherein, daß bis zum 1. Oktober, wo zum Zweck der Preissenkung u. a. die Umsatzsteuer von 1½ Prozent (vor Jahresfrist noch 2½ Prozent) auf 1 Prozent gesenkt wurde, eine radikale Umwälzung der Preisgestaltung nicht erfolgen konnte. Und was bedeutet die 10 proz. Herabsetzung der Gütertarife gegen die enorme Steigerung gegenüber 1914? Auch ist das Geld nach wie vor teuer, da sich noch nicht genügend Sparkapital angesammelt hat. Die Wirtschaft muß aber mit diesen teueren Krediten arbeiten, da das Betriebskapital geschwunden ist. Die Zinsenbelastung wirkt sich bei der Preisbemessung aus. Die außerordentliche hohe steuerliche Belastung beruht auf den durch das Dawes-Abkommen übernommenen Verpflichtungen.

Allseits begrüßt wird das Einschreiten der Reichsregierung gegen die Kartelle, die ihre wirtschaftliche Machtentfaltung in einer manchmals

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Präparate „Holstein"
die gute deutsche
Reinkulturen
„Tebala"-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1

Ata

Henkel's Scheuerpulver

ist das gegebene Putzmittel für Ihren Betrieb!

Ata sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden **blitzblank** und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.

Ueberall erhältlich!

Den vollkommensten

Apparat

zur Herstellung von Romadur-, Stangen-, Delikateß-, Würfel-, Camembertkäse etc.

liefere ich zu äußerst günstigen Preisen.

Tausende im Gebrauch.
15 verschiedene Größen in Vorrat.
Verlangen Sie Prospekte.

Hermann Waldner
Molkerei-Geräte
Wangen i. Allgäu.

nicht zu rechtfertigenden Weise für sich selbst, zum Schaden der Allgemeinheit ausgenutzt haben. Im Gegensatz zu dem richtigen Vorgehen der Reichsregierung versuchen nun die mittleren Preisprüfungsstellen bei dem letzten Verteiler im Produktionsprozesse, dem Kaufmann, dem Fleischer und dem Bäcker den Preisabbau durchzudrücken unter Androhung von Strafanzeige und Schließung von Geschäftslokal, obgleich hier in reellen Kreisen sowie so schon das Bestreben des Preisabbaues herrschte und wirklich keine Neigung zu ungerechtfertigter Preissteigerung bestand. Zutreffend spricht man heute bereits von den verarmten Kleinunternehmern. Irrführend ist das Wort „Handwerk hat goldenen Boden", das geprägt wurde zur Zeit der Zünfte, als diese ihre Machtstellung dazu benutzten, um zur Beschränkung der Meisterzahl ein so hohes Prüfungsgeld zu verlangen, daß es tatsächlich nur noch den Meistersöhnen möglich war, diesen goldenen Boden zur Ausübung des selbständigen Handwerks zu bereiten.

Wie in den Kreisen der Wirtschaft über die gegenwärtige behördlich angeordnet Preissenkungsaktion geurteilt wird, geht aus den bereits geprägtem Ausdruck hervor „Man braucht wieder Augenpulver für die Bevölkerung".

Die ehernen Gesetze der Wirtschaft von der selbständigen Regulierung des Preises durch Angebot und Nachfrage werden sich auch diesmal wieder Geltung verschaffen. Jedenfalls ist mit diktatorischen Maßnahmen, wie die Erfahrungen der Zwangswirtschaft zur Genüge bewiesen haben, nichts Brauchbares zu erreichen. Die freie Konkurrenz muß wieder voll zur Geltung kommen.

Als s. Zt. die Preisprüfungsstellen (eins der vielen Kriegsgebilde) ins Leben gerufen wurden, hatten wir eine anormale Marktlage, da die kurz nach dem Kriegsausbruch einsetzende Spekulation in Verbindung mit Angstkäufen die Preise in die Höhe trieb. Damals hatten die Preisprüfungsstellen die Aufgabe, die Bevölkerung über unvermeidliche Preissteigerungen und Beschaffungsschwierigkeiten aufzuklären. Heute kommen Beschaffungsschwierigkeiten nicht in Frage, denn die Marktlage ist normal und wird, wie in Vorkriegszeiten, in gewisser Abhängigkeit vom Weltmarkte der Preis einer Ware lediglich durch das volkswirtschaftliche Gesetz von Angebot und Nachfrage bestimmt. In richtiger Erkenntnis dieser wirtschaftl. Tatsache haben schon Reichswirtschafts- u. Reichsminister für Ernährung u. Landwirtschaft am 28. Mai 1924 in einem an die Landesregierungen gerichteten Rundschreiben gebeten, die Preisprüfungsstellen anzuhalten, von einer Festsetzung oder Genehmigung von Unkostenzuschlägen und Verdienstspannen für Industrie, Handel und Gewerbe Abstand zu nehmen. In diesem Rundschreiben heißt es:

„Eine behördliche Preisbeeinflussung, die bei Warenmangel und der dadurch in der Regel gegebenen wirtschaftlichen Überlegenheit des Verkäufers über den Käufer zweckdienlich erscheint, um eine übermäßige Ausnutzung der Konjunktur zu verhüten, ist unter den Verhältnissen wie den gegenwärtigen, bei denen reichliches Angebot einer nur geringen Aufnahmefähigkeit der in der Konsumkraft geschwächten Bevölkerung gegenüber steht, geeignet, den Preisabbau zu verhindern."

Und auf der 16. Tagung der Landesprovinzial-Bezirkspreisprüfungsstellen im Februar 1924 erklärte der Reichswirtschaftsminister:

„Die Zeit der behördlichen Festsetzung von Preisen gehört der Vergangenheit an. Es mag sein, daß sich eine behördliche Preisfestsetzung da und dort als notwendig ergeben kann, aber nur ausnahmsweise in besonders gearteten Fällen. Im allgemeinen ist die Zeit der behördlichen Preisprüfungsstellen überwunden."

Am 8. und 9. Oktober hat nun in Berlin eine Tagung der mittleren Preisprüfungsstellen stattgefunden, und nicht nur diese Stellen, sondern auch die örtlichen Preisprüfungsstellen, die den Gemeinden lediglich Geld kosten und den Mitgliedern aus Produzenten- und Konsumenten-Kreisen kostbare Zeit stehlen, sollen anscheinend zu neuem Leben geweckt werden.

Wenn auf dieser Tagung als Ziel der Tätigkeit der Preisprüfungsstellen für die nächsten Wochen und Monate die Aufgabe bezeichnet wurde, alle wirtschaftlichen Hemmungen zu beseitigen, die heute noch der freien Wirtschaft entgegenstehen, so muß man fragen, weshalb man nicht der Konkurrenz diese Arbeit überlassen will, die ganz allein für die notwendige Preissenkung sorgen wird. Das künstliche Auftauen der behördlichen Preisprüfungsstellen weckt in Konsumenten-Kreisen nur irrige Vorstellungen und falsche Hoffnungen, denn die Preisprüfungsstellen sind gar nicht — und das muß immer wieder zum Ausdruck gebracht werden — befugt, für Gegenstände des täglichen Bedarfs Preise „festzusetzen".

Meines Erachtens ist eine weitere Aufrechterhaltung der örtlichen Preisprüfungsstellen, die in Mitgliederversammlungen stundenlang über die Angemessenheit von Preisen diskutieren, ohne sehr häufig zu einem positiven Ergebnis zu kommen, als eine unproduktive Maßnahme zu bezeichnen. Gegen Übervorteilung und Wucher schützen andere gesetzliche Bestimmungen.

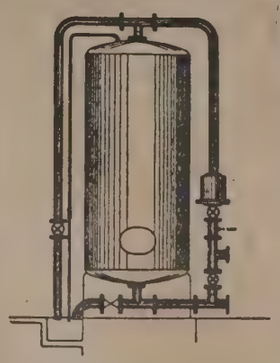
Stadtrat Dr. rer. pol. Lehmann, Liegnitz,
Vorsitzender der Preisprüfungsstelle für den Stadt- und Landkreis.

Ein trübes Bild aus dem heutigen Molkereiwesen. Wir erhalten folgende Zuschrift, die für manchen Fachmann, der sich gern selbständig machten möchte, als warnendes Beispiel sehr nützlich sein kann und die wir deshalb mit Genehmigung des Einsenders zum Abdruck bringen.

„Zum 1. April vor. Jahres mußte ich meine 17 Jahre innegehabte Stellung als Molkereiverwalter infolge eingetretener Mißhelligkeiten aufgeben und sah mich infolgedessen gezwungen, eine andere Erwerbsmöglichkeit für mich und meine Familie zu suchen, was umso schwieriger war, als durch die Inflation sämtliche Ersparnisse verloren gegangen waren und man mittellos dastand. Ich fing nun in einer benachbarten Industriestadt einen Butterhandel und eine Käsefabrikation an, die in normalen Zeiten auch wohl geeignet gewesen wären, ihren Mann zu ernähren, aber in jener Zeit der Geldknappheit und des Ueberangebots hierzu nicht imstande waren. Es war dies auch umso schwieriger für mich, als ich mir das Anlagekapital von der Bank leihen mußte, wofür natürlich hohe Zinsen zu zahlen waren.

Kurz, ich konnte nur mit den verzweifeltsten Anstrengungen das Geschäft etwa ein halbes Jahr fortführen, wobei ich aber immer tiefer in Schulden geriet. Wie ich dann zuletzt sah, daß alle meine Mühe fruchtlos war, und ich nur immer noch mehr Schulden machen mußte, fühlte ich mich veranlaßt, mein Geschäft aufzugeben.

Ich hatte die Butter, die ich in meinem Geschäft verkaufte, immer von einer Buttergroßhandlung bezogen. Leider waren hier durch den ungünstigen Geschäftsgang meine Verbindlichkeiten auf etwa 1400 Mark



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907 **Bremen** Langenstr. 118 gegr. 1907

Enteisenungs-Apparate bester Güte
unter Garantie sicherster Wirkung.

Fordert Prospekte!

Langjährige Erfahrungen! Vielseitige Anerkennungen!

Enteisenetes Wasser verbessert den Geschmack der Molkerei-Produkte.

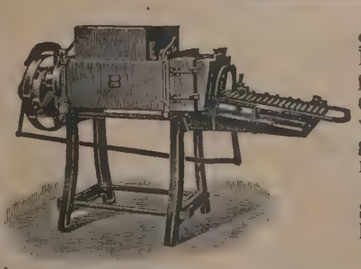
Gegen **Rheumatismus, Gicht, Jschias**
und alles Reissen verwende man nur den erprobten und tausendfach bewährten
„Kindschers Spezial-Rheumatee"
Schafft sofort Linderung, auch in veralteten Fällen. (7824
Zu haben **Chem. Fabrik Wernigerode Hermann Kindscher.**

Stehende
Quersiederkessel
in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.
sofort ab Lager lieferbar
Bester Kessel für Molkerei-Betriebe
RODBERG 1868
Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

Milch- und Joghurtflaschen

in ganz weißer Farbe,
allen Größen u. Formen
liefert als Sonderheit
Hallesche Pfännerschaft A.-G.
Abt. Glashütten
Halle-Saale, Mansfelder-Straße 52

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

angewachsen, für welche ich keine Möglichkeit der Deckung sah. Ich hatte aber das Bestreben und die feste Absicht, meinen Lieferanten, der mir immer sehr großes Vertrauen entgegengebracht hatte, wenn irgend möglich zu bezahlen.

Nun bot sich mir Gelegenheit, mein Geschäft an einen Käsereifachmann in derselben Stadt zu verkaufen. Ich stellte ihm meine Lage vor und sagte ihm, daß ich selbst für mich nichts herausschlagen wolle, ich wäre aber dem betr. Butterkaufmann noch etwa 1400 Mark schuldig, für Zahlung dieser Summe sei ich bereit, ihm die Käserei abzutreten. Der betr. Käsereifachmann setzte sich darauf mit einem anderen Herrn in Verbindung, mit welchem zusammen er das Geschäft übernehmen wollte und die Sache war abgemacht. Die beiden Herren sagten mir allerdings, daß sie gegenwärtig die Kaufsumme nicht aufbringen könnten, sondern daß ich mich auf Ratenzahlungen einlassen müßte, sie wollten jeden Monat 100 Mark abzahlen. Hierzu erklärte ich mich, vorbehaltlich der Genehmigung meines Gläubigers, bereit.

Es wurde nun ein Vertrag aufgesetzt, demzufolge die Käserei für den Betrag von 1400 ℳ in den Besitz der beiden Käufer übergehen sollte. Die Kaufsumme sollte in monatlichen Raten von 100 ℳ entweder an mich oder an meinen Gläubiger abgeführt werden. Der Name des Empfängers des Geldes war in dem Vertrag freigelassen und es sollte in das Belieben meines Gläubigers gestellt werden, entweder meinen oder seinen eingenen Namen einzusetzen. Zum Schluß war noch hinzugefügt, daß die Käserei nicht eher wieder verkauft werden dürfe, ehe nicht der Kaufpreis bezahlt sei, worauf der Vertrag von uns allen dreien unterschrieben wurde.

Ich schrieb nun an meinen Gläubiger unter genauer Schilderung der Sachlage und sandte den unterschriebenen Vertrag mit ein, ihn gleichzeitig bittend, zu bestimmen, ob er selbst das Geld von meinen Nachfolgern in Empfang nehmen wolle, oder ob mein Name als Empfänger in den Vertrag gesetzt werden solle. Er schrieb darauf zurück, daß meine Nachfolger das Geld direkt an ihn schicken sollten und behielt den Vertrag dort. Ich hatte somit keinen Anspruch mehr auf die Käserei und auch kein Recht, mich in diese Angelegenheit noch weiter hineinzumengen.

Es ging aber meinen Nachfolgern, wie ich bald merkte, mit dem Geschäft nicht besser wie mir. Nach Verlauf von einigen Monaten schied der eine Teilhaber aus und der andere führte das Geschäft allein weiter. Jedoch hörte ich bald erzählen, daß auch er sich nicht mehr lange werden halten können und daß er beabsichtige, das Geschäft zu verkaufen. Ich selbst hatte ja keine Handhabe, den Verkauf zu verhindern, fühlte mich aber verpflichtet, meinen Gläubiger zu benachrichtigen.

Ich tat dies in einem Schreiben vom 10. Jan. ds. Js. und sandte dieses als eingeschriebenen Brief an seine Adresse. Ich teilte darin meinem Gläubiger mit, daß mein Nachfolger sein Geschäft zu verkaufen beabsichtige, daß ich es für meine Pflicht halte, ihn zu benachrichtigen, daß ich infolge des in seinen Händen befindlichen Vertrages kein Recht habe, den Verkauf zu verhindern und daß er doch seine Ansprüche geltend machen und gegen den Verkauf protestieren möge, die Käserei sei nach den getroffenen Verbesserungen wohl einige Tausend Mark wert. Es sei das die einzige Möglichkeit für mich, meinen Verpflichtungen nachzukommen.

Auf dieses Schreiben bin ich dann o h n e j e d e N a c h r i c h t geblieben, so daß ich glauben mußte, die Angelegenheit sei zur Zufriedenheit meines Gläubigers geregelt. Ich bin nun inzwischen von dort fortgekommen und habe dank guter Fürsprache den hiesigen Betriebsleiterposten erhalten. Nun plötzlich meldet sich mein Gläubiger wieder und verlangt von mir, daß meine Nachfolger, die erst 400 ℳ abbezahlt hätten, den Rest ihrer Schuld beglichen.

Ich bitte Sie nun, mir freundlichst mitteilen zu wollen, ob ich verpflichtet bin, meine Nachfolger zur Zahlung ihrer Schuld zu veranlassen oder ob dieses Sache des Gläubigers ist. Auch bitte ich Sie um Aeußerung darüber, ob nicht mein Gläubiger verpflichtet war, wenn er seine Ansprüche an mich aufrecht erhalten wollte, auf meinen eingeschriebenen Brief zu antworten? Bemerken möchte ich noch, daß ich meine anderweitig durch mein verunglücktes Unternehmen entstandenen Schulden (ein für mich sehr hoher Betrag) auch noch abzutragen habe und selbst mein guter Wille nicht imstande wäre, auch diese Schuld noch zu übernehmen.

R. in L."

Wir haben dem Fragesteller darauf mitgeteilt, daß in all diesen Vorgängen nichts enthalten ist, wodurch sein Schuldverhältnis zu seinem früheren Butterlieferanten verändert wäre, daß er allein also nach wie vor für die Restschuld von 1000 ℳ haftbar bleibt.

Auf einen anderen weit verbreiteten Irrtum, der auch im vorliegenden Falle vorkommt, möchten wir noch hinweisen. Es werden heute zahllose Molkereien oder Käsereien angeboten, die mehr oder weniger lebensunfähig sind, das eine Objekt aus diesem, das andere aus jenem Grunde. Auf der Suche nach einer Existenz finden sich immer wieder Käufer, welche auf solche Objekte hereinfallen. Man sollte r e c h t z e i t i g bedenken, daß ein Geschäft nur bestehen kann, wenn eine reelle Grundlage in Bezug auf Milchanlieferung, Betriebskapital, Fachkenntnisse usw. vorhanden ist. Wo es auch nur in einem dieser wichtigsten Punkte fehlt, kann der Nachfolger in einem bisher unrentabelen Geschäft eine sichere Existenz ebensowenig finden, wie der bisherige Inhaber. Wir wissen sehr wohl, daß beim Kauf einer Molkerei immer ein gewisses Risiko mit übernommen werden muß, denn sonst würde überhaupt kein Molkereikauf zustande kommen. Aber recht häufig fehlt es auch an der nötigen Vorsicht und man tappst dann in übergroßer Vertrauensseligkeit in sein Unglück hinein.

Die Gefahren des Milchversandes für kleinere, bahnungünstig gelegene Molkereien. In Nr. 124 der Molkereizeitung vom 5. November 1925 erschien ein Artikel „Die Gefahren des Milchversandes für kleinere, bahnungünstig gelegene Molkereien". Ich als Großhändler möchte zu obigem Artikel folgendes erwähnen. Der Schreiber des Artikels hat den in Frage kommenden Molkereien in schwärzesten Farben alles mögliche geschildert, um dieselben vom Milchversand abzuhalten. Ich möchte mich einer weiteren Aeußerung über das, was den Molkereien angeht, enthalten, und daß Für und Wider über den Inhalt des Artikels den Molkereien selbst überlassen. Was sich jedoch in dem Artikel auf einen Milchhändler bezieht, kann ich nicht gutheißen und möchte den Artikelschreiber bitten, in Zukunft Angelegenheiten, die den Milchhändler angehen bezüglich seines Verkehrs mit den Molkereien, nicht so oberflächlich oder leichtfertig zu kritisieren. Jedenfalls stehe ich auf dem Standpunkt, daß ein anständiger und ehrlicher Milchhändler den Molkereien keine Versprechungen macht, die er nicht bestimmt glaubt halten zu können. Das gilt besonders auch in der milchreichen Zeit. Solche schmutzigen Sachen können nur von Personen ausgeführt werden, die überhaupt nicht als Milchhändler zu bezeichnen sind und beseitigt werden müssen. Dieses ist das Ziel jedes ehrlichen und anständig handelnden Milchhändlers.

Ich möchte den Artikelschreiber bitten, in Zukunft Vorkommnisse im Milchhandel nicht zu verallgemeinern und so einseitig zu behandeln.

Fritz Strube, Essen

Verheiratete und ältere Molkereifachleute. Wie die Stellengesuche in den verschiedenen in Frage kommenden Fachzeitungen und Zeitschriften ergeben, geht heute das Bestreben eines großen Teiles der Molkerei-Arbeitgeberschaft dahin, die in Stellung befindlichen älteren bezw verheirateten Molkereifachleute durch jüngere zu ersetzen, oder bei Neueinstellungen nur junge, ledige Bewerber zu berücksichtigen. In den Anzeigen heißt es meist: „Jüngerer Gehilfe, 21 bis 22 Jahre alt", oder „älterer, erfahrener lediger Weichkäser" gesucht.

Dieser Standpunkt ist aus verschiedenen Gründen auf das tiefste zu bedauern. Zunächst werden die betroffenen verheirateten oder älteren Fachleute mit ihren Familien oft in die bitterste Notlage gebracht, da es bei dem leider fast allgemein gewordenen Streben nach Einstellung jüngerer Kollegen einem älteren oder gar verheirateten Fachmann beinahe unmöglich ist, eine andere Stellung zu finden. Ein Berufswechsel aber kann heute nur äußerst selten durchgeführt werden. Auch wird bei den älteren Kollegen durch die genannten Maßnahmen ein Gefühl der Unsicherheit und Sorge um die Zukunft hervorgerufen, was nicht geeignet ist, Dienstfreudigkeit und Opferwilligkeit in dem gewünschten Maße zu stärken.

Weiter ist ein solches Streben als unbedingt falsch zu bezeichnen. Wie die verschiedenen Molkereiarbeitgeber selbst sehr häufig ausgesprochen haben, ist ein gesunder, durchaus fachmännisch ausgebildeter Nachwuchs im deutschen Molkereifach erste Bedingung, aber auf Grund dieser unsicheren Zukunft wird unser Fach bald an gut ausgebildetem Nachwuchs zu kranken haben. Keine erfahrenen Eltern werden nach Beendigung der Schulzeit ihre Kinder in ein so unsicheres Fach zur Ausbildung geben.

Es könnte auch in dieser Hinsicht Abhilfe geschaffen werden, indem namentlich bei den Genossenschaften anstatt der ungelernten Arbeiter Fachleute einspringen und oftmals an Stelle der jüngeren Gehilfen ältere, und hier und da auch mal außer dem Verwalter ein verheirateter Kollege beschäftigt werden. Diese Möglichkeit ist in vielen Betrieben vorhanden. Es würde dann auch das deutsche Molkereifach im Arbeitsverhältnis bessere und gesundere Verhältnisse erhalten. Vielleicht trägt dieser Artikel dazu bei, einmal darüber nachzudenken, wie hier Wandel zu schaffen ist.

Es kann unmöglich so weiter gehen, daß das Molkereifach für die meisten Molkereifachleute etwa bis zum 30. Lebensjahre eine Arbeitsmöglichkeit darstellt. Leute, die ihren Beruf erlernt, ihn lieb gewonnen haben und tüchtig darin sind, müssen, wenn sie älter werden, die Möglichkeit haben, darin zu bleiben, auch wenn sie, was selbstverständlich ist, dann mehr Geld beanspruchen als jüngere Fachleute.

Man könnte darüber noch eingehender schreiben, aber im Interesse der vielen Kollegen, und vor allen Dingen zur Aenderung der traurigen Fachverhältnisse ist eine Aussprache m. E. doch unbedingt notwendig.

H a n s L ü c k e Lang-Göns.

Bau einer Kläranlage. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 127).

I.

Ohne besondere Angabe über die Menge und Art der Abwässer ist es schwer, Ihnen geeignete Vorschläge zu machen. Die Schwierigkeit der Reinigung von Molkereiabwässern liegt in der restlosen Beseitigung der Molke, die hauptsächlich in der heißen Jahreszeit starke Geruchsbelästigungen zur Folge haben. Es dürfte zweckmäßig sein, die Molke restlos den Milchlieferanten zu Fütterungszwecken zurückzugeben. Zur Reinigung der sonstigen Abwässer genügt im allgemeinen ein einfaches Absitzbecken aus 3 Kammern. Die Überläufe müssen zweckmäßig angelegt werden, gegebenenfalls kann im 3. Behälter noch ein Koksfilter eingeschaltet werden. Die dann abfließenden Abwässer können dann unbedenklich auch in die kleinen Wasserläufe eingeleitet werden. Eine häufige Entschlammung der Kläranlage ist notwendig. Die Reinigung der Molke ist wegen der chemischen Zusammensetzung außerordentlich schwierig und biologische Kläranlagen verursachen große Kosten. Wenn genügend große Rieselwiesen vorhanden sind, empfiehlt es sich, diese Abwässer zunächst in kleine Teiche auszufaulen und dann zu verrieseln.

G r e v e m e y e r, Ziv.-Ing., Hildesheim.

II.

Vor einigen Jahren habe ich eine einfache Kläranlage gesehen, die sich für einen kleinen Molkereibetrieb ohne große Unkosten herstellen läßt. Dieselbe bestand aus einem Bassin von ca. 7 Meter Länge, 3 Meter Tiefe und 3 Meter Breite. Das Bassin war vollständig ausgemauert und mit Zement verputzt, in drei gleichmäßige Teile durch entsprechende Wände, welche auch mit Zement verputzt waren, eingeteilt. In der Mitte von jeder Zwischenwand, 10 Zentimeter vom oberen Rand entfernt, waren dreizöllige Rohre mit Kniestücken eingemauert. Im ersten Bassin reichte das Rohr fast auf den Boden des Bassins, im 2. Bassin war nur ein kurzes Rohr im Kniestück eingeschraubt. Die Abwässer der Molkerei sammelten sich im ersten Bassin und fingen dort an zu gären. Sobald sich soviel Wasser gesammelt hat, daß dasselbe über das Rohr in der Zwischenwand stieg, lief das Wasser von dem ersten Bassin in das 2. Bassin und setzte dort die Gärung fort. Von hieraus floß das Wasser in derselben Weise in das dritte Bassin, wo sich die Gärung vollendete. Vom dritten Bassin lief das Wasser in einen Graben. Das auf diese Weise geklärte Wasser war geruch- und farblos. Die Grube war mit zwei eisernen Deckeln bedeckt, welche aber auch durch Holzdeckel ersetzt werden können. Die entstandenen Gase wurden durch Rohre in die Luft geleitet. Neben dem Klärbassin war etwas tiefer eine zweite kleine Grube für den Abfall vorhanden, in welcher von Zeit zu Zeit derselbe aus dem Klärbassin hineingeleitet wurde, um dann zu Düngerzwecken Verwendung zu finden. Als solcher soll er sich außerordentlich gut bewähren. Im Sommer treten oft im Bassin Übelgerüche auf, welche durch Zusatz von Chlorkalk usw. beseitigt werden können. In diesem Falle reinige man das Bassin öfter. Ist nicht genug Gefälle vorhanden, um das gereinigte Wasser abführen zu können, so empfehle ich die Anschaffung eines Dampfstrahlhebers. Dieser befördert das Wasser mehrere Meter hoch in den Abflußkanal. In diesem Falle ist es notwendig, daß das Dampfrohr gut isoliert ist, um nicht unnötig Dampf zu verschwenden. Der Dampfverbrauch ist danach sehr minimal und die Anlagekosten sind im Verhältnis zu einer Pumpenanlage sehr niedrig. Ein solcher Dampfstrahlheber befördert je nach Größe 3—5000 Liter Wasser in der Stunde.

In die Klärbassins soll nur das Spülwasser der Molkerei geleitet werden, das saubere Wasser vom Kühler läßt man direkt in den Abflußgraben oder Kanal laufen.

Die Größe des Klärbassin richte man so ein, daß das Abflußwasser ca. 24 Stunden in jedem Bassin stehen bleibt, in dieser Zeit geht die Klärung vor sich. W. H.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Reinigung der Käsebretter. Unsere Bretter in der Käserei riechen stark säuerlich und dieser Geruch überträgt sich auf die Käse. Namentlich die Oberfläche der Käse (Romadur) weist einen starken sauren Geruch und Geschmack auf und die Käse sind dadurch natürlich minderwertig.

Wir haben monatlich ca. 20 000 Bretter zu reinigen und möchten wir auf diesem Wege gern erfahren, auf welche Weise diese Reinigung bezw. Desinfizierung am leichtesten und wirksamsten erfolgt. J. B. in N.

Briefkasten

J. K. Es ist natürlich unmöglich, im Briefkasten ausführlich über die Herstellung von Kochkäse zu schreiben. Wir verweisen auf die Broschüre von Brandis „Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse", die Sie von unserer Buchhandlung zum Preise von 2,— Mark beziehen können. Sie finden dort auf Seite 29—31 eine Beschreibung über die Herstellung von Kochkäse. — Was nun noch das lästige Schimmeln des Kochkäses betrifft, so kann das nur daran liegen, daß Sie die Büchsen nach dem Füllen nicht sofort verschließen, und es unterlassen, dieselben nach dem Verschließen einige Minuten in kochendes Wasser zu stellen.

K. Sch. & G., B. An sich ist nichts dagegen einzuwenden, wenn Molkereien oder Butterversandgeschäfte unter Umgehung des Handels Butter direkt durch Postversand an die Verbraucher liefern. Jeder tüchtige Geschäftsmann muß heute bestrebt sein, soviel als möglich aus seinem Betrieb herauszuwirtschaften. — Das uns übersandte Butterangebot eines K. T. in Marne ist allerdings alles andere als einwandfrei. (Uebrigens deckt sich dieses Angebot vollkommen mit dem in Nr. 121, Seite 2179 der Molk.-Ztg. mit Johannes Schwarz unterzeichnetem Angebot). Es ist eine unwahre Behauptung, wenn in dem Angebot gesagt wird, daß nur „Markenbutter" nicht über 16 Prozent Wasser haben darf. Bekanntlich darf gesalzene Butter überhaupt nicht mehr als 16 Prozent und ungesalzene Butter nicht mehr als 18 Proz. Wasser enthalten. Außerdem klingt es wenig beweiskräftig, wenn behauptet wird, daß nur „Markenbutter" versandt wird. Mag sein, aber wie soll der Beweis dafür erbracht werden! Markenbutter ist nur, solange sie in Fässern ist, als solche erkennbar. Vielleicht ist auch deshalb der Wassergehalt von 16 Prozent herangezogen, um als Beweis dafür zu dienen, daß es sich um Markenbutter handelt. — Diese Behauptungen in dem Angebot sind also falsch und bedürften einer Richtigstellung. Im übrigen aber ist gegen die Ausführungen in dem Angebot nichts einzuwenden.

C. S. R. Wenn auch der von Ihnen in den Handel gebrachte Käse schon durch den Preis erkennen läßt, daß es sich um keinen vollfetten Käse handelt, so ist doch die Bezeichnung immerhin nicht einwandfrei, zum mindesten aber nicht klar und deutlich. Es kann sehr wohl daraus entnommen werden, daß der Käse aus reiner Vollmilch hergestellt ist. Es ist in allen Fällen ratsam, wenn man Bezeichnungen wählt, die klar und deutlich sind. Man ist dann wenigstens nicht der Gefahr einer Anklage ausgesetzt und das Geschäft erleidet dadurch absolut keinen Abbruch. Das Publikum weiß in den meisten Fällen ja auch doch nicht, was diese Bezeichnungen besagen. Wir schlagen Ihnen folgende Bezeichnung vor: „Feinster Eidertafelkäse mit 20 Prozent Fett in der Trockenmasse." Warten Sie nun ruhig ab, ob und wie hoch Sie verurteilt werden. Sie können dann ja immer noch Revision einlegen. In allen Fällen benötigen Sie dann aber einen tüchtigen milchwirtschaftlichen Sachverständigen; denn die Gerichte schließen sich zumeist den Aussagen der Sachverständigen an.

P. M., Posen. Sie schreiben, daß Ihre 30prozentige Schlagsahne nach dem Schlagen eine erhebliche Menge Flüssigkeit absetzt, trotzdem Sie dieselbe vorher tief kühlen. Nun wäre es natürlich zweckmäßig gewesen, wenn Sie uns mitgeteilt hätten, wie lange Sie die Sahne kühlen und wie überhaupt die Sahne behandelt und hergestellt wird. Es spielen bei der Herstellung der Schlagsahne eine ganze Menge Faktoren eine Rolle, wie Art der Gewinnung, und zwar ob gleich mit richtigem Fettgehalt von der Zentrifuge entnommen oder ob nachträglich auf den gewünschten Fettgehalt eingestellt, Höhe des Fettgehalts, Art und Dauer des Kühlens, Säuregrad, Dauer und Schnelligkeit des Schlagens usw. So wird z. B. eine Sahne, die zwar schnell tief abgekühlt und nachträglich auf Ihren Fettgehalt eingestellt wurde, immer eher absetzen, als eine gereifte mit richtigem Fettgehalt abgenommene, längere Zeit auf tiefer Temperatur gehaltenen Sahne. Wir können natürlich im Briefkasten nicht näher auf diese Dinge eingehen. Jedenfalls aber können Sie ersehen, welche Punkte besonders zu berücksichtigen sind. Im großen und ganzen ergibt sich daraus folgende Behandlungs- und Herstellungsweise: Nachdem die Sahne mit einem Fettgehalt von 28—32 Prozent die Zentrifuge verlassen hat, ist sie in den meisten Fällen der Hoch- oder Dauerpasteurisation zu unterziehen. Sofort danach ist sie so tief wie möglich (am besten unter 8 Gr.) abzukühlen und auf dieser Temperatur längere Zeit zu belassen, und zwar damit der größte Teil der Fettügelchen fest wird und der Säuregrad der Sahne selbst steigt. Die Sahne kann je nach ihrer Beschaffenheit ruhig 1—2 Tage alt werden, bevor sie geschlagen wird. Als Höchstgrenze gilt etwa ein Säuregrad von 9 nach Soxhlet-Henkel. Ferner muß der Schläger die richtige Tourenzahl machen und es muß vor allen Dingen auch bis zum richtigen Zeitpunkt geschlagen werden. Irgend welche Zusätze zur Schlagsahne sind hier in Deutschland verboten.

T. in Ag. Sie sind entweder nicht recht im Bilde oder drücken sich falsch aus. Eine Butterformmaschine kann doch keinen Butterkneter ersetzen. Falls Sie die wahrscheinlich doch zugekaufte Butter noch mal kneten wollen, benötigen Sie eben einen Kneter oder evtl. eine Mischmaschine (letztere z. B. zu beziehen von den Firmen: Peter und Küpper, Aachen; Werner und Fleiderer, Stuttgart-Cannstadt). Und falls Sie eben die Butter nicht mit der Hand formen wollen, müßten Sie eine Formmaschine anschaffen. — Wir glauben jedoch, daß es bei der geringen Buttermenge am besten ist, wenn Sie sich mit einem Kneter begnügen und die Butter mit einer gewöhnlichen Handbutterform formen.

Molkerei T. Soviel wir aus Ihrem Schreiben entnehmen können, handelt es sich bei Ihnen um einen Fabrikationsfehler. Sie laben entschieden zu hoch ein, nehmen zu viel Lab, sodaß die Dickungszeit viel zu kurz ist. Wenn Ihr Speisequarg tadellos geschmeidig sein soll, so dürfen Sie die Milch nicht höher als bei 28 Grad — besser noch etwas tiefer — so einlaben, daß sie in ca. 6—12 Stunden dick ist. Sie verfahren am besten so, daß Sie die Milch nachmittags einlaben und am andern Morgen erst den Bruch in Säcke füllen. Verschneiden und verrühren des Bruches ist nicht nötig. Sie müssen natürlich darauf achten, daß die Magermilch nicht zu sauer ist, und vor allen Dingen darf keine Buttermilch mit verarbeitet werden.

Willst Du Stenotypistin allerersten Ranges werden, dann schreibe an Firma A. V. Branth Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat"
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Wir fertigen als Spezialität an
Molkereibürsten in prima Material, ferner **Plassavabesen, Kellerschrubber,** sämtliche **Haushaltbürsten,** auf Wunsch auch nach eigenem Muster. (7862
Schlesische Blinden-Anstalt
Abt. Fabrikation **Breslau 17,** Kniestraße.

Wir haben im Auftrage einen (7928
Alfa P.V. Separator
1000 Liter stündliche Leistung, mit Schneckenantrieb, kurze Zeit gebraucht, fast neuwertig, preiswert zu verkaufen. Auskunft erteilen
Gebr. Diessel,
Maschinen- und Apparate-Bau, Hildesheim, Altes Dorf 18.
Fernsprecher 3905.

Billiges Angebot!
Milchkannen fabrikneu, aus bestem Material, hochglanz 99% verzinnt, mit Steckdeckel, Lagerrvorrat

150	Stck.	20	Ltr. pro Stck.	8.— Mk.
25	„	15	„ „ „	6.50 Mk.
35	„	30	„ „ „	10.— Mk.
20	„	40	„ „ „	13.— Mk.
15	„	10	„ „ „	5,50 Mk.

Anfragen an **Freese, Kiel,** Holstenstraße 32. (8035

Gelegenheitskauf!
Ca. 10 000 runde, geleimte Käseschachteln, Größe 27/80 Mm., für 100 Mark und **1 stch. Dampfkessel** und **1 eisernes Wasserbassin,** zusammen 100 Mark ab Dommitzsch a. Elbe zu verkaufen. (8046
Eickhoff, Delitzsch, Prov. Sachsen, Bitterfelderstr. 42.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 **Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96**

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Sehr solider, gründlich erfahrener und mit großer Umsicht arbeitender intelligenter

Fachmann

verheiratet, sucht z. 1. 1. 26 Verw.-Stelle. Langj. tadell. Zeugn. u. pa. Ref. vorh. Off. u. 7641 a. d. Zt. erb.

Bei 1000 Mark Kaution

übernimmt tüchtiger, arbeitsfreud. **Molkereiverwalter,** Stellung irgend welcher Art, mit sämtlichen Arbeiten ist er vertraut, ehrlich und gewissenhaft. Bescheidene Wohnung erwünscht. Angebote unter Nr. 7494 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

23 Jahre alt, sucht, gestützt a. gute Zeugnisse, zum 1. Jan. 1926 oder später Vertr.-Stelle, Betriebsleiter Obermeier od. sonst dergl. Molk.-Schule mit allerbest. Erfolg absolviert (Betriebsleiterzeugn.). Momentan in 2000 Liter großen Camembertkäserei als erster tätig. Kaution kann gestellt werden. W. Ang. erb. an **Rud. Machts, Molk. u. Käs., Hohenhameln** b. Hildesh.

Jung verheirateter

Molk.-Verwalter

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen zu sofort oder später Dauerstellung. Selbiger ist von Kind auf beim Fach und in größ. und kleineren Betrieben tätig gewesen, vertraut mit Butterei, Käserei, Milch- und Sahne-Versand. Kaution von 2—3000 ℳ kann gestellt werden. Freundliche Angeb. erbitte unter Nr. 8016 durch diese Zeitung.

Junger, tüchtiger

Molkereifachmann

24 Jahre alt, der ein Jahr in der staatl. Lehranstalt tätig war, in d. Herstellung hochfeiner Tafelbutter, verschied. Sorten Käse, Deg.-Milch und in allen ander. Arbeiten eines städtischen Großbetriebes vollkommen ausgebildet ist, sucht zum 1. Dezember geeignete Stellung. Gefl. Angebote unt. Nr. 7831 durch diese

Molkereifachmann

zur selbständigen Verwaltung ein. Molkerei zu sofort oder etwas spät. gesucht. Es kommen nur ehrliche Fachleute in Frage, welche Kaution stellen, ihre Fähigkeiten in Butterei, Käserei, Schweinemast und im Verkehr mit den Lieferanten nachweisen können. Bewerbung unter Beifügung von beglaubigten Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen unter **M. B. 7993** an ds. Ztg.

Strebsamer, jung verheirateter Fachmann

in allen Fächern städtischer und ländlicher Betriebe kundig, gewissenhaft und geschäftsgewandt, die Milch zu deren Produkt auf das Äußerste zu verwerten weiß, vertraut mit allen neuzeitl. Verarbeitungen, gut. Maschinenpfleger, Reparaturen ausführend, Nachweis bester Zeugnisse, Betätigung der Frau angenehm, Gegend gleich, sucht bald oder später bei bescheidenem Lohn u. Wohn.-Ansprüchen, Dauerstelle, gleich welcher Art. Frdl. Angebote unter 7872 an diese Zeitung.

Allgäuer Weichkäser

27 Jahre alt, erfahren in Camembert, Limburger, Romadur, Tils. und Quadratkäse, sucht, gestützt auf langjähr. Zeugnisse, zum 1. 12. 1925 anderweitig Stellung. Angeb. mit Gehaltsang. erb. (7967

Ludwig Diller, Molkerei Pyritz in Pommern.

Mit 2000 Mark Kaution

sucht **tüchtiger Fachmann** zum beliebigen Antritt Stellung gleich welcher Art, event. **pachte Milchgeschäft od. kleine Molkerei.** Kl. Wohnung erwünscht, Norddeutschl. bevorzugt. Angeb. unt. **M. B. 8093** an ds. Zeitung.

Passende leitende Stellung

wird von tüchtiger **Meierin** gesucht. Offerten unter **fleißig 8097** an diese Zeitung.

Solider, gründlich erfahrener

Molkereifachmann,

38 Jahre, unverheiratet, sucht zum 1. 1. 26 oder früher Stellung als Betriebsleiter oder ähnlichen Vertrauensposten, evtl. Einheirat in Geschäft oder Molkerei. Angebote u. 8053 durch diese Zeitung.

Fachmann

24 Jahre alt, mit allen Facharbeit. vertr., Molkereischule mit gut. Erfolg absolviert, sucht sofort oder 1. Jan. 26 Stellung als 1. Gehilfe, Buttermeier od. sonst. Vertrauensposten. Bevorzugt wird moderner, städt. Betr. Süddeutschl. od. Ausl. Ang. erb. **E. Dallmann, „Dreina"-Milchwerke, Drensteinfurt** in Westf.

Achtung! Tücht., 34 J. alter

Molkereifachmann

sucht zum beliebigen Antritt Stellung, am liebsten in Käserei. Selbiger ist firm in Herstell. v. Tils.-, Romadur-, Limburger-, Camemb.-, Kräuter-, Ernte-Käse usw. Wenn nicht vorhand., richtet er a. Wunsch Käserei ein. Auch Stellung im Ausland angen. Er würde auch and. Vertr.-Post. im Lagerkell. od. als Leit. e. Molk. übern. Ang. an **Maronde, Hasendanz,** P. Gramenz Kr. Neustettin. (8001

Tüchtiger, solider 24jähriger

Gehilfe

welcher mit allen Facharbeiten best. vertraut ist, sowie in Herst. versch. Käsesorten Erfahrung hat, sucht, gestützt auf gut Zeugn., sofort oder sp. gute Dauerstellung. Frdl. Angeb. mit Gehaltsangaben erbittet (7815

Karl Neumann,
Bad Schönfließ, Nm., Ausbau.

Verheir. Gehilfe,

nicht arbeitsscheu, Frau hilft mit, sucht zum 1. oder 15. Dezember Stellung, wenn erwünscht, kann ein Darlehen von 2000 Mark gegeben werden. Angebote unter **W.** 7976 an diese Zeitung.

Junger Gehilfe

mit allen Facharbeiten vertraut, sucht Stellung. Offerten erb. (7643

Walter Stelter, Briesenitz,
Kreis Dt. Kronen.

Suche für meinen Sohn, der das Molkereifach erlernt hat, 19 J. alt,

Stellung

zur weiteren Ausbildung. (7821

Max Schultz, Käserei-Betriebsleiter
Liegnitz, Jägerstraße 7.

Jg., strebs., sol. Gehilfe, 22 J. alt, welch. sich veränd. möchte, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum bald. Antr. Stellung. Schon in größer. Betriebe tätig gewesen. In Ann,. Kontor, Käserei u. all. ins Fach schlag. Arb. ist er bestens vertr. Werte Angeb. erbeten an (7979

Molkereigehilfe **H. Lauenroth**
Seggerde, Kr. Gardelegen.

Suche für selbständigen, äußerst tüchtigen u. sehr empfehlenswerten 23 jährigen (8024

Molkereigehilfen,

der vorzugsweise erstklassigen Tilsiter herstellt, und in sämtlichen anderen Molkereizweig., a. Schweinemast, Maschinenreparatur usw. gut bewandert ist, vom 1. 12. 25 geeignete Dauerstellung. Gegend gleich. Gefl. Angebote, mögl. m. Gehaltsangaben erbittet (8024

Taruttis
Dampfmolkerei in Ginnischken Ostpr., Krs. Niederung.

Suche zum 1. 12. 25 Stellung als

Gehilfe

Bin vertraut in Butterei Kessel, Maschinen und Käserei, gute Zeugnisse vorhanden. Alter 22 Jahre. Werte Angebote erbeten unter **Nr. 1000 postlagernd Kubschütz,** Bezirk Bautzen, Sachsen. (8000

Molkerei-Gehilfe

21 J. alt, firm in Tilsiter Halb- u. Vollfett-Käserei, sucht Stellung, Holstein bevorzugt. (8053

Joseph Jaszkowski
Molkerei Mühlhausen
Krs. P.-Holland, Ostpr.

Oberkäser, d. Schule bes. hat, sucht Stellung als solcher, Oberm., 1. Gehilfe, nur wo erste Kraft fehlt. Angebote an **Hans Schramm, Dresden N.,** Erlenstraße 16, II. (8057

Suche Stelle als

Tils.-, Schweizerkäs. oder Obermeier

Bin 30 Jahre alt, 12 J. im Fach national ges., ledig u. Optant, mit allen Maschin., Schweinemast und -Zucht gut vertr. Molkereischule bes. Ostpr. bevorz. Werte Angebote erb. unter Nr. 8002 an diese Zeitung.

Wo?

findet ehrlich., fleißiger Fachmann, Mitte 20 er, Gelegenheit, sich bei ganz bescheidenen Ansprüchen im Kontor weiter auszubilden? Zu jeder Arb. gern bereit. Gute Zeugnisse und Referenzen. Angebote erbeten unter 8951 durch diese Ztg.

Für einen äußerst soliden, anspruchslosen (8091

jungen Mann,

18 Jahre, suche ich bei bescheiden. Ansprüchen Stellung im Kontor. Gewandt. Schreib., sehr gut. Rechner. Beste Zeugn. vorhand. Angebote erbittet

Otto Wernecke
Molkerei Tangerhütte.

Dame

27 Jahre alt, aus guter Familie, sucht Aufnahme in Stadtmolkerei als **Haustochter oder Stütze** b. Familienanschluß u. Taschengeld. Auf Gelegenheit zur weit. Ausbildung im Kochen usw. wird besonderer Wert gelegt. Angeb. unt. 8025 an diese Zeitung erbeten.

Stellen-Gesuch! Aeltere erfahr.

Meierin

sucht z. 1. 12. 25 anderw. Stellung als alleinige, auch in Filiale; auch könnte sie evtl. einem Haushalt vorstehen, weil darin Erfahrung. Gute Zeugnisse. Frdl. Angeb. an Meierin **M Gottschalk,** Centr-Molk. **Cranzin** b. Kleeberg, Nm.

Meierin, Ostpreußin, 28 J., sucht gestützt auf gute Zeugnisse, z. 1. 12. Stellung, auch als Filialleiterin, Verkäuferin od. ähnl. Branche. Angeb. an **Berta Borchert** in **Badra,** b. Sondershausen, Thür. (7922

Suche für meinen (7754
Gehilfen
19 Jahre alt, den ich bestens empfehlen kann, zum 1. Dezember anderweitig Stellung. Off erbet.
H. Lüth, Dassower Molkerei-Gen., Dassow i. Mecklb.

Suche für (8038
jungen Mann,
18 Jahre, welcher 2 Jahre bei mir gelernt hat, zur Vervollkommnung im Großbetrieb Stellung.
Molkerei Pürben
Krs. Freystadt i. Schles.

Suche als (8096
1. Gehilfe oder Obermeier
zum 1. Dezember oder später Stell. Um Angebote bittet
Willy Tank, Prenzlau (Uckermark), Fryschmidtstraße 24.

Tücht. Meierin im Molk.-Fach u. Haush. erfahr., s. zu sof. od. später Dauerstellg. W. Angeb. erb. **Gertr. Libuzke, Molk. Wiedenbrück i. W.**

24 jähriger Gehilfe
sucht gestützt auf gute Zeugnisse, z. 1. 12. Stelle. Geg. gl. Ang. erb.
Alfred Fritsch (7969
Molkerei Löwen i. Schles.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 17. November. 200 ℳ je Zentner.
Donnerstag, 19. November. 200 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 19. November. 203 ℳ je Zentner.
Auktion am 18. November. Höchstpreis 212.60 ℳ, Durchschnitt 210,33 ℳ.

Köln. Dienstag, 17. November. Höchstpreis 215 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 19. November. 396 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 392 Kronen

Berlin, 19. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 200 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 19. November. Notierung der Hamburger Butternotierung-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer, je 1 Pfund netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Klasse 203 G.-M. der Zentner.

Köln, 17. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 2—2,05 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,23 ℳ je Pfund. Tendenz: stetig.

Kempten 18. November. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 190 Mark, 2. Qualität 178 Mark. Tendenz: stetig.

Hamburg, 19. Nov. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

30	Drittel	1.	Kl.	zu	212,60*	Mk.	6	Drittel 1. Kl. zu	208,80 Mk.
33	„	1.	„	„	212,50*	„	1	„ 1. „ „	208,70 „
12	„	1.	„	„	212,40*	„	2	„ 1. „ „	208,60 „
11	„	1.	„	„	212,30*	„	8	„ 1. „ „	208,50 „
10	„	1.	„	„	212,20*	„	4	„ 1. „ „	208,10 „
2	„	1.	„	„	212,10*	„	8	„ 1. „ „	208,— „
61	„	1.	„	„	212,—*	„	4	„ 1. „ „	207,50 „
3	„	1.	„	„	211,50*	„	4	„ 1. „ „	207,20 „
12	„	1.	„	„	211,—*	„	2	„ 1. „ „	207,10 „
19	„	1.	„	„	209,60	„	2	„ 1. „ „	205,30 „
56	„	1.	„	„	209,50	„	12	„ 1. „ „	205,— „
5	„	1.	„	„	209,40	„	1	„ 1. „ „	204,50 „
17	„	1.	„	„	209,30	„	1	„ 1. „ „	204,— „
12	„	1.	„	„	209,20	„	1	„ 1. „ „	203,— „
19	„	1.	„	„	209,—	„	2	„ 1. „ „	201,50 „
3	„	1.	„	„	208,90	„			

1. Klasse 363 Drittel zu . . . . . 210,33 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 16 Drittel zu . . . . . 192,— Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 19. November. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel war in der Berichtswoche vom 13. bis 19. November im allgemeinen zufriedenstellend. Es kann deshalb so bezeichnet werden, weil in den letzten Tagen vor den Feiertagen das Geschäft in der Regel besser zu sein pflegt und daher auch am letzten Dienstag, dem Tage vor Bußtag, mehr verkauft worden ist. Die Zufuhren an Inlangsbutter waren gut, die Auslandsangebote reichlich. Die amtliche Notierung ist bis heute unverändert auf 2 ℳ pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation geblieben. Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 2—2,50 Mark je Pfund, im Großhandel wurde mit 1,98—1,34 ℳ notiert. — Im Schmalzgeschäft hat die kleine Besserung der Vorwoche angehalten. — Der Absatz von Margarine ist bei unveränderten Preisen der gleiche geblieben.

Berlin, 19. November. Bericht der Firma H. Engels Nachfolger. Die von mir in der vorigen Woche erwähnte große Nachfrage im Auslande für erste Qualitäten hat unvermindert angehalten, so daß sich erste Qualitäten, ganz besonders dänische Butter, recht knapp macht. Die dänische Notierung konnte daher unter diesen Umständen heute um 4 Kr. auf 396 Kr. erhöht werden, und ist eine regere Nachfrage in dieser Provenienz zu erwarten. — Die Eingänge deutscher Butter, soweit von einwandsfreier, erstklassiger Beschaffenheit, können ebenfalls schlank in den Konsum untergebracht werden. Dagegen hält es schwer, bezw ist es fast ganz unmöglich, ölige, rübige Butter in den Konsum zu bringen. Es kann den Produzenten nur immer wieder angeraten werden, größere Sorgfalt bei Herstellung der Butter anzuwenden, damit unser Markt endlich aus der Abhängigkeit vom Auslande wieder herauskommt.

Berlin, 17. Novbr. Bericht der Firma Gust. Schultze u. Sohn. Ausgehend von der Befestigung, die in den letzten Tagen im Auslande eingetreten ist, hat sich auch hier der Markt gebessert. Die Nachfrage war recht gut und ließen sich die eingetroffenen Zufuhren zu unveränderten Preisen räumen. — Schmalz. Die Festigkeit auf dem amerikanischen Schmalzmarkt hält an und mußten die hiesigen Preise den gestiegenen Auslandsforderungen angepaßt werden.

Hamburg, 17. Nov. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Lage auf dem Buttermarkt hat seit vorigem Mittwoch kaum eine wesentliche Änderung aufzuweisen. Die bereits in letzter Woche zum Durchbruch gekommene leichte Besserung beherrschte auch das Geschäft in den letzten Tagen, ohne daß die Preislage in deutscher Butter irgendwie nennenswert nach oben beeinflußt wurde. Im allgemeinen bleibt die Nachfrage nach wie vor sehr beschränkt und der Handel spielt sich in sehr engem Rahmen ob. Da aber jeder das Gefühl hat, daß für die nächsten Wochen, bis Weihnachten, ein Preisrückgang kaum zu befürchten sein wird, so ist das Vertrauen im Augenblick trotz der schlechten wirtschaftlichen Lage Deutschlands etwas zuversichtlicher. Auch die Nachrichten aus Dänemark deuten auf eine lebhafte Kauflust seitens Englands und man wird von dort aus auf eine Steigerung in dieser Woche vorbereitet. In Deutschland ist in manchen Gegenden eine weitere Produktionsabnahme erkennbar. Sibirische Butter, soweit noch gute Qualitäten vorhanden sind, ist ebenfalls besser gefragt — Amerikan. Schmalz. In der Berichtswoche war der Markt für amerikanisches Schmalz sehr lebhaft bei fast täglich höheren Notierungen. Es wird notiert im Großhandel verzollt ca. 43 Dollar per 100 Kg., ab Stadtlager verzollt ca. 186 ℳ per 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die Preise für dänisches Schmalz zogen ebenfalls sprungweise an, parallel mit den amerikanischen Notierungen. Blasenschmalz notiert heute ca. 196 ℳ per 100 Kg. verzollt ab Stadtlager. Dänisches Blockschmalz ist wenig angeboten und erzielt annähernd dieselben Preise wie amerikanisches Kistenschmalz.

Hamburg, 17. Nov. Bericht des Dänischer Lebensmittel-Import, G. m. b. H. Die Marktlage bot auch in der letzten Berichtswoche das gleiche Bild, wie in der Vorwoche. Wenn auch von Dänemark die ersten Meldungen einen festen Markt andeuteten, infolge stärkerer Nachfrage Englands, so ist doch heute schon festzustellen, daß die dieswöchentliche Notierung keine große Veränderung haben wird. Die Schilling-Preise im Handel mit England haben sich im Vergleich zur Vorwoche eine Kleinigkeit erhöht und zwar von 210 Sh. auf 212 Sh. Die Kopenhagener Notierung wird deshalb nur eine Veränderung aufweisen, wodurch der Kursstand der Krone berücksichtigt wird.

Hildesheim, 20. November. Bericht von Mann & Friedeborn. Eine etwas lebhaftere Nachfrage hat für den Augenblick die unheimliche Flaue der letzten Wochen überholt. Die Preise sind heute fester, doch darf man keine besondere Erhöhungen erwarten, denn gewaltige Mengen von Butter schwimmen auf Europa, wovon auch hier im Lande demnächst genügend bemerkt werden wird. Tendenz: befestigt.

Leipzig 19. Novnmber. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem die dänische Notierung heute erhöht wurde, hat sich die Stimmung auf dem deutschen Buttermarkte auch etwas befestigt. Es ist daher nicht unmöglich, daß die deutschen Notierungen auch etwas anziehen, obwohl ja die Einlieferungen von den Molkereien noch ausreichend sind, um die Nachfrage zu decken. Das Geschäft mit dänischer Butter wird schwieriger, weil der Preis dafür auch durch die Kurssteigerung der dänischen Krone zu hoch geworden ist. — Die Lage auf dem Buttermarkte hat sich jedenfalls sehr zugespitzt, weil die Verbraucher sich den Preiserhöhungen widersetzen und es ist möglich, daß dadurch sich das Interesse für billigere Buttersorten hebt.

Dresden, 17. November. Bericht der Firma Georg Münch. Der hiesige Markt hat eine wesentliche Änderung nicht erfahren; der Absatz ist immer noch sehr schleppend. Die Zufuhren in deutscher Butter bleiben sehr reichlich. Allerfeinste, reinschmeckende Qualitäten finden Beachtung. Dagegen kann fehlerhafte Butter nur sehr schwer plaziert werden. Auch die bessere Auslandsstimmung konnte eine Belebung kaum hervorrufen. Die großen Produktionen lassen eine Preissteigerung nicht zu und dürfte auch für die nächsten Tage mit unveränderten Preisen zu rechnen sein. — Schmalz. Infolge der letzten Chikagoer Preiserhöhungen ist der Markt wesentlich abgeflaut; die Käufer sind zurückhaltend. — Margarine. Margarine liegt unverändert.

Käse.

Köln, 17. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse vollfett 2,30—2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,50—2,60 ℳ, Emmentalerkäse 3,20—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,50 ℳ je Kg.

Berlin, 19. November Das Käsegeschäft liegt noch immer schwer darnieder, wenn auch eine sich anbahnende kleine Besserung nicht verkannt werden soll. So ist namentlich ein bessere Nachfrage nach Tilsiter bemerkbar, allerdings nur nach allerbester Qualität, während fehlerhafte Sachen weiter vernachlässigt sind. Holländer Käse stieg etwas im Preise, wohl infolge der festen Marktlage im Produktionslande. Schweizerkäse fand befriedigenden Absatz, in zollfreier Ware gibt es wohl nur noch ganz kleine Lager. Die bisher vertretene Ansicht, Allgäuer Weichkäse würde noch billiger werden, ist im Schwinden begriffen. Roquefort-Käse wurde in Hinsicht auf die geringen Lagerbestände gut gekauft. Auch in Weichkäse befriedigte die Nachfrage. — Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark je Zentner: Tilsiter vollfett pa, 108 bis 113, 2. Sorte 100—105, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 134—138, do., 30 proz. 114—118, do., 20 proz. 104—108, holländischer Brotedamer, 40 proz. 134—138, holländischer Gouda, 45 proz. 145—150, do., 40 proz. 125

bis 130, echte Emmentaler 170—175, finnländische Emmentaler, großgelocht 155—160, do., mittelgelocht 145—150, bayrischer Emmentaler 155 bis 160, □-Käse, bessere Ware 55—60, do., geringere Ware 50—54, bayrischer Limburger, 20 proz. 68—72, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 68—72, Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 85—93, Steinbuscher, vollfett 125 bis 135, Harzer je nach Qualität50—65, Camembert vollfett, 350 Gr., je Stück 1,30—1,35, do., 140 Gr., je Stück 0,42—0,45, do. halbfett, 120 Gr. 0,32 bis 0,35, französischer Roquefort 175—180, Gorgonzola 140—145, Parmesan 170—175, italienischer Fettkäse in Schachteln 145—160, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 98—100, do., 6 teilig 118—120, Glarner Kräuterkäse 93—98.

Hamburg, 17. Nov. Bericht der Firma Albert Kaule. Die Geschäftslage ist im allgemeinen unverändert. Holland ist für Fabriks-Gouda und Edamer-Käse überraschenderweise mit höheren Preisen gekommen infolge etwas besserer, wenn auch noch keineswegs lebhafter Nachfrage. Für die neuen Ankünfte muß zunächst mit diesen höheren Forderungen gerechnet werden. Es bleibt abzuwarten, ob diese sich werden behaupten können und wie die Preisentwicklung sich weiter gestalten wird. Auch die Märkte für vollfette Bauern-Gouda-Käse verkehrten in festerer Haltung. Für den deutschen Markt kommt ein großer Teil der angelieferten Pariten nicht mehr in Frage, weil die Käse zu schlapp im Teig und nicht schnittig sind. — Dänemark. Gouda 20- und 30 prozentig haben im Preise noch etwas nachgegeben, so daß neu eingeführte Ware sich mit dem Zoll jetzt nur noch einige Pfennige teurer stellt, als die älteren Bestände in zollfreier Ware. Die übrigen Sorten liegen in Dänemark fest im Preise und werden fast ganz für den gegenwärtig starken Selbstverbrauch Dänemarks in Anspruch genommen. Hier ist das Geschäft in dänischer Ware bis jetzt noch ruhig, doch wird diese vermutlich in nächster Zeit eine bessere Nachfrage finden, sobald die notleidenden Partien in anderen Sorten, die jetzt vielfach für den 1,— ℳ und 1,20 Markschnitt herangezogen werden, aus dem Markt verschwunden sind. Tilsiter-Käse. Die Marktlage ist noch die gleiche wie in der Vorwoche. Nur billigere Partien finden Beachtung und diese sind immer noch genügend vorhanden. Beste Ware ist auch heute noch schwer abzusetzen. Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 110 bis 115 ℳ, im Anbruch 115—120 ℳ, 2. Qualität 95—105 ℳ, Halbfett-Käse 68—75 ℳ, dänische Goudakäse, 20 proz. 72—76 ℳ, 30 proz. 90—94 ℳ, 45-proz., pa. 120—125 ℳ, 45 proz. sekunda 105—110 ℳ, Holländische Gouda-Käse, 40 proz. 130—135 ℳ, 45 proz., frische Käse 145—155 ℳ, 45 proz. Sommer- und September-Käse 1924 170—190 ℳ, Holländische Edamer-Käse 20 proz. 100—110 ℳ, 30 proz. 115—125 ℳ, 40 proz. 130—136 ℳ, Schweizerkäse, pa. Ware, je nach Herkunft 140—175 ℳ.

Bodegraven, 17. Nov. Bericht von H. Goebel u. Co. Vollfette Ware. Das Geschäft war diese Woche etwas besser wie vorige Woche und sind jetzt die Preise auch wieder hoch gewesen. Man notiert heute: 1. Qualität Hfl. 66—69, schwer bis 71 Hfl. 2. Qualität 60—64 Hfl., Anfuhr 214 Partien. Im allgemeinen wird noch reife Ware verlangt und wird diese daher bevorzugt Die heutige Ware ist sehr frisch und sind heute die ersten Partien Heuware am Markte gewesen. Stimmung: ruhig. Molkereiware. In der vergangenen Berichtswoche sind die Preise etwas gestiegen und notiert man heute: Goudakäse, 20 proz. 39—40 Hfl., 30 proz. 49,— Hfl., 40 proz. 56—57 Hfl., Edamer 20 proz. 40—41 Hfl., 30 proz. 49 bis 50 Hfl., 40 proz. 57—58 Hfl. Stimmung: ruhig. Nordholländische Ware. Das Geschäft war diese Woche auch etwas besser und sind diese Preise auch etwas höher. Man zahlte 60—61 Hfl. Stimmung: Mäßig.

Kempten 18. November. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün, 40—45 Mark. Tendenz: ruhig. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 105—130 Mark. Tendenz: sehr ruhig.

Eier.

Berlin, 19. November. Bericht der amtlichen Notierungs-Komission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 23, frische über 55 Gr. 17,5—20, frische unter 55 Gr. 15; Auslandseier: extra große 24—25, große 15—21,5, normale 12,5—14,5, abweichende 11—12,5, kleine und Schmutzeier 10,5—12; Kühlhauseier: 12—12,5, do., italienische und dänische 15,5—19; Kalkeier (dänische): 13—16. Tendenz: ruhig.

Köln, 17. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Auslandseier: Frische über 60 Gramm 25—26, über 55 Gramm 22—23, unter 55 Gramm 18—19, konservierte 14—19.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 19. November. Nach der gestrigen Unterbrechung des Börsenverkehrs hat die durchschnittlich feste Tendenz des Marktes keine Abschwächung erfahren. Vor allem bleibt das Inlandsangebot klein und hält in Roggen und Weizen auf höhere Forderungen. Die Deckungsnachfrage der Exporteure scheint besonders in Roggen stärker zu sein. Im Zeitgeschäft waren die Notierungen für Brotgetreide ebenfalls höher. Gerste ist in guter Brausorte mehr gefragt. Hafer angeboten. Der Export nach England hält an. Der Konsum zahlt keine höheren Preise. Mehl ist fester bei etwas höherem Absatz. Futterartikel ruhig. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer guter 192—198, mittlerer 188—191, Gerste 192—202, Futterweizen 230—240, La Plata Mais 198—200, kleiner Mais 240—245, Roggenkleie 98—102, Weizenkleie 116—122. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 231—233, Dezember 244.50—246.50, März 249—250.50, Mai 253.50—254, Roggen, märkischer 145—148, Dezember 165—167.50, März 177—179.50, Mai 180—183.50, Sommergerste 181—208, Wintergerste 148 bis 160, Hafer märkischer 166—178, Dezember 170.25, Mais, loko Berlin 197—202, Weizenmehl 28.50—32.50, Roggenmehl 21.25—23.50, Weizenkleie 11.20—11.30, Roggenkleie 9.20—9.40, Viktoriaerbsen 23—31.50, kleine Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 18—20, Peluschken 16—18, Wicken 20 bis 25, Lupinen, blau 11.50—12.50, Rapskuchen 14.40—14.80, Leinkuchen 21.50—21.70, Trockenschnitzel 7.60—7.70, Soyaschrot 20.20—20.50, Torfmelasse 9—9.20, Kartoffelflocken 18.80—14.10.

Hamburg, 19. November. Getreide: Weizen: 231—241; Roggen: 150 bis 160; Hafer: 170—180; Wintergerste: 160—165; ausländische Gerste 158 bis 162; Mais: 165—171 Rm. je 1000 Kg.; Hirse: 9—9.25; Leinsaat: 20 bis 21 Gulden je 100 Kg.

Bremen, 19. November. Weizen: Manitoba 1, November-Abladung 13.70, do. 2, November-Abladung 13.50; Roggen. deutscher zollfrei 9.30, amerikanischer zollfrei 8.80; Gerste: amerikanische Malz- 8.20, donau-russische 8.10; Hafer: white clipped 2 8.75; Mais: La Plata 9.10, Südafrika 9.10. Markt fest.

Mannheim, 19. November. Weizen, inländischer 24—25, ausländischer 29.75—31; Roggen: inländischer 17.75—18, ausländischer 19.25 bis 19.50; Futtergerste: 18.50—19.50; Braugerste: 21.50—25.50; Hafer, inländischer 17.50—19, ausländischer 19.50—21.75; Weizenmehl: Spezial 0 mit Sack 38.75—39; Weizenbrotmehl: 28.75—29; Roggenmehl: 26—26.50; 26—26.50; Weizenkleie 9.75—10; Mais mit Sack 19.50—19.75. Tendenz: Markt fest.

Vieh.

Hannover-Lehrte, 17. November. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 2102 Ferkel und 127 Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 21—28 ℳ, 8—12 Wochen alt 28—36 ℳ; Läuferschweine: 3—4 Monate alt 36—45 ℳ, 4 bis 6 Monate alt 45—75 ℳ. Marktverlauf: Bei gedrückten Preisen langsam geräumt.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Novbr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	17.	6835	100—91	90—85	Lebendgew.	glatt
Bremen	16.	1790	92—82	81—75	„	mittelmäßig
Breslau	17.	1996	95—85	84—75	„	gut
Chemnitz	16.	1039	100—86	85—75	„	schlecht
Danzig	17.	1754	72—62	61—55	„	langsam
Dortmund	16.	2304	91—86	85—80	„	mittel
Dresden	16.	2725	98—84	83—70	„	langsam
Düsseldorf	16.	1760	94—84	83—75	„	schleppend
Elberfeld	16.	2415	92—84	83—75	„	flau
Essen	16	3251	91—84	83—78	„	ruhig
Frankfurt a. M.	16	3317	96—85	84—75	„	mittelmäßig
Hamburg	17.	4216	94—85	84—75	„	ruhig
Hannover	17.	1071	93—82	81—70	„	mittel
Karlsruhe	16	1090	100—94	93—85	„	langsam
Köln	16.	3991	95—83	82—72	„	sehr langs.
Leipzig	16.	2268	100—90	89—80	„	mittelmäßig
Mannheim	16.	2102	95—85	84—74	„	ruhig
Nürnberg	17.	671	98—93	92—85	„	langsam
Stettin	17.	723	96—88	87—80	„	ruhig
Stuttgart	17.	1242	96—87	86—72	„	belebt
Zwickau	16.	1143	103—93	92—85	„	mittel

In dieser Woche eingegangene und weiterbeförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
5642	1	7398	2	7610	4
5951	1	7406	2	7612	2
6291	10	7424	15	7616	2
6722	1	7428	10	7617	1
6894	6	7435	1	7620	3
6905	1	7442	4	7625	2
6987	1	7443	4	7627	5
7042	1	7445	4	7628	13
7056	1	7447	2	7631	2
7082	2	7448	6	7633	1
7093	1	7454	14	7646	4
7096	13	7457	5	7651	7
7102	3	7461	3	7652	2
7126	2	7462	2	7653	6
7135	1	7464	3	7654	7
7168	1	7471	3	7658	3
7175	1	7475	4	7661	6
7177	1	7478	3	7663	25
7178	1	7480	2	7665	3
7189	2	7484	5	7673	17
7193	1	7488	17	7674	5
7195	2	7492	2	7677	1
7217	1	7500	1	7679	1
7247	1	7511	1	7681	7
7249	1	7523	3	7682	1
7253	1	7533	4	7688	3
7266	1	7543	12	7703	3
7277	1	7536	2	7708	3
7283	1	7544	8	7712	3
7287	1	7555	4	7717	4
7301	1	7558	2	7724	2
7304	3	7567	1	7726	3
7317	1	7568	1	7731	1
7324	2	7570	1	7735	4
7335	15	7577	2	7737	3
7337	2	7578	22	7753	3
7353	1	7579	6	7756	21
7356	3	7580	13	7762	14
7363	3	7581	6	7766	2
7371	2	7593	3	7773	5
7375	2	7595	3	7799	1
7380	2	7598	1	7805	1
7381	1	7600	6	7819	1
7391	9	7601	1		
7394	1	7604	6		
7396	2	7609	6		

Empfehlenswerte Bücher:

Allgemeine Milchwirtschaft.

Dallmayer, Dr. A. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Milchzentrifuge. 1913. 75 S. 1,— ℳ.

Fleischmann, Prof. Dr. W., Das Molkereiwesen. Ein Buch für die Praxis und Wissenschaft. Mit zahlreichen in den Text eingedruckten Holzschnitten. 1074 S. Braunschweig 1876—79. Geh. 25,— ℳ.

Helm, Wilh., Der Milchstaat. Nach dem praktischen Leben für jedermann geschildert. 154 S. Leipzig 1898 4,— ℳ.

— Die Milchwirtschaft in ihren Beziehungen zu Gewerbe und Industrie. 72 S. mit 21 Abb. Leipzig 1896. 1,50 ℳ.

— Erfahrungen im Molkereibetriebe. 3. Bd. 871 S mit 13 Abb. Leipzig. 4,20 ℳ.

Koning, C. J., Biologische und biochemische Studien über Milch 1. 131 S. Leipzig 1906. 3,— ℳ. 2. 98 S. Leipzig 1908. 2,— ℳ. 3. 144 S. Leipzig 1911. 3,— ℳ.

Martiny, Prof. Dr. Benno; Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung. Mit 162 in den Text abgedruckten Holzschnitten und zwei lithographischen Tafeln. 2 Bd. Leipzig 1871. Brosch. 16,20 ℳ. geb. 19,50 ℳ.

— Wörterbuch der Milchwirtschaft aller Länder. Eine Sammlung auf Molkereiwesen und damit verwandter Viehzucht bezüglicher Ausdrücke. 2. Aufl.. Leipzig 1907. Geb. 6,— ℳ.

— Vor hundert Jahren. Darstellung der Milchwirtschaft Groß-Britanniens um das Jahr 1800. Ein Vorbild für die gegenwärtige Entwicklung der deutschen Milchwirtschaft. 217 S. mit 20 Abb. Leipzig 1904. Geh. 6,— ℳ, geb. 8,— ℳ.

— Aberglaube im Molkereiwesen. 45 S. Leipzig 1891. 1,50 ℳ.

— Geschichte der Rahmgewinnung. 1. Die Aufrahmung mit 3 Vollbildern und 151 Abb. 1909 24,— ℳ.

— 2. 1. Band, Schleuderentrahmung. 530 S. mit 6 Bildnissen und 344 Abb. 1913. 40,— ℳ.

Martiny, Prof. Dr. Benno, 2. 2. Band Schleuderentrahmung. 544 S. mit Bildnissen und 394 Abb. 1915. 40,— ℳ

Rievel, Dr. H., Handbuch der Milchkunde 13— ℳ.

Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchkunde. 999 S. mit zahlreichen Abb. und Tafeln 20,— ℳ

Stohmann, Dr. F., Die Milch und Molkereiprodukte. Ein Handbuch für Milchtechniker und Nahrungsmittelchemiker. 1038 S. mit zahlreichen Abb. 1898. 18,— ℳ

Buchhandlung der Molk.-Ztg
Hildesheim.

637.05
Mo

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. - Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des Vortages. Erfüllungsort Hildesheim.

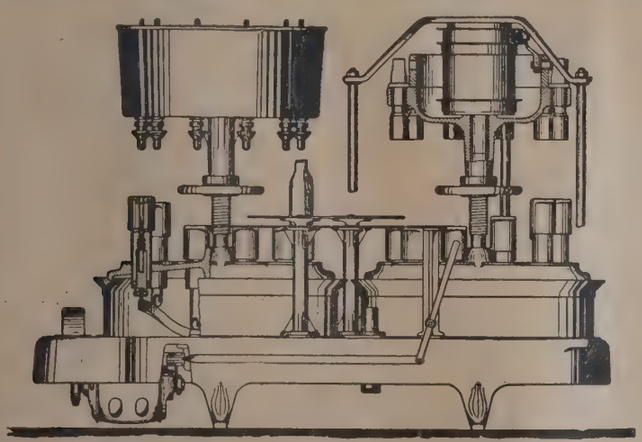
№ 131 Hildesheim, den 24. November 1925. 39. Jahrgang.

Betrachtungen über Milcherhitzungsverfahren und neuzeitliche Trinkmilchverarbeitung.

Von Dr. R. Meurer, Professor der Milchkunde.

(Schluß).

Die Verarbeitung der Milch nach dem neuen Verfahren geschieht nun wie folgt: Die in Flaschen zu verarbeitende Milch wird in einen Annahmebehälter gegossen, nachdem sie natürlich zuvor mittels Alkoholprobe auf ihre Güte hin untersucht worden ist. Der Annahmebehälter muß so gestellt sein, daß die Milch selbsttätig die ganze folgende Apparatur durchfließen kann. Aus dem Annahmebehälter gelangt die Milch in die Reinigungszentrifuge, wird hier vom Schmutz befreit und dann, nicht mehr wie früher, in einen Rührwerksvorwärmer, sondern über einen Berieselungsvorwärmer geleitet. Dieser neue Berieselungsvorwärmer hat die Form eines Kühlers, nur mit dem Unterschied, daß statt des Kühlwassers Heißwasser angewendet wird. Auf diese Art wird die Milch auf 63 Grad vorgewärmt, was den Zweck hat, erst einmal eine Lüftung und Entgasung hervorzurufen und 2., um die Bakterien in ihrer weiteren Vermehrung zu stören. Die so angewärmte Milch fließt nun in einen kleinen Zwischenbehälter, der die automatische Füll- und Verschließmaschine (Fig. 5) speist.



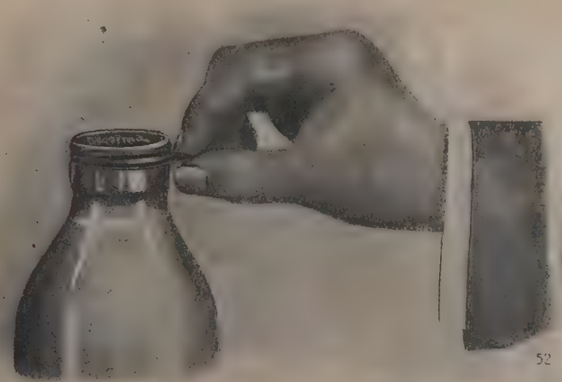
Figur 5.

Die Arbeitsweise dieser Maschine ist äußerst einfach. Die gereinigten Flaschen werden auf den Teller des automatischen Füllers aufgesetzt und wandern im Ring unter der Maschine weiter vorwärts, werden dabei gehoben und an die Füllventile gepreßt. Diese öffnen sich, füllen die Flaschen auf schnellste Art, im weiteren Ringlauf senkt sich die Flasche wieder, das Ventil schließt sich automatisch und die so gefüllte Flasche wird jetzt von dem Greifer der Verschlußmaschine erfaßt und unter den rotierenden Teller derselben automatisch geleitet. Während des Übertrittes von der Füll- zur Verschlußmaschine müssen von zwei jugendlichen Arbeiterinnen auf die Flaschen die Aluminiumkappen aufgelegt werden. Die mit dieser Kappe versehenen Flaschen wandern nun im Kreislauf unter die Verschlußmaschine, werden gleichfalls gehoben, an die Verschlußköpfe gepreßt, dieser Kopf bewirkt einen Druck auf die Kappe, welcher sich dadurch luftdicht und fest an den Flaschenkopf legt. Die Flasche wandert weiter, senkt sich wieder und ist nun fertig verschlossen.

Über den Milchflaschenverschluß (Fig. 6) mittels einer Aluminiumkappe ist nun folgendes einzufügen.

Die Aluminium-Kappe, die aus sehr weichem Material besteht, wird ohne jegliche Zwischendichtung mit einem Druck von 30 bis 40 Atm. mit Hilfe eines Gummiringes auf den Flaschenkopf gepreßt. Dieser Verschluß kann nicht ohne sichtbare Verletzung entfernt werden. (Zum bequemen Abreißen des Verschlusses im Haushalt sind zwei kleine Läppchen angebracht, wie aus Abb. 6 ersichtlich). Der Verschluß bietet, da er vollständig luftdicht aufgepreßt ist, einen sicheren Schutz gegen Wiederinfektion des Inhaltes, Verfälschung, Diebstahl, und schützt außerdem im Gegensatz zu den meist gebräuchlichen Pappscheiben, die innerhalb des Flaschenhalses eingepreßt sind, den Rand der Flaschen, da die Aluminiumkappe vollständig außen herumgreift. Deswegen kann man bei Anwendung dieser Verschlüsse direkt aus der Flasche trinken. Der Verschluß ist für Stahl- und Glasflaschen einfacher und besondere Formen anzuwenden. Auf die Kappe selbst kann das Herstellungsdatum, die Bezeichnung der Milch und Firma angebracht werden. Die so gefüllten Flaschen werden nun noch einer Dauererhitzung mit nachträglicher Kühlung ausgesetzt, was mittels eines Heißwasserbades und darauf folgender Kühlung im sogen. Degermator erfolgt. In Fig. 7 ist ein Schema gezeichnet, aus dem der Lauf der Flaschenerhitzung ersichtlich ist.

Die erwärmten und verschlossenen Flaschen werden in Körbchen, die je zwei Flaschen fassen, eingesetzt. Diese Körbchen hängen an einem Kettentransportband (punktierte Linien), das sich automatisch durch den Degermator bewegt. Die Flaschen treten bei A in den Degermator ein, durchlaufen den Erhitzungsbehälter und zwar zuerst zwangsweise zwei Heißwasserkanäle a, b. In diesen zwei Heißwasserkanälen wird die Milch in den Flaschen auf die normale Pasteurisierungstemperatur von 63 Gr. Cels. gebracht. Nach Verlassen der Kanäle sind die Wärmegrade zwischen Flascheninhalt und Warmwasserbad ausgeglichen. Diese schnelle Temperatureinstellung kommt dadurch zustande, weil der Flascheninhalt sich nicht vollständig im Ruhezustand befindet, sondern durch das Fortwandern der Flaschen in leichte Bewegung gerät. Außerdem tauchen die zu erhitzenden Flaschen nur bis zu $^2/_3$ ein, es wird dadurch wie ich selbst durch Versuche



Figur 6.

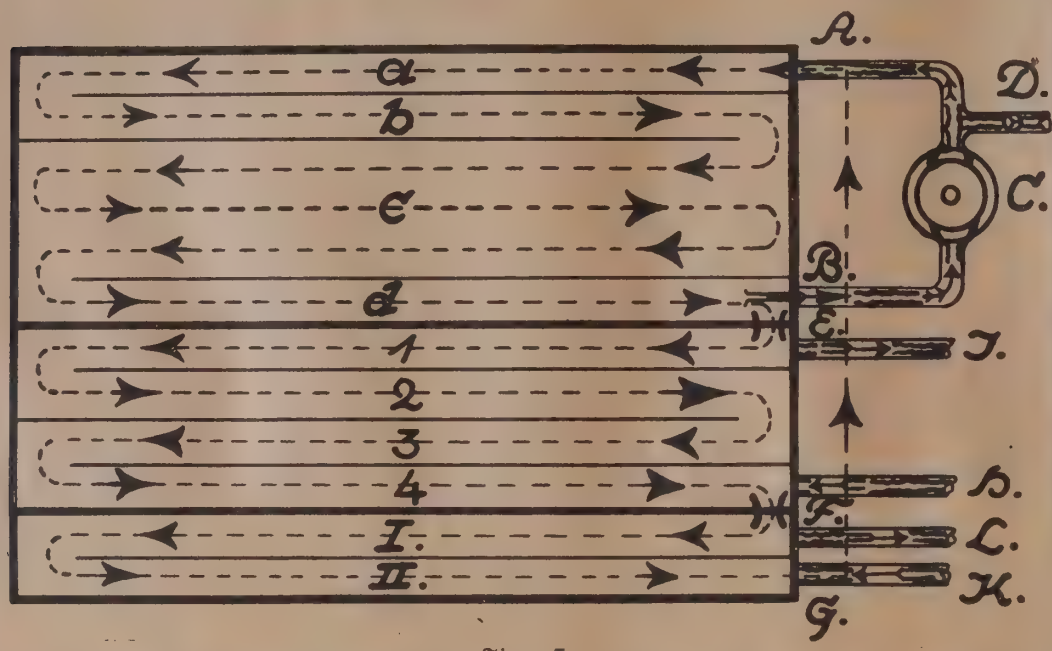
feststellen konnte, eine innere Zirkulation erzeugt, sodaß schädliche Wärmeunterschiede der Milch am Boden und am Hals der Flasche nicht eintreten können. Nach Verlassen der zwei Heißwasserkanäle durchlaufen die Flaschen in dreimaliger Windung den Wärmehalter c, das heißt, in dieser Abteilung behalten die Flaschen die angenommene Pasteurisierungstemperatur von 63 Grad Cels. Zum Schluß wandern die Flaschen noch einmal zwangsweise durch einen Heißwasserkanal d. Dieser hat nur den Zweck, eine zwangsläufige Stömung zu erzeugen, um zu vermeiden, daß in dem Warmwasserbad c eine ungleichmäßige Temperatur zustande kommt.

Das Wasser tritt bei A mit 67 Grad Wärme ein und durchläuft genau denselben Weg wie die Flaschen, wird bei B durch eine Kreiselpumpe C abgesaugt, welche das Wasser bei A wieder einpreßt. In der Leitung zwischen B und A wird durch eine Dampfmischdrüse D Dampf zugesetzt, damit das einströmende Wasser immer eine Wärme von 67 Grad beibehält. Die Heißwasserzirkulation geschieht im Gleichstrom, um die vorgewärmte Milch sofort auf die Höhe der Dauerpasteurisierungstemperatur zu bringen. Aus diesem Grunde beträgt auch die Eintrittstemperatur des Wassers 67 Grad Cels. Beim Verlassen der Heißwasserkanäle hat das Wasser eine Temperatur von 63 Grad Cels. erreicht. Ein weiterer Temperaturabfall kann nicht mehr stattfinden, da die Kreiselpumpe das Wasser schnell absaugt und dieses durch neuangewärmtes ersetzt. Die Erhitzungsabteilung trägt einen Überlauf, der den Zweck hat, den Wasserspiegel auf gleicher Höhe zu halten, damit die zu erwärmenden Flaschen immer gleich tief eintauchen. Auch vermeidet er, daß die Zwischenwände überflutet werden können. Die Flaschen brauchen zu der Wanderung durch das Erhitzungsbad 30 Minuten. Nach der Erhitzung steigen die Flaschen automatisch in die Brunnenwasserkühlung bei E, durchlaufen zwangsweise vier Kanäle 1 2 3 4, wie auf der Abbildung zu ersehen.

Nach dieser Vorkühlung steigen die Flaschen selbsttätig bei F in die Eiswasserkühlung, durchlaufen die zwei Kanäle I und II und erscheinen zum Schluß tiefgekühlt bei G, wo dieselben abgenommen werden. Die entleerten Körbe wandern an der Stirnseite des Degermators, auf der Zeichnung G—A, entlang, werden sofort wieder mit pasteurisierenden Flaschen gefüllt und treten bei A wieder in den Degermator ein. In Abb. 8 kann man die Einrichtung des Degermators sehr gut feststellen.

Links sieht man, wie die Flaschen, an dem Transportband hängend, in den Warmwasserbehälter geleitet werden, und am unteren Ende des Degermators kann man erkennen, wie die Transportkette durch Zahnräder geführt wird. Weiterhin sieht man in der Abbildung, wie die Flaschen aus dem Pasteurisierbad in die Höhe steigen und in das Kühlbad geleitet werden. Das Kettentransportband mit den anhängenden Körbchen bewegt sich also als endlose Kette immer mit gleicher Schnelligkeit, sodaß jede Flasche die ganz bestimmte Zeit von 30 Minuten einer Temperatur von 63 Grad ausgesetzt wird. Die fertigen Flaschen werden dann in Flaschenkasten gesetzt und können sofort zur Verteilung gelangen oder in Kühlräumen übereinander gestapelt werden.

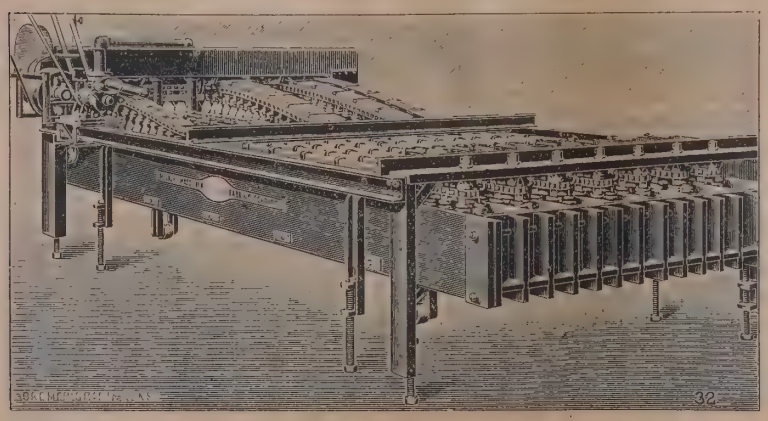
Zum Schluß komme ich auf die Leistungsfähigkeit des Apparates zu sprechen. Ich habe die verschiedenen Eigenschaften der Milch bei der Untersuchung in drei Klassen eingeteilt: 1. die physikalischen, 2. die biochemischen und 3. die bakteriologischen Eigenschaften.



Figur 7.

Von den physikalischen Eigenschaften interessiert wohl am meisten die Aufrahmefähigkeit, da diese für den Verkauf der Milch ein wichtiger Faktor ist. Im allgemeinen kann man sagen, daß bei einer Temperatur von 63 Grad die Aufrahmefähigkeit der Milch nur sehr wenig leidet und kommt für den allgemeinen Konsum diese verminderte Aufrahmefähigkeit nicht in Frage. Benutzt man aber bei der Herstellung der Flaschenmilch höhere Temperaturen als 63 Grad, so wird die Aufrahmung schon ganz erheblich geschädigt und ist deshalb unbedingt auf Einhaltung der Temperatur von 63 Grad zu achten.

Die biochemischen Eigenschaften wurden nach den üblichen Untersuchungsverfahren geprüft, und zwar im allgemeinen auf Peroxydasen



Figur 8.

und Oxydasen nach Rothenfußer. Desgleichen wurde auf Amylasen untersucht. Die Reaktionen, die auf diese Enzyme ausgeführt wurden, fanden in der Intensität bei gleicher Zeiteinheit in derselben Weise statt, wie bei der angewendeten Rohmilch, sodaß man bei der Anwendung von 63 Grad Cels. absolut keine Unterschiede in der Reaktion der Rohmilch und der behandelten Milch feststellen konnte. Dagegen zeigte die Prüfung der Katalase und Reduktase, die Bakterienenzyme darstellen, einen negativen Verlauf, d. h., die Reaktion trat in kaum wahrnehmbarer Weise ein. Quantitative Eiweißbestimmungen des löslichen Eiweißes ergaben dieselben Werte wie in Rohmilch.

Über die Abtötung der Vitamine kann ich mir kein Urteil erlauben, da ich physiologische Tierversuche nicht angestellt habe. Durch die Behandlungsweise der Milch während des ganzen Arbeitsvorganges bleiben aber auf jeden Fall die Vitamine A und B erhalten, und nach allem, was bisher vorliegt, kann man wohl sagen, daß das Vitamin C bei diesem Verfahren weniger angegriffen wird, als bei allen anderen.

Die Keimabtötung ist eine äußerst weitgehende. Ich konnte bei meinen Versuchen im Durchschnitt eine Keimabtötung von 99 Prozent feststellen. Der allgemeine Sterilisierungseffekt des Verfahrens ist gleichbleibend guter. Nur ab und zu sind kleine Ausnahmen festzustellen, die natürlich mit der Art des Verfahrens nicht in Zusammenhang zu bringen sind, sondern von der Art der Bakterien, die in der Milch enthalten waren, abhängig sind. Das kommt dadurch zum Ausdruck, daß bei Anwesenheit von vielen Dauersporen in der Milch der Sterilisierungseffekt sinkt und bei sporenfreien Keimen sich naturgemäß hebt. So konnte ich bei einer Rohmilch von 4 Millionen Keimen einen Rest von 0,002 Prozent feststellen im Gegensatz zu einer Milch von 70 000 Keimen, wo dieser 0,4 Prozent betrug. Die Keimabtötung geht soweit, daß in einigen Fällen die Milch nicht in saure Gerinnung umschlug, sondern Labgärung zeigte. Aus diesem Grunde muß besonders auf die Einhaltung der Temperatur von 63 Grad Cels. geachtet werden. Was die Abtötung der gesundheitsschädlichen Keime anbelangt, so habe ich, um diese Frage zu erörtern, auch Versuche mit Paratyphus und Tuberkulose angestellt. Bei diesen Versuchen bediente ich mich solcher Verhältnisse, wie sie im allgemeinen in unserer Milchindustrie herrschen und konnte dabei immer feststellen, daß die Wärmegrade, die bei dem Verfahren angewendet werden, genügen, Paratyphus (Koli, Aerogenes) und Tuberkulose abzutöten. Ich muß hier aber betonen, daß man bei besonders angestellten Versuchen, die absolut nicht der Wirklichkeit der praktischen Milchbetriebe entsprechen, ab und zu keine restlose Abtötung der Bakterien auch mit diesem Verfahren erzielte, sondern nur weitgehende Abschwächung. So z. B., indem man die zu prüfende Milch mit Kulturen von Colistämmen infizierte, die sich als besonders wärmeresistent erwiesen, in solchen Mengen, wie es in einem praktischen Betriebe überhaupt unmöglich ist. Dasselbe Resultat erzielte man bei der Abtötung von tuberkulosen Keimen, wenn man die Milch mit Schleimsubstanzen oder Eiterpartikelchen, in welchen tuberkulose Keime eingebettet waren, impfte. Auch hier waren Bedingungen geschaffen, die niemals bei einer Milchverarbeitung in Frage kommen. Diese Art der praktischen Prüfung des Apparates auf seine Wirkung ist also völlig wertlos, da sie ein vollständig fremdes Bild ergibt. Darauf beruhen wohl auch die vielen sich widersprechenden Resultate, die man in der Wissenschaft über die Höhe der Abtötungstemperatur und Zeitdauer von patogenen Keimen in der Milch antrifft Für mich als Milchfachmann sind nur die Versuche maßgebend, die den wirklichen Verhältnissen in unseren Milchversorgungen entsprechen.

Die Schaum- und Hautbildung ist eine besonders wichtige Frage, da nachgewiesen worden ist, daß sich unter Umständen in demselben die patogenen Keime, wie Tuberkulose usw. bei der Dauerpasteurisierung der Einwirkung der Wärme entziehen. Bei dem Degerma-Verfahren bildet sich bei dem warmen Einfüllen in die Flaschen kein Schaum, desgl. wird durch den Verschluß der Flaschen während der Erhitzung eine Verdunstung unmöglich gemacht, so daß auch keine Hautbildung auftreten kann.

Mit der Abtötung der Keimarten tritt natürlich eine verlängerte Haltbarkeit der Milch ein. Die Haltbarkeit prüfte ich bei einer Temperatur von 15 Grad und konnte bei allen Proben eine verlängerte Haltbarkeit von mindestens 72 Stunden gegen die angewandte Rohmilch feststellen.

Aus meinen Versuchen und Beobachtungen, die ich über das neue Verfahren im Laufe der Zeit gesammelt habe, lassen sich nun folgende Schlüsse ziehen:

Der Geschmack und Geruch sowie die Aufrahmefähigkeit der nach diesem Verfahren behandelten Milch ist von der Rohmilch generell nicht zu unterscheiden. Die biologischen Eigenschaften der Milch werden nicht verändert, die Milch gibt die gleichen Reaktionen wie die Rohmilch. Die Labfähigkeit bleibt vollständig erhalten, desgleichen die löslichen Eiweißstoffe und die löslichen Mineralstoffe. Der Keimgehalt der Milch wird hanz beträchtlich verringert und Bakterien, wie Coli, Typhus, Paratyphus und Tuberkulose usw. werden vollkommen abgetötet. Weiterhin ist bei diesem Verfahren eine jede Neuinfektion ausgeschlossen und der Verschluß sichert den Abnehmer vor Verfälschung und Diebstahl.

In molkereitechnischer Hinsicht ist man durch die große Leistungsfähigkeit der Apparate und durch die einfache Bedienung derselben in den Stand gesetzt, eine große Menge einwandfreier Flaschenmilch in kurzer Arbeitszeit herstellen zu können. Wenn wir in Deutschland von dem Endziel, alle Milch in Flaschen an die Bevölkerung abzugeben, noch weit entfernt sind, so kommen wir doch durch solche Verarbeitungsweise diesem Ziel näher und näher, denn eine Milchverteilung und Verarbeitung in der Flasche bleibt doch die hygienisch beste und einwandfreieste.

Rationelle Fütterung der Milchkühe.

Ein Landwirt, der seine Milchkühe nicht als „Düngemaschinen" betrachtet, als Tiere, die ihm nur den nötigen Dung für seine Aecker liefern, vielmehr überzeugt ist, daß ihm die Milchviehhaltung bei verständiger Fütterungsweise neben dem Dung auch einen erheblichen Nutzen durch die Milchgewinnung verschafft, wird der Pflege und Fütterung der Tiere seine besondere Aufmerksampeit zuteil werden lassen. Bei der Haltung seines Milchviehes wird er aber auch immer wieder die Beobachtung machen können, daß nur eine reichliche Fütterung einen Nutzen abwirft, während eine knappe, sogen. „billige" Fütterung, wie sie auch jetzt noch häufig genug in landwirtschaftlichen Betrieben vorkommen mag, in Wirklichkeit sich recht teuer stellt. Viele Landwirte setzen immer noch ihren Stolz darein, ohne Rücksicht auf reichliche Ernährung nur möglichst viel Vieh im Stalle zu haben. Das ist ein ebenso falscher Standpunkt, wie wenn jemand seinen Ehrgeiz darin sieht, Besitzer großer Ackerflächen zu sein, ohne aber die Ertragfähigkeit des Bodens durch genügende Zufuhr von Dungstoffen (Stickstoff Kalk u. a.) zu beleben. Der Landwirt von heute kann aber nur dann sein gutes Fortkommen finden, wenn er jeden Zweig seines Betriebes zur vollen Ertragsteigerung bringt. In kleineren landwirtschaftlichen Betrieben kommt es nicht selten vor, daß der Besitzer trotz eines schlechten Ausfalles der Futterernte sich nicht dazu entschließen kann, seinen Viehstand um so viel Tiere zu verringern, als nötig ist, die noch verblei-

benden Kühe während des Winters reichlich ernähren zu können. Er bedenkt dabei nicht, daß eine mangelhafte Ernährung eine dauernde Schädigung der Milchtiere bedeutet, denn der Milchertrag erreicht mit dem Eintritt besserer Ernährungsverhältnisse zu Beginn des Sommers keineswegs wieder den früheren Stand, vielmehr hat das durch die ungenügende Ernährung herabgeminderte Milchabscheidungsvermögen der Drüsenzellen eine dauernde Schwächung erfahren, mit anderen Worten, die Milchergiebigkeit des Tieres hat im ganzen eine bleibende Einbuße erlitten. Eine höchst wertvolle Eigenschaft der Kuh, nämlich die Erzeugung von Milch, ist somit zum Nachteil des Besitzers geschmälert worden. Es mag zugegeben werden, daß es wirtschaftlich gerechtfertigt sein kann, das Milchvieh bis zum Eintritt normaler Futterverhältnisse mit kargem Futter abzufinden, wenn eine ganz außergewöhnliche, durch Mißernten bewirkte Futternot herrscht; in dem Falle erreichen auch die Viehpreise gewöhnlich einen äußerst niedrigen Stand, so daß sich der Verkauf von Tieren für den Landwirt nicht lohnen würde. Ist also einerseits eine reichliche Fütterng des Milchviehes geboten, so wäre es doch andererseits verkehrt, zu glauben, daß man durch immer weitere Futterzulagen den Milchertrag nach Belieben steigern könne. Ebensowenig wie die Milchmenge erweist sich aber auch der Gehalt der Milch an einzelnen Bestandteilen, insbesondere an Fett, in dieser Weise vom Futter abhängig. Weit mehr als vom Futter sind Milchleistung und Fettgehalt einer jeden Kuh von deren individueller Veranlagung abhängig; beides, Milchmenge und Fettgehalt, kann nicht über die durch diese Veranlagung gezogenen Grenzen hinaus durch die Fütterung künstlich gesteigert werden. Vom wirtschaftlichen Standpunkte aus kommt es auch nicht darauf an, durch überreichliche Fütterung die Milchtiere zur höchsten Milchleistung zu bringen, sondern es handelt sich darum, die Futterrationen so zu bemessen, daß die Erzeugung eines Liters Milch mit dem geringsten Kostenaufwand erreicht wird. Hat man es dahin gebracht, so würden weitere Futterzulagen eine Erhöhung der Milcherzeugungskosten bewirken. Bei allzu reichlicher Fütterung werden die im Futter zugeführten Nährstoffe nicht mehr genügend in Milch umgesetzt, vielmehr setzen die Tiere Fleisch und Fett an, werden also „mastig". Der Fettansatz bewirkt aber häufig sogar einen unmittelbaren Rückgang der Milchleistung, wie auch ein Nachlassen des Geschlechtstriebes. Eine Mästung kommt aber nur für solche Tiere in Betracht, welche abgemolken und dem Schlächter überliefert werden sollen.

Wie der Landwirt bei der Fütterung seiner Nutztiere, und zwar unter den heutigen Verhältnissen, verfahren soll, auf welche Punkte er beim Kauf von Kraftfutter sowie bei der Zusammenstellung der Futterrationen sein Augenmerk zu richten hat, schildert uns ein Vortrag den Tierzuchtinspektor Dr. von Bockelmann vor kurzem in einer landwirtschaftlichen Vereinsversammlung zu Prenzlau hielt. Der Vortrag betonte, daß die gegenwärtige Lage der Landwirtschaft dadurch gekennzeichnet sei, daß für Fleisch und Milch, verglichen mit den anderen landwirtschaftlichen Produkten, hohe Preise gezahlt würden, während die Kraftfuttermittel verhältnismäßig niedrig im Preise ständen. Seit Beginn des Jahres hätten die Kraftfuttermittelpreise langsam nachgelassen, im Mai und Juni hätten sie etwa ihren tiefsten Stand erreicht und schienen jetzt wieder anzuziehen. Ferner kennzeichne sich die derzeitige Lage der Landwirtschaft dadurch, daß man in den meisten landwirtschaftlichen Betrieben der Uckermark über Mangel an wirtschaftseigenem Futter klage und nicht zuletzt die ungeheure Geldknappheit von entscheidendem Einflusse sei.

Der Zweck jeder Nutzviehhaltung, führte der Redner aus, sei der, eine Rente in dieser oder jener Form zu liefern. Die Stellung der Nutzviehhaltung im landwirtschaftlichen Betriebe sei naturgemäß in Weidegegenden eine andere, als in vorwiegend Ackerbau treibenden Gebieten. In jedem Falle aber müsse vom Nutzvieh Gesundheit und Leistungsfähigkeit verlangt werden. Die Anzahl der Tiere soll in einem richtigen Verhältnis zu der landwirtschaftlich genutzten Fläche stehen. Richtige Fütterung muß den Tieren ermöglichen, eine rentenliefernde Leistung hervorzubringen. Diese Forderungen lassen sich jedoch nur dann durchführen, wenn geeignetes Stallpersonal den Weisungen des Betriebsleiters willig, aber selbstdenkend folgt.

Was die Verhältnisse in der Uckermark betreffe, so werde es bei der überwiegenden Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe darauf ankommen, so viel Vieh zu halten, daß die sogenannten marktlosen Produkte möglichst hoch verwertet werden können. Die Wirtschaft soll normalerweise das Grundfutter liefern; darunter sind die Futterstoffe zu verstehen, die von den Tieren zur Erhaltung des nackten Lebens gebraucht werden. Zur Hervorbringung irgend welcher Leistungen, sei es Fleischansatz bei wachsenden Tieren oder aber die Ausbildung des Jungen bei tragenden Tieren, sei es die Milch- oder Wollproduktion, sei es Fettansatz oder Arbeit, benötigen die Tiere Zulagen, die allgemein Produktionsfutter genannt werden.

Redner kommt zunächst auf das Grundfutter zu sprechen. Dahin gehöre das in der eigenen Wirtschaft erzeugte Viehfutter und die marktlosen Produkte, also Gemenge, Grünmais, das Futter von Koppeln oder Weiden, Silage, Wiesenheu oder Gras, Klee und Luzerne, in frischem oder getrocknetem Zustande, Futterrüben oder Mohrrüben. Zu den marktlosen Produkten seien ferner Stroh, Spreu, Rübenblätter, Schlempe, zum Teil Schnitzel und Futterkartoffeln und ähnliches zu rechnen.

Wie schon eingangs erwähnt, bestehe infolge der ungünstigen Witterung in diesem Jahre Mangel an wirtschaftseigenem Futter, mit anderen Worten ausgedrückt, es werde nicht möglich sein, den an sich normalen Viehstapel in diesem Jahre ausreichend mit wirtschaftseigenem Futter zu versorgen Es müsse die Frage gestellt werden, was nun geschehen solle? Drei Möglichkeiten seien in diesem Zusammenhange zu erörtern: 1. Es wird so viel Vieh verkauft, daß das vorhandene Futter für den Rest ausreicht. 2. Die Nutztiere werden so knapp ernährt, daß das wirtschaftseigene Futter ausreicht, d. h. durchgehungert. 3. Das wirtschaftseigene Futter wird durch Zukauf ergänzt oder aber durch Verwendung von in der Wirtschaft selbst erzeugter Feldfrüchte.

Zu 1., Verkauf eines Teiles des Viehstapels, führt Referent wörtlich folgendes aus: Es wurde bereits gesagt, daß gegenwärtig hohe Preise für Milch und Fleisch, namentlich Schweinefleisch, zu erzielen sind. Durch die unter 1 genannte Maßnahme würde also der so handelnde Landwirt auf einen Gewinn verzichten, den er vielleicht durch anderweitige Regelung erzielen kann. Immerhin fällt es aber bei der gegenwärtigen Lage der Dinge viel mehr ins Gewicht, ob alle Tiere gesund und leistungsfähig sind. Daher muß alles, was dieser Forderung nicht genügt, rücksichtslos abgestoßen werden. Diese Tiere fressen den leistngsfähigeren das ohnehin sehr knappe Grundfutter weg, schädigen diese in ihrem Leistungsvermögen und bringen doch selbst keine Rente. Tuberkulöse Kühe und solche Kühe, die nicht tragend werden, die alt sind und infolgedessen in der Leistung nachlassen, müssen verkauft werden. Bullenkälber sollten bei einem Milchpreise von 20—22 Pfg. nur 8—10 Tage gehalten und dann an den Fleischer abgegeben werden. Ferkel die kümmern und hinter anderen zurückbleiben, soll man abschaffen. Das gleiche gilt von kranken Färsen und Kälbern, selbst dann, wenn die Frau des Hauses gegen diese Maßnahme Einspruch erhebt.

Zu 2. Durchhungern der Tiere. Es gab eine Zeit wo man in der Viehhaltung ein notwendiges Uebel sah und den Tieren lediglich eine Bedeutung als Düngerproduzenten zumaß. Damals war das Preisverhältnis zwischen den Erzeugnissen des Ackers und denen der Nutzviehhaltung ein anderes. Es ist gerade heutzutage sehr wohl möglich, aus der Viehhaltung Gewinne zu erzielen, daher schädigt sich jeder selbst, der diese Möglichkeit nicht ausnutzt. Auf einen Gewinn ist nur dort zu rechnen, wo Aufwendungen irgendwelcher Art gemacht werden, seien diese nun geistiger oder materieller Natur. „Ohne Fleiß kein Preis!" Das gilt auch in diesem Fall. Wer den Dingen seinen Lauf läßt und nichts tut, wird auch keinen Gewinn erzielen. Man wird sogar finden, daß dann die Viehhaltung in vielen Fällen mit Verlust verbunden ist. Als Beispiel sei erwähnt, daß in einem Betriebe der Uckermark im August und September im Kuhstall grüne Schnitzel und Stroh gefüttert wurden. 20 Kühe waren vorhanden, diese gaben etwa 80 Kilogramm Milch, also 4 Kilogramm Stalldurchschnitt. Auf eine Rente in solchem Fall ist nicht zu rechnen. Dem Wirtschaftsleiter wurde empfohlen, Kühe zu verkaufen und für den Erlös Kraftfutter zu beschaffen, da aus verschiedenen Gründen die Mittel dazu anders nicht aufgebracht werden konnten. Es kann nicht oft genug wiederholt werden, daß gerade heute der Satz gilt: **Es ist richtiger, wenig Vieh gut zu füttern, als einen großen Viehstapel rentenlos durchzuhungern.**

Zu 3. Ergänzung des wirtschaftseigenen Futters durch Zukauf oder Verwendung in der Wirtschaft selbst erzeugter Feldfrüchte Auf den leichteren Böden sucht man sich dadurch zu helfen, daß Kartoffeln, die ja augenblicklich sehr niedrig im Preise stehen, roh, gedämpft oder in Flockenform zur Streckung des Grundfutters herangezogen werden. Biertreber und Malzkeime gewinnen in diesem Zusammenhang erhöhte Bedeutung, ebenso Melasse. Die Preisrelation zwischen Roggen, und Kleie hat manchen veranlaßt, sich zu überlegen, ob es nicht richtiger sei, an Stelle der Kleie Roggenschrot zu verfüttern.

Eine allgemein gültige Entscheidung, was richtig ist, kann natürlich nicht gegeben werden. Wohl aber können die Ausführungen den Einzelnen anregen, darüber nachzudenken, ob nicht auch im eigenen Betriebe der angegebene Weg in dieser oder jener Form angbar ist; und noch eins kann geschehen, nämlich ein Hinweis auf die Preiswürdigkeit. Beim Ankauf von Futtermitteln wird noch viel zu wenig Rücksicht auf den Gehalt genommen und meistens nur nach dem Marktpreis geurteilt. Genau so, wie heute der Kunstdünger nach Gehalt gekauft wird, genau so sollte sich jeder ausrechnen, was 1 Kg verdauliches Eiweiß oder 1 Kg. Stärkewert in den Futtermitteln kostet, und sich danach richten.

Zur Ergänzung des Grundfutters wurden genannt: Schnitzel, Kartoffeln, Kartoffelflocken. Biertreber, Malzkeime. Melasse. Weil es sich um Grundfutter handelt, soll hier nur der Preis für 1 Kg. Stärkewert berücksichtigt werden. Unter Zugrundelegung der Marktpreise der letzten 14 Tage kostet das Kilogramm Stärkewert in den Trockenschnitzeln 20 bis 22 Pfennige, Kartoffeln 16 Pfg., Kartoffelflocken 23—24 Pfg., Biertreber 25 Pfg., Malzkeime 29 Pfg., Torfmelasse 17 Pfg.; zum Vergleich sei erwähnt, daß 1 Kilogramm Stärkewert im Stroh 13—15 Pfg., im Getreide 20—35 Pfg. kostet. Bei den Körnerfrüchten ist es im Roggen mit 20 Pfg. am billigsten. Dann folgt der Mais mit 26 Pfg., also in ziemlichem Abstand.

Neben dem Grundfutter müssen die Tiere Produktionsfutter erhalten, um Fleisch, Milch oder Wolle, Arbeit oder Fett hervorbringen zu können. Dieses Produktionsfutter muß, wenn es sich um die Erzeugung von Fleisch, Milch oder Wolle handelt, im Gegensatz zum Erhaltungsfutter reich an verdaulichem Eiweiß sein. Nur Muskelarbeit und Fettansatz können in gewissen Grenzen durch Kohlehydrate, also Stärkewert, hervorgebracht werden. Das eiweißreiche Produktionsfutter wird in den meisten Fällen, wenigstens für die Winterfütterung, zugekauft werden müssen. Im Sommer kann durch Gemengeanbau, Klee oder Luzerne, Grünmais oder Weidegang diese Ausgabe sehr eingeschränkt werden. Beim Zukauf des eiweißreichen Produktionsfutters ist der Preis für 1 Kg. verdauliches Eiweiß maßgebend. daneben sind dann noch spezifische Wirkungen zu berücksichtigen, die später besprochen werden sollen. In den gebräuchlichsten Kraftfuttermitteln bezahlt man für 1 Kilogr. verdauliches Eiweiß im Sonnschrot 48 Pfg., Erdnußkuchen 58 Pfg., Sesamkuchen 68 Pfg., Rapskuchen 76 Pfg., Leinkuchen 99 Pfg., Palmkernkuchen 115 Pfg., Kokoskuchen 133 Pfg., Blutmehl 51 Pfg., Fischmehl 99 Pfg., Fleischmehl 67 Pfg.

Nun wären noch einige Worte über die bereits erwähnten spezifischen Wirkungen zu sagen. Sonaschrot und Erdnußkuchen sind ein gutes Milchfutter und werden in der letzten Zeit viel gekauft. Die nicht extrahierten, sondern gepreßten Kuchen enthalten viel Fett und müssen vorsichtig gelagert werden. um nicht ranzig zu werden. Sesamkuchen sind reich an Phosphorsäure und Kalk. daher für wachsendes Jungvieh ausgezeichnet. Die Gestüte füttern mit Vorliebe Sesamkuchen an die jungen Hengste. Ueber Rapskuchen sind die Meinungen in der Praxis außerordentlich geteilt. Es liegt an den großen Schwankungen in der Qualität dieser Ware. Guter Rapskuchen kann unbedenklich verfüttert werden. Enthält er dagegen Beimengungen von Senf oder ähnlichen Verunreinigungen, so ist er gesundheitsschädlich. Daher soll man sich vor Abschluß des Kaufes über die Herkunft der Ware unterrichten. Leinkuchen zeichnen sich durch eine hohe Bekömmlichkeit aus und sind als Kälberfutter in Form von warmer Tränke sehr beliebt: sie werden auch gern an Kühe gefüttert, die an Verdauungsstörungen leiden oder schwer gekalbt haben.

Palmkern- und Kokoskuchen sind dort am Platze, wo es sich darum handelt, fettreiche Milch zu erzielen, in anderen Fällen sind sie zu teuer. Blutmehl ist vereinzelt an Kühe verfüttert worden und hat sich dort auch bewährt. Da die Kühe schwer zu bewegen sind, Blutmehl aufzunehmen, wird das Blutmehl, solange es nicht anders hergestellt wird, nur beschränkte Bedeutung haben. Jedoch muß hervorgehoben werden, daß die Ausnutzung des Eiweißes umso günstiger ist, je näher das verfütterte Eiweiß dem betreffenden Organisms steht. Mit anderen Worten gesagt, **tierisches Eiweiß wird von Tieren höher verwertet als pflanzliches Eiweiß.** Am sinnfälligsten tritt die Richtigkeit dieser Be-

hauptung bei der Milch in die Erscheinung. Das Kalb verwertet das in der Milch enthaltene Eiweiß fast restlos.

Fischmehl und Fleischmehl leisten bei der Schweinemast gute Dienste. Fleischmehl oder Fleischfuttermehl wird bei der Herstellung der Liebigschen und anderer Fleischextrakte gewonnen und stellt, falls es keine Verunreinigungen enthält, ein gutes Futter dar. Kadavermehl oder Tierkörpermehl wird aus den Kadavern gefallener oder notgeschlachteter, für den menschlichen Genuß nicht verwertbarer Tiere hergestellt. Wenn dabei nicht sorgfältig verfahren wird, können tatsächlich Krankheitskeime auf diese Weise übertragen werden und Gesundheitsschädigungen auftreten durch gewisse Zersetzungsprodukte, die eben auf mangelhafte Herstellung zurückzuführen sind.

Nun ist interessant, festzustellen, daß das verdauliche Eiweiß im Roggen 1,87 ℳ, im Hafer 2,45 ℳ, in den Kartoffeln 5,67 ℳ, im Weizenstroh sogar 12 ℳ kostet. Wird das Sojaschrot gegenübergestellt, in dem Eiweiß 48 Pfg. kostet, so ist die gleiche Menge verdauliches Eiweiß im Roggen viermal, im Hafer fünfmal,, in den Kartoffeln zwölfmal, im Weizenstroh gar fünfundzwanzigmal teurer. Das sind gewaltige Unterschiede und ein Zeichen dafür, daß derjenige ein sehr schlechtes Geschäft machen würde, der Roggen, Hafer, Kartoffeln oder Weizenstroh in der Absicht verfüttert, damit den Gehalt der Ration an verdaulichem Eiweiß zu ergänzen, ganz abgesehen davon, daß sehr große Mengen notwendig wären, um diesen Bedarf zu decken, und die Tiere garnicht in der Lage wären, diese zu verarbeiten. Selbstverständlich beziehen sich diese Ausführungen lediglich auf das Produktionsfutter, nicht aber auf das Grundfutter.

Beim Zukauf von Kraftfutter sollen die hochprozentigen Kuchen bevorzugt und eine Gehaltsgarantie verlangt werden, die gegebenenfalls durch eine Kontrollstation zu prüfen wäre. Bs empfiehlt sich ferner, nicht eine Sorte zu füttern, sondern Mischungen herzustellen. Futtergemische sollten aber nie gekauft werden, mit Ausnahme der Melasse, die leichter zu transportieren ist, wenn sie mit trockenem Futter vermengt ist. Auch hier kaufe man nur Melasse mit einem Träger. In Frage kommen Erdnußkuchen, Kleie oder Torf, nicht aber ein Gemisch von 6 oder 7 verschiedenen Sorten, die unmöglich geprüft werden können. Selbst hergestellte Mischungen sind deshalb zu empfehlen, weil die Ernährung andernfalls leicht einseitig werden kann. Die dabei in Betracht kommenden Faktoren sind noch lange nicht restlos erforscht, es braucht nur an die Vitamine und ähnliche Reizstoffe erinnert zu werden. So wie ein Acker keine Höchsterträge liefert, wenn er einseitig gedüngt wird, versagt auch das Vieh, wenn die Ration nicht richtig zusammengesetzt ist.

Bei den Mischungen kann noch ein Futtermittel gut Verwendung finden, das bisher nicht erwähnt wurde, die Kleie. In der Weizenkleie kostet ein Kilogramm verdauliches Eiweiß 94 Pfg., in der Roggenkleie 92 Pfg., 1 Kilogramm Stärkewert 20 Pfg. bezw. 16 Pfg. Der Weizenkleie wird eine milchtreibende Wirkung nachgesagt, sie übt fernerhin in diätetischer Hinsicht eine günstige Wirkung auf das Milchvieh aus. Von Pferden wird die Kleie nicht hoch verwertet. Die modrn eingerichteten Großmühlen liefern eine Kleie, die sehr arm an Nährstoffen ist. Die beste Kleie bekommt man von Wind- oder Wassermühlen, die noch nicht über moderne Einrichtunen verfügen. In vielen Beständen ist es üblich, die Kuchen einzuweichen. Im allgemeinen muß davon abgeraten werden. Bei den Rapskuchen kann diese Art der Zubereitung zu schweren Gesundheitsschädiaungen führen. Es ist besser, die Kuchen zu zerkleinern und sie in dieser Form den Tieren vorzulegen. In solchen Betrieben, denen keine Schlempe zur Verfügung steht, hat es sich allerdings bewährt, dem Milchvieh einmal am Tage eine warme Tränke zu geben.

Es genügt nun nicht, Kraftfutter zu kaufen und dem Viehstall ein gewisses Quantum zuzuweisen, ebenso wesentlich ist die Verteilung. Wenn für den Kuhstall z. B. als Grundfutter Heu, Stroh, Rüben oder Sauerblatt zur Verfügung steht, und die Qualität der gesamten Stoffe gut ist, so wird sich die Kraftfuttergabe nur auf solche Tiere erstrecken, die eine bestimmte Milchleistung aufweisen. Es geht nicht an, daß eine Kuh, die 6 Liter Milch gibt, genau so viel Futtetr bekommt, wie eine andere, die 20 Liter Milch liefert. In vielen Betrieben liegen die Dinge so, daß die Grundration für 5 bis 7 Liter Milch ausreicht und nun das Kraftfutter an die Kühe mit höheren Leistungen verteilt wird. Je sorgfältiger diese Verteilung vorgenommen wird, um so besser ist die Ausnutzung. Gutes Stallpersonal muß allerdings zur Verfügung stehen, sonst wird mehr Schaden als Nutzen gestiftet Natürlich gibt es für die Kraftfuttergaben auch eine obere Grenze, die aber in jedem Betriebe verschieden ist und sich auch nach dem Grundfutter richtet.

In vielen Betrieben in der Uckermark geht man über 7—8 Pfund je Kuh nicht hinaus. Natürlich gibt es Ställe, die erheblich stärker füttern und auch ihre Rente dabei finden. Als Beispiel sei erwähnt, daß ein Kontrollbezirk des Templiner Kreises 2—6 Pfund fütterte. Ein Kontrollbezirk im Kreise Angermünde fütterte die gleiche Menge. Im Bezirke Random-Nord werden 2 bis 7½ Pfund verabreicht. Ein Pfund Kraftfutter kostet etwa 10—11 Pfg., die Milch 20—22 Pfg. So lange also 1 bis 1½ Pfund Kraftfutter 1 Liter Milch produzieren, kann mit einem guten Gewinn gerechnet werden. Die Qualität des Düngers ist in denjenigen Wirtschaften, die reichlich füttern, entschieden wertvoller, als dort, wo die Tiere nur minderwertiges wirtschaftseigenes Futter erhalten. Aehnlich liegen die Verhältnisse bei der Schweinmast. Viele Landwirte rechnen, daß 4 bis 5 Pfund Gerste nötig sind, um 1 Pfund Zuwachs zu erzielen. Bei einem Gerstenpreis von 6—10 Pfg. und einem Schweinepreis von 80 bis 90 Pfg. je Pfund Lebendgewicht kann eine gute Rente erzielt werden, sofern die Seuche keinen Strich durch die Rechnung macht. Jedoch hört man Stimmen, die saaen, daß sich die gegenwärtigen Schweinepreise wahrscheinlich bis in den Dezember hinein halten und dann langsam abbröckeln werden. Man rechnet mit Einfuhr aus Polen, wenn die Wirtschaftsverhandlungen zu Ende geführt sind.

Bei der Schweinemast darf Fischmehl nicht vergessen werden. Das Schwein ist ein Allesfresser und braucht animalische Zukost Aus diesem Grunde erklärt es sich, daß das Ferkelfressen nachläßt, wenn Fischmehl verabreicht wird. Man hat die Beobachtung gemacht, daß manche Menschenfresserstämme in den tropischen Urwäldern von dieser Anomalie geheilt werden, wenn sie tierische Nahrung in irgend einer Form erhalten, z. B. dadurch, daß sie den Fischfang lernen. Beim Ankauf von Fischmehl ist darauf zu achten, daß die Ware keinen zu hohen Salzgehalt aufweist; mehr als 4 Prozent sind zu beanstanden, man kann sich auch 3—4 Prozent

Milchbehälter

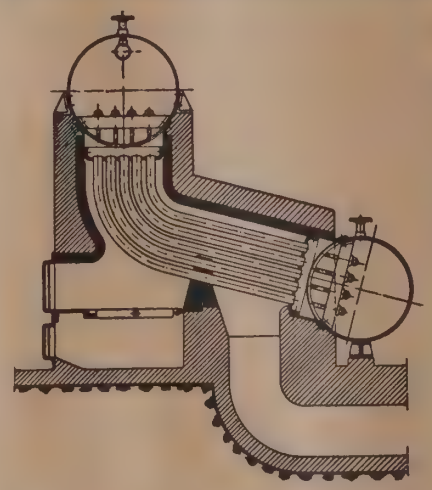
aus verzinnt. Stahlblech, Bimetall, Kupfer oder

Aluminium

mit und ohne Korksteinisolierung

A. Steffens, Schöningen

Molkerei- u. Kältemaschinen in Braunschweig.



Wasserröhren-Dampfkessel

D. R. P. a.

in Größen von 5—100 qm Heizfl. bis 10 Atm. Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg., geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Plazbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigen Zahlungsbed.

Ernst Kreutz, Ing.
Lützen.

Wasserreinigung!

Kommandit-Gesellschaft
Oskar Kary & Co.
für Wasserreinigung u. Apparatebau

Bremen 5 Bahnhofstr. 6 „A.-G. Weserhaus“ Telefon; Amt Roland 5428

Den Haag (Holland)

Unsere Apparate **liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser.**

25jährige Erfahrung. Ia Referenzen.

Auf Wunsch Probelieferung

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Bitte Adresse genau zu beachten.

Mit meinem Prinzip, neben einer qualitativ hervorragenden Ware die billigsten Preise zu bieten, dringe ich immer mehr und mehr durch. —

Was ich leiste —
wie billig Sie bei mir kaufen —

dafür aus vielen Beispielen nur folgendes:

„Ihre Kannen sind sehr stabil und in jeder Beziehung tadellos; sie sind bedeutend billiger als die der Konkurrenz. Bei fernerm Bedarf werden wir uns wieder an Sie wenden.“
Molkerei-Gen. Marmunthau e. G. m. b. H.

Verlangen auch Sie meine Preise und Muster.

H. Bockholt, Ahlen, Westf., Tel. 303
Spezialität: Milchtransprtkannen und Aluminium-Bassins.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

garantieren lassen, weil bei einem höheren Gehalt das Fleisch tranig schmeckt.

In einer Zeit, die so unter Kapitalmangel leidet, wie die gegenwärtige, wird das Kapital dort am meisten nutzbringend angewandt, wo es schnell wieder in die Hand des Betriebsleiters gelangt. Das ist im Kuhstall und im Maststall der Fall. Die hohen Zinssätze werden weniger drückend empfunden, weil das Geld nach 1 bis 2 Monaten bezw. nach einem Vierteljahre wieder in der Hand des Landwirts sein muß. Aus dem gleichen Grunde sollte auch gerade der kleinere Besitzer das Kraftfutter nicht waggonweise bestellen, sondern den monatlichen Bedarf vom Händler holen.

Soweit die Ausführungen des Vortragenden. Sie zeigen uns, wo der Milchviehhalter den Hebel ansetzen muß, um seinen Viehstand allmählich auf die Höhe zu bringen. Eine blühende Milchviehwirtschaft kommt gleichzeitig dem Molkereiwesen zu gute, da den Molkereibetrieben mit einer Verbesserung der Milchleistung der Kühe mehr und gehaltvollere Milch zwecks Verarbeitung zugeführt wird. Deshalb haben die Molkerei-Genossenschaften auch ihrerseits Anlaß genug, alle Bestrebungen, die darauf hinzielen, die Viehhaltung des Landwirts zu verbessern, willkommen zu heißen.

Schließlich sei hier nochmals die Warnung des Referenten erwähnt, daß man keine Futtergemische, Melasse ausgenommen, kaufen solle. Daß diese Warnung in jedem Falle Beachtung finden soll, ist, glauben wir, die Vorsicht doch wohl etwas zu weit getrieben. So wird der Landwirt, der sich selbst mit der Mischung von Kraftfuttersorten nicht befassen will, gewißlich nicht zu seinem Schaden handeln, wenn er seinem Milchvieh das neuerdings von den Vereinigten Schleswig-Holsteinischen Meierei-Verbänden G. m. b. H. zu Kiel unter den Bezeichnungen „Weiße Fahne“ und „Gelbe Fahne“ in den Handel gebrachte Milchleistungsfutter verabreicht. Es handelt sich hierbei um Zusammensetzungen eiweißhaltiger Futtermittel, die höchsten Ertrag an Milch bezw. Milchfett gewährleisten. In dem betr. Zeitungsinserat weist die Vereinigung darauf hin, daß das Milchleistungsfutter durch Erlaß des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft vom 9. Oktober ds. Js. genehmigt worden sei, und macht sodann folgendes bekannt:

„Die Wissenschaft hat festgestellt, daß die Verfütterung einzelner Oelkuchen, auch der hochprozentigsten, in der Wirkung zurückbleibt gegenüber Mischungen, die aus verschiedenen Oelkuchensorten bestehen. Die Ursache dieser Wirkung ist nicht festzustellen, wahrscheinlich ist, daß Mischungen den Milchtieren bekömmlicher sind und daß sich die verschiedenen Futtermittel in ihrer Wirkung ergänzen und dadurch eine höhere Milcherzeugung ermöglichen. Der Verband schleswig-holsteinischer Kontrollvereine hat in zahlreichen Fällen die gleichen Erscheinungen beobachtet und daraus die Ueberzeugung gewonnen, daß seine mühevolle Arbeit nur dann zu einem Erfolg führen kann, wenn die bisher vielfach unzweckmäßige Fütterung durch eine bessere und wirkungsvollere ersetzt wird. Gemeinsam mit dem Verband schleswig-holsteinischer Kontrollvereine haben wir es unternommen, diese landwirtschaftlich wie volkswirtschaftlich ungemein wichtige Frage der Lösung näher zu bringen. Wir waren von vornherein nicht im Zweifel darüber, daß in der Landwirtschaft Abneigung und berechtigtes Mißtrauen gegen Mischfutter bestand; es ist doch Tatsache, daß auf diesem Gebiet außerordentlich viel gesündigt wird. Trotzdem haben wir dem Wunsche der Milchwirtschaft entsprochen, und zwar unter Bedingungen, die dem Landwirt gewährleisten, daß er tatsächlich die Futterwerte erhält, die ihm zugesagt sind“.

Die Vereinigung macht weiterhin darauf aufmerksam, daß sämtliche Futtermittel vor der Vermischung von der Agrikulturchemischen Versuchsstation der Landwirtschaftskammer in Kiel auf Qualität, Reinheit und Gehalt untersucht, den Mischungen fortlaufend regelmäßig Proben durch einen beeidigten Probenehmer entnommen werden und deren Gehalt an Eiweiß und Fett laufend von der genannten Versuchsstation kontrolliert wird. Sie betont ferner, daß zur Herstellung ihres Milchleistungsfutters grundsätzlich nur die besten Rohstoffe verwendet würden. Von der Verwendung ausgeschlossen seien Baumwollsaatkuchen, Rapskuchen und Melasse. Alle etwaigen in den Oelkuchen vorhandenen schädlichen Eisenteile würden beim Brechen der Kuchen mittels Magnete entfernt. Es werde ein Mindestgehalt von 30—32 Proz. Eiweiß und 5½—6½ Prozent Fett in dem empfohlenen Futter garantiert. Die Festsetzung der Preise des Milchleistungsfutters erfolge im Einvernehmen mit der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein.

W. Petersen, Prenzlau.

Willst Du Prämien allerorten
Schreib an Firma A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Schwankungen im Fettgehalte der Milch und ihre Ursachen ist ein soeben in 3. Auflage erschienenes, 8 Seiten starkes Heftchen betitelt, welches sich vorzüglich als Aufklärungsschrift zur Verteilung an die Lieferanten eignet. Preis 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Dr. Frieber, Hildesheim
Fernsprech-Anschluß Nr. 4092
Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft

Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse
stets wirksam

Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

Wir fertigen als Spezialität an
Molkereibürsten in prima Material, ferner **Piassavabesen, Kellerschrubber,** sämtliche **Haushaltbürsten,** auf Wunsch auch nach eigenem Muster. (7862
Schlesische Blinden-Anstalt
Abt. Fabrikation **Breslau 17,** Kniestraße.

Flaschenreinigungs-Anlage
fabrikneu (Gelegenheitskauf), bestehend aus Ausspritzer für 24 Flaschen, Oberbürste mit Innenspritzung und Vorweichtrog für Kraftbetrieb, preiswert zu verkaufen. (7830
Eutiner Molkereiwagenbau-Anstalt, Eutin.

Gegen
Rheumatismus, Gicht, Jschias
und alles Reissen verwende man nur den erprobten und tausendfach bewährten
„Kindschers Spezial-Rheumatee“
Schafft sofort Liederung, auch in veralteten Fällen. (7824
Zu haben **Chem. Fabrik Wernigerode Hermann Kindscher.**

Wilh. Steffen
Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843

Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.

Holzspanschachteln
und
Käsehorden
kaufen Sie am billigsten beim Hersteller.

Heinrich Bauermeister, Clauen
b. Hohenhameln
Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1926.
Anfragen und Anmeldungen an (7282) **Dr. Hesse.**

Stellen-Angebote

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Reisende,

die regelmäßig Quargkäsereien und Molkereien besuchen, verdienen viel Geld durch Mitnahme unserer Spezialfabrikate. Laufender Verdienst. da dauernd nachbestellt wird. (8195
Mieth u. Co., Mannheim.

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Betriebsleiter

mit 4—5000 ℳ Kaution als Interesseneinlage mit Gewinnbeteilig. zum 1. Dezbr. für moderne Oelmühle gesucht. Unverheiratete bevorzugt, da Wohnung beschränkt. Angeb. unter **Brandenburg 8197** an diese Zeitung.

Suche verheirateten

Fachmann

für Betrieb und Verkauf, welcher 2—3000 ℳ Kaution stellen kann. Kleine Wohnung vorhand. Angeb. unter **K. S. 8106** an ds. Ztg. erb.

Suche zum 1. 12 1925 für meine Gutsmeierei einen tüchtigen, selbst. arbeitenden (8118

Meiereigehilfen

der mit Herstellung von prima Butter (Reinkultur), sowie Schw.-Zucht u. -Mast aufs beste vertraut ist. Gehaltsansprüche u. Zeugnisabschriften bitte zu richten an
Lingk, Glinken, Krs. Lyck
Ostpreußen.

Suche tüchtigen, selbständig., ehrlichen, unverheirateten, jüngeren

Molkereiverwalter

der befähigt ist, einen Betrieb von täglich ca. 1800 Liter rentabel zu leiten. Angeb. mit Zeugnisabschr. Referenzen und Gehaltsansprüch. u. **8119** an diese Zeitung.

Suche zu sogleich oder 1. 12 1925 in Dauerstellung einen in jed. Beziehung zuverlässigen, fleiß., soliden

Gehilfen oder Meierin

welche in der Käserei beste Erfahrungen nachweisen können. (8120
C. Schneider, Käserei
Minkwitz bei Leisnig i. Sa.

Suche zum 1. 12. jungen (8132

Gehilfen

für alle Arbeiten, der sich in der Camembertkäserei ausbilden will. Angebote mit Gehaltsansprüchen an
Weichkäserei Buttner
Schlitz in Hessen.

Suche zum 1. Dezember od. früh. für einen erfahrenen u. strebsamen

Molkereigehilfen

20 Jahre alt, Stellung. Derselbe ist in allen Zweigen des Molkereifaches best. vertraut, und kann ich denselben als einen brauchbar. jg. Mann bestens empfehlen. (8100
Centr.-Molk. Wahrenbrück
Inh. **Ernst Schulze**
Telefon: Bad Liebenwerda 91.

Zum Eintritt b. 15. 12. suche ein.

Gehilfen

für Camembertkäserei. Selb. muß befähigt sein, aus erhitzter Milch, Prüfung der Säuregrade usw., selbständig gute Käse zu machen. Es werden 7 Ztr. mit Backhausaufsatz gemacht. Meldungen mit Gehaltsansprüchen unter **8133** an diese Ztg. erbeten. Hessen.

Gesucht tüchtiger, zuverlässiger u. jüngerer, **zweiter**

Molkereigehilfe

für Gutsmeierei mit Kindermilchherstellung, Tiefkühlung. Zuschrift. mit Gehaltsforderung u. bisheriger Tätigkeit unter **K. M. 8125** an ds. Zeitung.

Wir suchen zu sofort zur Vertretung auf einige Wochen einen tüchtigen, ehrlichen (8127

Gehilfen

bei gutem Lohn. Reisekosten werd. ersetzt.
Molk.-Genoss. Collinghorst
Ostfriesland.

Junger, anständiger (8208

Gehilfe

welcher kürzlich seine Lehrzeit beendet hat, für alle vorkommenden Arbeiten, kann sofort, bezw. später als zweiter antreten. Gehalt nach Tarif.
Molkerei Vechelde, e. G. m. b. H.
Braunschweig.

Zum 1. Dezember suchen wir ein. tüchtigen, zuverlässigen (8170

Gehilfen

welcher Lust hat, den Milchverk.-Wagen zu fahren und in der Bedienung der Kundschaft bewand. ist. Gehalt 60 ℳ bei freier Station u. Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften erb. an
Paderborner Molkerei, e. G. m. b. H., Paderborn.

Wir suchen für unsere Weichkäs. zum baldigen Antritt zwei durchaus zuverlässige, solide, strebsame

Gehilfen

speziell für die Herstellung und Behandlg. von Camembert-Käse. Anfangsgehalt monatlich 75 Rmk. u. freie Station. Reisekosten werden ersetzt. Meldungen nebst Angaben der bisherigen Tätigkeit erbittet
Molk.-Gen. Schlawe i. Pomm.

Strebsamer, im Abrechn.-Wesen absolut sicherer (8202

Gehilfe

zu bald gesucht,. Zeugnisabschrift. nebst Lohnforderungen an
Molk.-Genoss. Sonnewalde
Niederlausitz.

Suche zu sofort oder 1. 12. und zum 15. 12. je einen ehrlich., kräft.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 65 ℳ und fr. Kass. Gefl. Zuschriften mit Altersang. an
Dampfmolk. Cöthen i. Anhalt.
G. Hahn. (8201

Für meine Molkerei suche zum 1. Jan. 1926 einen fleißig., ehrlich., zuverlässigen, ledigen, ersten

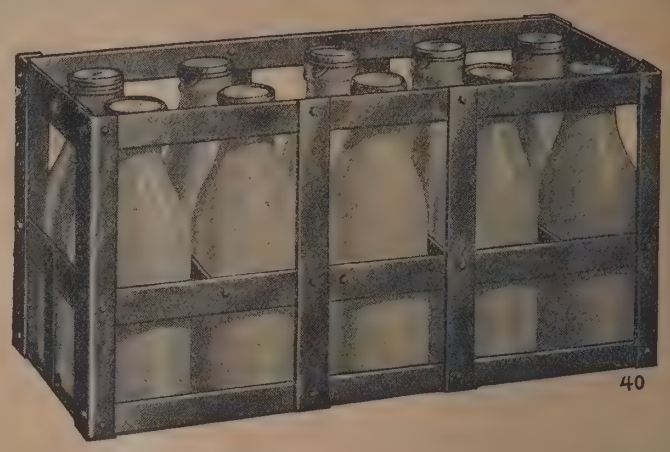
Gehilfen

nicht unter 25 Jahren. Ders. muß in allen vorkommenden Molkereiarbeiten als: Milchversand mit der Herstellung einer guten, einwandfr. Butter und Romadur, sowie in der Handhabung u. Pflege der Maschinen und elektr. Lichtanlage vollst. bewandert sein und kl. Reparatur. selbst ausführen können, auch seinen Chef während seiner Abwesenheit vertreten können. Stundenarbeiter kommen nicht in Frage. Es wollen sich nur nationalges. Leute welchen an Dauerstellung gelegen ist, mit lückenlosen Zeugnisabschrift. u. Gehaltsforderung bei fr. Station und Kassen melden.. Angeb. unter **8199** an diese Zeitung.

Zur Führung des Haushaltes für Molkerei Brinnis suche ich eine

Meierin

gesetzten Alters. Angebote mit Gehaltsforderung an (7999
W. Vogel, Leipzig, Hallischestraße 117.



Carl Keller, Blechwaren-Fabrik
Gelsenkirchen II.

Jeder sein eigener Brauer

15 Pfennige der Liter garantiert echt bayrisches Bier aus bestem Malz und Hopfen. Bestellen Sie sofort Probe. Für 1 Säckchen zu 20 Liter Bier **Mark 3.— franko,** bei 6 Säckchen à **Mark 2.50 franko.** (7506
O. Steck, Malz- und Hopfenhandlung, **Ingolstadt,** Bayern.

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Verpachte mein (8255

Molk.-Grundstück

mit auch ohne Invent. Zahlungsfähiger Pächter kann sof. beziehen.
Fritz Rohde, Wersminingken
Post Coadjuthen, Memelgebiet.

Verkaufe sofort meine (8247

Molkerei

mit Stadtverkauf und Versand. Sommer 3000 Liter, Winter 1000 Liter, b. Besitzwechsel mehr zu hab., da Mang. an Betriebskapital. Lieferung ungünst. beeinflußt. Große Betriebsräume, schön. groß. Wohnhaus und Stallung bei 20 000 Mk. Anzahlung. Angeb. an
Molkerei Ahaus in Westfl.

Zu verkaufen:

Sehr gut erhaltener kombiniert. **Flamm- u. Siederohrkessel**, 27 qm., 9 Atm., **15 lf. Meter Blechkamin, 2 Injektoren, 1 Duplexpumpe**, noch im Betriebe zu besichtigen, reine Papiere. (8284

Zu kaufen gesucht:

Niederdruckdampfkessel
7—10 qm., ½ Atm., mit automat. Füllvorrichtung, sehr gut erhalten.
Paul Schleusener
Melassefutterfabrik
Schneidemühl. Telefon 429.

Achtung!
Käsereien!

Empfehle nach wie vor meine

erprobte Methode

gegen die verheerende Käseseuche.
Centralkäserei
Kühnhausen-Erfurt.

100 Hord., 1 Quargmühle, Steinwalzen, **3 Lenkwag., 2 Lenkbottiche**, alles fast neu, für 300 Mark (8229

zu verkaufen.

Behring, Bremen, Großenstr. 2.

Suche gebrauchte (8223

Handzentrifuge

ungefähr 200 Liter, sowie **Butterfaß für Hand- und Kraftbetrieb, sowie kleine Partien Käsehorden.**
Otto Kramer, Dachwich b. Erfurt.

Butterkneter

(Rhenania) 1,20 Met. Tellerdurchmesser, gut erhalten, gegen bar zu verkaufen. Angeb. u. 8224 an d. Zeitung erbeten.

Molkerei kauft nur

mod. Einrichtung

nämlich **Separator** 1500—2000 Lt., **Butterfertiger, Rahmreifer, Rahmpasteur, Vollmilchkühler** 500—1000 Liter, **Vollmilchbassin, Käsekessel**, 1000 Liter, **Dampfentwickler, Magermilchpumpe, Vorwärmer.** Eilangebote unter 8209 an diese Ztg.

Wenig gebrauchte, guterhaltene

Quargmühle

mit verstellbaren Steinwalz. steht zum Verkauf bei (8216
Herm. Harzer,
Altenweddingen.

Neu!

Molkerei-Physik

von
Prof. Dr. Rahn, Kiel
58 Seiten m. vielen Abb.
geg. Einsendg. v. 1.50 M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung
Hildesheim

Verkaufe meine (8266

Kühlanlage

Ahlborn, mit direkter Verdampfg., 10 000 Kalor. Anlage, erst 1 Jahr im Betriebe.
Molkerei Gr. Welle, Ostprignitz.

Zur schnellen Einführung wird unser erstklassiger (8210

Stangenkäse

Allgäuerart, viertelfett i. Tr., in 3—450 Gr. Stücken in Packen von 18 Pfd. zu 11,70 Mk. ab hier per Nachnahme versandt. Wenn bei Bestellg. der Betrag mitgesandt wird, erfolgt die Lieferung franko.
Molkerei Schwiecheldt
bei Peine, Hannover.

Habe wöchentlich 2—4 Faß

Sauermilchquarg

abzugeben. Vers. ist frisch, trocken, metallfrei, mit Magermilch angesäuert. Angebote mit Preisangabe unter 8215 an diese Zeitung.

Dauerabnehmer gesucht für wöch. 50—100 Pfd. pa. ausgeformte

Molkereibutter

und 2 bis 3 Tonnen (8231

Quarg

Molkerei Hedeper
Alfred Domke, Molk.-Besitzer.

200—300 Ltr. Voll- od. Magermilch

pasteurisiert und tiefgekühlt, sofort laufend abzugeben. Ebenfalls pa.
Quadratkäse vom Salztisch.
Zentral-Molk. Cüstrin-Neust.

Molkerei in Westfalen hat auf Jahresabschluß 600—1000 Ltr. pa.

Vollmilch

gegen Banksicherheit u. wöchentlich. Abrechnung abzugeben. Preisang. unter 8269 an diese Zeitung.

Habe wöchentl. noch 2—3 Zentn. feinste (8268

Tafelbutter

geformt oder lose, an sicheren Abnehmer abzugeben. Angeb. erb.
A. Brauner, Molkerei
Neisse-Oberneuland.

Wöchentl. 7 Zentner schön. gelb.

Quadratkäse

laufend auf Abschluß zu vergeben.
Dampfmolk. Thiemendorf
Krs. Crossen.

Habe wöchentlich noch 5—6 Faß

Quarg

zu 30 ℳ abzugeben. Probetonne p. Nachnahme. (8265
Molkerei Gr. Welle, Ostprignitz.

Sahneschichtkäse

hat noch abzugeben (8259
Dampfmolkerei Schönebeck
Post Dannenwalde, Ostprignitz.

Täglich frische

Molkereibutter

liefert zum billigen Tagespreis in Postpaketen von 9 Pfd. (in 1 Pfd.-Stücken). (8254
Molkerei Heinr. Peters
Freiburg, Bez. Hamburg.

30 Ztr. Standquarg

Sept.-Ware, sehr trocken u. schneeweiß, ab westfäl. Station geg. Kasse billigst abzugeben. Angeb. u. 8248 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich noch 1—2 Ztr.
feinste

Molkereibutter

abzugeben. Angeb. erb. (8225
A. Schuster, Molkerei Wischütz
Krs. Wohlau.

Molkerei nahe Braunschweig hat noch täglich 60—80 Zentner

pa. Schlagsahne

mit beliebigem Fettgehalt abzugeben und sucht reellen Dauerabnehmer. Angebote mit Preis nach Berliner Notiz an diese Zeitung unter 8251.

Milchgroßhandlung

800—2500 Liter, 60—100 Liter Schlagsahne, 50 Mark täglicher Verdienst, 1 Pferd, 1 Wagen, 500 Kannen, sehr erweiterungsfähig, für 11 000 Mark bei 6000 Mark Anzahlung zu verkaufen. — Weiter empfehle **Geschäft mit 25—35 Mark Tagesverdienst** für 5—7000 Mark, mit und ohne Wohnung. Rückporto 50 Pfg. (8235
Rechtsbüro und Kredit-Auskunft Hamburg 9, Zeughausstraße 56.

Suche noch wöchentlich 20—25 Ztr. frischen, trockenen und metallfreien (8249

Quarg

ohne Buttermilchzusatz. Angebote mit Preisangabe erbeten.

Wilhelm Behrens, Käsefabrik, Harsum i. Hann.
Fernruf: Amt Harsum 63.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 24. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 20. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,20 ℳ, 2. Qualität 2—2,10 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,325 ℳ je Pfund. Tendenz: fest.

Leeuwarden (Holland), 20. November. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 248 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreise franko Grenze 256—260 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 21. November. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. In der Berichtswoche stellte sich Bedarfsfrage nach allen Qualitäten ein und ist die Stimmung, die noch Montag und Dienstag ruhig war, besser geworden. Diese Veränderung ist in der Hauptsache auf die festere Marktlage im Auslande zurückzuführen und waren infolgedessen die Angebote im In- und Auslande nicht mehr so dringend. Es zeigt sich auch für Inlandsbutter wieder mehr Interesse, so daß sich die Lagerbestände zum großen Teil räumen ließen; aber auch die Nachfrage nach dänischer Butter war stärker, da Kopenhagen am Donnerstag die Notierung nicht so stark erhöhte, als Mittwoch vorausgesagt wurde. In Berlin wie auch in Hamburg wurden die Preise in dieser Woche unverändert belassen, doch muß, wenn sich die feste Stimmung auf den Auslandsmärkten behauptet, auch hier in der kommenden Woche mit Preiserhöhungen gerechnet werden. — Schmalz. Bei ruhigem Geschäft haben sich die Preise wenig verändert. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 39 Dollar, Purelard 41 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Hamburg, 19. November. Bericht von A. F. C. Fick. Die freundlichere Stimmung, die sich am Schluß der Vorwoche infolge der festeren Tendenz des Auslandes bemerkbar machte, konnte sich auch in dieser Woche behaupten. Schon die Gewißheit, daß niedrigere Preise in absehbarer Zeit nicht zu erwarten sind, brachte allseitig mehr Schwung in das seit Wochen eintönige Geschäft. Das ängstliche von der Hand in den Mund kaufen ist geschwunden, der ganze Handel bewegt sich augenblicklich viel freier und frischer, wenn auch wesentlich höhere Preise nicht erzielbar sind. Während einige inländische Plätze auch heute noch genügend eigene Ware zur Verfügung haben, so beorderten andere doch recht zufriedenstellend und reichlicher als bisher. Das hiesige Platzgeschäft schloß sich im allgemeinen der besseren Kauflust an, ohne daß der Konsum bis zur Stunde eine bedeutende Aenderung zeigt. — Die Eingänge von Schleswig-Holstein halten sich noch auf gleicher Höhe u. können weiterhin schlanken Absatz finden. Auf der Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein wurde heute bei etwas lebhafterem Verkehr bis 209,60 Mark — für Markenbutter bis 212,60 Mark — im Durchschnitt 210,33 Mark gegen 208,65 Mark in der Vorwoche bezahlt. Die Großhandels-Notierung blieb auf 203,00 Mark bestehen. — Durch die bessere englische Nachfrage gestaltete der dänische Markt sich fester als in der Vorwoche, auch deutscherseits wurde etwas fester gekauft, sobald die Gewißheit bestand, daß die Preise nur eine geringe Steigerung erfahren würden. Die heutige Heraufsetzung der Kopenhagener Notierung um 4 Kronen auf 396 Kronen, die relativ eine Erhöhung von 3 ℳ je 50 Kilo bedeutet, wird dem weiteren Gang des jetzigen Geschäfts nicht hinderlich sein. Es wird allgemein angenehm empfunden worden sein, daß man auch in Dänemark heute darauf bedacht ist, den etwas flüssigeren Handel nicht sofort durch größere Steigerungen wieder zu unterbinden. Weitere Veränderungen nach oben sollten vor der Hand allerdings vermieden werden. — In sibirischer Butter entwickelte sich in der Berichtswoche ein außerordentlich lebhafter Bedarf, so daß die recht annehmbaren Vorräte arg zusammengeschmolzen sind. Die jetzigen Preise sollten zweifellos zu weiteren Käufen animieren.

Leipzig, 21. November. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die in unserem vorigen Bericht erwähnte Befestigung des hiesigen Buttermarktes hat sich nur als vorübergehend gezeigt. Es war daher auch nicht möglich, die Preise zu erhöhen, wie man es in Aussicht genommen hatte. Die Anlieferungen von den Molkereien decken die Nachfrage vollständig. Großes Angebot herrscht in fehlerhafter Butter, wofür aber

Abnehmer jetzt nicht zu finden sind. Solche Butter erschwert die Geschäftslage und hindert jede günstige Preisentwicklung. Man wird daher mit Preiserhöhungen für deutsche Butter vorläufig nicht rechnen können.

Dresden, 21. November. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Angebot ist nach wie vor von allen Seiten groß. Der Absatz von Butter läßt dagegen immer noch zu wünschen übrig. Die Provinz beordert sehr wenig. Trotz der kalten Witterung ist bei den sächsischen Molkereien ein Milchrückgang fast nicht zu spüren, was wohl wiederum als Ursache hat, daß der Landwirt bestrebt ist, soviel wie möglich Milch in die Molkerei zu liefern, weil dies z. Zt. seine schnellste und beste Einnahme darstellt.

Breslau, 19. Novbr. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., Kommandit-Gesellschaft. Hier liegen die Verhältnisse am Buttermarkt unverändert. Die Anlieferungen sind nicht zurückgefallen, was uns an sich auch nicht überrascht. Wir haben ja schon im vorwöchigen Bericht angedeutet, daß für den Fall, wenn wirklich infolge des Witterungsumschlages die Milchanlieferungen etwas zurückfallen sollten, der Eigenverbrauch in den ländlichen Bezirken weiter abnehmen dürfte, sodaß die Butterlieferungen in gleicher Höhe bleiben. Wir sind auch heute der Meinung, daß sich zumindest bis Schluß dieses Monats in dieser Richtung kaum eine Aenderung bemerkbar machen dürfte. Unter der ankommmenden Ware befindet sich sehr wenig prima Ware. Der größte Teil besteht aus abfallenden Sachen, die schwer unterzubringen sind. Hier müssen die Molkereien starke Abstriche hinnehmen. Auf diesen Zustand haben wir schon lange Zeit zurück hingewiesen. Wenn jetzt in einzelnen Kreisen Unzufriedenheit über die Abrechnung aufkommt, so ist der Grund nicht beim Handel zu suchen. Um diese Zeit aber mußten die Molkereien, die kontraktliche Abnehmer nicht hatten, in der Regel mit einer niedrigeren Abrechnung vorlieb nehmen. Schließlich werden manche Molkereien für den jetzigen billigen Preis einen Ausgleich in den hohen Ueberpreisen während der zurückliegendenr Zeit suchen müssen, sodaß der Jahresdurchschnitt wohl immer noch ein angemessener sein dürfte und darauf wird es letzten Endes für das Betriebsergebnis ankommen.

Bremen, 20. Novbr. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Wenn auch die Notierungen in der verflossenen Woche ziemlich unverändert blieben, nur Kopenhagen und Malmö wiesen kleine Erhöhungen auf, so war die Marktlage gegen die Vorwoche bedeutend freundlicher. Die Zufuhren in deutscher Butter beginnen knapper zu werden, was zum Teil auf die kältere Witterung zurückzuführen ist, und der Bedarf darin konnte kaum gedeckt werden. In sibirischer Butter wurde verschiedenes gehandelt, gute Sachen sind unterzubringen, geringere Qualitäten blieben dagegen noch unverkäuflich. Der englische Markt scheint auch bedeutend freundlicher zu liegen, die Zufuhren in Kolonialbutter bis Weihnachten sind nicht so groß, wie man erwartet hatte, und die Preise für Australische und Neuseeländische Butter lassen nach hier noch keine Rechnung. Wünschenswert wäre es, wenn die Notierungen einstweilen noch unverändert blieben, da gerade auf dieser Basis das Geschäft sich langsam wieder belebt.

Kopenhagen, 19. November. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff, Aktiengesellschaft. Die in der Vorwoche eingetretene Besserung dauerte in diesr Woche an. Von den trüben Erfahrungen der letzten Wochen belehrt, forderten die hiesigen Exporteure nur eine mäßige Steigerung, die sich ohne Schwierigkeit durchführen ließ. — Der Markt schließt deshalb heute gänzlich geräumt mit langsam steigenden Preisen, und es scheint, daß ein besserer Umsatz in der Butterbranche bevorsteht, wie es in den letzten Wochen der Fall gewesen ist. — Die Notierung wurde heute um 4 Kronen auf 396 Kr. erhöht. — Wir glauben, daß die großen Bestände von sibirischer Butter in Deutschland teilweise übergeschätzt worden sind. Es wird sich sicher zeigen, daß wenn die Käufer wieder an Butter interessiert sind, so ist das vorhandene Quantum kleiner als vermutet. — Es scheint, als ob viele deutsche Käufer die augenblicklich günstige Gelegenheit für Eindeckung ihres Bedarfes in sibirischer Butter für das Weihnachtsgeschäft verpassen. — Namentlich wird es sich sicher herausstellen, daß gute Qualitäten äußerst knapp werden. — Marktitendenz: fest.

London, 21. November. In kontinentalen Sorten machte sich diesmal ein etwas kräftigerer Ton geltend, der im Falle dänischer Butter auf Berichte über steigende Preise in Dänemark zurückzuführen war. Die Gesamteinfuhr von dänischer Butter betrug diesmal 31 340 Faß, von denen 3596 Faß am hiesigen Hafen einliefen. Feinste greifbare Ware wurde zu 218 Sh. abgegeben. Auch holländische Butter nahm an der Besserung Anteil, indem Rahmbutter um 2 Sh. auf 210—212 Sh. stieg. Rollen zogen gleichfalls an. Französische Butter trug dagegen große Schwäche zur Schau, und baltische Herkünfte lagen bei bescheidener Nachfrage zu Gunsten der Käufer. Für neue Eingänge kolonialer Butter bestand leidliches Interesse, und die Notierungen solcher vermochten sich etwas zu befestigen, dagegen blieben die alten Reserven aus den Gefrierhäusern völlig vernachlässigt. Von neuseeländischer Butter liefen in dieser Woche 135 643 Kisten ein. In feinster Qalität dieser Herkunft fand ein ziemlich reges Geschäft zu 206—208 Sh. statt, und ungesalzene Sorten erzielten 208—210 Sh. Für feinste australische Butter neuer Einfuhr bestand gleichfalls bessere Meinung und feinste Qualitäten gingen zu 194 bis 196 Sh. ab und einige auserlesene Posten erzielten bis zu 200 Sh. Für argentinische Butter bestand nur geringes Interesse. Die von solcher auf England schwimmende Menge beläuft sich gegenwärtig auf 56 000 Kisten. Auf dem Liverpooler Markt setzte gegen Ende der Woche ein kräftigerer Ton ein und dänische Butter schloß auf 220—224 Sh. In Manchester wurde dänische und schwedische Butter flott geräumt und die Preise neigten sich nach oben.

Käse.

Köln, 20. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse vollfett 2,30—2,40 *M*, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,60 *M*, Holländer Edamer, 40 proz. 2,60—2,70 *M*, Emmentalerkäse 3,20—3,60 *M*, Limburgerkäse, Allgäuer 1,35—1,50 *M* je Kilogramm.

Dresden, 21. November. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Allgäuer Weichkäse zeichnete sich in der abgelaufenen Berichtswoche durch einen mittelmäßigen Gang aus. Bevorzugt und direkt gesucht ist reife Ware. Holland hat die Preise für vollfetten Edamer um einige Gulden erhöht, Roquefort ist wenig verlangt und in Camembert kann der Bedarf leicht gedeckt werden. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 157—163, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 78—80, do., 40 proz. 118—120, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 95—100, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 123 bis 125, prima bayrischer Weißlacker, vollfett 125, prima holländischer Edamer, vollfett 133, prima echter Roquefort 170, prima dänischer Edelpilzkäse, vollfett 160, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. schwer, 0,32—0,45 je Stück, do., ca. 350 Gramm, 1/1 bis 1/8 teilig 1,05—1,15 je Stück.

Breslau, 19. Novbr. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Kommandit-Gesellschaft. Das Geschäft hat weiter nachgelassen. Wir können nach der Sache kaum noch eine merkliche Belebung in den nächsten Wochen erhoffen. Besonders wird jetzt das Geschäft in Magerkäse sich verlangsamen. Wir halten dafür, daß die Preise für diesen Artikel noch weiter zurückgesetzt werden müssen, um nicht eine Absatzstockung aufkommen zu lassen. Quarg. Das Geschäft liegt unverändert.

Leeuwarden (Holland), 20. November. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 80—86 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 96—102 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 114—118 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkluf. Provision.

London, 21. November. Auf dem Käsemarkt hat sich diesmal wenig verändert. Die Nachfrage war leidlich rege, und holländischer Käse hat sich wieder etwas gebessert, trotzdem die Eingänge ein wenig größer als in den jüngsten Wochen ausfielen. 40 proz. Edamerkäse ging zu 118 Sh. ab, 40 proz. Qualität zu 98—105 Sh. und 45 proz. Gouda zu 112—118 Sh. In dänischem Roquefort hat sich das Geschäft belebt und für italienischen Gorgonzola machte sich gleichfalls besseres Interesse bemerklich. Die hiesigen Lager von kanadischem Käse betragen gegenwärtig 159 568 Kisten gegen 142 019 Kisten zr gleichen Zeit des Vorjahres. Der Begehr ließ sich gegen Ende der Woche leidlich flott an und feinste weiße wie farbige Sorten erzielten 114—118 Sh. Englischer Käse trug abermals große Festigkeit zur Schau. Feinster Farmerkäse notierte 140—145 Sh. und Cheddar (Fabrikprodukt) 110—114 Sh. In Liverpool hat sich der Ton befestigt, und beste Qualitäten zogen um 1 Sh. an. In Manchester bestand für Phantasiequalitäten von Chesire-Käse gute Nachfrage, doch andere Sorten lagen still.

Eier.

Berlin, 23. November. Berliner Eierpreise. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inländische Eier: große vollfrische, gestempelte 22, frische über 55 Gramm 17.50—10, frische unter 55 Gramm 14, aussortierte Schmutz- und kleine Eier 12; Auslandseier: extra große 26, große 15—22, normale 13—14,50, abweichende 11—12,50, kleine und Schmutzeier 10.50—12; Kühlhauseier: 12—12.50, do., dänische und italienische 15.50—18.50; Kalkeier: dänische 12.50—16 gewöhnliche 10. Tendenz: ruhig.

Köln, 20. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Auslandseier: Frische über 60 Gramm 25—27, über 55 Gramm 22—23, unter 55 Gramm 18—19, Kühlhauseier 15—21.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 23. November. Der Weltmarkt für Getreide bleibt weiter fest und am hiesigen Platz besteht für Weizen und Roggen fortgesetzte Deckungsnachfrage für vorgegebene Exportverkäufe. Angebote vom Inland fehlte besonders in Weizen nicht, während Roggen weniger reichlich angeboten ist. Aber den hiesigen, täglich steigenden Angeboten springen die Forderungen meist wei voraus, so daß ein Geschäft sich nur schwer entwickelt. Im Zeitgeschäft stellten sich die Preise für Weizen um mehrere Mark teurer, auch für Roggen um einiges höher. Gerste bleibt fest. Hafer ist für Konsum und Export gefragt und höher. Nach Mehl besteht Kauflust. Von Futterartikeln waren namentlich Kartoffelflocken nach wie vor fest. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer guter 196—192, mittlerer 190—195, Gerste 200—205, Futterweizen 248—252, La Plata Mais 204—206, kleiner Mais 238—242, Roggenkleie 100—106, Weizenkleie 110 bis 122. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 235—238, Dezember 252—251, März 257,50—258, Mai 260—260.50, Roggen märkischer 152 bis 155, Dezember 172—171.50, März 186—185.50, Mai 187.50—188, Sommergerste 188—214, Wintergerste 152—165, Hafer, märkischer 170—180, Weizenmehl 29.25—34.50, Roggenmehl 22.25—24.50, Weizenkleie 11.50, Roggenkleie 9.60—9.70, Viktoriaerbsen 24—32, kleine Speiserbsen 23—24, Futtererbsen 18.50—20.50, Peluschken 16.60—18, Wicken 21—25, Lupinen, blau 11.50—12.50, Rapskuchen 15—15.50, Leinkuchen 22—22.50, Trockenschnitzel 7.60—7.70, Soyaschrot 20.60—21.10, Torfmelasse 9.10—9.30, Kartoffelflocken 14.60—15.

Hamburg, 23. November. Getreide. Markt fest, Geschäft mäßig. Weizen 250—260, Roggen 170—180, Hafer 180—190, Auslandsgerste 165 bis 170, Mais 170—176, Leinsaat 20—21 Gulden.

Bremen, 23. November. Weizen Manitoba 1, November-Dezember 14,50 desgl. 2, November-Dezember-Abladung 14,30; Roggen: deutscher, zollfrei 9.80, amerikanischer zollfrei 9.30; Gerste: amerikanische Malz- 8.40, donau-russische 8 30; Hafer: white clipped 2 38 Ibs, 9; Mais: La Plata 9.40, südafrikanischer 9.20. Markt: fest.

Mannheim, 23. November. Weizen: inländischer 24.25—25.50, desgl. ausländischer 30.50—32; Roggen: inländischer 18—18.25, ausländischer 19.25—19.50; Futtergerste: 18.50—19.50, Braugerste: 22—25.50; Hafer: inländischer 17.50—19 ausländischer 19.50—22; Weizenmehl: Spezial 0 mit Sack 39.50—40; Weizenbrotmehl: 29—30; Roggenmehl: 26—26.50, Trockentreber mit Sack 18; Weizenkleie: 10—10.50; Mais: mit Sack 20.

Hesse

Lehrlingsprüfung im Molkereigewerbe.

2. Aufl., 78 S., Pr. 2,50 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Stellen-Gesuche.

Junger Mann,

24 Jahre alt, wünscht in Ostpreuß. das Molkereifach zu erlernen. Angebote unter **A. D. 8206** an diese Zeitung.

Erfahr., in jed. Hinsicht zuverl. **Meierin** sucht selbständ. Wirkungskreis. Gutsmolk. bevorzugt. Angebote unter **C. H. 8283** an ds. Ztg.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 132 | Hildesheim, den 26. November 1925. | 39. Jahrgang.

Inhalt.

Ueber den Einfluß verschiedener Erhitzungsarten auf das Vitamin C (anti-skorbutisches Vitamin) in der Milch. Von Dr. M. Seelemann.

Die Prüfung und die Wahl der Schmiermittel. Von P. Wieg

Vereine, Verbände und Genossenschaften. „Allgäu", Vereinigung der Schüler und ehemaligen Schüler der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt zu Wangen im Allgäu. — Verein ehemaliger Schüler der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer in Cleve. — Vereinigung der städtischen Molkereibetriebe Deutschlands e. V. — Verein ehemaliger und aktiver Schüler der Molkereischule Prenzlau, Oranienburg.

Rundschau. Rückgabe nicht erhitzter Magermilch. — Eine wichtige Gerichtsentscheidung für Milchproduzenten. — Von der Dortmunder Milchversorgung. — Milchpreiserhöhung im rheinisch-westfälischen Industriegebiet. — Ein gefährlicher Milchpanscher. — Die Milchwirtschaft in Litauen.

Sprechsaal. Einiges über Ferkelzucht. — Zur Steigerung der Leistung in der Milchwirtschaft. — Ist eine Füllung der Buttertonnen mit netto 100 Pfund im Interesse der Molkereien erwünscht? — Kreditschwindel und ähnliches. — Ruhestörender Lärm in städtischen Molkereibetrieben. — Desinfektionsmittel für Harzkäsereien. — Bau einer Kläranlage. — Verheiratete und ältere Molkereifachleute. — Alarmvorrichtungen. — Nochmals die Qualität der deutschen Butter.

Bücherschau.

Briefkasten. — Marktberichte.

THE LIBRARY OF THE
DEC
UNIVERSITY OF

Über den Einfluß verschiedener Erhitzungsarten auf das Vitamin C (anti-skorbutisches Vitamin) in der Milch.

Von Dr. M. Seelemann.

(Bakteriologisches Institut der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel.)

II.

Im Anschluß an unsere Untersuchungen im März-Mai (vergl. Hildesheimer Molkereizeitung 1925 Nr. 100) haben wir von Mitte Juni bis Mitte September analoge Versuche mit Sommermilch durchgeführt. Es kam uns darauf an, nachzuprüfen, ob tatsächlich im Meerschweinchenfütterungsversuch ein Unterschied zwischen roher Kuhmilch im Sommer und im Winter zu beobachten ist und zweitens, — falls sich ein höherer Vitamingehalt in der Sommermilch nachweisen ließ, wie die Erhitzung auf das Vitamin C in der Milch einwirkt.

Bevor auf die Untersuchungen näher eingegangen wird, soll zunächst ganz kurz die inzwischen auf diesem Gebiet erschienene Literatur berücksichtigt werden.

Frank (Ueber den Gehalt der Milch an Skorbut verhütenden Stoffen. Klinische Wochenschrift 1925, Nr. 25, S. 1204) hat in der Universitäts-Kinderklinik zu Leipzig die Milchverhältnisse dieser Stadt einer Prüfung unterzogen und zwar nach der Richtung, daß er sogenannte Vorzugsmilch, die für die Säuglinge der Klinik von der Leipziger Milchanstalt geliefert wurde, ferner Marktmilch, die aus einem Leipziger Milchgeschäft bezogen wurde, und schließlich eine Milch von einem Milchhändler, der die Klinik seit 30 Jahren belieferte, im Meerschweinchen-Fütterungsversuch auf Gehalt an C-Vitamin untersuchte. Die betr. Vorzugs- und Händlermilch sollen angeblich niemals pasteurisiert gewesen sein, die Marktmilch nach Angaben der Leipziger Molkerei nur zeitweise. Um welche Art des Pasteurisierens es sich gehandelt hat, wird nicht besonders erwähnt. Wie aus der Frank'schen Arbeit zu entnehmen ist, sind die Versuche ebenfalls mit Wintermilch durchgeführt worden. Die die Milch liefernden Kühe erhielten kein Grünfutter. Seine Ergebnisse lauteten dahin, daß aus jeder Gruppe ein Meerschweinchen frei von Skorbut blieb, während das andere Tier nach mehr oder weniger langer Zeit erkrankte bezw. einging.

In allerneuster Zeit hat Loewy (Der Einfluß des Degerma-Verfahrens auf die anti-skorbutischen Eigenschaften der Milch. Klinische Wochenschrift 1925 Nr. 37, S. 1776 und: Untersuchungen über den anti-skorbutischen Gehalt der Kölner Milch. Münchner Medizinische Wochenschrift 1925, Nr. 40, S. 1690) über Fütterungsversuche an Meerschweinchen berichtet, die auch mit nach dem Degermaverfahren pasteurisierter Milch (30 Minuten 63—65 Grad Cels.) ausgeführt wurden. Das Ergebnis war ähnlich wie in unseren Fütterungsversuchen. Sämtliche mit erhitzter Milch gefütterten Tiere erkrankten an Skorbut.

Bei den Versuchen mit Sommermilch, die von Juni bis September in der Kieler Forschungsanstalt durchgeführt wurden, teilten wir die Meerschweinchen in folgende 7 Gruppen ein (je 2 Meerschweinchen von fast gleichem Gewicht):

1. Gruppe: Fütterung mit roher frisch angelieferter Sammelmilch aus der Kieler Lehrmeierei.

2. Gruppe: Fütterung mit Milch, die nur durch die Reinigungszentrifuge gegangen (also nicht erhitzt) war.

Es sollte an dieser Gruppe geprüft werden, ob die Milch infolge der starken Luftdurchmischung, die sie während des Reinigungsvorganges in der Zentrifuge erleidet, an ihrem C-Vitamingehalt einbüßt.

3. Gruppe: Fütterung mit Degermamilch. (Die Milch war in derselben Weise behandelt und erhitzt wie im Winterversuch).

4. Gruppe: Fütterung mit Milch, die ½ Stunde im Wasserbad von ca. 63 Grad Celsius erhitzt war.

5. Gruppe: Fütterung mit Milch, die in einem Hochpasteur von Bergedorf (ca. 1 Minute auf 85 bis 90 Grad Celsius) erhitzt war.

Bei dieser Erhitzungsart läuft die Sammelmilch zuerst durch den sog. Wärmeaustauscher, in dem sie auf 35 Grad Celsius vorgewärmt wird, dann durch die Entrahmungszentrifuge und darauf durch den Hocherhitzer U 6 mit 4—5000 Ltr. Stundenleistung. Nachfolgende Kühlung.

6. Gruppe: Fütterung mit Milch, die einmal aufgekocht war.

7. Gruppe: Fütterung mit Milch, die 10 Minuten autoklaviert war.

Ergebnisse in den einzelnen Gruppen.

1. Gruppe (Rohmilch): Beide Meerschweinchen nahmen, obwohl sie nur reichlich 30 ccm. Milch pro Tag neben Heu und Hafer erhielten, gleichmäßig zu. Als sie etwa 380 bezw. 400 Gr. erreicht hatten, schien das Gewicht still zu stehen. Sie erhielten daraufhin eine Zulage von 20 ccm. (derselben) Rohmilch. Dennoch blieb etwa von der ersten Juliwoche ab das Gewicht so ziemlich das gleiche. Am 9. Juli wurden bei beiden Tieren zugleich auch leichte skorbutische Symptome an den Hinterbeinen beobachtet. Eine Erhöhung der Milchration vermochte zunächst keine Besserung herbeizuführen. Dann aber verschwanden bei einem Rohmilchtier die Krankheitserscheinungen innerhalb von 14 Tagen vollkommen, es gedieh weiterhin gut und blieb während der 3monatigen Fütterungsdauer frei von Skorbut. Es hatte am Ende des Versuchs sein Gewicht fast verdoppelt. Das andere Rohmilchmeerschweinchen versagte leider insofern, als es von Anfang an die Milchnahrung schlecht aufnahm und ihm also nicht genügend C-Vitamin mit der Milch zugeführt werden konnte. Die Krankheitserscheinungen blieben bis zum Versuchsende die gleichen, ohne daß der Tod innerhalb von 3 Monaten eintrat.

Im Hinblick auf die vorübergehenden Erscheinungen bei dem einen Meerschweinchen, das aber späterhin von Skorbut frei blieb, soll auf einen Umstand besonders hingewiesen werden. Bekanntlich herrschte — wie wohl fast allgemein in Deutschland — etwa von Anfang Juli ab eine ausgedehnte Trockenheit in der Provinz. Die Folge der überaus starken Hitze, die das Gras bereits Mitte Juli vollkommen versengt hatte, war, daß dem Weidevieh nicht genügend Grünfutter zur Verfügung stand, daß sowohl der Nährzustand der Tiere als auch die Milchproduktion in bedrohlichem Maße zurückging. Die Lage besserte sich erst mit dem seit Anfang August

häufiger einsetzenden Regen, der bis in den September hinein anhielt und auch die Weiden äußerst fruchtbar beeinflußte. Es liegt die Annahme nahe, daß die vorübergehenden leichten Erscheinungen, die bei den Rohmilchtieren gerade zu dieser Zeit einsetzten, möglicherweise mit dieser Dürre in einen Zusammenhang zu bringen sind. Denn die Trockenheit dürfte sicherlich eine Verminderung des Vitamingehaltes der Milch bewirkt haben. Derartige Beobachtungen wären noch an weiterem Versuchsmaterial nachzuprüfen. Man ersieht jedenfalls daraus, wie stark Meerschweinchen auch auf den geringsten C-Vitaminmangel mit Skorbuterscheinungen reagieren.

Kann auch infolge Versagens des einen Rohmilch-Meerschweinchens und auch wegen des noch allzu geringen Beobachtungsmaterials ein endgültiges Urteil nicht abgegeben werden, so ist doch mit Wahrscheinlichkeit anzunehmen, daß **rohe Kuhmilch im Sommer im allgemeinen ausreichend sein dürfte, den Bedarf des Meerschweinchens an Vitamin C zu decken, vorausgesetzt, daß die Milchnahrung in hinreichender Menge gefüttert und die Milch auch restlos von den Tieren genommen wird.**

Es hat sich ferner ein deutlicher Unterschied im Gehalt roher Kuhmilch an Vitamin C im Sommer und im Winter einwandfrei ergeben.

2. Gruppe (Zentrifugenmilch): Zunächst verlief die Gewichtskurve fast ebenso wie bei den Rohmilchtieren. Auch zeigten beide Tiere in der 2. Juliwoche leichte Skorbuterscheinungen. Zum Unterschied von den Rohmilchtieren verschlimmerte sich aber das Krankheitsbild im weiteren Verlauf recht erheblich, obgleich die Milchmenge erhöht und gut von beiden Tieren aufgenommen wurde. Es kam zur Ausbildung von typischem Skorbut, ohne daß das Gewicht wesentlich abnahm. Bei den Tieren dieser Gruppe sahen wir zum ersten Mal seit Beginn unserer Versuche ein Lockerwerden bezw. Ausfallen der Schneidezähne. Am Ende des Versuchs (nach 3 Monaten) waren noch beide Tiere am Leben, allerdings schwer erkrankt. **Unsere Vermutungen, daß das C-Vitamin infolge der starken Luftdurchmischung, die die Milch in der Reinigungszentrifuge erfährt, schädlich beeinflußt wird, scheinen nach diesem Ergebnis bestätigt zu sein.**

3. Gruppe (Degerma-Milch): Von vornherein blieben die Tiere im Gewicht zurück. Nach 18 Tagen zeigten sich die ersten Skorbutsymptome. Rapider Abstieg der Kurve trotz Erhöhung der Milchration. Ein Tier erholte sich leicht, als es statt der Degermamilch rohe Kuhmilch erhielt. Das andere Tier verendete unter erheblichem Gewichtssturz nach 6wöchiger Fütterungsdauer.

Das Ergebnis der Degermamilchfütterung zeigt, daß **auch in der Sommermilch das C-Vitamin durch eine ½stündige Erhitzung zerstört wird.** Gleichzeitig dürfte damit bewiesen sein, **daß bei jeder Dauerpasteurisierung überhaupt das C-Vitamin mit Sicherheit zerstört wird.** Der etwas höhere Gehalt der Sommermilch an Vitamin C machte sich dadurch bemerkbar, daß der Tod der Versuchstiere 14 Tage später eintrat als bei Fütterung mit dauerpasteurisierter Wintermilch.

4. Gruppe (½ Stunde im Wasserbad auf 63 Grad Celsius erhitzte Milch): Verlauf wie bei den Degermamilchtieren. Typisches Krankheitsbild und Tod nach 8 Wochen. Bei einem Meerschweinchen erzielten wir nach rechtzeitiger Mohrrübenzulage schnelle Heilung.

Es genügte also eine ½stündige Erhitzung auf 63 Grad Cels. ohne jede meiereimäßige Behandlung, daß die damit gefütterten Meerschweinchen an typischem Skorbut zu Grunde gingen.

Vergleicht man die Ergebnisse des Sommermilch- und Wintermilchversuches in Gruppe 3 und 4, so ergibt sich eine weitgehende Uebereinstimmung. Die mit Degermamilch gefütterten Tiere gingen in jedem Falle früher ein als die mit nicht vorbehandelter, lediglich im Wasserbad erhitzten Milch gefütterten. Daraus ergibt sich gleichzeitig, daß schon die Vorbehandlung in der Meierei (Zentrifuge und Vorwärmung) dem Vitamin C einen geringen Schaden zufügt, der sich an Hand des Tierversuches nachweisen läßt.

5. Gruppe (1 Minute auf 85 Grad im Hochpasteur von Bergedorf erhitzte Milch): Verlauf ähnlich wie bei den Degermamilchtieren. Bereits nach 14 Tagen Stillstand im Gewicht, begleitet vom Ausbruch der ersten Krankheitserscheinungen. Darauf ziemlich schneller Abstieg der Kurve. Der Tod wäre ebenfalls nach ca. 6 Wochen eingetreten, wenn nicht durch rechtzeitige Verabreichung frischen Salates in kurzer Zeit Besserung bezw. Heilung herbeigeführt worden wäre.

Selbst kurze Zeit — 1 Minute auf 85 Grad Celsius — erhitzte Milch büßte das Vitamin C in gleicher Weise ein wie dauerpasteurisierte.

6. Gruppe (1mal aufgekochte Milch): Die Tiere erkrankten ebenfalls an Skorbut. Nach Verabreichung von Citronensaft wurde bei einem Meerschweinchen schnelle Heilung erzielt. Bei erneutem Aussetzen mit der Citronensaftzulage und alleiniger Fütterung mit gekochter Milch stellten sich bald wieder skorbutische Erscheinungen ein, denen das Tier später erlag.

7. Gruppe (10 Minuten autoclavierte Milch): Ohne vom Beginn der Fütterung ab im Gewicht wesentlich zuzunehmen, erkrankten Tiere nach Ablauf von ca. 14 Tagen und verendeten nach ca. 4 Wochen. Der Tod trat bei den mit autoclavierter Milch gefütterten Tieren etwa zur gleichen Zeit ein wie im Wintermilchversuch.

Zusammenfassung.

In Fütterungsversuchen an Meerschweinchen, die sowohl mit roher als auch nach verschiedenen gebräuchlichen Methoden erhitzter Milch vorgenommen wurden, und zwar einmal mit Wintermilch, das andere Mal mit Sommermilch, ergab sich folgendes:

1. Erhalten Meerschweinchen Vitamin C nur in Form von Milch (neben anderer vitaminhaltiger Kost in ausreichendem Maße), so ist es für das Wachstum und den Gesundheitszustand der Tiere von unterschiedlicher Bedeutung, ob sie rohe oder erhitzte Milch und ob sie Winter- oder Sommermilch erhalten.

2. Mit roher Winterkuhmilch ernährt können die Tiere nicht gedeihen, während Sommermilch unter gewissen Bedingungen zum Wachstum ausreicht.

3. Wird die Milch erhitzt, so stellen die damit gefütterten Meerschweinchen im Winter sowohl wie im Sommer das Wachstum bald ein und erkranken bezw. verenden unter Erscheinungen, die erfahrungsgemäß und auf Grund eigener Beobachtung als Skorbut zu bezeichnen sind. Die verschiedenen Erscheinungen sind nach dem Stande der heutigen Vitaminforschung wohl mit ziemlicher Sicherheit auf einen Mangel an Vitamin C in der Nahrung zurückzuführen. Bei Verabreichung Vitamin C-reicher Kost läßt sich — selbst bei fortgesetzter Milchfütterung — Besserung bezw. Heilung herbeiführen.

Schlußbetrachtungen.

Die vorstehenden Untersuchungen sollen nicht den Zweck gehabt haben, einzelne Erhitzungsarten — sei es nun die Niedrig- oder Hochpasteurisation — irgendwie in Mißkredit zu bringen. Durch die Erhitzung der Milch soll ja bekanntlich, abgesehen von einer Verlängerung ihrer Haltbarkeit, eine Vernichtung der in ihr möglicherweise enthaltenen Krankheitskeime erreicht werden. Es läßt sich aus diesem Grunde der Wert der Milchpasteurisation selbstverständlich nicht vom Standpunkte der Vitaminfrage aus beurteilen. Die Erhitzung soll in erster Linie die Krankheitskeime abtöten. Wenn nun durch sie das Vitamin C in der Milch vernichtet wird, so ist das an sich recht bedauerlich. Es wäre entschieden wertvoller, wenn durch die Pasteurisierung auch sämtliche Vitamine geschont würden. Nach dem Stande unserer heutigen Forschung müssen wir uns aber mit der Tatsache abfinden, daß das Vitamin C die Erhitzung nicht übersteht.

Ist es nun aber überhaupt von praktischer Bedeutung, d. h. spielt es in der Ernährung des Säuglings überhaupt eine Rolle, daß das Vitamin C in der Milch erhalten bleibt? Zeigt sich der menschliche Säugling gegen einen C-Vitaminmangel ebenso empfindlich wie das Meerschweinchen? Im allgemeinen lehrt die Erfahrung, daß ein Erhitzen der Säuglingsmilch nur mit sehr wenigen Ausnahmen das Wachstum ungünstig beeinflußt. Diese Tatsache bezieht sich wohlgemerkt nur auf die Ernährung des Säuglings mit artfremder (Kuh) Milch. Im Lehrbuch der Säuglingskrankheiten von Finkelstein (Julius Springer, Berlin 1921) lesen wir, daß nach den Erfahrungen der meisten Versuchsansteller ein Unterschied im Nährwert roher und gekochter Kuhmilch bei Säuglingen nicht vorhanden ist. Auf der anderen Seite ist erwähnt, daß als einzig erwiesener Nachteil der Ernährung mit gekochter Milch allein das Vorkommen des kindlichen Skorbuts (Barlowsche Krankheit) gelten darf. Derartige Schäden haben sich aber in sehr wenigen Fällen beobachten lassen, obwohl in den meisten Ländern fast durchweg gekochte Milch seit langem an Kinder und Säuglinge verabreicht wird. Empfehlenswert dürfte auf jeden Fall ein Ersatz des in der gekochten Milch vernichteten Vitamins C durch frisches Gemüse und Obst sein, was heutzutage allgemein von Kinderärzten als zweckmäßig anerkannt wird.

Wenn sich auch die an Meerschweinchen durchgeführten Untersuchungen keineswegs auf die Verhältnisse beim menschlichen Säugling übertragen lassen, so haben sie doch bewiesen, daß eben die rohe Kuhmilch einen Stoff enthält, der für das Wachstum der Tiere von hoher Bedeutung ist und der unter Umständen auch für den menschlichen Säugling von Wert ist. Weitere Untersuchungen an Säuglingen über den Wert roher und nach verschiedenen Methoden erhitzter Milch dürften zur Klärung der noch hart umstrittenen Frage am Platze sein. Bei Verwendung roher Milch als Säuglingsnahrung ist selbstverständlich die Beschaffung einer einwandfreien Frischmilch von gesunden Kühen erforderlich.

Die Prüfung und die Wahl der Schmiermittel.

Von P. Wiegleb.

Es gibt eine große Anzahl von Betrieben, deren Kosten um eine nennenswerte Summe erniedrigt werden könnten, wenn den Schmiermitteln mehr Beachtung geschenkt würde. Doch werden sie meistens ganz nebensächlich behandelt und gar ihre Wahl nicht sachlich gebildeten Personen überlassen. Ein Wechsel des Schmiermittels wird nur ungern vorgenommen und wenn er geschieht, dann ist das Angebot eines billigeren Schmiermittels die Ursache, denn in den meisten Fällen werden nur zwei Größen: Preis und Verbrauch, in Betracht gezogen. Diese beiden Größen springen allerdings am deutlichsten in die Augen, doch sind sie nicht die einzigsten, die bei einer einwandsfreien Beurteilung herangezogen werden müssen. Der hauptsächlichste Zweck und die erste Bedingung eines Schmier-

ittels ist dessen Schmierfähigkeit, d. h. dessen reibungsvermindernde raft.

Die mehr oder minder vollkommene Erfüllung dieses Zweckes äußert h an einem Ort, der merkwürdigerweise mit den Schmiermitteln nur lten in Verbindung gebracht wird, und zwar in dem Verbrauch an Kohle zw. Betriebskraft. Die Ersparnisse, die hierin durch Anwendung passen- r Oele gemacht werden können, sind erfahrungsgemäß ganz bedeutende, nen gegenüber die durch billige Oele gemachten Ersparnisse völlig in n Hintergrund treten. Dieser Vorgang ist leicht verständlich, wenn be- cksichtigt wird, daß zwischen den einzelnen in Frage kommenden Schmier- itteln oft Unterschiede bis zu 40 Prozent in Beziehung auf Reibungs- iderstand festgestellt werden konnten. Bei der großen Anzahl der in anchen Betrieben befindlichen Lagern äußern sich aber auch schon ge- ngere Unterschiede im Kraftbedarf in erheblicher Weise.

Häufig kommt es vor, daß Schmiermitel, die bei der Untersuchung h als einwandfrei zeigten, im Betriebe versagten. Diese Widersprüche nden ihre Begründung in einer unrichtigen Untersuchungsart, die, soll e wirklichen Wert haben, ebenso verschiedenartig ausgeführt werden uß, als es die Umstände sind, unter welchen die Schmiermittel im Be- iebe verwendet werden müssen. Diesem Erfordernis wird jedoch nur den allerseltensten Fällen Rechnung getragen, teils aus Unkenntnis r Sache, teils aus Mangel an den hierfür notwendigen Vorrichtungen. m Rahmen dieses Artikels kann nur kurz angeführt werden, auf was lles sich eine regelrechte Schmieröluntersuchung zu erstrecken hat.

Zunächst soll das Oel weder gelöste noch ungelöste Beimengungen nthalten, da dadurch die Reibung ganz bedeutend erhöht und das Lager ngegriffen wird. Aus diesem Grunde ist es auch wichtig, alle Oelbe- älter und Lager vor Staub, überhaupt vor dem Zutritt von Unreinlich- eiten zu schützen und schon einmal gebrauchtes, abgetropftes Oel vor em Wiedergebrauch zu filtrieren. Ungelöste Beimengungen lassen sich icht durch Filtrieren und nachfolgendes Auswaschen des Filters mit enzin feststellen.

Weiterhin dürfen die Oele nicht sauer sein, noch Neigung dazu be- tzen, da schon durch einen geringen Säuregehalt die geschmierten Flächen ngegriffen werden. In den Oelen können sowohl mineralische wie or- anische Säuren enthalten sein, und beide wirken schädlich. Die Mine- alöle sind meistens vollständig säurefrei oder enthalten nur belanglose puren. Die pflanzlichen und tierischen Oele sind dagegen meistens auer, vor allem durch freie Fettsäuren, dann aber auch teilweise durch chwefelsäure, die bei der Raffination der Oele verwendet wird. In iesen Oelen können sich auch während der Verwendung oder auch ährend des Lagerns Säure bilden, ein Grund, weshalb tierische oder flanzliche Oele nicht zu Schmierzwecken herangezogen werden sollen. Die rüfung auf Säuren geschieht durch Schüteln des Oeles mit Wasser und inem Tropfen Methylorangelösung bezw. durch titrieren mit alko- olischer Natronlauge.

Schmieröle dürfen sich an der Luft und in den Lagern nicht ver- ndern, d. h. sie dürfen nicht dicker werden, nicht eintrocknen und nicht arzen. Diesem Uebelstand sind Mineralöle weniger ausgesetzt als flanzenöle. Die Prüfung kann auf verschiedene Art vorgenommen wer- en. Eine Benzinlösung des Oeles wird mit einer bestimmten Menge on Schwefelsäure versetzt und geschüttelt, dabei darf die Raummenge er Schwefelsäure nicht zunehmen und die Farbe sich nicht in Gelb oder raun verändern. Auch läßt sich ein Dickwerden oder Verharzen dadurch ststellen, daß man einige Tropfen des Oeles zwischen zwei Glasplatten m Trockenschrank 3 bis 4 Tage bei 100 bis 110 Grad erhält, oder auch das el in dünner Schicht auf Glas- oder Metallplaten der Luft aussetzt.

Durch Verdunstung sollen die Schmieröle ihr Volumen nicht ver- ndern und auch bei höherer Temperatur keine leicht entzündlichen Gase ntwickeln, d. h. sie müssen einen der Verwendungsart entsprechenden ohen Entflammungspunkt besitzen. Werden die Schmieröle erhitzt, wie ies bei heißlaufenden Lagern der Fall ist, so entwickeln sich je nach der rt des Oeles bei einer bestimmten Temperatur entzündliche Gase, die m Betrieb ein brennendes Lager verursachen können. Pflanzliche Oele aben einen beträchtlich höheren Flammpunkt als mineralische. Zum chmieren werden sie nur noch in den seltensten Fällen benutzt, doch sind ind sie vorteilhaft, wenn ein heißlaufendes Lager im Betrieb gehalten erden muß. Sie verbrauchen mehr Kraft und sind außendem auch teu- er als Mineralöle. Letztere haben zumeist einen Flammpunkt, der bei egelmäßigem Betriebe völlig ausreicht. Da jedoch mit Unregelmäßig- eiten gerechnet werden muß, so empfiehlt sich auch die Bestimmung des ntflammungspunktes, dessen Höhe sich nach der Verwendung des Oeles ichtet. So genügt bei Spindelölen ein Entflammungspunkt von über 140 Grad, während er bei Zylinderölen über 200 bis 250 Grad, je nach dem Dampfdruck, liegen muß. Die Bestimmung des Entflammungspunktes wird in einfacher Weise derart ausgeführt, daß das betreffende Oel in einem Porzellantiegel innerhalb eines Sandbades solange langsam er- hitzt wird, bis ein von Zeit zu Zeit über das Oel gehaltenes kleines Flämmchen eine leichte Explosion hervorruft. Der Temperaturgrad, bei dem dies eintrifft, wird als Entflammungspunkt bezeichnet. Genauer geschieht dasselbe in den Apparaten von Pensky und Martens.

Am häufigsten werden die Oele auf ihre Zähflüssigkeit, auf ihre Viskosität untersucht und zwar mittels des Englerschen Viskosimeters. Der Flüssigkeitszustand der Mineralöle bewegt sich von einer Dünn- flüssigkeit, wie sie das Petroleum zeigt, bis zur Sirupdicke und Konsistenz. Welcher Flüssigkeitsgrad der richtige ist, hängt lediglich von der Ver- wendungsart des Schmiermitels ab, denn es ist einleuchtend, daß für Maschinenteile, die unter geringem Druck laufen, ein dünnflüssiges Oel vorteilhaft ist, während dasselbe Oel von einer schweren Transmissions- welle weggedrückt wird. Ebenso verlangen hohe und niedere Umlaufs- zahlen verschiedene Flüssigkeitsgrade.

Ein dickflüssiges Oel verbraucht zur Ueberwindung seiner inneren Reibung mehr Kraft, die der Betriebskraft verloren geht, als ein dünn- flüssiges Oel. Das letztere wird also einem dicken Oele vorzuziehen sein, wenn die Umstände dies zulassen. Bei geringem Lagerdruck, gewöhnlicher Temperatur, kleiner Umlaufszahl wird die Reibung allerdings in dem Maße abnehmen, als das angewandte Oel dünnflüssiger wird. Bei allen anderen Fällen, die für die Verwendung der Oele die überwiegende Mehrzahl bilden, bei großem Lagerdruck oder hoher Umlaufszahl, ist diese Uebereinstimmung von Flüssigkeitsgrad und Reibung nicht mehr vor- handen. Es geht deshalb nicht an, von dem Flüssigkeitsgrade der Oele unmitelbar einen Schluß auf deren reibungsvermindernde Kraft zu ziehen.

Entspricht ein Schmiermittel den allgemeinen Anforderungen bezüglich Reinheit, Säurefreiheit, Entflammungspunkt usw., so kommen vor allem zwei Eigenschaften desselben in Betracht und zwar seine innere Reibung, die Kohäsion und seine Anhaftungsfähigkeit an die Lager- flächen, die Adhäsion. Die letztere Eigenschaft ist unter allen Umständen notwendig, um eine Oelschicht zwischen den reibenden Flächen herzustellen, die die unmittelbare Berührung der Lagerflächen und des sich darauf be- wegenden Maschinenteiles verhindert. Ist diese Anhaftungsfähigkeit ge- ring, so wird bei großem Druck oder hoher Umlaufszahl das Oel weggedrückt und weggeschleudert, die Schmierung hört damit auf und ein Warmlaufen und ein erhöhter Kraftverbrauch ist die Folge. Je größer demnach der Lagerdruck und je höher die Umlaufszahl ist, desto größer muß auch das Anhaftungsvermögen des Schmiermittels sein. Außerdem wird auch der Schmiermitelverbrauch umso geringer sein, je höher das Anhaftungsvermögen desselben ist.

Das in das Lager gebrachte Oel wird durch die Umdrehung des Maschinenteiles zu einer dünnen Schicht verteilt und dadurch auseinander gerissen. Je größer nun die innere Reibung, die Kohäsion des Oeles ist, desto größer muß auch der Kraftaufwand sein, der zu diesem beständigen Auseinanderreißen oder Zerteilen des Oeles notwendig ist. Dieser Kraftaufwand geht naturgemäß für den Betrieb verloren. Damit ein Schmiermittel also den Anforderungen an gute Schmierung und ge- ringem Verbrauch entspreche, muß es möglichst geringe innere Reibung und zugleich ein gutes Anhaftungsvermögen haben. Das Verhältnis dieser beiden Eigenschaften zeigt aber bei den verschiedenen vorhandenen Schmiermitteln die größten Unterschiede und diese bedingen eben die ver- schiedenen guten oder schlechten Sorten von Oelen. Doch ist dabei zu be- merken, daß ein und dasselbe Oel für den einen Zweck brauchbar und für einen anderen schlecht sein kann. Es gibt bis jetzt kein Schmiermitel, das bei geringster innerer Reibung zugleich ein allen Ansprüchen genügendes Anhaftungsvermögen besitzt. Wo deshalb für hohen Druck eine große Anhaftungsfähigkeit verlangt wird, ist auch eine höhere innere Reibung in Kauf zu nehmen. Oele mit sehr geringer innerer Reibung haben auch ein entsprechendes geringeres Anhaftungsvermögen.

Deshalb können sich zwei Oele mit gleichem Flüssigkeitsgrad sich doch sehr ungleichartig verhalten. Die Ermittelung des Flüssigkeits- grades allein gibt keinen Anhalt für die Brauchbarkeit eines Schmier- mittels, vielmehr muß diese durch Apparate festgestellt werden, in welchen die Oele unter gleichen oder ähnlichen Verhältnissen wirken können, wie bei ihrer Anwendung im Betrieb, und die eine genaue, rasche und be- queme Ablesung des Kraftverbrauches, d. h. der Schmierfähigkeit ge- statten. Als äußerst wichtiges Erfordernis müssen ferner die Oele bei derjenigen Temperatur geprüft werden, bei der die Oele zu arbeiten haben, denn gerade die Temperatur übt den größten Einfluß auf die Schmierfähigkeit der Oele aus. Oele mehrerer Sorten, die sich bei ge- wöhnlicher Temperatur gleich verhalten, können bei höherer Temperatur die größten Verschiedenheiten zeigen.

Da es kein Oel gibt, das bei geringster innerer Reibung eine allen Ansprüchen genügende Adhäsion besitzt, vielmehr bei einer gewissen Ad- häsionsfähigkeit immer eine mehr oder weniger große innere Reibung mit in Kauf genommen werden muß, da ferner streng genommen, jedes einzelne Lager je nach Konstruktion, Zustand, Druck, Umlaufszahl usw. ein besonderes Oel von bestimmter Adhäsion nötig hätte, so ist es klar, das lediglich auf Grund der Bestimmung des Reibungswiderstandes, überhaupt der physikalischen und chemischen Eigenschaften eines Oeles dasselbe unmöglich allgemein als gut oder schlecht bezeichnet werden kann, sondern daß hierzu notwendigerweise auch eine Prüfung im Betrieb er- forderlich ist.

Diese Prüfung nun mit jedem einzelnen Lager vorzunehmen, ist praktisch nicht gut möglich. Die Oelfabriken liefern deshalb für die großen Hauptgruppen von Lagern je besondere Oele, wie leichte und schwere Transmissionsöle, leichte und schwere Spindelöle, Zylinderöle für hohen und niederen Druck, Dynamoöle usw., doch besteht natürlich inner- halb dieser Grenzen ein weiter Spielraum.

Inder Praxis werden nun viel zu häufig zu dickflüssige und daher zu viel Kraft verzehrende Oele verwendet in der irigen Ansicht, dafür einen geringeren Oelverbrauch, billigere Schmierung und Sicherheit vor dem Warmlaufen zu erzielen. Die Lagertemperatur ist, abgesehen von dem Zustand des Lagers, Mangel an Oel, Schmutz im Lager und der- gleichen Zufälligkeiten mehr, abhängig von der Adhäsion des Schmier- öles, d. h. der Fähigkeit, zwischen den reibenden eine dauernde Schicht zu bilden, und von der inneren Reibung des Oeles. Ist die Adhäsion zu gering, so berühren sich die Reibungsflächen und die Temperatur steigt beständig bis zum Heißlaufen. Ein solches Oel ist gefährlich und un- brauchbar. Ist die Adhäsion genügend, die innere Reibung jedoch zu groß, so steigt die Temperatur ebenfalls, jedoch nur bis zu einer gewissen, ganz ungefährlichen Höhe, und bleibt dann stehen. Diese Oele sind unge- fährlich, sie verzehren jedoch unnötig viel Kraft, trotzdem kommen diese Fälle in der Praxis am häufigsten vor. Aus demselben Grunde ist die Anwendung von Starrschmieren in allen Fällen, wo ebensogut Oel ver- wendet werden kann, unrationell.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

„Allgäu", Vereinigung der Schüler und ehemaligen Schüler der Milch- wirtschaftlichen Lehr- und Forschungs-Anstalt zu Wangen im Allgäu.

Ergebnisse

der am 13. November 1925 abgehaltenen Butter- und Käseschau.

Butter:

Siegerpreise (20 Punkte):

1. Alois Müller, Käsermeister Erlenmoos, Weinservice, gestiftet von der Vereinigung Allgäu.
2. August Schupp, Käsereibesitzer Hüttisheim, eine Uhr, gestiftet von der Firma Pfanntuch, Karlsruhe.
3. Michael Schaele, Käsermeister Edenbachen, ein Besteck im Etui, gestiftet von Guido Scherer Leutkirch.
4. Josef Christ, Käsermeister Hochdorf, eine Figur (Löwe), gestiftet von der Vorstandschaft des Vereins Allgäu.

5. Josef Natter, Käsermeister Niederwangen, ein Kristallkrügel, gestiftet von der Firma Bayer, Memmingen.
6. Johann Utz, Käsereibetriebsleiter Laupertshausen, ein Rauchservice, gestiftet von Käsermeister Krauß, Gebrazhofen.

Erste Preise (19 Punkte):

Locherer, Käsereibesitzer Bihlafingen; Schick, Käser in Burgrieden; Ruf, Käsermeister Laubach; Holzheu, Molkereiverwalter Aichstetten, Göppel, Käsereibetriebsleiter Lachen; P. Baur, Käsereibetriebsleiter Mettenberg.

Zweite Preise (18 bezw. 17 Punkte):

Friedrich, Käsereibesitzer Wellbrechts (18); Erb, Käser in Brunnenhaus (18); Krauß, Käsermeister Gebrazhofen (18), Gessel, Käsermeister Hattnau (17); Heim, Käsermeister Friedrichshafen (17); Brehm, Käsermeister Ummendorf (17); Kramer, Osterried b Markt-Oberdorf (17), Scherer jr., Käsereibetriebsleiter Leutkirch (17).

Anerkennungen (16 bezw. 15 Punkte):

16 Punkte: Albinger, Käsermeister Wintereute; Eberle, Käsereibetriebsleiter Sieberazreute; Steuer, Käser in Oberdorf; Schoenberger, Käser in Aichstett, Donau; Thoma, Käsereigehilfe Altenstadt; Bailer, Käsermeister Nesselwang; Stützle, Käsereibesitzer Tannheim; Strauß, Beznau; Scheffold, Schultheiß Oberessendorf.

15 Punkte: Maucher, Käsermeister Wiggratsbad; Turner, Käsermeister Goppertsweiler; Dengler, Käsermeister Ringschnait; Schweiger, Käsermeister Mooshausen; Bihler, Käsereigehilfe Seibranz; Wohnhas, Käsermeister Oberschwarzach.

20 proz. Weichkäse:

Siegerpreise (20 Punkte).

1. Eberle, Käsereibetriebsleiter Sieberazreute, Stg. K., Kaffee-Tee-Service, gestiftet von Käsereibesitzer Stützle, Tannheim.
2. Kruggel, Lehrmeister an der Milchwirtsch. Lehr- u. Forschungs-Anstalt, Wangen Stgk., eine Mokkatasse, gestiftet von Landes-Ökonomierat Dr. Teichert, Wangen.
3. Thoma, Käsereibetriebsleiter Altenstadt, ein Zinnkrug, gestiftet von Soming, Memmingen.
4. Maucher, Käsermeister Wiggratsbad, Stgk.; ein Rasierapparat, gestiftet von Eberle, Sieberatsreute.

Erste Preise (19 Punkte):

Feger, Käsergehilfe Aichstetten Sgk. und eine Ehrengabe, gestiftet von Villinger z. Gütle; Büchele, Käsergehilfe Oberhelbler und eine Ehrengabe, gestiftet von Herrn Landesökonomierat Dr. Teichert, eine Schüssel; Christ, Käsermeister Hochdorf Stgk.; Ruf, Käsermeister Laubach Stgk.; Brehm, Käsermeister Ummendorf Stgk.; Schuler, Käsergehilfe Leutkirch; Konrad, Käsermeister Bartleshof Stgk.; Strauß, Käsermeister Beznau Stgk.; Dengler, Käsermeister Ringschnait Stgk.; Holzheu, Molk.-Verw. Aichstetten Rom., Steffen, Molk.-Betriebsl. Alfeld Hann., 10 proz. Rom.; Herz, Käsereibetriebsleiter Bettelhofen; Reich, Käsermeister Schwendi, Romadur.

Zweite Preise:

18 Punkte: Schaele, Käsermeister Edenbachen; Krauß, Käsermeister Gebrazhofen; Schweiger, Käsermeister Mooshausen; J. B. Theuringer, Käsergehilfe Amtzell; Schneider, Käsermeister Gattnau; Baur, Käsereibetriebsleiter Mettenberg; Gessel, Käsermeister Hattnau; Steuer, Käsereigehilfe Oberdorf b. Langenargen; Heim, Käsermeister Friedrichshafen.

17 Punkte: Utz, Käsereibetriebsleiter Laupertshausen; Leichtle, Käsermeister Herbertingen; Stützle, Käsermeister Tannheim.

Anerkennungen:

16 Punkte: Turner, Käsermeister Goppertsweiler; Friedrich, Käsermeister Wellbrechts; Gessel, Käsermeister Hattnau; Friedrich, Wellbrechts (25 proz. Stangenkäse); Schupp, Käsermeister Hüttisheim.

15 Punkte: Albinger, Käsermeister Winterreute; Müller, Käsermeister Erlenmoos.

30 proz. Weichkäse:

Siegerpreise (20 Punkte):

1. Butzer, Käsereibetriebsleiter in Grub, ein Eierservice, gestiftet von der Firma Forger, Memmingen.
2. Stützle, Käsereibesitzer Tannheim, eine Standfigur (Eule), gestiftet vom Verein Allgäu.

Erste Preise (19 Punkte).

Erb, Käsereibetriebsleiter Brunnenhaus; Friedrich, Käsereibesitzer Wellbrechts.

Zweite Preise:

18 bezw. 17 Punkte: Turner, Käsermeister Goppertsweiler; Friedrich, Käsermeister Wellbrechts.

Anerkennungen:

Schultheiß Scheffold, Oberessendorf, zweimal; Schick, Käsergehilfe, Burgrieden; Locherer, Käsermeister und Besitzer Bihlafingen.

40 proz. Weichkäse:

Siegerpreise (20 Punkte):

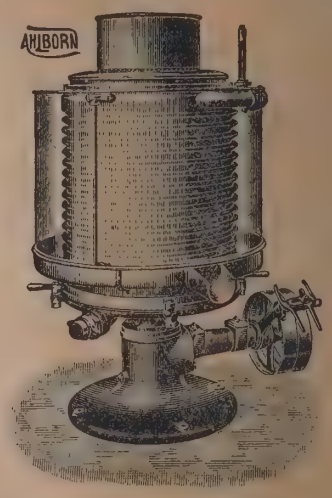
1. Kruggel, Lehrmeister der Milchw. Lehr- und Forschungs-Anstalt, 40 proz. Dessert.
2. Kruggel, Lehrmeister Wangen, 40 proz. Romadur, Ehrenpreis, gestiftet von verschiedenen Mitgliedern. (Der zweite Ehrenpreis zu gunsten anderer nicht vergeben.)
3. Maucher, Käsermeister Wiggratsbad, 40 proz. Romadur; ein Likörservice, gestiftet vom Württ. Milchw. Verein.

Erste Preise (19 Punkte):

Huber, Käsergehilfe Wangen, Milchw Lehr-Anstalt, für Dessert, und eine Ehrengabe, gestiftet von Abler Wangen; Schuler, Käsergehilfe Leutkirch, Dessert, und eine Ehrengabe, gestiftet von Herrn Landesökonomierat Dr. Teichert (Blumenvase); Stützle Tannheim; Herz, Käsermeister Bettelhofen; Hein, Käsermeister Friedrichshafen; Schuler, Käsergehilfe Leutkirch; Kramer, Osterried; Maucher, Käsermeister Wiggratsbad; Sümnich, Käsermeister, Milchwirtsch. Lehranstalt Oranienburg (Camembert).

Dampf-Ersparnis

Entlastung der Milcherhitzer
Erhöhung deren Leistungsfähigkeit durch



Ahlborns Wärmeaustauscher „Fortschritt"

Eduard Ahlborn
Danzig Hildesheim Lübeck

Fliesenarbeiten
Gebrüder Rabe, Magdeburg
Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".

Wir fertigen als Spezialität an
Molkereibürsten in prima Material, ferner **Piassavabesen, Kellerschrubber,** sämtliche **Haushaltbürsten,** auf Wunsch auch nach eigenem Muster. (7862
Schlesische Blinden-Anstalt
Abt. Fabrikation **Breslau 17,** Kniestraße.

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

Zweite Preise (18 und 17 Punkte):

Friedrich, Wellbrechts; Butler, Käsermeister Nesselwang, für Dessert und Camembert; Fürgut, Käsergehilfe Tannheim, für Dessert und Camembert; Sümnich, Käsermeister Lehranstalt Oranienburg, für Romadur; Schoenberger, Käsergehilfe Eichstätt.

Anerkennungen:

Schultheiß Scheffold, Oberessendorf, Dessert (16); Müller, Käsereibesitzer Aichstetten, Romadur (15)

Tilsiter:

Erster Preis (19 Punkte):

Kruggel, Lehrmeister bei der Milchw Lehr- und Forschungs-Anstalt Wangen.

Kräuterkäse: Walter Brade, Wangen i A., einen ersten Preis und eine Anerkennung.

Verein ehemaliger Schüler der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer in Cleve. Zur Abhaltung seiner Herbstmitgliederversammlung hatte der Verein für den 8. 11. 1925 nach Crefeld eingeladen. Der Vorsitzende, Molkereiverwalter Wolters-Lüllingen, stellte in seiner Begrüßungsrede mit besonderer Genugtuung die zahlreiche Beteiligung trotz des trüben Regentages fest. In Vorwegnahme des Punktes 2 der Tagesordnung erstattete der Schrift- und Kassenführer, Assistent Kirsch-Cleve, den Geschäfts- und Kassenbericht. Zusammenfassend kann gesagt werden, daß der Verein in der Berichtszeit zur Pflege der Kameradschaftlichkeit wie zur Förderung der Fachkenntnisse seiner Mitglieder gute Veranstaltungen getroffen hatte. Der Stand der Kasse ist ein guter; dem Kassenführer wurde Entlastung erteilt.

Die durch das Los ausscheidenden Vorstands-Mitglieder, und zwar Wolters-Lüllingen und Kirsch-Cleve, wurden einstimmig wiedergewählt.

In der anschließenden Aussprache über die Mitgliedschaft der Vereinsangehörigen zum Reichsverband der Molkerei- und Käserei-Angestellten, Sitz Berlin, kam bei den Rednern die Enttäuschung über die geringe Wirksamkeit des genannten Verbandes zum Ausdruck. Molkereidirektor Nordmann-Warbeyen wies zum Vergleich auf die Tätigkeit des Verbandes deutscher Molkereifachleute, Stendal, hin und gab Aufklärung über die segensreichen Einrichtungen, wie Sterbekasse und Pensionsversicherung, deren Mitgliedschaft jeder Fachmann in eigenem Interesse besitzen sollte. Allgemein waren die geäußerten Meinungen der Versammlung dahingehend, daß jedem Vereinsangehörigen die Erwerbung der Mitgliedschaft zum Verbande deutscher Molkereifachleute zu empfehlen sei. Ferner wurde der Wunsch laut, bei der Verbandsleitung hinzuwirken, auch jüngeren Fachleuten unter tragbaren Bedingungen den Beitritt zu ermöglichen.

Eine weitere Anregung bezog sich auf die Abhaltung eines Vortragskursus für ältere Molkereifachleuete im Laufe dieses Winters und zwar möglichst in der Zeit Ende Januar bezw. Anfang Februar 1926. Wie in den Vorjahren solle die Veranstaltung wieder in Clewe abgehalten werden. Direktor Müller-Cleve erklärte sich gerne bereit, die Zustimmung der Landwirtschaftskammer voraussetzend, der Anregung zu entsprechen.

Nach den in der Zwischenzeit beendeten Vorbereitungen für den vorgesehenen Lichtbildervortrag nahm Direktor Müller-Cleve das Wort, um in etwa einstündigem Vortrag über den Verlauf und die Eindrücke der Schweizer Studienreise zu berichten. Teilweise gut gelungene Lichtbildaufnahmen ergänzten die Ausführungen.

Mit den Worten des Dankes an den Herrn Vortragenden schloß der Vorsitzende nach 6 Uhr die anregend verlaufene Zusammenkunft. Ki.

Vereinigung der städtischen Milchgroßbetriebe Deutschlands, e. V. Großmolkereien Deutschlands, die sich mit der Milchversorgung größerer Städte und Gemeinden befassen und die Milch in diesen selbst vertreiben, aber noch nicht Mitglieder der Vereinigung der städtischen Milchgroßbetrieb Deutschlands e. V. sind, werden gebeten, sich dieser Vereinigung anzuschließen und bevollmächtigte Vertreter zur diesjährigen, am 5. Dezember 1925, vormittags 10 Uhr im Hotel „Deutscher Hof" zu Nürnberg stattfindenden Mitgliederversammlung des Vereins zu entsenden. Die Tagesordnung enthält u. a. einen Vortrag des Herrn Prof. Dr. Lichtenberger, Direktor des Instituts für Maschinenwesen der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft zu Kiel, über seine in Amerika auf dem Gebiete der städtischen Milchversorgung gesammelten Erfahrungen und die Vorführung eines großzügigen Molkereifilms.

Der Zweck des Vereins ist die Wahrung und Förderung aller gemeinsamen Interessen derjenigen Milchgroßbetriebe, die sich in der Hauptsache mit der Versorgung von Städten und größeren Gemeinden mit Milch befassen.

Schriftliche Aufnahmeanträge und Anmeldungen zur Teilnahme an der Mitgliederversammlung sind zu richten an die

Vereinigung der städtischen Milchgroßbetriebe Deutschlands e. V.
Dresden-A., Würzburger Straße 9.

Verein ehemaliger und aktiver Schüler der Molkereischule Prenzlau / Oranienburg. Alle ehemaligen Schüler der Molkereischule Prenzlau / Oranienburg werden gebeten, ihre Adresse an das Milchwirtschaftliche Institut Oranienburg, Mühlenstraße 7, zwecks Beitritt zu dem gegründeten Verein ehemaliger und aktiver Schüler Prenzlau / Oranienburg umgehend einzusenden

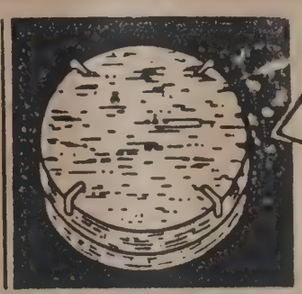
Rundschau

Rückgabe nicht erhitzter Magermilch. In einer Genossenschafts-Molkerei in der Nähe von Bartenstein, welche von K. geleitet wurde, erschien im Mai ds. Js. der Kreistierarzt Dr. P., um eine Revision vorzunehmen. Die von den Mitgliedern der Molkerei-Genossenschaft gelieferte Milch wird in der Genossenschaft verarbeitet, die Magermilch erhalten dann die Mitglieder der Genossenschaft zurück, um damit ihr Vieh zu füttern. Bei dieser Gelegenheit stellte der Kreistierarzt fest, daß einige Kannen Magermilch, welche für die Mitglieder der Genossenschaft bestimmt waren, nicht auf 85 Gr. erhitzt worden waren, wie es zur Verhütung der Verbreitung der Viehseuchen vorgeschrieben war. Nachdem der Kreistierarzt bekundet hatte, daß durch Magermilch, welche nicht bis 85 Grad erhitzt werde, die Maul- und Klauenseuche verbreitet werden könne, wurde K. zu einer Geldstrafe auf Grund des § 76 (1) des Viehseuchengesetzes vom 26. Mai 1909 und § 28 der Ausführungsvorschriften vom 1. Mai 1912 verurteilt. Hiernach dürfen Milch und Milchrückstände aus

Um Verwechselungen vorzubeugen, teile ich meiner werten Kundschaft mit, daß ich in keiner Weise in Beziehung stehe zu einer soeben in Schwierigkeiten geratenen Firma ähnlichen Namens. Ich bitte daher um freundliche unveränderte Ueberweisung der geschätzten Aufträge und genaue Beachtung meiner Anschrift:
Ewald vom Stein, Düsseldorf, Kaiser Wilhelmstr. 13

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen
sowie Betriebsänderung
übernimmt

Ewald vom Stein Düsseldorf
Kaiser-Wilhelmstraße 13
Schließfach 446
Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.


Holzspan-Schachteln mit und ohne Heftung
Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Dr. Frieber, Hildesheim
Fernsprech-Anschluß Nr. 4092
Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft
Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse
stets wirksam
Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Sammelmolkereien nur nach vorheriger ausreichender Erhitzung als Futtermittel für Tiere abgegeben oder als solche im eigenen Betriebe der Molkerei verbraucht werden; als ausreichende Erhitzung komme eine solche auf 85 Grad in Betracht. Diese Entscheidnug focht der Angeklagte durch Revision beim Kammergericht an und betonte, die Magermilch, welche der Kreistierarzt beanstandet habe, sei noch nicht abgegeben worden, event. könne nur ein Versuch in Betracht kommen, welcher nicht strafbar sei. Entsprechend dem Antrage des Generalstaatsanwaltes hob der 1. Strafsenat des Kammergerichts die Vorentscheidnug auf, wies die Sache zur erneuten Verhandlung und Entscheidung an das Amtsgericht zurück und führte u. a. aus, die Vorentscheidung könne nicht aufrecht erhalten werden; insbesondere bestehen keine Bedenken, ob eine Abgabe der Magermilch schon stattgefunden habe, oder ob dies nicht der Fall gewesen sei. Liege keine vollendete Handlung vor, so würde nur ein Versuch in Frage kommen, welcher nicht strafbar sei. (1. S. 993. 25.) M.

Eine wichtige Gerichtsentscheidung für Milchproduzenten. Eine für Milch erzeugende Landwirte usw. wichtige Gerichtsentscheidung hat das Amtsgericht Darmstadt 2 soeben gefällt. Der Gutspächter X. war wegen fahrlässiger Milchfälschung angeklagt worden, weil in einer von seinem Hofe stammenden Milch Wasserzusatz gefunden worden war. Die Anklage ging davon aus, daß, da der Milchfälscher nicht bekannt sei, der Gutspächter als Betriebsinhaber aber für die Beschaffenheit der Milch verantwortlich sei, weil die Milch von seinem Hofe stamme. Die Verteidigung hielt dem entgegen, daß der Milchbetrieb des Angeklagten tadellos organisiert, daß der Angeklagte in der Auswahl der mit dem Milchgeschäft betrauten Personen sorgfältig gewesen sei, ihn also ein Verschulden nicht treffe, ein Verschulden aber Voraussetzung für die Strafbarkeit sei. Von sachverständiger Seite wurde dies bestätigt. Das Gericht trat dem Verteidiger bei und auch der Amtsanwalt ließ die Klage auf fahrlässige Milchfälschung fallen und beschränkte die Anklage auf § 3 der Milchverkaufsordnung für den Kreis Darmstadt, da die Milch weniger als 3 Prozent Fett gehabt habe. Auch dieser Anklage wurde der Einwand entgegengehalten, daß ein Verschulden Voraussetzung der Strafbarkeit sei, ein Verschulden aber bei der tadellosen Einrichtung des Milchbetriebes beim Angeklagten nicht vorliege. Diesem Standpunkt pflichtete das Gericht bei (Amtsgericht Darmstadt 2, Aktenzeichen St .C. 1055/25) und entschied ebenfalls auf Freisprechung.

Damit ist festgestellt: 1. daß der Betriebsinhaber für eine von unbekannten Tätern erfolgte Verfehlung im Milchbetrieb nicht verantwortlich ist, wenn er den Milchbetrieb tadellos organisiert hat und in der Auswahl des Aufsichts- und Dienstpersonals sorgfältig war; 2. daß auch für die Strafbarkeit aus § 3 der Milchverkaufsordnung ein Verschulden des Betriebsinhabers Voraussetzung ist. L.

Von der Dortmunder Milchversorgung. Die noch aus der Zeit der Milchzwangswirtschaft herrührende Dortmunder Milchzentrale G. m. b. H., eine Gründung der Stadt Dortmund und einer Anzahl Landwirte und Milchhändler, arbeitet seit längerer Zeit unrationell und weist Verluste auf. Von Gegnern der Milchzentrale wird behauptet, daß die Unkosten der Zentrale infolge der unverhältnismäßig hohen Zahl von Direktoren, Angestellten und Arbeitern zu hoch seien. Im übrigen diene die Milchzentrale nur zur Verteuerung der Milch, da sie sich als überflüssiges Zwischenglied zwischen Erzeuger, Handel und Verbraucher hineingeschoben habe. Nach Aufhebung des größten Teiles der Zwangswirtschaft wird die Milch den Hausfrauen vielfach wieder ins Haus gebracht, da es der Zentrale nicht gelungen ist, alle Dortmunder Milchhändler zum Beitritt zu bewegen. Die Stadt Dortmund, die durch die sogenannte Dortmunder Milchversorgungs-Gesellschaft an der Milchzentrale finanziell erheblich beteiligt ist, hat unlängst den Kampf gegen die freien Milchhändler aufgenommen und eine Verordnung erlassen, wonach Milch nur in Glasflaschen und nur mit Metallverschluß versehen, über die Straße gebracht werden darf. Diese Verordnung hat indessen nicht vermocht, den Umsatz bei der Dortmunder Milchzentrale wieder zu steigern, sodaß sich der Magistrat veranlaßt sah, eine weitere Verordnung, die sich wiederum gegen die freien Milchhändler richtet, herauszubringen. Diese Verfügung besteht darin, daß sämtliche Beauftragten und Angestellten der der Zentrale nicht angehörenden Milchhändler im Besitze einer Konzession sein müssen. Das Zubringen der Milch in die Häuser ist dadurch sozusagen gänzlich unterbunden, wenn nicht die Verbraucher von der Dortmunder Milchzentrale die natürlich teuerere Degermamilch beziehen wollen. Ms.

Milchpreiserhöhung im rheinisch-westfälischen Industriegebiet. Nachdem seit 3—4 Monaten der Milchpreis auf 24 Pfg. frei Empfangsstation hatte gehalten werden können, versandte Ende Oktober der westfälische Meiereiverband an die westfälischen Molkereien folgende Rundschreiben: Obwohl in einer am 23. Oktober 1925 erfolgten gemeinsamen Beiprechung des rheinisch-westfälischen Milchpreisausschusses eine Einigung über die Milchpreisregelung nicht erzielt werden konnte, muß doch mit Rücksicht auf die beginnende Stallfütterung an dem einstimmigen Beschluß der westfälischen Erzeugergruppe (am 22. Oktober in Hamm) festgehalten werden, wonach vom 1. November 1925 der Milchpreis für molkereimäßig behandelte Milch 26 Pfg. frei Empfangsstation beträgt. Landwirtschaft und Molkereigewerbe erwarten mit Bestimmtheit, daß dieser Preis von allen Molkereien eingehalten wird. Wir erwarten ferner, daß die Molkereien im Falle von kleinen Absatzstockungen in der Übergangszeit die zum Versand kommenden Frischmilchsendungen dem Bedarf der Städte anpassen werden. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Abnehmer von der Milchpreiserhöhung um 2 Pfg. ab 1. November sofort in Kenntnis zu setzen.

Die den vereinigten Milchversorgungen im rheinisch-westfälischen Industriegebiet angeschlossenen Milchversorgungsbetriebe in den Städten haben daraufhin den westfälischen Molkereien einheitlich geantwortet:

Es ist uns bekannt geworden, daß der Meiereiverband für Westfalen und Lippe in Münster die ihm angeschlossenen Molkereien durch Rundschreiben vom 25. d. Mts. aufgefordert hat, ab 1. November d. Js. einen Preis von 26 Pfg. pro Liter Milch frei Empfangsstation von ihren Abnehmern zu verlangen. Wir sehen uns veranlaßt, Ihnen mitzuteilen, daß es sich hier um eine unzulässige, einseitige Preisforderung handelt, die im Widerspruch zu der bisherigen Gepflogenheit der gemeinsamen Preisvereinbarungen steht. Mit Rücksicht darauf und auf die zeitigen Verhältnisse sind wir nicht in der Lage, diese Forderung anzuerkennen, wovon sie gefl. Kenntnis nehmen wollen. Sollten die Verhältnisse in der letzten Zeit eine Preiserhöhung fordern, so sind wir — wie bisher — bereit, diese Frage mit den in Betracht kommenden Gruppen zu besprechen.

Es wurde daraufhin der westfälische Milchpreisausschuß zu einer Sitzung am 2. November in Hamm eingeladen, in der schließlich eine Er-

Astra-Kannen-Spülböcke

In einfacher und doppelter Ausführung
Sehr leistungsfähig Bequem zu bedienen

BERGEDORFER-EISENWERK A-G

Wer gibt Auskunft?

über Art und Betriebsweise der etwa **4000** Fabrikationsbetriebe und Handelshäuser des milchwirtschaftlichen Hauptproduktionsgebietes in Deutschland?

Wer vermittelt?

zuverlässige Fachauskünfte für die Praxis?

Der in Kürze erscheinende

„Süddeutsche Molkerei- und Käserei-Kalender 1926“

verfaßt vom bayer. Landesinspektor für Milchwirtschaft, Regierungsrat 1. Klasse, H. Pirner, München.

Dieses **bewährte** Taschenbuch enthält u. a. das **vollständige süddeutsche einschlägige Adressenverzeichnis.**

Verlangen Sie ausführlichen Prospekt, der Ihnen umsonst und unverbindlich, portofrei zugesandt wird von der:

Allgäuer Druckerei und Verlagsanstalt Kempten 72.

Den vollkommensten

Apparat

zur Herstellung von Romadur-, Stangen-, Delikateß-, Würfel-, Camembertkäse etc.

liefere ich zu äußerst günstigen Preisen.

Tausende im Gebrauch.

15 verschiedene Größen in Vorrat.

Verlangen Sie Prospekte.

Hermann Waldner

Molkerei-Geräte

Wangen i. Allgäu.

Erhöhung des Milchpreises ab 9. November um 2 Pfg. vereinbart wurde. Unter der Einwirkung dieses Beschlusses vermochte auch der rheinische Milchpreisausschuß nicht länger hinanzuhalten und vereinbarte mit der Landwirtschaft eine solche um 2 Pfg. ab 16. November.

Nach Ansicht der Milchversorgungsgesellschaften ist der gleiche Erzeugerpreis für rheinische und westfälische Milch ungerechtfertigt. Während das Rheinland, gestützt auf seine Abmelkställe, auch in den Wintermonaten den Bedarfsstädten große Milchmengen zuführt, pflegt in dieser Beziehung die westfälische Milcherzeugung zu versagen, weil die westfälischen Landwirte im Winter ihr Milchvieh meistenteils lediglich auf Erhaltungsfutter stellen. Das Rückgrat der Milchversorgung im Winter bildet die rheinische Milcherzeugung, während die westfälische in der Hauptsache im Sommer, wo an sich kein Milchmangel besteht, die Bedarfsstätte mit Milch überschüttet. Erfreulicherweise hat sich die heimische Milcherzeugung in den letzten Jahren bedeutend gehoben. Während noch im Vorjahre und zwar bereits ab 11. November ca. 3 Millionen Liter Milch aus Holland zur Ergänzung des Bedarfs in das rheinisch-westfälische Industriegebiet eingeführt werden mußten, ist Aussicht vorhanden, daß in diesem Jahre darauf verzichtet werden kann. Ms.

Hohe Geld- und Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. Ein gefährlicher Milchpantscher stand in der Person des Händlers Bernhard Spirres vor dem Schöffengericht in Bottrop bei Essen. Der Mann hat seit Jahren die ihm gelieferte Milch verfälscht, er hat fortgesetzt magere Milch mit vollwertiger Milch vermischt und hat es sogar fertig gebracht, magere Milch für Vollmilch zu verkaufen. Es ist festgestellt worden, daß seine Milch durchweg 40 Prozent Wasser enthielt. Bei sechs Liter Vollmilch wurden 2 Liter Magermilch verwendet. Der Angeklagte behauptete, daß er von all den Fälschungen nichts wüßte und schob die Schuld auf sein Personal. Das Gericht erkannte wegen Nahrungsmittelfälschung auf eine Gefängnisstrafe von 4 Monaten und ferner zu 1000 M, ersatzweise weitere 100 Tage Gefängnis. Außerdem ist die Verurteilung in mehreren Zeitungen zu veröffentlichen. Der Staatsanwalt hatte die sofortige Verhaftung des Angeklagten beantragt. Das Gericht lehnte sie jedoch ab, weil Fluchtverdacht nicht vorlag. Ms.

Ausland.

Die Milchwirtschaft in Litauen. Die Entwicklung der Milchwirtschaft in Litauen ist auf Hebung der Qualität und Quantität gerichtet. In der letzten Zeit wurde nur Exportbutter hergestellt, während die Bereitung von Käse, der früher in bedeutenden Mengen zur Ausfuhr gelangte, auf ein kaum erwähnenswertes Qantum gesunken ist. Der Butterexport aus Litauen begann 1922. In diesem Jahre gelangten 103 735 Kilogramm zur Ausfuhr. 1923 bereits 217 400 Kg., 1924 308 543 Kg., und in den ersten sieben Monaten 1925 413 700 Kg. Man hofft, daß in diesem Jahre im Vergleich zum Vorjahre der Butterexport um rund 50 Prozent zunehmen wird. Das Anwachsen des Butterexports im Jahre 1925 ist darauf zurückzuführen, daß sowohl die Produktion in den schon bestehenden Molkereien gestiegen ist, als auch eine ganze Reihe neuer Meiereien in diesem Jahre entstanden sind. Die Butter wird ausschließlich von den Genossenschaftsmeiereien exportiert, deren Zahl gegenwärtig 169 beträgt. (1924 gab es nur 82.) Da das genossenschaftliche Meiereiwesen vom Staate finanziell unterstützt wird, gewinnt es allmählich an Ausdehnung, das private dagegen bröckelt systematisch ab. Das genossenschaftliche Meiereiwesen ist in den beiden großen litauischen landwirtschaftlichen Organisationen der Ukininku Sajunka (Bauernverband) und der „Zemes Ukio Koperativu Sajunka" (Landwirtschaftlicher Kooperativverband) zusammengefaßt. Vor kurzem wurden erst 10 Millionen Lit für diese Organisationen als Anleihe ausgeworfen. Außerdem sind die Meiereien am schwedischen Exportkredit beteiligt. Sie haben im vorigen Jahre Meiereimaschinen und -Einrichtungen im Werte von etwa 2 Mill. Lit erhalten. Im laufenden Jahre wird mit Krediten in gleicher Höhe gerechnet. Parallel mit der Forcierung des lataufischen Butterexports hat auch die ausschlaggebende Rolle Deutschlands als Käufer litauischer Butter zugenommen, und zwar nahm Deutschland, einer amtlichen Statistik zufolge, in den ersten sieben Monaten 1925 insgesamt 378 800 Kg. Butter im Werte von 2 724 800 Lit auf, d. h. Deutschland war mit 92,4 Prozent am litauischen Butterexport beteiligt. H.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Einiges über Ferkelzucht. In vielen Privatmolkereien ist man in neuerer Zeit dazu übergegangen, einen Teil oder auch sämtliche für Mastzwecke benötigten Schweine selbst heranzuzüchten. Wenngleich nun Ferkelzucht und Schweinemast zwei vollständig gesonderte Begriffe sind, so können beide doch sehr wohl miteinander verbunden werden, wenn die notwendigen Voraussetzungen hierfür vorhanden sind.

Wenngleich es vorteilhaft ist, die Ferkelzucht nicht mit im Maststalle zu betreiben, also einen besonderen Stall hierfür zu benutzen, so ist es doch angängig, einige günstig gelegene Buchten hierfür einzurichten. Dieselben sollen nicht nahe der Eingangstür liegen, um durch den beim Oeffnen derselben entstehenden Zug die Zuchttiere oder die jungen Ferkel nicht zu schädigen, da letztere in den ersten Lebenswochen sehr empfindlich sind. Die Ställe sollen ferner hell sein und guten Jaucheabfluß haben, um stets ein trockenes Lager zu gewährleisten.

Die tragende Sau soll Futter erhalten, welches auch genügend knochenbildende Substanzen, also Kalk, enthält. Man tut gut, täglich etwas Futterkalk oder Schlemmkreide dem Futter beizumischen. In den ersten beiden Monaten der Trächtigkeit habe ich an jedes Zuchttier neben ca. 15 bis 20 Liter Molken ein Pfund Kleie, 1 Pfund Schrot und 4—8 Pfund gedämpfte Kartoffeln verfüttert. Im dritten Trächtigkeitsmonat erhielten die Tiere 1 Pfund Kleie und 2½ Pfund Schrot, und im vierten Monat wurden 4—5 Pfund Schrot unter Fortfall der Kleie gegeben. Es wurden stets gesunde, kräftige und schöne Ferkel erzielt. Die Zuchttiere waren in gutem Futterzustande, fett dürfen sie nicht sein, da fette Zuchttiere zu Zuchtzwecken unbrauchbar sind.

Einige Tage vor der Geburt der Ferkel benutze man zum Streuen nicht mehr langes, sondern kurzgehäckseltes Stroh, da sich im langen Stroh die Ferkel leicht verkriechen können, wodurch leicht Verluste durch Erdrücken entstehen. Einige Stunden vor der Geburt der Ferkel schiebt die Sau die Streu in einen Haufen zusammen, sie macht einen Kessel, wie

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's"

Weichkäserei

Milchbassins

Milchständer

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: **G. Strickrodt.**

Isolierbehälter

Allen voran

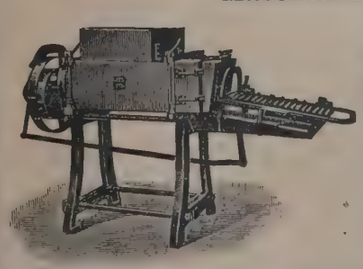
sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei **sehr preiswert**, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.

Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— **13 jährige Erfahrung!** — **Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert!** — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

man zu sagen pflegt, es ist dieses ein Zeichen, daß der Geburtsakt herannaht. Nun ist es angebracht, die Sau von Zeit zu Zeit zu beobachten, um zu verhindern, daß bei der Geburt Ferkel durch Erdrücken zu Tode kommen. Man nimmt deshalb jedes einzelne Ferkel nach der Geburt von der Sau weg und es legt in einen mit kurzem Stroh oder Heu ausgelegten Korb oder in eine Kiste. In der kälteren Jahreszeit ist es von Nutzen, die neugeborenen Ferkel in einen warmen Raum zu bringen, bis sie trocken sind. Die Nachgeburt ist gleich aus der Bucht zu entfernen, da es vorkommen kann, daß die Sau dieselbe auffrißt; es könnte dann die jungen Ferkel dasselbe Schicksal ereilen.

Die kleinen Ferkel werden nun zur Mutter gebracht, welche dieselben durch Grunzen anlockt. Von großem Vorteil ist es, diese an das Gesäuge zu legen und dieses so lange fortzusetzen, bis jedes einzelne Tierchen an zu saugen fängt, natürlich muß man Geduld hierbei haben, man hat dann auch seine Freude daran, wenn die kleinen Tierchen in Reih und Glied an der grunzenden Sau stehen und dem Sauggeschäfte obliegen.

Der Sau reiche man in den ersten zwölf Stunden nach dem Abferkeln nur dünnes Futter, dem etwas Glaubersalz beigemischt wurde, damit sich keine Verstopfung einstellt. Meist tritt auch eine Rötung und Anschwellung des Gesäuges ein, welches sich aber in ein bis zwei Tagen wieder verliert. Statt der Molken erhält die Sau nun, wenn es angängig, süße Magermilch, sowie täglich zwei Pfund Schrot und zwei Pfund Weizenkleie, bei Heranwachsen der Ferkel steigert man die Schrotgabe entsprechend; mit einer Beigabe von Fisch- und Fleischmehl habe ich keine guten Erfahrungen gemacht, man unterläßt dieses lieber. Es ist besonders darauf zu achten, daß die Sau während der Saugezeit nicht zu sehr abmagert.

Sind die Ferkel zwei bis drei Wochen alt geworden, so wird die Muttermilch, falls der Wurf zahlreich war, in den meisten Fällen zur Ernährung derselben nicht mehr genügen, die Ferkel fangen dann an, mit der Mutter aus dem Troa zu fressen. Dieses muß man zu verhüten suchen, indem man ihnen Beifutter gibt. Als solches dient tadellos süße, 32—35 Grad Cels. warme Kuhmilch. Natürlich muß der Futtertrog so aufgestellt sein, daß die Sau nicht heran kann. Man läßt die Ferkel deshalb aus der Bucht heraus, oder bringt in der Tür eine passende Klappe an, damit sie hindurchkriechen können. Auch ungeschrotete Gerste oder Weizen kann man den Tieren in einem kleinen Troge vorsetzen, sie fangen bald an, davon zu fressen. Saure oder ansaure Milch darf nicht verwendet werden, da sie den Tierchen schädlich ist. Durchfall und Eingehen ist die Folge davon. Bald kann man der Kuhmilch auch etwas fein zerquetschte, gedämpfte Kartoffeln und etwas Weizenmehl zusetzen.

Meistens werden die Ferkel im Alter von 4—6 Wochen von der Sau abgesetzt, sie sind dann fast immer so weit, daß sie allein fressen können. Will man Zuchttiere heranziehen, so wird es sich empfehlen, die Ferkel noch etwas länger bei der Sau zu lassen. Die Fütterung der abgesetzten Tiere hat nun besonders gewissenhaft und vorsichtig zu erfolgen. Als Futter gebe man süße Vollmilch, der man zerquetschte Kartoffeln und Weizenmehl zugesetzt hat. Wenn die Tierchen Hunger bekommen, fangen sie meist selbst an zu fressen. Verschiedentlich habe ich jedoch schon Ferkel gehabt, welche tagelang die Aufnahme von Futter verweigerten, unruhig in der Bucht herumliefen und sichtlich abmagerten. Sie wurden nun vorsichtig an den Hinterfüßen hochgehoben und mit dem Maul in das Futter getaucht. Wenn dieses einigemale wiederholt war, fingen sie regelmäßig an zu fressen. Die Tiere müssen zuerst alle drei Stunden gefüttert werden, man gebe jedoch nicht mehr Futter, wie sie aufnehmen können, da Reste im Troge leicht sauer werden und infolgedessen ungeeignet sind. Sollte sich bei einzelnen Tieren Durchfall einstellen, so werfe man kleine Haufen Sand, vermischt mit Kohlenstaub, trockener Moorerde, Walderde oder dergl. in die Bucht. Meist nehmen die Ferkel diese Mischung gierig auf, wodurch der Durchfall zum Verschwinden gebracht wird (!!). Mir z. B. ist noch niemals ein Ferkel an dieser Krankheit eingegangen, diesbezügliche Verluste sind mir unbekannt.

Nach ungefähr drei Wochen kann man dazu übergehen, einen Teil der Vollmilch durch gute süße Magermilch zu ersetzen, zweckmäßig wird es sein, dieselbe vorher zu kochen oder zu erhitzen, um Krankheitskeime abzutöten. Nach vier bis fünf Wochen erhalten die Tiere nur noch Magermilch und als Beifutter Kartoffeln und Kleie. Im Alter von ungefähr 10 Wochen kann man, falls man die Magermilch sparen will, langsam und vorsichtig zur Molkefütterung übergehen, zweckmäßig gibt man aber etwas Buttermilch hinzu, da das junge Tier hierbei besser gedeiht.

Mit Mißtrauen bin ich früher der Ferkelzucht begegnet, möchte sie aber heute nicht mehr aufgeben, trotzdem ich nur für den eigenen Bedarf Zucht betreibe; es wird vielen Züchtern so ergangen sein.

Die Zuchtsauen sollen stets ruhig und gut behandelt werden; Stoßen, Schlagen usw. bei den Tieren sollte durchaus vermieden werden. Jede Sau soll ihren Wärter genau kennen und keine Angst vor ihm haben. Bei guter Behandlung werden die Tiere sogar oft sehr zutraulich. Solche Tiere gehen auch meistens mit ihren Ferkeln vorsichtig und behutsam um, da sie genau wissen, daß ihnen nichts zu leide geschieht. Anders dagegen ist es, wenn die Sau mißtrauisch ist und Angst vor ihrem Wärter hat. Da braucht man sich nicht zu wundern, wenn dieselbe bei Betreten des Stalles oder der Bucht wild herumläuft und die jungen Tierchen zerdrückt oder zertritt. Will man Erfolg in der Zucht haben, so muß eben Geduld und Lust und Liebe dazu vorhanden sein, sonst sollte man lieber die Finger davon lassen, da dann meistens ein Mißerfolg die Folge ist. Schon mancher, der sich mit Ferkelzucht beschäftigt hat, ist davon wieder abgekommen, weil er es eben nicht richtig angefangen hat. Viele haben jedoch recht gute Erfolge erzielt und schreiten auf diesem Wege rüstig weiter.

H. in M.

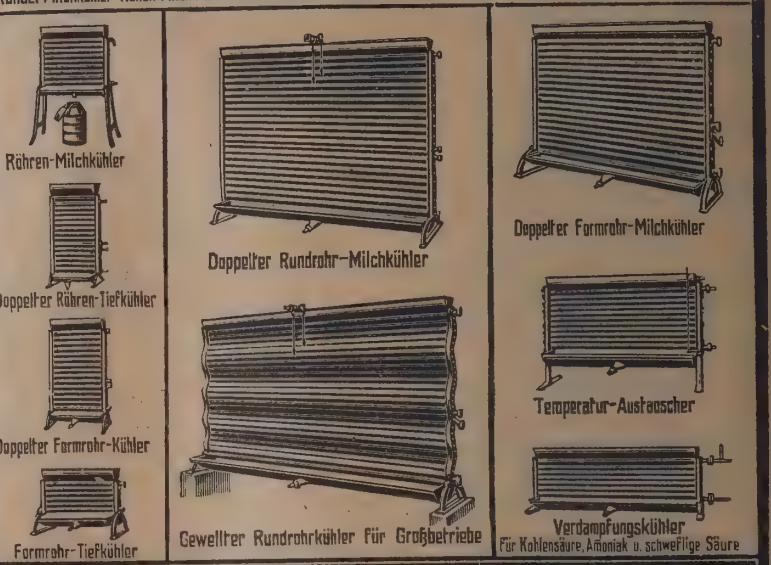
Zur Steigerung der Leistung in der Milchwirtschaft. Betrachtet man die Einfuhrmenge milchwirtschaftl. Erzeugnisse in Deutschland die neben einheimischen Produkten verbraucht werden, so kann man sich des Gedankens nicht erwehren, daß unsere Milchwirtschaft noch lange nicht leistungsfähig genug ist. Von berufener Seite wird immer wieder darauf hingewiesen, daß die Erzeugnisse der Milchwirtschaft einen großen Prozentsatz unserer landwirtschaftlichen Erzeugnisse ausmachen. Der Bedarf bleibt aber besonders an erstklassigen Erzeugnissen im Inlande noch lange nicht gedeckt. Es sollte also jeder Beteiligte darnach streben mit allen Mitteln die Milcherzeugung zu heben und die Qualität der Erzeugnisse, speziell der Butter, zu bessern.

Durch falsche Wirtschaft in der Kriegs- und Nachkriegszeit, wo alles durch Zwang eingepfercht war, auch die Entwickelung der Vieh- und Weidewirtschaft, waren wir dahin gekommen, daß in vielen Wirtschaften das Leistungsvieh ausgemerzt war. Die Nachzucht sachgemäß aufzu-

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!

Runder Milchkühler | Kannen-Milchkühler | Eis-Tiefkühler | Kühler für erhitzte Milch | Milch-Vorwärmer | Für erhitzten Rahm



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt · Kühlapparate-Fabrik · **Bretten 41** (Baden)

Henko

Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda

unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsachen werden tadellos weiß und Metallsachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.

Ueberall erhältlich!

Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinnt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 3.

ziehen, hatte man keinen rechten Mut, weil sie doch weggenommen werden konnte, Wiesen und Weiden konnten aus Mangel an Hilfskräften nicht gepflegt werden; wo es möglich gewesen wäre, mangelte es an der nötigen Unterweisung oder es fehlten die Mittel. Es ist nun heute schon darin ein gewaltiger Wandel geschaffen, doch ist es erklärlich, daß nach vier Jahren intensiver Arbeit nach dieser Richtung noch nicht die volle Auswirkung da sein kann. Die Nachzucht der Kriegs- und Nachkriegszeit ist meistens nicht als besonders leistungsfähig anzusprechen. Ich habe Herden gesehen, in denen heute kaum noch ein Stück von den Tieren, die 1915 bis 1919 geboren sind, vorhanden ist. Es sind dies Herden, in denen auf Leistung gesehen und jede unrentable Kuh rücksichtslos ausgemerzt wird. Nach diesen Erfahrungen wissen wir, daß wir nur leistungsfähige Tiere heranziehen können, wenn die Jungtiere richtig gepflegt werden. Gegen dieses Haupterfordernis in der Milchwirtschaft wird noch so unendlich viel gesündigt, trotzdem für viel Aufklärung nach dieser Richtung hin Sorge getragen wird. Mancher Molkereifachmann, der diese Zeilen liest, wird sagen: „Was geht mich das Jungvieh an"! Es bleibt aber die Jungviehpflege eine Hauptbedingung für die Leistungssteigerung in der Milchwirtschaft und jeder Milchfachmann hat die Pflicht, seinen Einfluß auch nach dieser Richtung hin geltend zu machen.

Wir wissen, daß ein Kalb gerade im ersten Lebensjahr eine ganz besondere Befähigung zum Wachsen besitzt. Wenn man meint, solchem Tier das ihm zu seiner vollen Entwickelung nötige Futter vorenthalten zu dürfen, weil man doch noch keinen Nutzen von ihm hat, so begeht man einen sehr verhängnisvollen Irrtum. Die Wachstumsenergie ist im zweiten Jahre lange nicht mehr so stark und kann Versäumtes nicht mehr nachgeholt werden. Wir erziehen hochbeinige, schmale Tiere mit schlecht entwickelten Muskeln und schwachen Knochen, falls sie nicht in der ersten Jugend durch hinreichendes Futter befriedigt werden. Solchen Tieren kann man dann nicht mehr die Milchergiebigkeit anfüttern, wenn sie erst mal glücklich abgekalbt haben, auch wenn sie von leistungsfähigen Elterntieren abstammen.

Ein weiteres Augenmerk ist zu richten auf recht viel Erzeugung von eiweißreichem Futter, speziell auf die Erzeugung von vielem und gut geerntetem Heu. Es wird in Deutschland noch immer viel zu viel Stroh dem Milchvieh als Rohfaser und Füllmaterial dargereicht und sollte vielmehr jede Wiese ganz intensiv gepflegt werden, damit dieselben mehr und wertvolleres, den Tieren bekömmlicheres Futter liefern. Man bedenke, daß vielmehr an teuren Kraftfuttermitteln, die womöglich noch aus dem Ausland bezogen sind, gespart werden kann, wenn den Milchtieren mehr Eiweiß durch hinreichende Heugaben zugeführt wird.

Um die Milchleistung durch sachgemäßes Futterzuteilen in den Herden zu heben, sind weitgehende Kenntnisse und Erfahrungen erforderlich. Es wird ein Molkereifachmann, ohne spezielle Ausbildung hierin, den Milch liefernden Landwirten keine sachgemäße Anleitung zur rentablen Fütterung vorschlagen können. Findet man doch selbst in Landwirtskreisen eine fabelhafte Unkenntnis in Sachen Futterverwertung durch Milchvieh. In den meisten uns mit Butter beliefernden Ländern ist es üblich, die Eiweißgabe in der Futterration so zu halten, daß die Leistung hoch bleibt und sich die Gabe bezahlt macht. Unsere Kontrollvereine arbeiten ebenfalls darauf hin. Es gehört aber auch die Teilnahme des Herdenbesitzers zur Sache, in dem er die nicht leistungsfähigen Tiere ausmerzt, und zwar rücksichtslos. Viele Landwirte können sich leider nicht von den schlechten Leistungstieren trennen, zum Schaden für die eigne Wirtschaft, zum Nachteil für die Allgemeinheit.

Die Klagen über schlechte Butter in Deutschland werden nachlassen, wenn sich die Fachleute über die Art der Gewinnung ihrer Milch mehr orientieren. Eine sauber gewonnene Milch gewährleistet eine tadellose Butter selbst in primitiv eingerichteten Betrieben. Wo eine längere Pause zwischen Melken und Verarbeitung liegt, muß die Milch gut gekühlt werden. Gute Qualität der Produkte verbürgt besseren Preis, stetige Abnehmer und letzten Endes einen Anreiz zur Milcherzeugung.

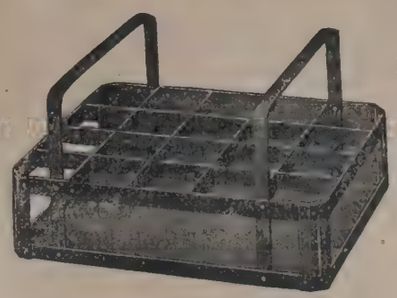
N.

Ist eine Füllung der Buttertonnen mit netto 100 Pfund im Interesse der Molkereien erwünscht? In der Nr. 118 Ihrer sehr geschätzten Zeitung finde ich einen Artikel unter der Ueberschrift: „Ist eine Füllung der Buttertonnen mit netto 100 Pfund im Interesse der Molkereien erwünscht?" Die von dem Verfasser der Abhandlung als nicht durchschlagend bezeichneten Begründungen, wie sie in einem früheren Artikel angeführt waren, können doch nicht so ohne weiteres abgetan werden. Es liegt nach meinen Erfahrungen durchaus im Interesse der Molkereien, daß die Netto 100 Pfund-Packung allgemein durchgeführt würde, allein schon um der Uebersichtlichkeit und der Vereinfachung der Verrechnungsarbeit willen. Dazu kommt die Tatsache, die die Praxis bei uns bei Tausenden von Fässern ergeben hat, daß Gewichtsdifferenzen so gut wie ganz vermieden werden. Vor dem Kriege hatten wir die Netto 100 Pfd.-Packung nicht durchgeführt, sind jedoch nach der Zwangswirtschaft im Einverständnis mit unseren Einsendern hierzu übergegangen. Während früher, bei willkürlichen Gewichten in Brutto, Tara und Netto Gewichtsreklamationen seitens der Einsender und Käufer keine Seltenheit waren, sind wir hiervon in langen Jahren, seit 1921, so gut wie völlig verschont geblieben. Man kann das Bestreben, allgemein zur Netto 100 Pfund-Packung zu gelangen, nur gutheißen, es muß dabei aber beachtet werden, daß die Fässer vollständig mit echtem, starkem Pergament ausgelegt werden, weil sonst ja das Holz des Fasses Feuchtigkeit von der Butter an sich zieht und teilweise nach außen hin abgibt, so daß die Tara höher, das Bruttogewicht geringer wird und Gewichtsdifferenzen unausbleiblich sind. Im Sommer ist die völlige Auslegung mit echtem, starkem Pergament (keinesfalls aber mit Pergamentersatz!) auch deswegen zu empfehlen, weil das Pergament eine gute Isolierschicht gegen die Sonnenhitze darstellt und die Butter infolgedessen stets eine bessere Konsistenz aufweist. Es ist allerdings nicht zu bestreiten, daß z. B. eine Verpackung in Tonnen zu netto 110 Pfund eine Ersparnis bedeutet, aber diese ist doch zu gering, als daß man um ihretwillen einen Fortschritt, wie die Netto 100 Pfund-Packung hintanstellen sollte.

Auch die Dänen haben seit langen Jahren ihre Verpackung vereinheitlicht, wie das ja Herr S. in seinem Artikel auch ausführt; sie füllen allerdings nicht 100 deutsche Pfunde ein, sondern für sie ist bekanntlich der englische Markt maßgebend, und sie wiegen daher ihre Tonnen auf ein englisches Hundredweight, d. h. den englischen Zentner ein, welcher 50,8 Kg. gleich 101,6 Pfund (deutsch) entspricht.

Selbstredend kann die Durchführung der Netto 100 Pfund-Packung nicht über das Knie gebrochen werden, so lange noch ein großer Teil der deutschen Faßfabriken und Küpereien uneinheitliche Fässer herstellen.

Milch-Flaschenkästen



Besonders starke Ausführung — Unbegrenzte Haltbarkeit

Rostsichere Feuerverzinkung — Leichte Reinigung

Große Raumersparnis.

Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, Chemnitz-Mo.

Wir haben im Auftrage einen (7928

Alfa P.V. Separator

1000 Liter stündliche Leistung, mit Schneckenantrieb, kurze Zeit gebraucht, fast neuwertig, preiswert zu verkaufen. Auskunft erteilen

Gebr. Diessel,

Maschinen- und Apparate-Bau, Hildesheim, Altes Dorf 18.

Fernsprecher 3905.

Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente

sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.

Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Milch-Kontobücher

in unübertroffener Qualität, liefern wir billig.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachstuch mit **garantiert rostfreier Drahtheftung** gebunden, auch mit Fadenheftung (Fadenverknotung) lieferbar; an den Seiten des Buches ist das Wachstuch umgeschlagen, so daß ein Loslösen des Wachstuches unmöglich wird. Diese neuen Vorzüge sollten jede Molkerei veranlassen, ihre Milchkontobücher nur in unserer Spezial-Druckerei herstellen zu lassen.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Aber es wäre zu wünschen, daß diese baldigst dazu übergehen, nur noch Fässer herzustellen, welche netto 100 Pfund nebst einem kleinen Ausschlag fassen. — H. Fein, Hamburg.

Nochmals die Qualität der deutschen Butter. In der Nr. 123 äußert sich ein Herr A. M. über die Qualität der deutschen Butter. Man kann seinen Ausführungen beinahe rückhaltlos zustimmen, doch ist ihm ein Mißverständnis unterlaufen, indem er sagt, die Ueberlegenheit der dänischen Butter werde darauf zurückgeführt, daß die Dänen ihre Butterfertiger einmal oder mehrere Male öfter herumlaufen lassen. Das ist nur insofern richtig, als die Dänen mit ihrer Technik, auf Grund der festen Konsistenz ihres Butterfettes (zurückzuführen auf entsprechende Kraftfutterzugabe und das Vorhandensein von Kühlanlagen in beinahe allen Molkereien) die Butter tatsächlich einer etwas ausgiebigeren Bearbeitung unterziehen, das Wasser lediglich besser, d h. in kleinen Tropfen in der Butter verteilen, so daß sie nicht so wasserlässig ist, wie viele deutsche Butter und daher in den Auge der Verbraucher einen „trockeneren" und daher vermeintlich „fetteren" Eindruck macht; dabei enthält dann die dänische Butter eher 1 Proz. mehr Wasser als die deutsche, verdient also den Ruf der Trockenheit und Fettigkeit nicht. — Daneben führen die Dänen allerdings im Winter die Gepflogenheit eines kräftigen Färbens durch, wodurch ebenfalls im Publikum der Glaube an größere Fettigkeit der dänischen Butter hervorgerufen worden ist. — Die Beigabe von 3 Prozent Salz, wie in dem Artikel angeführt, erscheint zu hoch und würde ein Uebersalzen der Butter bedeuten; 1½—2 Prozent sind für den heutigen Geschmack vollauf genügend. M. Fein, Hamburg.

Kreditschwindel und ähnliches. Der Artikel in Nr. 118 dieser Zeitung über Kreditschwindel und in Nr. 121 über leichtsinnige Kreditgewährung veranlaßt mich, hierauf etwas näher einzugehen. — Die Worte „Treu und Glauben", welche früher, vor der Kriegszeit, im kaufmännischen Leben eine große Rolle spielten, haben während und nach der Inflationszeit ganz erheblich an Wert verloren, wohl weniger bei den alten eingesessenen, als bei den während der Inflationszeit entstandenen Firmen. Letztere haben während dieser Zeit die blühendsten Geschäfte gemacht, weil sie keine Behörde noch Polizei scheuten, und es infolgedessen so furchtbar leicht hatten. Einige ganz Schlaue haben ihre Gewinne wertbeständig angelegt, die anderen dagegen waren bei Eintritt der Festmark über Nacht mehr oder weniger arm geworden und sie seufzen heute noch: „Ach, wie schön der Mai ist, merkt man erst, wenn er vorbei ist!"

Sieht man sich diese Herren einmal etwas näher an, so wird man feststellen, daß sie meistens aus verkrachten Existenzen gekommen sind und teilweise weder Moral noch Ehrgefühl hatten. Ein Teil führte, um sich über Wasser zu halten, nach Eintritt der Festmark ihre Geschäfte weiter, ohne das nötige Betriebskapital zu haben. Gerade in dieser Zeit, wo uns das Ausland mit billigen Lebensmitteln überhäufte und infolgedessen die deutsche Ware schwer abzusetzen war, stieg noch einmal der Stern Jakobs empor und die Herren kauften an deutscher Ware, was das Zeug halten wollte, ohne daß der Fabrikant daran dachte, auch einmal die Zahlungsfähigkeit seines Abnehmers unter die Lupe zu nehmen Und siehe da, es war zu spät, er war seine Ware los, und wenn er nicht irgendwo Kredite auftrieb, mußte er seinen Betrieb schließen, was in vielen Fällen geschehen ist. Die Abnehmer dagegen mußten auch oft die Ware verschleudern, aber trotzdem haben sie sich glänzend gehalten bis in die heutige Zeit. Man findet allerorts noch eine rege Tätigkeit dieser Herren und mancher Kollege wird ein Liedchen davon singen können, ohne daß er was an die Oeffentlichkeit bringt. Dies ist aber falsche Scham und man soll mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln gegen diese Blutsauger vorgehen. Da ein Teil unseres gesamten Wirtschaftslebens faul ist, so tue ein jeder das Seinige, um das Uebel mit der Wurzel auszurotten. — Auch ich habe einige Erfahrungen gesammelt, welche ich hier teilweise anführe. Die Adressen dieser Herren habe ich dieser Zeitung bekannt gegeben, um event. über Kreditfähigkeit derselben Auskunft geben zu können.

Ein Käsehändler S. H. in Mülheim a. Ruhr bestellte bei mir eine Probesendung Käse mit der Bemerkung, daß er wöchentlich abrechne. Da ihm die Ware gefiel, bestellte er einen größeren Posten für ca. 140 ℳ. Nachdem ich ihn aufforderte, zuerst die erste Sendung zu bezahlen, schrieb er, das Geld wäre abgeschickt, worauf ich die Ware lieferte. Das Geld ist nie angekommen. Pfändung war fruchtlos. Habe die Angelegenheit dem Staatsanwalt übergeben.

Eine andere Firma bestellte für 270 ℳ Käse. Nach Ankunft der Ware meldete sie, daß die Ware ihren Beifall gefunden und sie nur noch von mir kaufen wollte. Nach längerer Zeit mahnte ich sie, und sie schrieb mir, daß die Ware nichts wert gewesen sei und sie nicht daran denke, dieselbe zu bezahlen. Ich stellte dann fest, daß diese Firma nicht weniger wie 24 Molkereien in ca. einem halben Jahre, teilweise mit größeren Beträgen, übers Ohr gehauen hat. Nachdem ich mit der Staatsanwaltschaft drohte, kam ich größtenteils zu meinem Gelde.

Die Firma M. & W. B., G. m. b. H. in D. bestellte einen kleinen Posten Käse im Werte von 21 ℳ. Pfändung fruchtlos. In dieser Sache suche ich noch Leidensgenossen und werde dann entsprechend vorgehen.

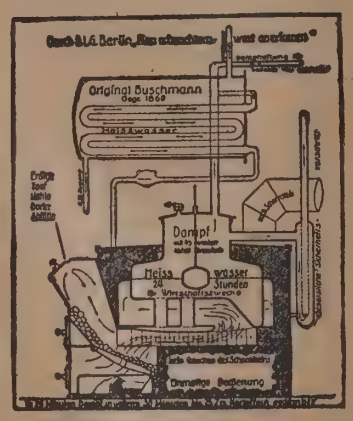
Eine Lebensmittelgroßhandlung W. Sch. in Essen bestellte zur Probe eine Sendung Käse im Werte von 46 ℳ. Nach der Lieferung erfolgte eine größere Bestellung, weil die Ware sehr gut war. Diese habe ich nicht ausgeführt; Pfändung fruchtlos. Auch hier suche ich noch Kollegen und werde dann entsprechend vorgehen. — Ich könnte noch eine Anzahl andere Firmen nennen und habe auf diese Weise einen schönen Posten Geld verloren. —

Die aufgegebenen Referenzen waren meistens noch fauler als der Besteller selbst. Eine Auskunftei zu befragen unterläßt man meistens bei kleinen Beträgen, weil die Kosten im Verhältnis zu hoch sind und, wie ich hörte, soll man in der Auswahl der Auskunftei auch sehr vorsichtig sein.

Man gebe seine Ware, wenn der Absatz stockt, besser an bekannte reelle Firmen zur Hälfte des Tagespreises ab, als daß man diesen unsicheren Kandidaten in die Hände fällt. H. D.

Ruhestörender Lärm in Molkereibetrieben. Es liegt in der Natur der Sache, daß städtische Molkereibetriebe ihre Arbeiten in den Frühstunden verrichten müssen, denn der Milchhandel ist bekanntlich ein Frühgeschäft. Wenn der Schreiber des Artikels seit 12 Jahren sein Geschäft betreibt und von der Polizei in dieser Beziehung nicht belästigt worden ist, so ist die jetzt erstattete Anzeige von den lieben Nachbarn auf Schikaniererei zurückzuführen.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i.S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken Berlin SO. 16.

Ich habe die Großfabrikation der

Milchversandkannen

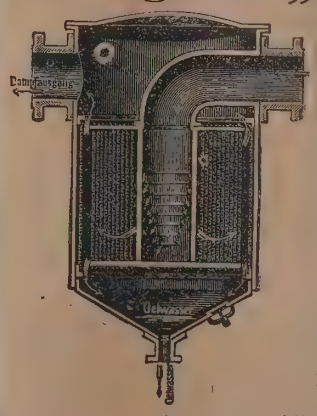
System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Original-„BRUNSVIGA"-Abdampf-Entöler



D. R. P. und Ausl.-Pat.
mit vibrierendem Kettensystem — Abscheide-Elementen

Garantieleistung: nicht nur für eine konkurrenzlose gute Entölung, sodaß der **Niederschlag des entölten Dampfes als reines Kesselspeisewasser, Waschwasser** usw. verwendet werden kann und ein **Verschmutzen** der mit Abdampf beschickten **Rohrleitungen ausgeschlossen** ist, sondern auch für eine **stets gleichbleibende Leistung auf unbeschränkte Zeit, ohne daß irgend eine Wartung oder Reinigung erforderlich wird.**

Alleinfabrikant:
C. Dempewolf, Braunschweig
Maschinenfabrik und Apparatebau.

Gewiß soll gegen ruhestörenden Lärm polizeilich vorgegangen werden, aber diese Paragraphen sollen doch diejenigen treffen, welche den Lärm böswillig und absichtlich machen. Dieser Fall liegt hier jedenfalls nicht vor und der Lärm ist doch lediglich durch Abwickelung des Geschäftes entstanden. Allerdings gibt es auch hier bestimmte Zeiten, wo dieser Lärm verboten ist, und ich erinnere mich eines Falles vor dem Kriege, wo im Betriebe im Sommer vor 5 Uhr und im Winter vor 6 Uhr kein Lärm entstehen durfte. Ob das Strafgesetzbuch bestimmte Zeit hierfür vorsieht, ist mir nicht bekannt, ist aber sehr unwahrscheinlich, im anderen Falle treten die ortspolizeilichen Vorschriften in Kraft, welche man ja leicht in Erfahrung bringen kann. Auf jeden Fall kann und wird der Lärm in städtischen Molkereien in der angegebenen Zeit so gut wie möglich beschränkt werden. In vielen Fällen aber beginnt erst der Betrieb, soweit er Lärm verursacht, um diese Zeit und ich würde bei einer nochmaligen Bestrafung, falls sich die Arbeitszeit in diesen Bahnen bewegt, auf jeden Fall Berufung einlegen. Als Beispiel nehme man nur die elektrische Straßenbahn und die Lastautos, welche gewiß einen größeren Lärm verursachen, als das Klappern der Milchkannen.

Eine eigentümliche Zumutung und eine Verkennung der Sachlage ist es, wenn das Gericht anregt, daß das Geräusch durch Unterlegen von Stoffen zu dämpfen wäre. Ich glaube kaum, daß auf diesem Gebiete irgendwelche Erfindungen gemacht worden sind, weil eben keine Verwendung dafür bisher vorhanden war. Man sieht wieder einmal, von welchem Gesichtspunkte aus oft Angeklagte verurteilt werden. Hätte der Richter sich einmal die Angelegenheit an Ort und Stelle angesehen, so wäre er sicherlich zu einem anderen Resultat gekommen. H. D. W.

Desinfektionsmittel für Harzkäsereien. Die Untersuchung eines Desinfektionsmittels für Harzkäsereien gegen falschen Schimmel usw., das angeblich gute Dienste leisten soll, ergab, daß es sich um eine 0,1 prozent. wässerige Lösung von Salicylsäure handelt. Mit diesem Mittel dürfen natürlich die Käse selbst auf keine Weise behandelt werden, weil nach den vom Reichsgesundheitsamt herausgegebenen Richtlinien Käse, bei dessen Herstellung Salicylsäure verwendet worden ist, als verfälscht anzusehen ist.

Dr. Lüning, Nahrungsmittel-Untersuchungsstelle in Braunschweig.

Verheiratete und ältere Molkereifachleute. Die mit Hans Lücke, Lang-Göns, unterzeichneten Schilderungen heutiger Zustände betr. Einstellung älterer Kräfte treffen den Nagel fast auf den Kopf. Allein, nach meinem Dafürhalten kann nur mit vereinten Kräften etwas geschaffen werden, wenn es nicht gar schon verpaßt ist, woran die jeweilig älteren Kollegen teilweise mit die Schuld tragen.

Als nämlich die Tarife und ähnliche Abmachungen, die allgemein und insbesondere älteren Gehilfen usw. bessere Lebensbedingungen schaffen sollten, mit Arbeitgebern zu vereinbaren waren, da fühlten sich äußerst wenige bemüßigt, mitzuwirken; dagegen zersplitterten sich die Kräfte durch allerlei Vereine und Verbände, die sich bemühten, sich gegenseitig das Wasser abzugraben. Jedenfalls wäre es uns damals, vielleicht auch jetzt noch, mit vereinten Kräften gelungen, den großen Befähigungsnachweis durchzudrücken, und was das für ältere Kollegen bedeutet hätte, kann Herr H. L. noch leicht erforschen. Also, für die Folge jede Gelegenheit für Aussprachen benutzen. Aeltere Kollegen in mittleren Genossenschaften aufzunehmen, würden übergeordnete Organe kaum begünstigen, weil sie die Zweckmäßigkeit kaum erkennen würden; auch Verstimmungen bei gleichgeschulten, in ungleichen Verhältnissen lebenden Fachleuten würden kaum ausbleiben. Zum Aufstieg im Molkereiwesen gibt es immer mal wieder Gelegenheit mittels eigener Kraft, und bei bestandenem guten Einvernehmen mit früheren Arbeitgebern sind dieselben oft zum ferneren Fortkommen auch behilflich. Z.

Bau einer Kläranlage. Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 127.

I.

Bei Anlage einer Molkerei sollten als die ersten Bedingungen die Wasserbeschaffung und die Entfernung der Abwässer ins Auge gefaßt werden. Es sind dies zwei Punkte, die beim Bau einer Molkerei sehr häufig außer Acht gelassen werden, und es hat schon zu vielen behördlichen Unannehmlichkeiten geführt, wenn besonders der Entfernung der Abwässer nicht genügend Beachtung geschenkt wurde, vorausgesetzt, daß die Abwässer nicht in einen Fluß, größeren, nie austrocknenden Bach, oder in eine städtische Wasserleitung geleitet werden können. Eine von mir geleitete Molkerei hatte seit ihrem Bestehen die Abwässer durch ein breites Abzugsrohr in einen ungefähr zwei bis drei Kilometer entfernten Bach geleitet, ohne daß während der zehn Jahre des Bestehens die geringste Klage erfolgt war. Darauf trat im Jahre 1903 die allgemein bekannte Dürre ein, der bis dahin lustig plätschernde Bach versiegte und es traten nun Klagen wegen der Abwässer aus der Molkerei ein. Infolge behördlichen Eingreifens wurde die Molkerei angehalten, sofort für eine genügende Klärung der Abwässer zu sorgen.

Es wurde nun eine Kläranlage geschaffen, welche den Erwartungen voll entsprach, und kann ich dem Herrn Anfrager A. L. raten, hiernach die Kläranlage auszuführen. Da es nun nicht ratsam ist, die Kläranlage in unmittelbarer Nähe der Molkerei anzulegen, weil bei der vorzunehmenden Reinigung, welche je nach dem verarbeitenden Milchquantum, mindestens aber alle 2—3 Monate vorgenommen werden sollte, unangenehme Gerüche sich nicht immer vermeiden lassen, wurde dieselbe ungefähr 25 Meter von dem Gebäude entfernt angelegt. Die Anlage erfolgte so, daß die Breite des Klärbassins als Einflußseite in Betracht kam. Ich schlage deshalb vor, das beabsichtigte Klärbassin in folgender Weise auszuführen:

An dem betreffenden Platz wird eine Grube ausgehoben, welche so groß sein muß, daß nach Ummauerung die Größe dem Umfang des Betriebes entspricht, in diesem Fall waren es ungefähr 5—6000 Liter Milch Verarbeitung je Tag. Die Stärke der Umfassungsmauern richtet sich nach der Durchlässigkeit des Bodens. Ist dieser sehr durchlässig, z. B. Sand- oder Kiesboden, so empfiehlt es sich, zwei Wände je ein Stein stark so nebeneinander aufzuführen, daß ein Zwischenraum von 2 Zentim. verbleibt. Dieser Zwischenraum wird mit flüssigem Zement ausgegossen, wodurch das Durchlassen des Klärwassers durch die Wände verhindert wird. Das Mauerwerk wird gleichfalls in Zement gemauert und die Innenwände mit nicht zu mager angerührtem Zement gut verputzt. Der Boden des Bassins ist ebenfalls zwei Steine stark gleich den Seitenwänden zu mauern und der Zwischenraum von ungefähr zwei Zentimeter mit

Jotak G.m.b.H.
Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte

Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

Butter-Formtisch
D. R. G. M.
„Original"
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Milch- und Joghurtflaschen

in ganz weißer Farbe,
allen Größen u. Formen
liefert als Sonderheit

Hallesche Pfännerschaft A.-G.
Abt. Glashütten
Halle-Saale, Mansfelder-Straße 52

Reinzuchtkultur „Holstein"
die gute deutsche
Reifungskultur
„Tebala"-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1

Hermann Wilke, Landsberg a.W.
Fliesen-Spezial-Geschäft, Fernruf 768
fertigt seit 16 Jahren Wand- u. Fußboden
Fliesenbeläge
für Molkereianlagen, Kühlräume etc.
Referenzen größter Betriebe.

Gudron auszugießen. Die Größe des Klärbassins richtet sich nach der Menge der zur Verarbeitung gelangenden Milch und nach der Art des Betriebes selbst. Im Durchschnitt käme folgende Größe in Frage: 6 m lang, 2½ m breit und 3—3¼ m tief. Empfehlenswert ist es, einige Steigeisen einzumauern, um für die Reinigung gerüstet zu sein. Das Zufluß- und Abflußrohr befindet sich in einer Höhe von 2,25 Meter.

Die Grube wird durch drei Quereinmauerungen in vier gleiche Teile geteilt, die Trennungswände sind ½ Stein stark, in Zement zu mauern und ebenfalls gut mit Zement abzuputzen. Die mittlere Wandung ist unten am Boden aufgemauert und 2,30 Meter hoch, dagegen ist die erste und dritte Wandung 60 Zentimeter vom Boden entfernt und nach oben ungefähr 25 Zentimeter höher als der obere Grubenrand. Die erste Eintrittsabteilung wird mit einer groben Koksschicht von ungefähr 80—100 Zentimeter ausgefüllt zur besseren und schnelleren Klärung des Schmutzwassers. Das zu klärende Wasser tritt in diese mit Koks gefüllte erste Abteilung ein und geht unter die erste Wandung, welche 60 Zentimeter vom Boden entfernt ist, hindurch, füllt die zweite Abteilung und tritt über die mittlere Wandung, welche nur 2,30 Meter hoch ist, aus, um in die dritte Abteilung zu gelangen und tritt hier unter die letzte Wandung hindurch in die vierte Abteilung, von wo das Klärwasser in den Abflußgraben gelangt.

Die vom Boden des Bassins 60 Zentimeter entfernten und 25 Zentimeter höheren ersten und letzten Wandungen sollen dazu dienen, die leichteren Stoffe des Schutzwassers, die oben schwimmen, festzuhalten, wohingegen der schwere Schmutz von der unten aufgemauerten Wand festgehalten wird. Als Einfluß- und Ausflußrohr werden Tonrohre genommen, deren Durchmesser sich nach der ungefähren Durchflußmenge in der Hauptzeit des Betriebes richtet. Die Kläranlage wird mit passenden Bohlen aus Eichen- oder Buchenholz, welche mit Ecozid oder Karbolineum zu konservieren sind, abgedichtet. Besonderes Gewicht ist darauf zu legen, daß die Bohlen genau passen und sie sind, um ein leichteres Aufnehmen beim Reinigen zu gewährleisten, mit breiten festen Ringen zu versehen.

Wie schon erwähnt, empfiehlt sich eine Reinigung mindestens alle drei Monate, will man möglichst gereinigtes Wasser dem Bach zuführen, jedoch richtet sich dies nach der Größe des Betriebes resp. der Durchflußmenge des Schmutzwassers. Das in dem Klärbassin befindliche Wasser wird vor der Reinigung mit einer Jauchepumpe entfernt und der Schmutz herausgeschaufelt, er kann als Düngemittel im Garten Verwendung finden. Eine Reinigung des Füllkoks empfiehlt sich jährlich vorzunehmen, falls man nicht vorzieht, den alten Koks zu vernichten und neuen Füllkoks zu verwenden. Eine Reinigung des Koks erfolgt durch öfteres Waschen desselben. Kommt eine Versandmolkerei in Frage, welche sehr viel Kühlwasser benötigt, so dürfte es sich empfehlen, dieses nicht ganz der Kläranlage, sondern wenn möglich, dem Abflußbach direkt zuzuführen, um ein zu schnelles Durchlaufen des Schmutzwassers durch die Kläranlage zu verhüten.

Die Herstellung einer solchen Kläranlage kann von jedem Maurermeister oder auch intelligentem Maurer vorgenommen werden, aber auch unsere bekannten Molkereimaschinenfabriken führen derartige Kläranlagen aus. G. Langheinrich-Berlin.

II.

Der Fragesteller hat es unterlassen, seine Frage so ausführlich und eingehend zu stellen, daß eine genaue Beantortung unmöglich ist. Es wird demselben wohl auch so gehen, wie es heute wieder einer ganzen Anzahl Molkereien geht. Die hinter uns liegenden schweren Jahre sind vergessen und schon rüstet man man von allen Seiten, um den Molkereien das Leben schwer zu machen. Auch die Reinigung der Abwässer ist ein Steckenpferd sowohl des lieben Publikums als auch einer hochweisen Behörde. Dabei soll allerdings nicht bestritten werden, daß auch die Molkereien die Pflicht haben, ihrerseits für eine Beseitigung der Abwässer zu sorgen, sodaß keine Belästigung durch Gerüche in der Nähe entstehen. Leider wird diesem Punkte beim Bau der Molkerei und bei Auswahl des Bauplatzes oft nicht genügende Sorgfalt gewidmet. Gewöhnlich wird in erster Linie auf die Billigkeit des zu benutzenden Platzes gesehen, um erst hinterher gewahr zu werden, daß der Bau einer Kläranlage ein Vielfaches des ganzen Bauplatzes kostet.

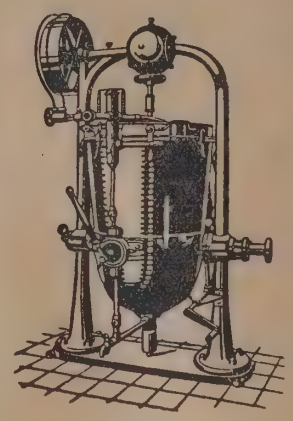
Wo es die Terrainverhältnisse zulassen, sollte das Abwasser stets für Herstellung von Rieselfeldern benutzt werden. Einmal ist man damit allen Scherereien enthoben und zum andern werden die entstehenden Unkosten durch die Ausnutzung der Düngewirkung des Wassers wieder hereingeholt. Wo die örtlichen Verhältnisse für Rieselzwecke nicht geeignet sind, ist zu empfehlen, die Abwässer in geschlossenen Röhren aus der Nähe menschlicher Wohnungen hinweg ins freie Feld zu leiten, da hier so leicht keine Belästigungen mehr zu erwarten sind. Wo auch dies nicht angängig ist, bleibt allerdings letzten Endes nichts weiter übrig, als eine Kläranlage zu bauen. Man wird sich hier je nach den Ansprüchen, welche die in Frage kommende Behörde stellt, entweder für eine mechanische oder für eine chemische Reinigung entscheiden müssen.

Bei der mechanischen Reinigung wird man wieder unterscheiden müssen zwischen dem Durchfluß- und dem sogenannten Wechselsystem. Bei dem letzteren benötigt man 2—3 große Bassins resp. Teiche, welche jedes für sich die Abwässer eines Tages aufnimmt. Die Letzteren bleiben ein oder zwei Tage stehen, damit sich die groben Verunreinigungen absetzen können und werden alsdann abgelassen. Zweckmäßig ist das Wasser vor dem Eintritt in das Sammelbecken noch durch ein Filter aus Kies, Holzwolle usw. hindurch zu lassen, damit die gröbsten Verunreinigungen zurück bleiben. Wenn es möglich ist, sind natürlich gemauerte Bassins, die oben verschlossen sind, den Teichen vorzuziehen, da im Sommer bei offenem Wasser immerhin schon Gerüche entstehen können.

Bei uns wurde seinerzeit beim Bau unserer Molkerei seitens der Behörde eine Reinigung nach dem Durchflußsystem verlangt. Die Anlage, welche sich bis heute verhältnismäßig gut bewährt hat, besteht aus einem etwa 5 Meter langen, 2 Meter breiten und 2 Meter tiefen, gemauerten Bassin, welches innen wasserundurchlässig abgeputzt ist. Das ganze Bassin ist durch 2 Scheidewände in 3 Abteilungen geteilt und zwar schließt die erste Scheidewand, welche in Form eines Gewölbes gebaut ist, das Bassin nach oben zur Decke fest ab. Das Wasser muß also unter der Wand hindurchfließen. Die zweite Scheidewand läßt oben einen Raum frei, damit das Wasser über dieselbe in den dritten Raum fließen kann. Der Betrieb vollzieht sich wie folgt:

Die Abflußwässer werden durch unterirdische Tonröhren in die letzte Kammer eingeführt und setzen sich hier, da ein Durchfluß nach der zweiten

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

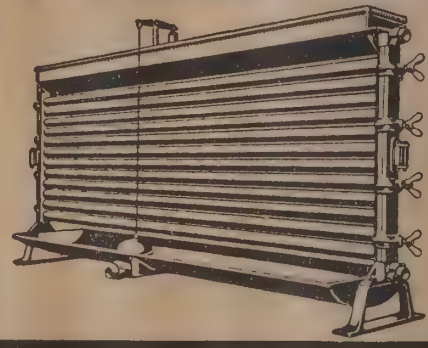
Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach
Ingenieurbüro
Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.
Schöningen (Brschwg.)

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupenverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Wärmeaustauscher



Bauart „Stamp"
sparen
Dampf, Wasser und Kraft.
F. Stamp, G. m. b. H.
Molkerei-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 bei Hamburg

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Molkerei-Wagen
liefert als Spezialität in bekannter Güte (6447
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Dr. Friebers Säurewecker
(Rahmsäuerungskultur)
sowie alle Reinkulturen für die Käserei **stets wirksam von**
Dr. Frieber, Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft
Hildesheim, Fernruf 4092.
Bakteriologische Beratungen bei Betriebsstörungen

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Kammer nur von unten möglich ist, die spezifisch leichten, also die schwimmenden Teile oben ab. Sind die ersten beiden Kammern gefüllt, so erfolgt der Uebertritt über die zweite Scheidewand in die dritte Kammer. Hierbei werden die spezifisch schwereren Schmutzteile, die nach unten sinken, zurückgehalten und das Wasser ist beim Eintritt in die dritte Kammer, soweit wie dies auf mechanischem Wege überhaupt möglich ist, gereinigt.

In entsprechender Höhe der letzten Abteilung befindet sich der Abfluß, der zur Vorsicht nochmals mit einem Reinigungsschieber versehen ist. Der Letztere wird mit Holzwolle, die in gewissen Zeitabständen, am besten natürlich alle Tage, erneuert wird, gefüllt und hält die letzten Schmutzteile zurück. Da bei uns eine Fortleitung des Wassers alsdann noch in geschlossenen Röhren erfolgt, so haben wir bis heute nach 20 Jahren noch keine Scherereien gehabt und können die Anlage wie beschrieben, nur empfehlen. Die Herstellung kann von jedem Maurermeister erfolgen und sind wir gerne bereit, dem Fragesteller mit einer genauen Skizze unserer Anlage zu dienen. Die Redaktion dieser Zeitung wird ihm auf Wunsch evtl. unsere Adresse übermitteln.

Um ein gutes Arbeiten der Anlage zu ermöglichen und dieselbe nicht mit übergroßen Mengen Wasser zu belasten, ist es erwünscht, das Kühlwasser nicht durch das Bassin hindurchzulassen, sondern in eigener Leitung, die erst nach dem Austritt des Schmutzwassers an die Leitung angeschlossen wird, fortzuführen.

Falls beim Fragesteller die Verhältnisse sehr schwierig liegen und die Behörde mit einer mechanischen Reinigung, wie beschrieben, nicht zufriedenzustellen ist, so bleibt nichts weiter übrig, als eine chemische Reinigung vorzunehmen. Hierzu ist allerdings, falls der beabsichtigte Zweck wirklich erreicht werden soll, eine verhältnismäßig teure und komplizierte Anlage nötig. Durch Zusatz von Kalk oder Kalkmilch und sonstigen Chemikalien, die durch eine besondere Errichtung dem Schmutzwasser selbsttätig zugesetzt werden, läßt sich erreichen, daß sich sämtliche Schmutzteile von dem Wasser trennen und in Form von Schlamm zu Boden sinken. Die Verfahren sind allerdings zum größten Teil patentiert und müßte sich der Fragesteller schon mit dem jeweiligen Lizenzinhaber in Verbindung setzen betreffs der Kosten und Ausführung der Anlage. Wie bereits bemerkt, sind die chemischen Reinigungsanlagen verhältnismäßig teuer. Auch erfordern dieselben eine dauernde Bedienung und Beaufsichtigung. Falls es sich nicht gerade um einen städtischen Großbetrieb handelt, der die entstehenden Unkosten tragen kann, ist deshalb, wenn irgend möglich, die mechanische Reinigung zu wählen. .....l.

III.

Falls es sich um eine gewöhnliche, mechanische Reinigung der Abwässer handelt, können Sie eine Kläranlage nach folgenden Angaben von jedem Maurer herstellen lassen: Vorher lassen Sie eine der Größe des Betriebes entsprechende Grube ausheben, welche mit Ziegelsteinen ausgemauert wird. Die normale Größe der Gruben beträgt gewöhnlich in der Länge 3—4, in der Breite 1½ bis 2 und in der Tiefe 2 Meter. Die Steine werden zweckmäßig noch mit Zement verputzt. Diese Grube wird nun durch 2½ Stein starke Wände in drei Kammern geteilt. Während die erste Querwand aber nicht völlig hochgeführt wird, mauert man die zweite bis zur Oberkante hoch, läßt dafür aber unten am Boden eine Oeffnung. In der dritten Kammer wird nun die Ausflußöffnung angebracht, welche selbstverständlich etwas tiefer liegen muß als die Zuflußöffnung. Vor dem Abflußloch bringt man noch zweckmäßig einen Kasten aus Holz oder Zinkblech an, welcher mit Holzwolle Koks oder Schlacken gefüllt wird. — Die Wirkungsweise einer solchen Kläranlage ist nun folgende: In der ersten Kammer sinken die schwereren Teile zu Boden, während die spezifisch leichteren Stoffe mit dem Wasser in die zweite Kammer fließen. Hier werden sie nun durch die zweite Querwand festgehalten, während das Wasser durch die untere Oeffnung in die dritte Kammer gelangt, von wo es nach Passieren des Kastens mit dem Filtriermaterial abfließt. Um eine zu starke Strömung nach Möglichkeit zu vermeiden, ist es sehr zweckmäßig, wenn event. Kühlwasser erst hinter die Klärgrube in den Abflußgraben geleitet wird. Wenn diese Grube dann in entsprechenden Zwischenpausen gereinigt wird, tut sie sehr gute Dienste. Bemerken möchte ich noch, daß derartige Kläranlagen eine bestimmte Entfernung vom Hause haben müssen, welche Sie dort an zuständiger Stelle ja leicht erfragen können. A. M.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Alarmvorrichtungen. Wie haben sich in der Praxis Alarmvorrichtungen als Schutz vor Einbrechern bewährt, oder welche Vorkehrungen zu diesem Zwecke sind sonst zu empfehlen? Für Auskunft im voraus besten Dank. Molk. M.

Bücherschau. *)

„Hygienische Milchgewinnung mit besonderer Berücksichtigung der Vitamine und Mineralbestandteile des Futters." Von Hofrat Prof. Dr. Müller-Lenhartz, Leipzig —, Prof. Dr. von Wendt, Helsingfors und Prof. Dr. Löhnis, Washington. 99 Druckseiten Text, 4 Abbildungen und 5 Tafeln. Verlag von Paul Parey, Berlin. Preis Rm. 4.—.

Die vorliegende Schrift stellt seit der Kriegs- und Nachkriegszeit eine erfreuliche Zunahme der Stillfähigkeit der Mütter fest und führt das u. a. zurück auf einen Rückgang der Fleisch- und Weißbroternährung und auf eine Zunahme der Kartoffel- und Gemüsenahrung. Vitaminmangel der Nahrung und eine hohe Säureproduktion bei ihrer Verbrennung im Körperhaushalt benachteiligen, Vitamin- und Basenreichtum begünstigen die Stillfähigkeit. Eine neue Säure-Basentabelle und eine Vitamingehaltstabelle der gebräuchlichsten Futterstoffe illustrieren diese neue Theorie in hochinteressanter Weise. Die Gewinnung hygienisch einwandfreier Milch und deren Wert für Kinder und Erwachsene werden eingehend gewürdigt. Sehr verdienstvoll sind die Aufdeckung zahlreicher Mängel der meisten bestehenden Milch-Polizeiverordnungen namentlich in Bezug auf die Fütterung der Kindermilchkühe und die gemachten Verbesserungsvorschläge auf Grundlage der neuesten Forschungsergebnisse. Größter Wert wird auf die naturgemäße Aufzucht und Haltung der Milchtiere, sowie auf deren gesundheitliche Ueberwachung gelegt. Für eine reichsgesetzliche Regelung der Tuberkulosebekämpfung und des Verkehrs mit Milch werden sehr beachtenswerte positive Vorschläge gemacht. Im Gegensatz zu der bekannten Bongertschen Stellungnahme halten die Verfasser die Dauererhitzung der Milch für eine einwandfreie Milchversorgung der Städte für unentbehrlich. Die Schrift enthält sehr viele neue Gesichtspunkte und ist von großer Bedeutung für die Zukunft, so daß jeder sie kennen muß, der an der Milcherzeugung und Milchversorgung in irgend einer Weise verantwortlich beteiligt ist.

Dr. Lauterwald.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Wollen Sie Ihren alten Separator gegen Ersatz umtauschen, dann schreiben Sie an Firma A. V. Branth Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat"
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Staatlich anerkannte
Molkereischule Braunschweig
Der nächste Betriebsleiterkursus beginnt am 5. Januar.
Prospekte und Aufnahmebedingungen durch den
Direktor J. Krause.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1926.
Anfragen und Anmeldungen an (7282) Dr. Hesse.

Stellen-Angebote

Gesucht
als Geschäftsführer einer Molkerei G. m. b. H. mit Futtermittel- und Getreidegeschäft erstklassiger
Molkereikaufmann
mit entspr. technischen Kenntnissen und besten Erfahrungen im Futterusw. Handel. Ausführliche Bewerbungen unter A. B. 8300 a. d. Ztg.

Jüngerer Gehilfe
findet bei baldigem Antritt Stellg. Gehalt 40 M. Berücksichtigt wird nur ein solider, saub. und arbeitsfreudiger junger Mann. (8220
Wallner, Molkereibesitzer
Fermerswalde, Bez. Halle.

Käsereifachmann
als zweiten Beamten zum fortlaufenden Besuch (Milchuntersuchung auf Fettgehalt und Käsereitauglichkeit) von ca. 60 Molkereien unserer Mitglieder zum baldigen Eintritt gesucht. Freie Verpflegung u. freie Reise von einer Molkerei zur and. Es kommen nur solide, theoretisch u. praktisch erstklassig ausgebildete Fachleute in Frage und wollen nur solche Bewerbungen unter Beifüg. von Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen richten an den Verband der Molkereibesitzer u. -Pächter im Freistaat Danzig.
Otto Albrecht, Vors., 8293
Neutcich, Freistaat Danzig.

Für Dampfmolkerei, jetzt noch 600 Liter, Westpr., wird evangelischer
Verwalter
gesucht. Bedingung: Garantieübernahme f. Herst. pa. Tilsit. Vollfett, Halbfett, Weichkäse, Butter, Kenntnisse i. Schweinemast u. etw. Landwirtschaft. Hilfskraft wird gestellt, doch überall mit Hand anl. Wohn. vorh. Stellung ist selbständig. Eine Kaution in bar zwischen 3—5000 M erf. Off. u. 8340 an diese Zeitung.

Strebsamer, im Abrechn.-Wesen absolut sicherer (8202
Gehilfe
zu bald gesucht,. Zeugnisabschrift. nebst Lohnforderungen an
Molk.-Genoss. Sonnewalde
Niederlausitz.

Wir suchen für unsere Weichkäs. zum baldigen Antritt zwei durchaus zuverlässige, solide, strebsame
Gehilfen
speziell für die Herstellung und Behandlg. von Camembert-Käse. Anfangsgehalt monatlich 75 Rmk. u. freie Station. Reisekosten werden ersetzt. Meldungen nebst Angaben der bisherigen Tätigkeit erbittet
Molk.-Gen. Schlawe i. Pomm.

Zum mögl. baldigen Antritt suchen wir jüngeren, fleißigen
Gehilfen
der sich vor keiner Arbeit scheut.
Molkerei Prauß, Kreis Nimptsch.

Zur Führung des Haushaltes für Molkerei Brinnis suche ich eine
Meierin
gesetzten Alters. Angebote mit Gehaltsforderung an (7999
W. Vogel, Leipzig, Hallischestraße 117.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 **Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96**

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Suche verheirateten

Fachmann

für Betrieb und Verkauf, welcher 2—3000 ℳ Kaution stellen kann. Kleine Wohnung vorhand. Angeb. unter K. S. 8106 an ds. Ztg. erb.

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Reisende,

die regelmäßig Quargkäsereien und Molkereien besuchen, verdienen viel Geld durch Mitnahme unserer Spezialfabrikate. Laufender Verdienst, da dauernd nachbestellt wird. (8195

Mieth u. Co., Mannheim.

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Suche zu sogleich oder 1. 12 1925 in Dauerstellung einen in jed. Beziehung zuverlässigen, fleiß., soliden

Gehilfen oder Meierin

welche in der Käserei beste Erfahrungen nachweisen können. (8120

E. Schneider, Käserei
Minkwitz bei Leisnig i. Sa.

Suche zu sofort oder 1. 12. und zum 15. 12. je einen ehrlich., kräft.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 65 ℳ und fr. Kass. Gefl. Zuschriften mit Altersang. an

Dampfmolk. Cöthen i. Anhalt.
G. Hahn. (8201

Für meine Molkerei suche zum 1. Jan. 1926 einen fleißig., ehrlich., zuverlässigen, ledigen, ersten

Gehilfen

nicht unter 25 Jahren. Ders. muß in allen vorkommenden Molkereiarbeiten als: Milchversand mit der Herstellung einer guten, einwandfr. Butter und Romadur, sowie in der Handhabung u. Pflege der Maschinen und elektr. Lichtanlage vollst. bewandert sein und kl. Reparatur. selbst ausführen können, auch seinen Chef während seiner Abwesenheit vertreten können. Stundenarbeiter kommen nicht in Frage. Es wollen sich nur nationalgesinnte Leute welchen an Dauerstellung gelegen ist, mit lückenlosen Zeugnisabschrift. u. Gehaltsforderung bei fr. Station und Kassen melden.. Angeb. unter 8199 an diese Zeitung.

Zum möglichst sofortigen Antritt wird tüchtiger

Meiereigehilfe

welcher bereits bei Buttergroßhdl. beschäftigt war und „Benhil-Formmaschine", sowie Mischmaschine System Jordan einwandfrei bedienen kann, bei gutem Lohn gesucht. Angebote mit Zeugnisabschriften sow. Gehaltsansprüchen unter Nr. 8333 an diese Zeitung erbeten.

Junger, anständiger (8208

Gehilfe

welcher kürzlich seine Lehrzeit beendet hat, für alle vorkommenden Arbeiten, kann sofort, bezw. später als zweiter antreten. Gehalt nach Tarif.

Molkerei Wechelde, e. G. m. b. H.
Braunschweig.

Zum möglichst baldigen Antritt tüchtiger (8233

zuverläss. Gehilfe

gesucht, der etwas Erfahrung in d. Thür. Stangenkäserei hat. Gefäll. Angebote mit Gehaltsforderung u. Zeugnisabschriften erb. an

W. Klare, Molkereibesitzer
Cauerwitz
Post Schkölen in Thüringen.

Junger, gewandter Mann, evtl. auch Gehilfe

zum Milchfahren und für Molkereiarbeiten gesucht. Nur wirklich tüchtige und gewandte junge Leute wollen sich melden. Anfangsgehalt pr. Monat 40,— ℳ ohne Abzug.

Molkerei Telschow bei Putlitz
Wilh. Naß. 8324

Da jetziger Verwalterstelle übernimmt, suchen wir zum 15. Dezbr. einen zuverlässigen, soliden

1. Gehilfen,

kathol. Ders. muß dem Betriebe, hauptsächlich Milchversand, selbständig vorstehen können und mit Abrechnungswesen vertraut sein. Anfangsgehalt 60 ℳ b. freier Station und Kassen. Nur an Sauberkeit u. Ordnungsl. gewöhnte junge Leute wollen schriftliche Bewerbungen m. Zeugnisabschriften einsenden an

Molkerei Altenlünne
eingetr. Gen. mit beschr. Haftpflicht, Kreis Lingen (8327

Solide, kräftige (8217

Meierin

zu sofort gesucht für Molkerei und Haushalt. Gehalt 40 ℳ monatlich. Auch kann sich ein junger, tüchtiger

Gehilfe

zu sofort melden. Zeugnisabschrift. und von letzterem Gehaltsforderg. einreichen.

Molk. Beedenbostel, Krs. Celle
Besitzer: **J. Frosch.**

Suche zum sofortigen Antritt jungen, tüchtigen (8313

Gehilfen

d. keine Arbeit scheut. Jung. Leute, die auch wirklich Lust haben, in ländlichem Betrieb zu arbeiten, wollen sich melden.

P. Lübeck, Molkerei Herzfeld
bei Zierzow i. Meckl.

Milchverkäufer

gewandt im Verkehr mit d. Kundschaft (Kundenwerbung), nicht unt. 20 Jahre, für angenehme Dauerstellung sofort gesucht. (8117

Milchhandlung Heinr. Weyen
Uerdingen a. Rh., Körnerstraße 10.

Zum 1. Dezember oder früher findet tüchtiger (8359

Milchverkäufer

der einen Verkaufswagen fahren muß, gewandt im Verkehr mit der Kundschaft, bei gutem Gehalt und Tantieme Dauerstellung. Bewerb. erbittet

Central-Molkerei Wahrenbrück
Inh.: **Ernst Schulze**
Telefon: Bad Liebenwerda 91.

Aelterer 1. Gehilfe,

Schweizerkäser,

unverh., solid. u. zuverl., m. prima lückenl. Zeugn. a. **Verwalter,** zum 1. 1. 26 oder früher gesucht. (8339

Gg. Albrecht, Marienburg, Westpr., Hindenburgstr. 51.

Suche zum 1. Dezember od. etwas später einen intelligenten, flotten

Milchverkäufer

für einen neu einzuführenden Verkaufswagen (Flaschenmilch). Selb. muß ehrlich, gewissenhaft, national gesinnt u. guter Pferdepfleger sein. Offerten nebst Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen erbeten unter **D. M. 8326** an diese Zeitung.

Harzkäsemeister

auf sofort gesucht, ledig, nicht unter 30 Jahren, der für einwandfreies, gleichbleibendes Fabrikat Sommer und Winter garantiert, jeden Käsefehler sofort beseitigt, in d. Quarguntersuchung firm ist. Gefl. Angebote mit Gehaltsansprüchen erbitte unter Nr. 8162 durch diese Zeitung.

Gehilfenstelle besetzt, den Bewerb. besten Dank. (8330

Molkerei-Genossensch. Jaderberg.

Gehilfenstelle besetzt. Allen Bewerbern besten Dank. (8346

Molk.-Gen. Esens, Ostfrsld.

Nach Schluß eingegangen:

Sehr gut erhaltene

Dampfmaschine,

12—14 PS., 180 mm. Zyl.-Durchm., 360 mm. Hub, Fabr. Jepsen, sehr billig zu verkaufen. Kürzlich vollständig überholt, täglich noch im Betrieb zu sehen. Anfragen von Selbstreflektanten erbeten unt 8366 durch diese Zeitung.

Gebrauchte, guterhalt., versandfertige (8362

Buttertonnen,

große und kleine Posten, laufend zu kaufen gesucht.

Müllers Obstversand
Zittau i. Sa., Oertelplatz.

Zu kaufen gesucht: (8348

Käserohrhorden,

60 mal 100 Ztm., mit Füßen und Leisten, gebraucht oder neu

Käsekisten,

Größe 20½ × 26½ × 6½ cm. i. L., Stärke ca. 10, 6 u. 5 mm. Angebote mit äußerstem Preis erbet.

Keßler u. Melcher
Mörlenbach im Odenwald.

Kühlmaschine,

10 000 Kalor., Schwefl.-Säure, Fabrikat Schönemann, mit Solekühl., komplett, wegen Anschaffung einer größeren Anlage billig zu verkauf. Anlage ist noch im Betrieb zu besichtigen. (8360

O. Ganz, Elberfeld
Ravensbergerstr. 40. Tel. 5806.

6000 Stück fabrikn. Halblitermilchflaschen

aus gutem weißem Glas, ohne Firmenprägung, für Patentverschluß eingerichtet, ohne Verschlüsse, liefert zum billigen Preise von 20 ₰ pro Stück ab hier in Mengen von 100 Flaschen an 8358

Dampfmolkerei Schildau,
Kr. Torgau a. E.

Sofort ab Lager lieferbar:

Als gebraucht:

1 Alfa-Separator P. V., 1000 Lit.,
1 Alfa-Separat. A. V. 5, 2000 Lit.,
1 Alfa-Separat. A. V. 7, 2500 Lit.,
1 Westfalia-Separator, 2000 Liter, sämtliche Separatoren mit direkt. Antrieb,
je 1 Butterkneter, 750, 900, 1200, 1500 mm Tellerdurchm., Fabrikat Ahlborn bezw. Bergedorf,
1 Optimus-Butterfertiger, 600 Liter Ges.-Inhalt,
2 Milchvorwärmer Flensburg mit Oberantrieb, 1500 Liter,
1 dto. 2500 Liter,
2 Milchvorwärmer Bergedorf mit Oberantr., 2500 Ltr.,
1 dto. 5000 Liter,
2 Milchvorwärmer Ahlborn m. Ob.-Antrieb, 2500 Liter,
1 Drehkolbenmilchpumpe, 2000 Lit.,
1 runder Milchkühler, 2500 Liter f. erh. Milch,
1 liegender Dampferzeuger, 5½ Quadratmtr. Heizfl.,
1 rundes Kaltwasserbassin, 1500 Lit.

Vorstehende Apparate sind unter Garantie sofort betriebsfähig.

Als neu:

1 Milchzentrifuge „Lanz",
1 Milchvorwärmer mit Oberantrieb 2000 Liter,
1 Drehkolbenmilchpumpe, 2000 Lit.,
1 dto. 3000 Liter,
1 Kaltwasserpumpe auf Holzbohle, 5000 Liter,
je 2 stehende Quersieder-Dampferzeuger, 3, 4½, 7, 10 Quadratmtr. Heizfläche,
1 Milchbassin aus Bimetall, 1000 Liter Anhalt,
1 Milchbassin aus Kupfer, 1000 Lit. Inhalt,
1 längliche Käsewanne a. Bimetall, 1500 Liter,
1 Kaltwasserbassin, 1000 Lit., rund,
1 Holst. Buttermaschine, 150 Liter, mit seitlichem Antrieb i. Holzgest.

H. Brandt & Co.,
Maschinenbauanstalt,
Magdeburg (8357) **Viktoriastr. 5.**

Verkaufe als gebraucht, sehr gut erhalten, für jeden annehmbaren Preis

Handseparator,

450 Lt., doppelw. Käsewanne, verz., 500 Lt., **f. Unterfeuer. u. Dampf zu gebrauchen, 3 Rahmständer, 1 Meßeimer,** 15 Liter, **1 Untersuchungsapparat** für 12 Proben. Anfragen unter 8335 durch diese Zeitung.

Ca. 2000
Harzerkisten,
neu, genagelt, 40 × 30 × 6 Ztm., wegen Aufgabe d. Versandgeschäftes f. 15 Pfg. ab Hof zu verkaufen.
W. Ackermann
Ammendorf (Halle)
Halleschestraße 55.

Lübb. Quargpresse
sowie
Hordenlenkwagen
gut erhalten, zu kaufen gesucht. Angebote unter Nr. 8163 durch d. Ztg.

Käseformmaschine
für l. u. runde Käse (Fabr. Lübb.) und einen 5 PS. Elektro-Motor, Transmission, Riemen und Quargmühle, sow. 500 Stück Rohrhorden, 50 × 150, alles nur in bestem Zustande, auch im Betrieb zu besehen. Auch im einzelnen zu verkaufen. Gefl. Offerten u. 8334 durch d. Ztg.

Pa. Holl. Kümmel.
großes Korn, aus eigenen Importen, ab Lager Hamburg, geg. Nachnahme oder Referenzen (8350
bei 100 Pfund 32,— ℳ
bei 50 Pfund 34,— ℳ
bei 25 Pfund 36,— ℳ
per 100 Pfund b. n. verzollt.
Arthur E. Heinze
Hamburg 21, Hofweg 55
Telefon Elbe 3494.

Kaufe ständig (8345
Molkerei- und Zentrifugenbutter
sowie sämtliche Molk.-Produkte, größere und kleinere Posten bei sofortiger Kasse. Angebote sind zu richten an
Ewald Emde
Kirchderne, Alleestr. 7.

Wöchentl. 5—8 Ztr. frischen, trock.
Quarg
hat an dauernden Abnehmer gegen Gebot abzugeben. (8343
Molkerei Gr.-Gardienen, Ostpr.

Stangenkäse,
goldgelbe Ware, gibt laufend ab
Molkerei Prauß,
Kr. Nimptsch i. Schles. 8341

200 Lit. Schlagsahne
nach Berlin von leistungsfähiger Molkereigenossenschaft abzugeben in Käufers Gefäßen. Angebote unter 8338 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich
3 Faß pa. Quarg,
metall- und buttermilchfrei, an Dauerabnehmer gegen Kasse abzugeben. Angebote mit Preis an
W. Ramm, Dampfmolkerei,
Bültum b. Bockenem. (8332

Quarg

ca. 10—12 000 kg pro Monat von schwedischer Molkerei verkauft direkt an Abnehmer. Angeb. in schwedischen Kronen an **Carl Olsson, Büringe Billinge, Schweden.** (8344

Erste angeseh. Allgäuer Käsegroßhandlung
mit Eigenfabrikation sucht zum Vertrieb ihrer Spezialsorten besteingeführte Vertreter gegen hohe Provision für folgende Plätze bezw. Bezirke:
Bamberg, Bayreuth, Bielefeld, Bonn a. Rh., Breslau, Braunschweig, Bruchsaal, Cassel, Cottbus, Cöln a. Rh., Crefeld, Chemnitz i. Sa., Duisburg, Düsseldorf, Erfurt Frankfurt a. O., Freiburg i. Br., Gelsenkirchen Halle a. S., Hamburg, Hannover, Heidelberg, Hildesheim, Hof i. B., Karlsruhe i. B., Kaiserslautern, Liegnitz i. Schles., Münster i. W., Neuß a. Rh., Nürnberg, Stuttgart, Trier Würzburg und Zittau i. Sa.
Offerten unter Angabe von Referenzen unter **Nr. 8337** an diese Ztg. erb.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Hamburg, 25. Nov. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden stat im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

26	Drittel	1. Kl.	zu	211,10*	Mk.	40	Drittel 1. Kl. zu	207,80 Mk.
8	„	1. „	„	211,—*	„	16	„ 1. „ „	207,70 „
16	„	1. „	„	210,90*	„	13	„ 1. „ „	207,60 „
34	„	1. „	„	210,80*	„	21	„ 1. „ „	207,50 „
20	„	1. „	„	210,70*	„	1	„ 1. „ „	207,40 „
1	„	1. „	„	210,60*	„	31	„ 1. „ „	207,— „
14	„	1. „	„	210,50*	„	1	„ 1. „ „	206,10 „
1	„	1. „	„	210,40*	„	4	„ 1. „ „	206,— „
3	„	1. „	„	210,20*	„	2	„ 1. „ „	204,— „
33	„	1. „	„	210,—*	„	2	„ 1. „ „	203,— „
43	„	1. „	„	208,—	„	26	„ 1. „ „	200,— „
6	„	1. „	„	207,90	„			

1. Klasse 385 Drittel zu . . . . . 208,15 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 10 Drittel zu . . . . . 192,45 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 26. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 26. Novbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 203 G.-M. d. Ztr.

Privat-Berichte.

Berlin, 25. November. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Wie wir bereits in unserem letzten Bericht voraussagten, war in dieser Woche auch in Berlin eine Preiserhöhung nicht zu umgehen, da die Festigkeit auf den Auslandsmärkten anhielt. Die Zufuhren in feinster inländischer Butter sind etwas kleiner geworden und räumen sich diese schlank. Da wir aber kurz vor Ultimo stehen, wird das Geschäft in den nächsten Tagen sicher etwas ruhiger werden und werden wir daher für die nächste Zeit mit unveränderten Preisen zu rechnen haben. — Schmalz. Bei fast unveränderten Preisen hat sich die Kauflust weiter gehoben.

Hamburg, 25 November. Bericht der Firma L. J Löwenthal. Auch der Verlauf der diesmaligen Berichtswoche war etwas freundlicher. Da in vielen Erzeugergebieten die deutsche Produktion nunmehr zurückgeht, und die ausländischen Märkte feste, zum Teil steigende Tendenz melden, so war das Vertrauen allgemein wieder zurückgekehrt und man hofft, daß von jetzt bis Weihnachten keine gar zu großen Rückschläge eintreten werden. Für große Preissteigerungen sind die wirtschaftlichen Verhältnisse in Deutschland durchaus ungeeignet und der Handel sollte sich deshalb einer vorsichtigen Preispolitik befleißigen. Die bessere Tendenz des Marktes wurde insbesondere unterstützt durch die wesentlich höheren holländischen Forderungen, aber auch Kopenhagen dürfte eine Erhöhung der Notierung in dieser Woche kaum vermeiden können. Es wird aber die Frage sein, ob Deutschland auf diese Erhöhungen eingehen wird oder ob nicht die Aufträge alsdann wieder verkleinert werden. — Amerikanisches Schmalz: In der Berichtswoche verkehrte der Markt in amerikanischem Schmalz unter Schwankungen ziemlich unverändert. Es wird notiert im Großhandel verzollt ca. 42,50 Dollar je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 186 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die erhöhten Forderungen der dänischen Ablader erschwerten das Geschäft und brachten eine Einengung des Umsatzes. Blasenschmalz notiert heute ca. 198—200 ℳ je 100 Kg. verzollt ab Stadtlager; dänisches Blockschmalz ist wenig angeboten.

Hildesheim, 26. November. Bericht von Mann & Friedeborn. Die lebhafte Nachfrage hält an und räumt die Eingänge ziemlich schlank. Haben auch die Preise etwas erhöht werden müssen, gebietet die Wirtschaftslage doch eine vorsichtige Zurückhaltung, zumal die Auslandsangebote in Kürze dringender hervortreten werden. Für den Augenblick ist die Lage befriedigend. Tendenz: stetig.

Leipzig, 24. November. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Seit gestern hat sich die Nachfrage nach regelmäßigen und allerfeinsten Marken wieder gebessert Dagegen liegt das Geschäft für solche Butter welche bei den Abnehmern nicht bekannt ist und vielleicht auch noch Mängel in der Qualität zeigt, sehr ruhig Die Molkereien, deren Butter also durch ständige Lieferungen nicht eingeführt ist, können nicht auf die höchsten Preise rechnen weil das Angebot die Nachfrage immer noch übersteigt. Eine Erhöhung der Kleinhandelspreise wird natürlich schwer durchzuführen sein, weil diese bei den Verbrauchern und der herrschenden Arbeitslosigkeit sehr auf Widerstand stößt.

Dresden, 24. November. Bericht der Firma Georg Münch. Seit Anfang dieser Woche hat das Geschäft etwas freundlicher eingesetzt; besonders erste Qualitäten werden besser gefragt. Die Zufuhren in Inlandbutter bleiben groß. Da das Ausland festere Tendenz meldete, war es nicht zu umgehen, daß die Notierung 3.— Mark erhöht wurde. — Schmalz. Die Nachfrage hat in den letzten Tagen etwas zugenommen und da die Preise unverändert gekabelt wurden, so dürfte auch weiter mit einem gesunderen Geschäft zu rechnen sein. — Margarine. Die Nachfrage, besonders nach Spitzenmarken, bleibt unverändert gut.

Käse.

Hamburg, 25. November. Bericht der Firma Albert Kaule. Eine Besserung der mißlichen Geschäftslage ist leider noch nicht eingetreten. — Holland. Die festere Stimmung auf den holländischen Märkten hat angehalten. Vorübergehend wurden für Fabriksgouda und Edamerkäse 5—6 Gulden höhere Preise gefragt, doch haben sich diese Forderungen nicht durchgesetzt und es ist im Allgemeinen bei einer Erhöhung von 1—2 Gulden geblieben. Die ältere Ware scheint bei den Fabriken ziemlich geräumt zu sein so daß man sich in nächster Zeit mit jüngerer Ware wird behelfen müssen. Für vollfette Mai- und Sommer-Gouda liegen die Notierungen etwas höher. Jüngere Ware wird zu unveränderten Preisen angeboten, doch sind die zur Ablieferung kommenden Partien von Woche zu Woche weniger für den deutschen Markt geeignet. — Dänemark. Die Preise sind die gleichen geblieben. Der Absatz ist unbedeutend, denn 20 und 30 proz. Ware bedingt einen Ladenverkaufspreis von 1—1.20 ℳ, und für diese Konsumpreislage stehen Tilsiter Vollfett-Käse zur Verfügung. Hier sind in der letzten Woche größere Partien in billiger vollfetter Konsumware zu Preisen zwischen 0,75—1,00 ℳ gehandelt worden. Es scheint sich doch noch sehr viel Ware in schwachen Händen zu befinden, denn sonst bleiben diese ruinösen billigen Angebote unverständlich. Beste vollfette Tilsiter sind nach wie vor sehr schwer abzusetzen zu unzureichenden Preisen, was verwunderlich ist bei der großen Differenz, die in den Preisen für Tilsiter und vollfetten Auslandskäse zum Ausdruck kommt. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in R.-M.: Tilsiter Vollfett-Käse, prima rollenweise 110—115, do., im Anbruch 115 bis 120, do., zweite Sorte 90—105, Tilsiter Halbfett-Käse 68—75, dänische Goudakäse, 20 proz. 72—76, do. 30 proz. 90—94, do., 45 proz., prima 130 bis 135, do., 45 proz., seknda 100—105, holländische Gouda-Käse, 40 proz. 130 bis 140, do., 45 proz., frische Käse 145—155, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 1924 170—190, holländische Edamer-Käse, 20 proz. 100 bis 110, do., 30 proz. 115—125, do., 40 proz. 13—136, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Herkunft 140—175.

Bodegraven (Holland), 24. November. Bericht von Comm. Benn. Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Handel bleibt flau bei festen Preisen. Von deutscher Seite wird nur wenig gekauft, während Belgien mehr kauft. Das Geschäft mit Frankreich liegt infolge der fortwährenden Kursschwankungen fast still. Man zahlte heute: erste Qualität 66—69 hfl., schwere bis 70 hfl., zweite Qualität 62—64 hfl. Stimmung ruhig. — Molkerei-Ware: Es wurde verhältnismäßig wenig verkauft. Goudakäse, 20 proz. 39—40 hfl., do., 30 proz. 49 hfl., do., 40 proz. 56—57 hfl., Edamerkäse, 20 proz. 39—40 hfl., do., 30 proz. 49 hfl., do., 40 proz. 57 hfl. Tendenz: ruhig. — Nordholländische Ware: Das Geschäft mit Frankreich ist bedeutend schlechter und wurde demzufolge zu 58—59,50 Gulden verkauft. Stimmung: flau.

Vieh.

Berlin, 25. November. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde Schweine- nd Ferkelmarkt. Auftrieb: Schweine: 198 Stück, Ferkel 495 Stück. Verkauf: etwas lebhafter bei festen Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel je Stück in R.-M.: für Läuferschweine 7—8 Monate alt 85—95, do., 5—6 Monate 65—75, Pölke 3—4 Monate alt 40—45 Ferkel, 9—13 Wochen alt 28—35, do., 6—8 Wochen alt 24—27.

Berlin, 25. November. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1644 Rinder, darunter 377 Bullen, 264 Ochsen, 1003 Kühe und Färsen, 2425 Kälber, 8072 Schweine, 1076 Auslandsschweine. Verkauf: bei Rindern und Kälbern glatt, bei Schweinen ziemlich glatt. Preise: Ochsen: 1. 50—54, 2. 43—48, 3. 38—41, 4. 33—35; Bullen: 1. 50 bis 52, 2. 43—47, 3. 38—42; Kühe und Färsen: 1. 48—52, 2. 40—45, 3. 30 bis 36, 4. 23—28, 5. 18—22; Fresser: 33—38; Kälber: 1. —, 2. 85—93, 3. 65—80, 4. 50—60, 5 40—48; Schweine: 1. —, 2. 95—96, 3. 92—93, 4. 88—91, 5. 83—87, 6. —; Sauen: 85—88.

Hannover, 25. November. Bericht der amtlichen Notierungskommission. Auftrieb: 57 Ochsen, 105 Bullen, 476 Kühe und Färsen, 602 Kälber, 1425 Schweine. Handel: Großvieh mittel, Kälber langsam, Schweine mittel. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfennige: Ochsen: 1. 52, 2. 45—46, 3. 35—40; Bullen: 1. 50, 2. 45, 3. 35—40, 4. 30; Färsen und Kühe: 1. vollfleischige ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes 50—52, 2. vollfleischige ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 42—48, 3. 35—40, 4. 20—28, 5. 15—18; Kälber: 2. 90, 3. 60—75, 4. 30—50; Schweine: 1. 90, 2. 88, 3. 85—87, 4. 80—82, 5. 70. Ausgesuchte Bullen und Rinder wurden über Notiz bezahlt. — Vor dem Markt waren aufgetrieben und verkauft: 92 Stück Großvieh, 83 Kälber, 1315 Schweine. — Eingebrachtes Fleisch: 108 Viertel hiesiger geschlachteter Rinder, 50—80, 36 geschlachtete Kälber 50—80, 38 halbe geschlachtete Schweine 60—112. Die hier notierten Marktpreise enthalten die Frachten, Gewichtsverluste und sämtliche Spesen nebst Händlergewinn, und liegen bei Großvieh 20 Prozent, bei Kälbern 18 Prozent und bei Schweinen 16 Prozent über den Stallpreisen. Dies ist bei der Forderung zu berücksichtigen.

Hannover, 25. November. Der Schweinemarkt war mit 610 Schweinen und Ferkeln beschickt. Es kosteten durchschnittlich: über 5 monatige Läuferschweine das Stück (in Mark): 64—70, 4—5 mon. Läuferschweine 54—58, 3—4 monatige Läferschweine 46—50, 8—13 wöchige Ferkel das Stück 30—35, bis 6 wöchige Ferkel das Stück 25—27. Handel: lebhaft. Der nächste Schweinemarkt findet am 9 Dezember statt.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 25. November. Die gestrigen starken Preissteigerungen der Auslandsmärkte blieben nicht ohne Einwirkung auf den hiesigen Markt, wenn auch die vormittags gesprochenen sehr scharfen neuen Erhöhungen infolge matterer Liverpooler Anfangsnotierungen in den Mittagsstunden nicht ganz behauptet werden konnten. Für Roggen war die Marktlage eher noch fester als für Weizen. Das Inland hält mit seinem Angebot immer noch mehr zurück. Gerste war wieder fest, auch Hafer höher. Mehl war in den Forderungen ebenfalls merklich teurer. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 240—243, Dezember 253—252, März 261—260, Mai 260 bis 262, Roggen, märkischer 155—158, Dezember 171—169, März 186 bis 184,50, Mai 191—189, Somemrgerste 190—215, Wintergerste 153—166, Hafer, märkischer 171—181, Dezember 179, Weizenmehl 30—35, Roggenmehl 30—25, Weizenkleie 11.40—11.50, Roggenkleie 9.60—9.70, Viktoriaerbsen 24—32, kleine Speiseerbsen 23—24, Futtererbsen 18.50—20.50, Peluschken 16.50—18, Wicken 20—23, Lupinen, blau 11, Rapskuchen 15 bis 15.50, Leinkuchen 22.50—23, Trockenschnitzel 7.80—8, Soyaschrot 20.70 bis 21.20, Torfmelasse 8.80—9, Kartoffelflocken 15.70—15.90.

Hamburg, 25. November. Getreide. Weiter befestigt bei mittlerem Geschäft. Weizen 250—265, Roggen 170—180, Hafer 180—190, Auslandsgerste 165—170, Mais 170—176 (unverzollt), Leinsaat 20—21 Gulden

Bremen, 25. November. Weizen, Manitoba 1, Dezember-Abladung 14.50, Manitoba 2, Dezember-Abladung 14.30, Roggen deutscher, zollfrei 9.90, amerikanischer, zollfrei 9.40, Gerste amerikanische Malz- 8.35, donaurussische 8.30, Hafer, white clipped 2 9.10, La Plata Mais 9.70, südafrikanischer Mais 9.20. Markt ruhig.

Empfehlenswerte Bücher:

Bakteriologie.

Freudenreich, Dr. Ed. von. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft für Molkereischüler, Käser und Landwirte. 3. Aufl. 106 S. m. 4 Abb. und 1 Tafel. 2,70 *M.*

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule. 56 S. mit 32 Abb. 1,20 *M.*

Hußmann, Dr. J. F. Molkerei-bakteriologisches Praktikum. Leitf. für Molk.-Fachl., Landwirte, Landwirtschaftslehrer, Studierende. 144 S. u. 19 Taf. 1913. Geh. 4,50 *M.*

Orla-Jensen, Dr. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft. 182 S. m. 60 Abbild. 6,50 *M.*

Weigmann, Prof. Dr. H., Die Pilzkunde der Milch. 2. Aufl. 179 S. mit 111 Abb. 1 Farbendrucktafel. 20,— *M.*

Wolff, Dr. A. Molkereibakteriologische Betriebskontrolle. 118 S. mit 9 Abbild. 4,80 *M.*

Milchgewinnung.

Aufsberg, Th. Stallkunde u. Milchkenntnis. 123 S. m. 14 Abbildung. Stuttgart 1906. Kart. 1,40 *M.*

Hansen, Prof. Dr. Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? 1923. 4 Seiten. 0,10 *M.*, in Partien billiger.

Osterlag, Prof. Dr. A. u. Henkel, Prof. Dr. Th. Melkbüchlein. Schriften des Deutschen Milchw. Vereins Nr. 37. Stuttgart 1912. 3. Auflage. 1,20 *M.*

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4. S. 0,10 *M.*

Für Milchlieferanten.

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lambrecht. 10 S. geh. 30 ₰, 50 Stück 7,50 *M*, 100 Stück 13,— *M*, 200 Stück 24,— *M*, 300 Stück 30,— *M*.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— *M*, 500 Stück 12,50 *M*.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl., 8 S. im Umschl. geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25, 50 Stück 7,50 *M*, 100 Stück 12,50 *M*.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl., 7 S. im Umschlag geheftet 25 ₰, 25 Stück 4,25 *M*, 50 St. 7,50 *M*, 100 St. 12,50 *M*.

Was ist zu tun, um die Milcherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hansen. 4 S. 10 ₰, 100 Stück 3,— *M*, 500 Stück 12,50 *M*. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages porto- und verpackungsfrei.

Milchverwertung.

Aufsberg, Th. Rahmgewinnung und Butterbereitung. 79 S. m. 56 Abb. 1,50 *M*.

Freund, Emil. Die Herstellung u. Verwendung v. Trockenmilch. 63 S. m. 17 Abb. 1918 Vergriffen

Goldhausen, Franz. Kumys (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach ein. eig. Methode 35 S. 1889. 1,20 *M*.

Helm, Wilhelm. Die Rahmlieferung, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm b. Molkereigenossenschaften. 1896. 1,— *M*.

Knoch, Dr. E. Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmethode u. ihre Bewertung. 24 Seiten. 1904 0,50 *M*.

— Die Magermilchverwertung in den Molk 2. Aufl. 249 S. 1912. Vergriffen.

Lauterwald, Dr. Franz. Die Butterfehler und ihre Ursachen, sowie Beurteilung einiger Buttereihilfsstoffe. 1924. 82 S 2,50 *M*.

Maaß, A., Die Herstellung und Behandlung von Schlagsahne 1925. 4. S. —,10 *M*.

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne. 1925. 15 S. —,40 *M*.

Morres, W. Anleitung zur Yoghurtbereitg. 7 Seiten 0,25 *M*.

Motz, Hermann. Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. Hausbutterei-Hausküserei. 38 S. 1,— *M*

Niewerth, W., Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Kefir, Kumys, Yoghurt usw. sowie die Herstell von Yoghurtkäse). 1925. 12 S. 0,40 *M*.

Scheer, R. Das Kasein. Seine Darstellung und technische Verwertung. 2. Auflage 316 S m 14 Abb. 1919. 4,— *M*

Schwarz, E. Die Verwendung von Wasser beim Buttern unter Berücksichtigung des Verkaufs von Buttermilch. 29 Seiten. 1,— *M*.

Utz, F. Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. 204 S mit 72 Abbildung Wien 1911 Geb 5,— *M*

Vorträge, gehalten auf dem Rahmeiskursus der Preuß. Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel am 28. und 29. November 1924 62 S. 2,— *M*

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mitt. Handzentrifuge. 1922. 0,20 *M*

Zirn, Georg. Ueber Milchzuckerfabrikation. 16 S 1895. Vergriffen

Milchhandel.

Aemis, Dr. W. Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe. 1898. 1,— *M*

Bernstein, A. Die Milch, ihre Eigenschaften Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch 1904 1,50 *M*

Klevisch, Dr. A. Die Versorgung der Städte mit Milch 1909. 3,— *M*.

Fischer, Albert, Die Technik im Milchhandel. 106 S., geb. 4,— *M*.

Helm, Wilhelm. Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchversorg. 104 S. m. 82 Abb. 1908 2,50 *M*

Juckenack, A., Geh. Reg.-Rat, Prof. Dr., Die Milchversorgung vom Standpunkte der Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung 1925. 31 S. 1,— *M*.

Knoch, Dr. E. Die städtische Milchzentrale Mit 49 Abb. und 1 Tafel. 1906. 4,— *M*

Milchbezahlung.

Frost, Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen 48 S. 1916. 2,— *M*.

Helm, Wilh. Die Milchbezahlung. 115 S. 1909. 5,— *M*.

— Tabellen für d. Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt. für Genossenschaften und Milchpächter. Alte Ausgabe 1,50 *M*.

— Tabelle für die Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt für Genossenschaften und Milchpächter Neue Ausgabe. 2,— *M*.

Hesse, Dr. A. Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus Milch und Rahm 1913 59 Seiten. 2,50 *M*.

Höft, Dr. H. Die gebräuchlichst. Bezahlungsweisen der Milch 1898. 0,80 *M*.

— Tabellen z. Berechnung des Milchpreises bei Bezahlung nach Fettgehalt. 1. Teil. Einheitspreis 1,5—3,1 Pf. 1,— *M*. Dasselbe 2. Teil. Einheitspreis 3,2—4,4 Pfg. 1,— *M*.

Magermilch-Rückgabe-Tabellen für Rückgabe von 15 Proz., immer um 5 Proz. steig. bis zu 90 Prozent. 1,50 *M*.

Mund, W. Die Bezahlung der Milch nach Fettprozenten. 44 S. 1886 1,20 *M*.

Buchführung.

Dietrichs u. Mertens. Molkerei-Buchführung nebst Anweisung zur Geschäftsführung in Molkereien mit Musterbeispielen. Bearb. von G. Frost. 1,50 *M*.

Fricke u. Kleinschmidt. Die Molkerei-Genossenschaft ihre Geschäfts- und Buchführg. 4. Aufl. 72 S. 2,— *M*.

Frost, Gust. Die technische und kaufmännische Molkereibuchführung in Genossenschafts- und Privalbetrieben. 128 S. 5,50 *M*.

Huscher, Anleitg. zur praktisch. Handhabung der Genossenschaftsbuchführung. 102 S. 1910. 1,50 *M*.

Lustig, Hans, Wie mache ich Inventur und Bilanzabschluß? 1912. 4. Aufl. 1,50 *M*.

Nelscher. Molkereibuchführung. 7,— *M*.

Röhrig, F. In wenig Stunden gründlich doppelte Buchführung. 1,25 *M*.

— Die einfachste richtige Buchführung für Gewerbetreibende, Landwirte usw. mit Abschluß. 6. Aufl. 1,25 *M*.

— Jeder kann sofort Amerikanische od. Kolonnenbuchführung selbst einrichten, führen und danach abschließen. 4. Auflage. (2 Beilagen). 1,25 *M*.

— Jeder kann sofort Inventur u. Bilanz selbst anfertigen. Nach einfacher, doppelter u. amerikanischer Methode. 7. Aufl. Mit 2 Beilagen. 1,25 *M*

Schwarz E. Anleitung zur Buchführung für Molkerei-Genossenschaften. 3. Auflage. 128 S. 1,— *M*.

Spielhagen, W. Buchführung für Molkereien zum Selbstunterricht. 1912. 1,— *M*.

Kontorwissenschaft.

Bennewitz. Die Schwierigkeiten uns. Muttersprache 3. Aufl. 1916. 270 Seit 4,— *M*.

Duden, Rechtschreibung der deutsch. Sprache. 9. Aufl. 565 S. 1919. 5,— *M*.

Formularmappe für den Verkehr einer e. G. mit d. Gericht. A. für Genossensch. m. u. H. 15,— *M*. B. f. Genossensch. m. b. H. 15,— *M*. Für jede gerichtliche Anmeldg enthält die Mappe Formulare).

Hilfstabellen zur Berechnung v. Zinsen aus 1—50 000 *M* zu 1—6 Proz. Zinsen für 1—29 Tage u. 1—12 Monate. 69 Seit. 2,— *M*.

Lehrbücher.

Baumeister, Ferd., Milch und Molkereiprodukte Ein Handbuch des Molkereibetriebes. 2. Aufl. von W. Versch, 320 S. mit 105 Abb. u. 10 Tabell. Wien 1923 Geh. 5,— *M*, geb. 6,— *M*.

Fleischmann, Prof. Dr. W., Lehrbuch der Milchwirtschaft 6. Aufl., 633 Seiten, 60 Textabb und 3 Rinderbilder Berlin 1922. 18,— *M*.

Funk, Dr. E., Die Milchwirtschaft, 3. Aufl. 185 Seiten mit 75 Textabb Berlin 1920 Gebunden 3,— *M*.

Grimmer, Dr. W., Rationelle Milchwirtschaft. Leitfad. für landw. Schulen und Landwirte 148 S. 1913 1,50 *M*.

— Leitfaden der Milchhygiene für Land- und Milchwirte Nahrungsmittelchemiker und Behörden. 283 S. mit 71 Abbild. u. 2 Tafeln 1922. 8,— *M*.

Henkel, Katechismus der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Molk.-Schulen und landw. Lehranstalten, sow. zum Selbstunterricht. 4. Aufl. 358 S. mit 164 Abb. Stuttgart 1920. 5,— *M*.

Hesse, Dr. A., Anleitung zum Bestehen der Lehrlingsprüfung im Molkereigewerbe. 2. Aufl. 78 S. 1924. 2,50 *M*.

Kirchner, Prof. Dr. W., Handbuch d. Milchwirtschaft. 7. Aufl., 579 S. mit 45 Abb 1922. 15,— *M*.

Klein, Dr. J., Erfolgreiche Milchwirtschaft, 3. Aufl., 349 S mit 94 Abbild. 1922. 8,40 *M*.

— Die praktische Milchwirtschafterin. 118 S. 2. Aufl. mit 29 Textabbild. 1920 2,40 *M*.

Klenze, Dr. H. v., Der praktische Milchwirt. 173 S. 70 Abb 4. Aufl. 1910. Kart. 1,70 *M*.

Lauterwald, Dr. Franz, Lehrbuch d. Milchwirtschaft. 1920. 2. Aufl 558 Seiten. 9,— *M*.

Peter, Albin, Milchw. Betriebslehre. 278 Seit 2. Aufl. 1923. 10,— *M*.

Rahn, Prof., Dr., Molkereiphysik 1925. 58 Seiten. 1,50 *M*

Schäfers Lehrbuch d. Milchwirtschaft, 9. Auflage von Dr. Teichert. 350 Seit. mit 191 Abbild. 6,— *M*.

Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchkunde. 999 S. mit zahlreich. Textabb. und 3 Tafeln. 20,— *M*.

Stoffel, Prof. Dr. H., Anleitung zur rationellen Milchwirtschaft. 95 S mit 77 Abbild. 1908. Kart. 1,50 *M*

Tiemann, Prof. Dr. H., Die Milch, ihre Gewinnung, Untersuchung, Behandlung u. Verwertung. 144 S. 96 Abbild. 1913 2,50 *M*.

Utz, F., Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. Wien 1911. 264 Seit. m. 72 Abb. 5,— *M*

Winkler, Dr. Willibald, Wegweiser für die Milchwirtschaft 1925. 599 Seiten mit 180 Abb. 12,80 *M*.

Wyßmann u. Peter, Milchwirtschaft. Für schweizerische Verhältnisse bearbeitet. 4. Aufl. 1910. 198 S. mit 65 Abbild. und 3 Tabellen. 2,50 *M*.

Allgemeine Milchwirtschaft.

Dallmayer, Dr. A. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Milchzentrifuge. 1913 75 S. 1,— *M*.

Fleischmann, Prof. Dr. W., Das Molkereiwesen. Ein Buch für die Praxis und Wissenschaft. Mit zahlreichen in den Text eingedruckten Holzschnitten. 1074 S. Braunschweig 1876—79. Geh. 25,— *M*.

Helm, Wilh., Der Milchstaat. Nach dem praktischen Leben für jedermann geschildert. 154 S. Leipzig 1898 4,— *M*.

Die Milchwirtschaft in ihren Beziehungen zu Gewerbe und Industrie. 72 S. mit 21 Abb. Leipzig 1896. 1,50 *M*.

— Erfahrungen im Molkereibetriebe. 3. Bd. 871 S mit 13 Abb. Leipzig. 4,20 *M*.

Koning, C. J., Biologische und biochemische Studien über Milch 1. 131 S. Leipzig 1906. 3,— *M*. 2. 98 S. Leipzig 1908. 2,— *M*. 3. 144 S. Leipzig 1911 3,— *M*.

Martiny, Prof. Dr. Benno, Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung. Mit 162 in den Text abgedruckten Holzschnitten und zwei lithographischen Tafeln. 2 Bd. Leipzig 1871. Brosch. 16,20 *M*, geb. 19,50 *M*.

— Wörterbuch der Milchwirtschaft aller Länder. Eine Sammlung auf Molkereiwesen und damit verwandter Viehzucht bezüglicher Ausdrücke. 2. Aufl., Leipzig 1907. Geb. 6,— *M*.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2136. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 133 | Hildesheim, den 28. November 1925. | 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Sonnabend 21. November. 200 ℳ je Zentner.
Dienstag, 24. November. 203 ℳ je Zentner.
Donnerstag, 26. November. 203 ℳ je Zentner.
Sonnabend, 28. November. 203 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 26. November. 203 ℳ je Zentner.
Auktion am 25. November. Höchstpreis 211.10 ℳ, Durchschnitt 208.15 ℳ.

Köln. Freitag, 20. November. Höchstpreis 220 ℳ je Zentner.
Dienstag, 24. November. Höchstpreis 220 ℳ je Zentner.
Freitag, 27. November. Höchstpreis 220 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 26. November. 397 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 396 Kronen.

Höchstnotierungen für Monat November 1925.

Berlin. 205.—, 205.—, 205.—, 205.—, 200.—, 200.—, 200.—, 200.—, 200.—, 203.—, 203.— 203.— ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 202,42 je Ztr.** gegen 214,86 im Oktober.

Hamburg. 203.—, 203.—, 203.—, 203.— ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 203** ℳ je Zentner gegen 214.40 ℳ im Oktober.

Hamburger Auktion: 207.61, 208.65, 210.33, 208.15 ℳ je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 208.68** ℳ gegen 220.98 ℳ im Oktober.

Köln a. Rh. 215.—, 215.—, 215.—, 215.—, 215.—, 220.—, 220.—, 220.— ℳ je Zentner; **im Monatsdurchschnitt 216.87** ℳ gegen 221.67 ℳ im Oktober.

Berlin, 28 November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 27. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,20 ℳ 2. Qualität 2—2,10 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,325 ℳ je Pfund. Tendenz: stetig.

Kempten, 25. November. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 195 Mark, 2. Qualität 183 Mark! Tendenz: lebhafter.

Leeuwarden (Holland), 27. November. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 246 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreise franko Grenze 254—258 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 26. November. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Die Marktlage hat sich in vergangener Woche im Berliner Buttereinzelhandel wenig verändert. Der Absatz war zum Teil gut. Die Zufuhren an Inlandsware sind reichlicher gewesen. Auslandsware ist stark angeboten worden. Die amtliche Notierung ist am Dienstag, dem 24. November von 2ℳ auf 203 ℳ für allerfeinste Molkereibutter ab Erzeugerstation heraufgesetzt worden und blieb auch heute unverändert. Die Preise im Kleinhandel bewegten sich zwischen 2 ℳ und 2,50 ℳ je Pfund, im Großhandel zwischen 1,98 ℳ und 2,40 ℳ. — Das Schmalz- und Margarinegeschäft ist bei unveränderten Preisen das gleiche geblieben

Berlin, 25. November. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die deutsche Produktion zeigt eine Abnahme und ist das Angebot der Unterkunft suchenden Molkereien ein wesentlich kleineres geworden. Die Mehrproduktion scheint auf dem Lande zu bleiben, bezw. hat die Kälte eine Herabminderung in der Milchproduktion verursacht. Andererseits dagegen zeigt der Konsum bedenkliche Anzeichen von Schwäche, hervorgerufen durch die vielen Arbeiterentlassungen, Eingehen von Betrieben, Zahlungsstockungen, Geschäftsaufsichten, Konkurse usw., so daß selbst die geringeren Zufuhren nur mit Mühe zu plazieren sind. — Es ist zu hoffen, daß diese mißlichen, allgemeinen Verhältnisse durch die politische Lage bald eine Klärung und Besserung erfährt.

Hamburg, 26. November. Bericht von A. F. C. Fick. Der vorwöchige Markt, der in seinem Verlauf nach der angenehmen Seite hin überraschte, konnte die festere Tendenz bis zum Schluß bei recht guter Nachfrage behaupten. Unter den gegebenen Umständen rechnete man auch für die neue Woche mit einem ähnlichen Handel, zumal die Preise nur ganz vereinzelt eine minimale Erhöhung erfahren hatten, die dem weiteren Gang der Geschäfte nicht hinderlich sein konnten. Während die Berichte vom Auslande anfangs noch recht fest bei erhöhten Forderungen lauteten, konnte am hiesigen Platz schon bei Beginn des neuen Marktes eine weitaus mattere Stimmung festgestellt werden. Der Kleinhandelsabsatz erwies sich, wie stets gegen Ultimo, als besonders schwach, so daß man auch im Engros-Verkehr wenig Neigung zu größeren Unternehmungen zeigte. Der Import von Dänemark wurde erheblich eingeschränkt, da die deutschen Eingänge vielfach sogar reichlicher ausfielen und der Bedarf hieraus zum größten Teil gedeckt werden konnte. Das Inland benutzte nur die günstigsten Angebote, beorderte aber ebenfalls sehr vorsichtig. — Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein mußte die vorwöchige Erhöhung wieder streichen, bezahlt wurde dort bis 208 ℳ für Markenbutter 211,10 ℳ — im Durchschnitt 208,15 ℳ gegen 210,33 Mark in der Vorwoche. Die Börsennotierung wurde abermals unverändert auf 203 ℳ belassen. — Auf den dänischen Markt blieb die schlechte Nachfrage von Deutschland nicht ohne Eindruck. Nachdem man anfangs mit einer Erhöhung der Preise von ca. 8 Kronen rechnete, wurden diese heute nur um 1 Krone auf 397 Kronen heraufgesetzt. Die Tendenz ist heute noch ungeklärt. Man wird abwarten müssen, ob die Lage sich mit Beginn de neuen Monats bessert, andernfalls erscheint ein Rückgang durchaus möglich. — Von australischer Butter wurden in dieser Woche einige größere Abschlüsse perfekt Die Qualitäten der neuen Saison sind recht ansprechend und die Preise trotz des Zolles verhältnismäßig günstig. — Argentinische Butter wird zu außergewöhnlich billigen Preisen angeboten, das Interesse hierfür ist aber vor der Hand belanglos — In sibirischer Butter bleibt die gute Nachfrage bestehen, wen die Umsätze auch nicht annähernd das letztwöchige Quantum erreichten.

Bremen, 26. November. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die verflossene Berichtswoche stand im Zeichen des Monatsende, auch seitens der Detaillisten wurde über wenig Absatz geklagt. Es ist anzunehmen, daß hierin in der nächsten Woche wiede eine Besserung eintritt, allerdings muß immer wieder darauf hingewiesen werden, daß die Kaufkraft des Publikums sehr gering ist. Die Notierungen blieben in dieser Woche fast unverändert. Kopenhagen meldete Anfang der Woche einen bedeutend besseren Markt, die heutige Notierung aber wies nur eine Erhöhung von 1 Krone auf. Die Hamburger Großhandelsnotiz blieb mit 203 ℳ unverändert und die Hamburger Butterauktionen ergaben einen um ca. 2 ℳ niedrigeren Durchschnitt, als in der Vorwoche Berlin erhöhte am Dienstag um 3 ℳ auf 203 ℳ. Die Zufuhren in deutscher Butter waren gering, genügten aber, um den Bedarf zu decken. Kolonialbutter kam für den hiesigen Platz auch in dieser Woche nicht in Frage, da die Preislage noch keine Rechnung ließ. In sibirischer Butter war der Handel schleppend, da die Qualitäten vielfach zu wünschen übrig ließen.

Leipzig, 26. November. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Stimmung auf dem hiesigen Buttermarkte pendelt hin und her. Die Nachfrage nach besten Qaulitäten ist gut, während geringere Sachen immer noch vernachlässigt sind. Allerdings sind die hohen Auslandspreise die Ursache, daß die Notierungen für deutsche Butter aufrecht gehalten werden können. Ein Rückschlag der Preise ist vorläufig auch nicht zu erwarten, weil die Produktion in Dänemark und Holland jetzt den tiefsten Stand zeigt und daher von dieser Seite ein Preisdruck nicht zu erwarten ist. Dahingegen ist der Butterkonsum bei den breiten Bevölkerungsschichten auch schwächer wie sonst und die Aussichten sind daher ungewiß.

Breslau, 26. November. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Wenn wir unser Absatzgebiet allein betrachten, dann können wir heute noch bei dem Urteil bleiben, daß die Marktlage im ganzen genommen noch keine Aenderung erfahren hat. Der Absatz ist nach wie vor recht gering. die Anlieferungen genügen nicht nur, um den Bedarf zu decken, es zeigt sich sogar im Laufe dieser Woche ein Ueberangebot. Bis zum Monatsersten wird in unserem Bezirk ganz sicher die Lage keine Besserung erfahren, aber auch für den neuen Monat bleiben wir in der Beurteilung der Entwicklungsmöglichkeiten recht zurückhaltend.

Kopenhagen, 26. November. Bericht der Firma A. Rindom & Nestorff A. G. Der Markt eröffnete in dieser Woche im selben Ton, wie in der Vorwoche, und die Zufuhr wurde zu ungefähr unveränderten Preisen geräumt. — In einzelnen Fällen wurden sogar ein wenig höhere Preise erzielt. Die Notierung wurde heute um 1 Krone auf 397 Kronen erhöht. — Der Begehr pflegt in Deutschland in der letzten Woche am Monatsende immer geringer zu sein, und man erwartet, daß das Geschäft

nächste Woche jedenfalls nicht ruhiger wird und, da der Weihnachtsbedarf bald einsetzt, so kann man sicher mit einem lebhaften Markt in einigen Wochen rechnen. Der Preis von England hat in dieser Woche um 215.— herum gelegen. — Von wirklich guter sibirischer Butter scheinen die Bestände in Deutschland knapp zu sein, weshalb baltische Butter in der nächsten Zeit voraussichtlich mehr berücksichtigt wird, umsomehr, als diese bedeutend billiger als Kolonialbutter ist. Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 27. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse vollfett 2,20—2,40 ℳ Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,60—2,80 ℳ, Emmentalerkäse 3,10—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,30—1,40 ℳ je Kilogramm.

Berlin, 27. November. Die in unserem letztwöchigen Bericht gemeldete kleine Besserung hielt in der ganzen Berichtswoche an, ein Umstand, der auf den wesentlich geringer gewordenen Hausschlachtungen in den Städten zurückzuführen sein dürfte. Von einem lebhaften Geschäft kann aber nicht die Rede sein, weil sich eben breite Schichten der Bevölkerung sehr einschränken müssen. In Tilsiter Käse begegnet man überall großen Lagerbeständen, während Nachfrage nur nach allerbesten Qualitäten besteht, alle anderen Sachen aber stark vernachlässigt werden. In Schweizerkäse beginnen sich die Läger zu leeren. Neue Zufuhren sind erst zu erwarten, wenn die neuen Zollsätze Geltung haben, für Hartkäse 22 statt 30 ℳ und für Schachtelkäse 30 statt 40 ℳ. Holländer Käse ist weiter gefragt. Limburger sowie sonstige Weichkäse finden befriedigenden Absatz, ebenso Sauermilchkäse. — Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark je eZntner: pa. Tilsiter vollfett 108—113, do., zweite Sorte 100—107,holl ändische Edamer, 40 proz. 134—138, do., 30 proz. 114—118, do. 20 proz. 104—108, holländische Brotedamer, 40 proz. 134—138, holländische Gouda, 45 proz. 145—150, do, 40 proz. 125—130, echte Emmentaler 170—175, finnländische Emmentaler, großgelocht 155 bis 160, do,, mittelgelocht 145—150, bayrischer Emmentaler 155—160, □-Käse bessere Ware 50—55, do geringere Ware 45—48, bayrische Limburger, 20 proz. 68—72, bayrische Stangenkäse, 20 proz. 68—72, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 85—93, Steinbuscher, vollfett 120—135, Camembert, vollfett, 350 Gr., für 1 Stück 1,30—1,35, do., 140 Gr., für 1 Stück 0,42—0,45, do., halbfett, 120 Gr., 0,32—0,35, Harzer 45—60, französischer Roquefort 175—180, Gorgonzola 140—145, Parmesan 170—175, italienischer Fettkäse in Schachteln 145—160, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 98—100, do., 6 teilig 118—120, Glarner Kräuterkäse 93—98.

Breslau, 26. November. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Bei etwas ermäßigten Preisen verlief das Geschäft ähnlich wie in der Vorwoche. Es scheint aber, als ob die Preise noch nicht tief genug zurückgesetzt wurden. Eine weitere kleine Preisermäßigung kann jedenfalls dem Konsum nur förderlich sein. — Quarg. Der Preis ist in der letzten Berichtswoche noch etwas zurückgefallen. Da aber Auslandsforderungen leidlich Rechnung geben, so ist anzunehmen, daß sich unsere Molkereien zu einem weiteren kleinen Abstrich bekennen müssen. Das ankommende Material gibt wiederholt Anlaß zu Reklamationen, da es immer noch Molkereien gibt, die den berechtigten Wünschen der Harzer-Käse-Industrie nicht nachkommen wollen. Die jetzige Zeit ist aber nicht derart zugeschnitten, daß man mangelhafte Ware als prima Ware bezahlen muß.

Kempten, 25. November. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün, 38—41 Mark. Tendenz: ruhig. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 100—128 Mark. Tendenz: unverändert ruhig.

Leeuwarden (Holland), 27. November. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 78—84 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 94—98 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 114—118 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exklusive Provision.

Milch.

Berlin, 27. November. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 27. November bis 3. Dezember festgesetzt in:

Berlin: 21,5 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 24 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 21 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 27. November. Vom Eiermarkt. Wenn auch die Nachfrage infolge des bisher anhaltenden milden Wetters immer noch ruhig war, so dürfte jetzt, sofern das Frostwetter anhält, doch mit einem lebhafteren Geschäft zu rechnen sein. Die Preise neigen allgemein nach oben, und vereinzelt ließen sich Erhöhungen durchdrücken, doch ist bei erhöhten Preisen stets mit einer geringeren Konsumnachfrage zu rechnen. In der verflossenen Woche notierten im Engroshandel je Stück in Pfennige am: Berliner Markt 14—10, sächsischen Markt 12—17, Oldenburger Markt 14 bis 18, schlesischen Markt 12—18, süddeutschen Markt 12—17, westdeutschen Markt 15—23.

Berlin, 26. November. Bericht der amtlichen Eiernotierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische. gestempelte 22, frische über 55 Gr. 17,5—19, do. unter 55 Gramm 14; Auslandseier: extra große 26, große 15—22, normale 14—14,5, abweichende 11,5—13, kleine und Schmutzeier 10,5—12; Kühlhauseier: 11,5—12, do, dänische und italienische 15,5—18,5; Kalkeier: dänische 12,5—16, gewöhnliche 10. Tendenz: abwartend.

Köln, 27. November. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Auslandseier: Frische über 60 Gramm 28—29, über 55 Gramm 22—24, unter 55 Gramm 18—20, Kühlhauseier 15—21.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 27. November. Die gestrige starke Preiserhöhung in Winnipeg ging zum Teil wohl auf die anfängliche Hausse in Liverpool zurück, welche sich zwar nicht voll behaupten konnte, heute aber wieder ihre Fortsetzung fand. Dabei hielt die Exportfrage weiter an bei kleinem Inlandsangebot. Die Nachfrage der Mühlen und Exporteure kann weder beim Roggen noch beim Weizen befriedigt werden Im Zeitgeschäft werden ebenfalls höhere Preise gezahlt. Hafer ist schwer verkäuflich. Gerste in guter Brauware und in Futtergerste besser zu verwerten. Das Mehlgeschäft wird durch die Nachfrage der Provinz etwas belebt, die hohen Forderungen der Mühlen sind jedoch schwer durchzusetzen. Frümarktsnotierungen: Hafer guter 196—202, mittlerer 190—195, Gerste 200—205, Futterweizen 248—250, La Plata Mais 198—205, kleiner Mais 236—242, Roggenkleie 102—110, Weizenkleie 116—122. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 246—249, Dezember 260—262, März 272—274,50, Mai 275 bis 278, Roggen, märkischer 157—160, Dezember 171,50—173,50, März 189 bis 190, Mai 195—198, Sommergerste 190—215, Wintergerste 153—156, Hafer märkischer 171—181, Dezember 179—178, März 192, Weizenmehl 31 bis 36,25, Roggenmehl 23,25—25,25, Weizenkleie 11,40—11,50, Roggenkleie 9,70—9,80, Viktoriaerbsen 24—32, kleine Speiseerbsen 23—24, Futtererbsen 18,50—20,50, Peluschken 16,50—18, Wicken 20—22, Rapskuchen 15 bis 15,40, Leinkuchen 22—23, Trockenschnitzel 7,80—8,40, Soyaschrot 20,90 bis 18,30, Torfmelasse 8,60—8,20, Kartoffelflocken 15,40—15,90.

Hamburg, 27. November. Getreide. Preise pro 1000 Kg. in R.-M.: Weizen: 250—265, Roggen 170—180, Hafer 180—190, ausländische Gerste 165—170, Mais 170—176, Hirse 9—9,50 Gulden je 100 Kg., Leinsaat 20—21 Gulden je 100 Kilogramm.

Bremen, 27. November. Weizen, Manitoba 1, Dezember-Abladung 15, Manitoba 2, November-Dezember-Abladung 14,80, Roggen, deutscher, zollfrei 10, amerikanische Malz- 8,35, donaurussische 8,30, Hafer, white clipped 2 9,05, Mais, La Plata 9,70, südafrikanischer 9,20 Markt: fest.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Novbr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	25.	8072	96—88	87—83	Lebendgew.	glatt
Breslau	25.	2317	89—80	79—70	„	schlecht
Chemnitz	23.	1932	94—80	79—68	„	schlecht
Danzig	24.	1725	64—56	55—50	„	langsam
Dortmund	23.	2028	94—90	89—85	„	mittel
Dresden	23.	2074	99—85	84—70	„	langsam
Düsseldorf	23.	1466	93—84	83—74	„	langsam
Essen	23.	2686	93—86	85—80	„	langsam
Frankfurt a. M.	23.	3254	96—85	84—75	„	langsam
Hamburg	27.	4262	90—82	81—72	„	sehr ruhig
Hannover	25.	1425	90—80	79—70	„	mittel
Karlsruhe	23.	1074	98—90	89—80	„	langsam
Köln	23.	3820	92—83	82—75	„	langsam
Leipzig	26.	1150	96—85	81—76	„	langsam
Magdeburg	24.	2983	95—85	84—77	„	sehr flau
Mannheim	23.	2409	94—84	83—74	„	lebhaft
München	25.	2020	90—78	77—60	„	lebhaft
Stettin	24.	590	95—88	87—80	„	langsam
Stuttgart	26.	579	95—84	83—70	„	langsam
Zwickau	23	1043	102—93	92—85	„	mittel

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt über **Fischmehl „Bärenmarke"** der Firma **Martin Meyer** in **Hamburg 1** beigefügt.

Diese Anzeigen sind bereits in unserer Donnerstag-ausgabe erschienen.

Stellen-Angebote

Gesucht

als **Geschäftsführer** einer Molkerei G. m. b. H. mit Futtermittel- und Getreidegeschäft **erstklassiger**

Molkereikaufmann

mit entspr. technischen Kenntnissen und besten Erfahrungen im Futter- usw. Handel. Ausführliche Bewerbungen unter **A. B. 8300** a. d. Ztg.

Strebsamer, im Abrechn.-Wesen absolut sicherer (8202

Gehilfe

zu bald gesucht,. Zeugnisabschrift. nebst Lohnforderungen an
Molk.-Genoss. Sonnewalde
Niederlausitz.

Wir suchen für unsere Weichkäs. zum baldigen Antritt zwei durchaus zuverlässige, solide, strebsame

Gehilfen

speziell für die Herstellung und Behandlg. von Camembert-Käse. Anfangsgehalt monatlich 75 Rmk. u. freie Station. Reisekosten werden ersetzt. Meldungen nebst Angaben der bisherigen Tätigkeit erbittet
Molk.-Gen. Schlawe i. Pomm.

Für Dampfmolkerei, jetzt noch 600 Liter, Westpr., wird evangelischer

Verwalter

gesucht. Bedingung: Garantieübernahme f. Herst. pa. Tilsit. Vollfett, Halbfett, Weichkäse, Butter, Kenntnisse i. Schweinemast u. etw. Landwirtschaft. Hilfskraft wird gestellt, doch überall mit Hand anl. Wohn. vorh. Stellung ist selbständig. Eine Kaution in bar zwischen 3—5000 ℳ erf. Off. u. 8340 an diese Zeitung.

Käsereifachmann

als zweiten Beamten zum fortlaufenden Besuch (Milchuntersuchung auf Fettgehalt und Käsereitauglichkeit) von ca. 60 Molkereien unserer Mitglieder zum baldigen Eintritt gesucht. Freie Verpflegung u. freie Reise von einer Molkerei zur and. Es kommen nur solide, theoretisch u. praktisch erstklassig ausgebildete Fachleute in Frage und wollen nur solche Bewerbungen unter Beifüg. von Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen richten an den **Verband der Molkereibesitzer u. -Pächter im Freistaat Danzig.**
Otto Albrecht, Vors., 8293
Neuteich, Freistaat Danzig.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138 Sonntags geschlossen Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 134 Hildesheim, den 1. Dezember 1925. 39. Jahrgang.

Aus der finnischen Milchwirtschaft.

Es läßt sich wohl ernstlich nicht bestreiten, daß der internationale Käsehandel mit der Entwicklung der Käserei in Finnland ernsthaft zu rechnen hat. Die Erzeugnisse, die von dort in Form von Emmentalerkäse an die europäischen Märkte kommen, halten schon einen Vergleich mit solchen Erzeugnissen aus, die aus Ländern mit hochentwickelter Milchwirtschaft stammen. Sehr beachtenswert ist auch der ernste Wille, finnischer Milchwirtschaftler, nur Qualitätsware zu exportieren, als erste Voraussetzung, das Vertrauen des Auslandes zu bewahren. Recht interessante Ausführungen über die finnische Erzeugung an Emmentalerkäse enthält eine kleine Broschüre, die aus Anlaß der Käseausstellung, die vom 29. bis 31. Oktober in Helsingfors stattfand, herausgegeben ist.

Bereits im 16. Jahrhundert wurde in Finnland ein vorzüglicher Käse hergestellt und auch in das benachbarte Schweden exportiert. Schon damals wurde das finnische Erzeugnis als vorzüglich und dem schwedischen überlegen bezeichnet.

Seit etwa 70 Jahren wendet man der Milchwirtschaft in Finnland eine größere Aufmerksamkeit zu und legt auch auf wirtschaftliche Betriebsweise mehr Gewicht. Man rief erfahrene Käser aus der Schweiz nach Finnland. Jedenfalls waren es die Schweizer Fachleute, deren Tätigkeit als sehr befruchtend für die Entwicklung der Käserei in Finland geworden ist. Verhältnismäßig spät, etwa vor zwanzig Jahren, setzte die Entwicklung des Genossenschaftswesens ein. Die zu dieser Zeit gebauten Genossenschafts-Molkereien beschäftigen sich zunächst mit der Herstellung von Butter, die in dem verhältnismäßig nahe gelegenen Petersburg einen guten und willigen Abnehmer hatte. Vor reichlich 15 Jahren begannen auch diese Molkereien mit der Herstellung von Käse und 1910 existierten in Finnland 83 Molkerein mit hauptsächlich Käseerzeugung. Unter diesen befanden sich 12 Genossenschaftsmolkereien, 15 Aktiengesellschaften und 53 Gutsmolkereien.

Der Weltkrieg war für die Entwicklung der Käsereibetriebe in Finnland sehr günstig und 1923 existierten dort 116 Molkereien mit Käseerzeugung, von denen 16,4 v. H. Aktiengesellschaften, 56 v. H. Genossenschaftsmolkereien und 27,6 v. H. Privatmolkereien sind. Der Export an Käse aus Finnland verteilt sich nach Salomaa wie folgt:

Land	1920	1921	1922	1923	1924
Deutschland . . .	349,8 T	1263,3 T	660,1 T	313 T	1835 T
Dänemark	163,5 T	244 T	417 T	227 T	299 T
Belgien	—	120,6 T	614 T	237,6 T	25,7 T
Schweden	422,8 T	384,3 T	536,8 T	306,6 T	177 T
andere Länder . .	20,1 T	113,3 T	488,7 T	250,5 T	208,7 T

Der Schwerpnkt der Käseherstellung liegt im südlichen Teil des Landes in der Provinz Nyland, jedoch der größte im nördlichsten Regierungsbezirke des Landes. In jüngster Zeit breitet sich die Herstellung von Emmentalerkäserei auch in den an Rußland angrenzenden östlichen Landesteilen aus.

Die Führer der finnischen Milchwirtschaft waren sich von Anfang an darüber klar, daß neben Anlieferung einwandfreier Milch ein Stamm gut ausgebildeter praktischer Fachleute notwendig ist, um mit wirtschaftlichem Erfolge an die Fabrikation von Emmentalerkäse heranzugehen. Bereits im Jahre 1913 wurden von Valio, dem Zentralverband der finnischen Molkereigenossenschaften, zwei Institute für die Ausbildung praktischer Käsemeister gegründet, was sich im Laufe der Jahre als ein voller Erfolg herausgestellt hat. Die gleiche Gesellschaft hat im Laufe der Jahre noch drei ähnliche Institute errichtet und der finnische Staat unterhält seit 1916 ebenfalls Lehrkäsereien. In diesen Anstalten werden die Schüler in der praktischen Käserei unterrichtet. Damit sich die Schüler die praktischen Grundlagen gründlich aneignen können, dauert der Lehrgang volle zwei Jahre. Diesem folgt dann noch ein theoretischer Kursus von dreiviertel Jahren in der staatlichen Anstalt von Mustiala. Man sieht hieraus, daß es der finnischen Milchwirtschaft durchaus ernst ist um die Ausbildung von praktischen Käsereifachleuten. Die Gesellschaft Valio ist auch sonst energisch bestrebt, das Interesse an der Herstellung erstklassiger Käse zu wecken und wachzuhalten. Sie bezahlt nicht nur den angeschlossenen Käsereien die Ware nach Qualität unter Berücksichtigung der Marktlage, sondern sie zahlt auch nach einem besonderen System Prämien, wobei Geldpreise und Urkunden zur Verteilung gelangen an die Käser, die die Erzeugung und die Beschaffenheit der Ware gegenüber dem vorangegangenen Jahre steigern konnten. Selbstverständlich wird von der Gesellschaft der Betrieb in den Molkereien ständig überwacht. Von der Voraussetzung ausgehend, daß nur aus bester Milch ein entsprechendes Erzeugnis hergestellt werden kann, legt man besonderen Wert auf die Anlieferung tadelloser Milch und bezahlt auch dementsprechend die Milch. Die Käsekulturen werden im eigenen Laboratorium von Valio hergestellt und jede angeschlossene Käserei erhält wöchentlich eine neue Kultur. Selbstverständlich werden in dem Laboratorium auch wissenschaftliche Untersuchungen, Beobachtungen und Versuche ausgeführt.

Außerdem arbeitet der vor 15 Jahren gegründete finnische Käserverein mit außerordentlichem Erfolge an der Hebung der Milchwirtschaft in Finnland.

Wie die staatliche Exportkontrolle für den finnischen Butterhandel von großer, ja ausschlaggebender Bedeutung geworden ist so wird in finnischen Fachkreisen mit Recht erwartet, daß auch beim Käseexport die staatlichen Exportprüfungen von durchaus günstigem Einfluß sind. Die exportierenden Käsereien müssen allfühlich eine Garantie in Bezug auf den Wasser- und Fettgehalt des Käses abgeben und sich der laufenden Kontrolle der Exportware unterziehen.

Die Kontrolle wird von der staatlichen Butterkontrollanital: ausgeübt. Die Hauptanstalt befindet sich in Hango, z. Zt. ist aber auch in der Hauptstadt in Helsingfors eine Zweiganstalt errichtet (1925) zu dem ausgesprochenen Zweck, die über Helsingfors gehenden Erzeugnisse umgehend behandeln zu können. Die Anstalt, die sich zunächst nur auf die Kontrolle der Butterausfuhr beschränkte hat ihre Tätigkeit nunmehr auch auf den Käseexport ausgedehnt. Mit der finnischen Qalitätsmarke für prima Käse wird nur solche Ware versehen, die über 45 Prozent Fett in der Trockenmasse hat und auch sonst in der Beschaffenheit allerhöchsten Ansprüchen genügt. Diese Qalitätsmarke trägt die Inschrift:

„Finnish. Gow. Kontrol — Suomi Brand — 45 %".

Das Zeichen, das in den hauptsächlichsten Absatzländern registriert ist, wird mit schwarzer Farbe auf jeden Käse aufgestempelt Außerdem stempeln schon die Käsereien den Käse mit ihrer Ursprungsnummer, die eine Umrahmung hat, aus deren Form bereits der Fettgehalt des Käses zu erkennen ist. Bei Käse mit über 45 Prozent Fett hat die Umrahmung eine Dreieckform. Bei über 30 Prozent Fettgehalt bildet die Umrahmung ein Rechteck. Eine runde Form deutet auf einen Fettgehalt, der zwischen 15—20 Prozent liegt. Es mag aber hier bemerkt werden, daß nur vollfetter Käse zum Export gelangt, und im Auslande wohl nur die mit einem Dreieck versehene Marke in Betracht kommt. Es ist auch noch zu beachten, daß noch nicht alle exportierte Ware staatlich geprüft ist, für solchen Käse kann naturgemäß staatlicherseits auch keine Bürgschaft übernommen werden.

Unter den sehr verständnisvoll geleiteten Bestrebungen für die Förderung der Käserei hat diese sich ständig entwickelt und es ist auch mit aller Bestimmtheit zu erwarten, daß diese Entwicklung in nächster Zukunft weitere Fortschritte machen wird.

Wie sich die Käseausfuhr aus Finnland gesteigert hat, geht aus der folgenden kleinen Tabelle hervor:

Jahr	Ausfuhr in Kg.
1910	1,5 Mill.
1913	2,1 Mill.
1922	3,15 Mill.
1924	4,65 Mill.
1925	6,0 Mill. (Schätzung).

Man ersieht aus diesen Ausführungen, daß es sehr wohl möglich ist, in verhältnismäßig kurzer Zeit durch zielbewußte Organisation die Grundlage für eine vielversprechende Entwicklung eines Wirtschaftslebens festzulegen, das zu schönen Hoffnungen berechtigt. Die Entwicklung der finnischen Käserei bietet eine glänzende Bestätigung, daß in der Hauptsache die verständnisvolle Berücksichtigung des Qualitätsgrundsatzes eine durchaus sichere Gewähr für die Entwicklung bietet. X.

Die Vermögenserklärung der Gewerbetreibenden.

Von Oskar Wendtland, Obersteuersekretär.

Schon rein äußerlich unterscheidet sich die bis zum 15. Dezember d. Js. abzugebende Vermögenserklärung von den früheren Vermögenssteuererklärungen. Während früher das Hauptgewicht auf die Bewertung des Vermögens gelegt wurde und daher in der Hauptsache Wertangaben gefordert wurden, ist jetzt eine umfangreiche Erklärung über die Zusammensetzung des Vermögens abzugeben, wobei nur bei einzelnen Vermögensgegenständen Wertangaben gefordert werden, die aber für die Steuerbehörde nur als Anhalt dienen sollen. Denn die Bewertung der Hauptvermögensteile (landwirtschaftliches, Betriebs- und Grundvermögen) erfolgt durch die neugebildeten Ausschüsse, den Grundwertausschuß für landwirtschaftliches, forstwirtschaftliches, gärtnerisches und Grundvermögen und den Gewerbeausschuß für das Betriebsvermögen, die zugleich für die anderen Reichs-, Landes- und Kommunalsteuern Einheitswerte feststellen. Da also die bevorstehende Vermögensbewertung auch für die Grundvermögens- und Gewerbesteuern usw. die Grundlagen schaffen muß, ist ein doppeltes Rechtsmittelverfahren vorgesehen und zwar zunächst gegen den Feststellungsbescheid, in dem der Einheitswert des Vermögens festgesetzt, eine Steuer aber nicht erfordert wird und ferner gegen den Vermögenssteuerbescheid selbst, gegen den das Rechtsmittel allerdings nicht darauf gestützt werden kann, daß das Gesamtvermögen mit einem unzutreffenden Betrage angesetzt sei. Der Feststellungsbescheid hat daher die größte Bedeutung, auch für die kommenden Jahre.

Es ist daher notwendig, die Vermögenserklärung mit größter Sorgfalt abzugeben und vorher die beigefügte Anleitung genau durchzulesen. Soweit ein Gewerbetreibender neben seinem Gewerbebetriebe noch Landwirtschaft hat, hat er nur Angaben über die Art und Lage des Betriebs, wie über seine Größe und etwaige Pachtverhältnisse zu machen. Eine Angabe des durchschnittlichen Reinertrags hat nur bei gärtnerischen und ausländischen Betrieben zu erfolgen. Eine Wertangabe bei inländischem landwirtschaftlichen Besitz ist also nicht erforderlich. Ebenso ist bei Grundvermögen (Villen, Mietswohnungsgrundstücke und Bauland — Ziffer 3 der Erkl. —) eine Angabe über den Vermögenswert vom 1. 1. 1925 nicht erforderlich, zur Feststellung des Einheitswerts ist nur die Angabe des Wehrbeitragswerts (g. F. des berichtigten) und der Friedensmieten vorgeschrieben. Unter dem „sonstigen Vermöaen" (Ziffer 4 der Erklärung) sind alle nicht zum landwirtschaftlichen, Betriebs- und Grundvermögen gehörenden Vermögensteile, wie Kapitalvermögen in Aktien, Kuxen und Anteile von inländischen Gesellschaften, die mit dem halben Steuerkurswert anzusetzen sind, ausstehende Forderungen, wobei im Aufwertungsgesetz geregelte Papiermarkforderungen nur mit 15 Prozent des Goldmarkgrundbetrages und im Aufwertungsgesetz nicht geregelte Forderungen mit dem mutmaßlichen Goldwert anzusetzen sind, Bargeld, Bank- und Sparkassenguthaben, sofern sie insgesamt 1000 Rmk. übersteigen, Anteile an ausländischen Gesellschaften und Genossenschaften, diese mit dem vollen Werte, andere Effekten usw. mit dem Kurswert einzustellen. Im Aufwertungsgesetz geregelte Schulden sind jedoch mit 25 Prozent des Geldwerts bezw. dem nachgewiesenen höheren Goldwerte abzusetzen.

Unter dem Betriebsvermögen ist jeder gewerbliche Betrieb, der dem Steuerpflichtigen am 1. 1. 1925 gehörte, einzeln aufzuführen und für jeden Betrieb die sämtlichen Spalten der Vermögenserklärung (Art des Betriebes, Bezeichnung der Firma, Ort der Leitung des Betriebes usw.) genau auszufüllen. Zum Betriebsvermögen gehören auch solche Betriebe, die mit Errichtung einem anderen zur Ausübung des Gewerbes vermietet oder auf sonstige Weise überlassen sind. Der Nießbraucher ist dabei anzugeben. Auch ein bebautes Grundstück, das einer oder mehreren anderen Personen vermietet oder verpachtet ist, zählt zum Betriebsvermögen, wenn es seiner Bauart und Einrichtung nach gewerblichen Zwecken zu dienen bestimmt ist, wie Fabrikgebäude, Warenhäuser, Kontorhäuser und dergl. Nicht zum Betriebsvermögen zählen jedoch die Anteile an einer inländischen offenen Handels- oder Kommanditgesellschaft, die der einzelne Gesellschafter in seiner persönlichen Vermögenserklärung überhaupt nicht anzugeben hat, da diese Gesellschaften von nun ab selbst vermögenssteuerpflichtig sind. Ebenso hat der Gesellschafter einer offenen Handels- oder Kommanditgesellschaft, der dieser Gesellschaft in seinem persönlichen Eigentum befindliche Gegenstände, auch Grundstücke, nur vermietet und verpachtet hat, diese in seiner Erklärung nicht anzugeben, da auch diese Grundstücke von der Gesellschaft in ihrer Vermögenserklärung anzugeben sind, obwohl diese nur die Nießbraucherin und nicht die rechtliche Eigentümerin ist. Anteile an Gesellschaften mit beschränkter Haftung hat der Gesellschafter jedoch selbst auch noch zu versteuern und zwar mit dem halben Verkaufswerte.

Beim Betriebsvermögen hat der Steuerpflichtige auch eine Bewertung vorzunehmen und die der Berechnung des Gesamtwerts seines Betriebes zugrunde liegende Vermögensaufstellung der Vermögenserklärung beizufügen. Dabei sind folgende Bewertungsvorschriften zu beachten:

1) Auszugehen ist von dem Vermögensstande vom 1. 1. 1925 oder, wenn der Steuerpflichtige für seinen Betrieb regelmäßig jährliche Abschlüsse auf einen anderen Zeitpunkt macht, von dem Abschlußtage, der in das Kalenderjahr 1924 fiel (z. B. 1. 7. oder 1. 10. 24). Bei einer vom Kalenderjahr abweichenden Wertfeststellung ist dies in der Vermögenserklärung zu vermerken.

2) Grundstücke oder Teile von Grundstücken, die dem gewerblichen Betriebe dienen, sind nur mit dem Buchwert der kaufmännischen Bilanz einzusetzen. Gleichzeitig ist in der Vermögenserklärung (Abschnitt 2 Spalte 5 a) anzugeben, mit welchem Betrage diese Grundstücke bewertet sind. Selbstredend ist diese Bewertung keine endgültige, da die Buchwerte in vielen Fällen keinen gemeinen Wert darstellen, denn die Grundstücke werden in manchem Betriebe nur mit 1 ℳ zu Buche stehen. Die endgültige Wertfestsetzung erfolgt durch die Finanzbehörden und dem Gewerbeausschuß.

3) Anders ist die Bewertung der sonstigen Gegenstände des Betriebsvermögens, der Maschinen, Utensilien, Warenbestände usw. Für diese hat der Steuerpflichtige unter Beachtung der „Anleitung" die maßgebende Bewertung selbst festzustellen. Diese Teile des Betriebsvermögens sind mit dem gemeinen Wert einzustellen. Zur Erleichterung der Feststellung des gemeinen Werts kann, wenn es sich um in der Vorkriegs- oder Nachkriegs-Goldmark-Zeit angeschaffte Gegenstände (Maschinen pp) handelt von diesem Anschaffungspreis ausgegangen und davon eine der Lebensdauer und tatsächlichen Abnutzung des Gegenstands entsprechende Abschreibung vorgenommen werden. In der Inflationszeit angeschaffte derartige Gegenstände sind mit dem gemeinen Werte einzustellen. Da die Bewertung dieser Maschinen pp. also entsprechend der Bewertung bei der letzten Vermögenssteuerveranlagung vom 31. 12. 23 zu erfolgen hat, dürfte für diese Vermögensaufstellung nur eine Fortschreibung der s. Zt. gemachten Zusammenstellung erforderlich sein. Die Warenbestände sind mit dem Anschaffungs- oder Herstellungspreise oder dem gemeinen Wert vom Stichtage einzusetzen. Eine wichtige Erleichterung ist jedoch für Inhaber von stillgelegten Betrieben oder Betrieben mit Kurzarbeit vorgesehen unter dem Gesichtspunkt, daß dadurch die Betriebsmittel am Stichtage minderwertiger wurden. Haben Betriebe in der Zeit vom 1. 10. 24 bis 31. 3. 25 stillgelegen, so können die beweglichen Gegenstände des Anlagekapitals, also Maschinen und Utensilien, mit einem Abschlag von 30 Prozent vom Verkaufswert (gemeinen Wert) eingesetzt werden, wurden die Betriebsmittel infolge Kurzarbeit nur eingeschränkt benutzt, so sind sie mit einem dem Verhältnis der Zeit der tatsächlichen Benutzung und der Zeit der normalen Benutzung entsprechenden Abschlag der 30 Prozent einzusetzen. Bei einer tatsächlichen Benutzung von 24 Stunden in der Woche und einer normalen Benutzung von 48 Stunden in der Woche sind sie daher mit einem Abschlag von 15 Prozent einzusetzen. Erfolgt die Wertfeststellung infolge eines vom Kalenderjahr abweichenden Wirtschaftsjahr nicht auf den 1. 1. 25, so kommt es hinsichtlich des Stillegungszeitraums auf die dem Abschlußtag unmittelbar vorhergehenden und nachfolgenden drei Monate an.

4) Zahlungsmittel, Forderungen und Schulden in Reichsmark oder ausländischer Währung sind mit ihrem Nennbetrage bezw. Kurswert einzusetzen. Desgl. sind Effekten mit ihrem Kurswert einzusetzen mit Ausnahme von Aktien, Kuxen, G. m. b. H. Anteilen und dergl., die mit dem halben Steuerkurs bezw. Verkaufswerte einzusetzen sind.

Ueber sämtliche Grundstücke, auch die im Betriebsvermögen schon angegebenen, sind noch auf der letzten Seite der Vermögenssteuererklärung genaue Angaben zu machen, die es der Steuerbehörde ermöglichen sollen, die Wertfeststellung vorzunehmen.

Die Aktiengesellschaften, Gesellschaften m. b. H., Genossenschaften, die offenen Handels- und Kommanditgesellschaften haben eine besondere Vermögenserklärung abzugeben, wobei die Ausfüllung des Anhangs über die einzelnen Grundstücke von allen Steuerpflichtigen gefordert wird, die Ausfüllung des zweiten Teils nur durch solche Aktiengesellschaften erfolgen muß, für deren Anteile Steuerkurswerte festgesetzt sind und die Ausfüllung des ersten Teils durch alle anderen Steuerpflichtigen erfolgen muß. Den ersten Teil müssen auch solche Aktiengesellschaften mit Steuerkurswerten ausfüllen, deren Vermögen nach der Handelsbilanz am 31. 12. 24 um mindestenz 10 Prozent höher oder niedriger war als die Summe der Steuerkurswerte und solche, die vom Finanzamt besonders dazu aufgefordert werden. Zum Aktienvermögen dieser Steuerpflichtigen gehören alle der Gesellschaft am 1. 1. 25 bezw. dem in das Kalenderjahr 1924 fallenden Abschlußtage gehörenden Gegenstände ohne Rücksicht darauf, zu welcher Vermögensart (Landwirtschaft, Gewerbe, Grundbesitz, Kapital) sie gehören. Die Bewertung des Vermögens hat, wie bei den anderen Steuerpflichtigen zu erfolgen. Offene Handels- und Kommanditgesellschaften haben dabei zu beachten, daß sie auch nicht zu ihrem Vermögen gehörige, aber ihnen von einem oder mehreren oder allen Gesellschaftern überlassene Gegenstände mit zu deklarieren haben. Außer den reinen Betriebsschulden können Aktiengesellschaften, Gesellschaften m. b. H. und Genossenschaften vom Vermögen noch den Wert einer unter das „Schachtelprivileg" fallenden Beteiligung absetzen. Eine solche Beteiligung liegt vor, wenn eine Gesellschaft als Muttergesellschaft an einer anderen mindestens zu ¼ beteiligt ist. Ferner können von ihrem Vermögen abziehen, abweichend von der Steuererklärung vom 31. 12. 23., die Genossenschaften die Geschäftsguthaben ihrer Genossen.

Die Erklärungen sind bis zum 15. Dezember 1925 abzugeben, Fristverlängerung kann bewilligt werden. Wegen der Schwierigkeit der Materie empfiehlt es sich, die Anleitung ganz eingehend durchzulesen und auch alle Spalten in der Vermögenserklärung genau auszufüllen.

Krankheitserreger und Pasteurisierung der Milch.

Immer wieder berichten die Tageszeitungen von erneuten Typhuserkrankungen, so zuletzt aus Gatersleben (Quedlinburg), Neviges (Elberfeld), Augsburg, Saulin (Krs Lauenburg i. P.) und Belgard in Pommern. — Leider sind die früheren Meldungen vom August ds. Js. teilweise stark übertrieben gewesen. So schrieb z. B. ein Berliner Blatt seinerzeit von 1100 Typhuserkrankungen in Solingen und Umgebung. Auch über die Anklamer Epidemie sind aufgebauschte Berichte in die Tageszeitungen gelangt. Leider haben diese maßlos übersteigerten Nachrichten Schwierigkeiten für das geschäftliche Leben zur Folge gehabt. Ganz besonders hat allerorts der Milchkonsum unter diesen Alarmmeldungen gelitten. Wo bisher infolge der langandauernden Dürre Milchknappheit geherrscht hatte, da stellten sich, hauptsächlich in den Nachbarstädten und angrenzenden Gebieten, wenige Tage nach der Veröffentlichung solcher besorgniserregender Berichte wieder Ueberschußmengen ein, da die Nachfrage nach Trinkmilch allenthalben momentan abbrach. Vor allen Dingen aber glaubten die Gegner der pasteurisierten Milch die Stunde für gekommen, aufs neue gegen die molkereimäßig behandelte Milch zu Felde ziehen zu müssen.

Es wird daher wohl jedem Molkereibesitzer und Betriebsleiter, sicher aber denjenigen, welche unter den vorerwähnten Umständen zu leiden

hatten, erwünscht sein, neues Material zu erhalten, um diesen Verunglimpfungen sachlich entgegentreten zu können.

So sei zunächst darauf hingewiesen, daß in der amerikanischen Molkereizeitung „The Creamery and Milk P. M." 1925, Nr. 8, Dr. Charles E. North vom Hygienischen Institut an der Newyorker Universität „die Ergebnisse dreijähriger Prüfung handelsmäßig pasteurisierter Milch" beschreibt. Dr. North berichtet darüber etwa folgendes:

„Die Krankheitskeime, welche zur Anwendung kamen, waren Typhusbazillen, Paratyphus, Diphterie und andere. Die Typhusbazillen ließ man in der Milch so lange wachsen, bis sich im Tropfen zwei Millionen Bakterien befanden. Die Tuberkelbazillen wurden gezüchtet, bis in einzelnen Proben bis zu dreißig Millionen in einem Teelöffel voll vorhanden waren. Solche und ähnlich hohe Keimkonzentrationen wurden dann auf die Art und Weise pasteurisiert, welche von dem Newyorker Gesundheitsamt festgesetzt ist. (Vergl. auch Südd. Molkerei-Zeitung, Jahrg 46, Nr. 26: die polizeilichen Vorschriften der Stadt New-York über den Verkehr mit Milch.) — Die Sterilisation erwies sich als vollkommen ausreichend.

Bei 2808 Versuchen war zu bestimmen, ob die Typhuskeime irgendwie die Pasteurisierung überlebten und 1958 ähnliche Prüfungen waren auf Tuberkulose zu machen. Im ganzen wurden 6574 bakterioloaische Untersuchungen ausgeführt. **Es wurde festgestellt, daß in einer 30 Minuten lang auf 142 Gr. Fahrenheit (61,6 Gr. C.) erhitzten Milch alle Krankheitskeime getötet waren.**

Mit den Untersuchungen wurde bereits vor drei Jahren begonnen, als Angriffe erhoben wurden, daß die vom Gesundheits-Departement herausgegebenen „Pasteurisierungs-Vorschriften" ungenügend wären. Die Borden-Company stellte Dr Ch. E. North, Direktor des N. P. H. S. (öffentl. Gesundheitsdienst) und früheren Direktor der städtischen Milchüberwachung der Stadt Newyork ein und übertrug ihre Betriebe in Endicott (N.-J.) Herrn Dr. North und den ihm dorthin folgenden Begleitern. Ein Laboratorium wurde errichtet und sie begannen ihre Arbeit. Dr. N. A. Moore, Dekan des Newyorker Staats-Veterinär-Instituts an der Cornell-Universität setzte Kulturen von Rindertuberkulose an, welche bei diesen Versuchen benutzt wurden.

Die hämolytischen Streptokokken, welche schmerzhafte Halsentzündung verursachen, wurden durch Momentan-Erhitzung auf 129 Gr. F. (53,9 Gr. Celsius) zerstört. Diphteriebazillen wurden auf dieselbe Weise vernichtet. Typhusbazillen wurden abgetötet bei Momentan-Erhitzung auf 141 Gr. F. (60,5 Gr. C.) und bei einem besonderen Typ von Pasteurisierapparat bei 132 Gr. F. (55,5 Gr. C.) innerhalb dreißig Minuten. Rindertuberkulose-Bazillen wurden in allen drei Arten von Apparaten bei dreißig Minuten langer Erhitzung auf 138 Gr. F. (58 8 Gr. C.) abgetötet.

Die Bakterienmengen, welche bei diesen Versuchen benutzt wurden, waren viel größer, als unter gewöhnlichen, handelsmäßigen Verhältnissen zusammentreffen würden. New-York, Philadelphia, Baltimore und viele andere große Städte verlangen, daß rohe Milch auf 142 Gr. F. (61,1 Gr. Celsius) erhitzt und dreißig Minuten bei dieser Temperatur gehalten wird. Diese Verordnungen sehen eine völlig ausreichende Sicherheitsgrenze vor und werden in einem Bericht, welcher von einem Federal Departement herausgegeben ist, als geeignete Richtlinien für die Definition der Pasteurisierung durch Autoritäten auf dem Gebiete des Gesundheitswesens empfohlen. —

Geht schon aus den vorstehenden Untersuchungsergebnissen hervor, daß es mit Hilfe der Dauerpasteurisierung möglich ist, alle Krankheitskeime abzutöten, so dürfte nachfolgender Bericht, auf welchen kürzlich Herr Professor Hennebera, Kiel, hinwies, ganz besonderes Interesse beanspruchen, da er auf die Typhusepidemien dieses Jahres ausführlich eingeht und somit Aufklärung bietet über Vorkommnisse, deren Einzelheiten bisher teilweise noch in mystisches Dunkel gehüllt waren und daher leicht Anlaß zu den phantastischsten Auslegungen gaben. Vor allem die Molkereipraktiker, soweit sie mit Frischmilchversorgung zu tun haben, dürften ein großes Interesse daran haben, zu erfahren, welche Umstände dabei mitgespielt haben, daß sich die Typhuserkrankungen in diesem Umfange ausbreiten konnten. Der Bericht des Herrn Obermedizinalrates Prof. Dr. Lentz, Berlin: „Ueber die Epidemien des Sommers 1925 in Preußen" ist in der Klinischen Wochenschrift, 4. Jahrgang, Nr 40, zum Abdruck gelangt. Da dieser Bericht auszugsweise bereits in Nr. 130 der Molkerei-Zeitung erschienen ist, soll von einer Wiedergabe hier abgesehen werden.

Mit der Veröffentlichung dieses Berichtes in der Presse soll nun aber nicht allein bezweckt werden die Erfolge der Dauerpasteurisation erneut bekannt zu geben, sondern vielmehr soll es Zweck dieser Arbeit auch sein, zu versuchen, anzuregen, daß von seiten der Frischmilchmolkereien selbst aus sich heraus darauf hingewirkt wird daß die aufgedeckten Schäden und Unzulänglichkeiten, welche vielleicht nicht ganz einzig dastehen, schnellstens und gründlichst überall beseitigt werden.

Es sei daher zum Schluß noch gestattet, auf die in einer der letzten Nummern der „Volkswohlfahrt", dem Amtsblatt des Preußischen Ministeriums für Volkswohlfahrt veröffentlichten „Statistik der übertragbaren Krankheiten in Preußen im Jahre 1924" hinzuweisen. Einige dieser Zahlen seien hier wiedergegeben, gleichwohl sie die Milchwirtschaft nicht allein angehen. Aber das Zahlenmaterial scheint mir doch geeignet, die Tragweite solcher Erkrankungen zu veranschaulichen. Dabei sei darauf hingewiesen, daß es sich bei diesen Zahlen allein nur in Preußen vorgekommene Erkrankungen handelt.

Fleisch, Fisch- und Wurstvergiftungen:	1 272	Erkrankungen,	davon	58	Todesfälle
Paratyphus:	2 720	„	„	79	„
Uebertragb. Ruhr:	4 480	„	„	517	„
Typhus:	10 528	„	„	1 303	„ (10—12 %)
Scharlach:	21 322	„	„	542	„
Diphtherie:	23 610	„	„	2 205	„
Lungen, und Kehlkopftuberkulose:	53 930	„	„	39 597	„

Man sollte sich weiterhin klar machen, welche starke Vermehrung der Typhusfälle gegenüber der Vorkriegszeit während des Krieges erfolgt ist und daß sich damit auch die Zahl der Bazillenträger wesentlich erhöht hat und sich durch die letzten Epidemien wiederum vermehrt. Wenn man allen Ernstes überdies bedenkt, daß jeder Bazillenträger unter Umständen der Ausgangspunkt einer Epidemie werden kann und daß außerdem von der eigentlichen Ansteckung bis zum Ausbruch der Krankheit bei Typhus 9—21 Tage vergehen können, so kann man erst ungefähr ermessen, wie stark der Typhus um sich greifen kann, bevor er richtig erkannt wird und es möglich ist, Schutzmaßnahmen zu treffen. Es sollte daher das Bestre-

Schäffflers

Flaschenreinigungsmaschinen

für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäffflers

Flaschenfüllmaschinen

für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäffflers

Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate

mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:

Dampfkessel „Autokratos"

für Hoch- und Niederdruck

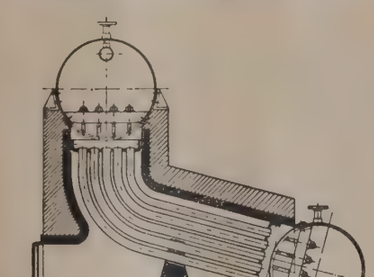
Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!

Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4

Chausseestr. 45

Maschinenfabrik und Apparatebau

Verlangen Sie Kostenanschläge!



Wasserröhren-Dampfkessel

D R P. a.

in Größen von 5 — 00 qm Heizfl. bis 10 Atm. Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg, geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Platzbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigsten Zahlungsbed. **Die bei der Anschaffung freiwerdenden Kessel werden in Zahlung genommen.**

Ernst Kreutz, Ing.
Lützen.

Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte (6447

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Dr. Friebers Säurewecker

(Rahmsäuerungskultur)

sowie alle Reinkulturen für die Käserei **stets wirksam von**

Dr. Frieber, Bakteriolog. Laboratorium

für Milchwirtschaft

Hildesheim, Fernruf 4092.

Bakteriologische Beratungen bei Betriebsstörungen

Jeder sein eigener Brauer

15 Pfennige der Liter garantiert echt bayrisches Bier aus bestem Malz und Hopfen. Bestellen Sie sofort Probe. Für 1 Säckchen zu 20 Liter Bier **Mark 3.— franko,** bei 6 Säckchen à **Mark 2.50 franko.** (7506

O. Steck, Malz- und Hopfenhandlung, **Ingolstadt,** Bayern.

ben der Leiter von Milchbetrieben sein, die zur Verfügung stehenden und ausreichenden Mittel zur Bekämpfung dieses Volksfeindes stets sachgemäß anzuwenden.

Jedenfalls wäre es sehr zu begrüßen, wenn diese Zeilen mit Veranlassung dazu geben möchten, daß der Pasteurisierung überall die nötige Aufmerksamkeit gewidmet würde. Dazu gehört, daß die tadellos gereinigten Apparate mit sicher funktionierenden Thermometern versehen sind, und man sich des öfteren von der Durchlaufsgeschwindigkeit überzeugt. Bisher hat sich nach den am bakteriologischen Institut der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel angestellten Versuchen als sicherste Methode der Dauerpasteurisierung die halbstündige Erhitzung auf 63 Grad Celsius erwiesen. Es ist selbstverständlich peinlichst darauf zu achten, daß diese Temperatur während der ganzen, ungekürzten Zeitdauer auch genau innegehalten wird. Insbesondere ist aber auch für gründliche Reinhaltung der Milchleitungen und Transportgefäße sowie des ganzen Molkereiraumes Sorge zu tragen. Auch bei Einstellung von Molkereipersonal, besonders weiblichem, sollte man mindestens nachfragen, ob es schon von ansteckenden Krankheiten befallen war; dies gilt in gleichem Maße für Melkpersonal. Wenn damit auch gewiß noch nicht alle Uebertragungsmöglichkeiten ausgeschlossen sind, so müßte doch die genaue Beobachtung aller Sicherheitsmaßnahmen eine beträchtliche Abnahme solcher Massenerkrankungen zeitigen. Dies sollte unbedingt von allen Molkereifachleuten erstrebt werden, denn es bedeutet einen großen Gewinn an Gesundheit, Leben sowie an Vermögen für unser gesamtes deutsches Volk, an dessen Wiedererstarkung mitzuarbeiten, uns auch damit die Möglichkeit gegeben ist.

Karl Kleinböhl.

Willst Du streichen allerhand
Schreib an Firma A.V. Branth
Hamburg 8

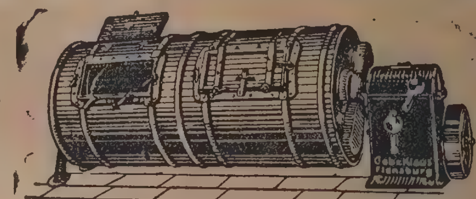
Normal-Säure-Entwickler „Probat"
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Dr. Frieber, Hildesheim
Fernsprech-Anschluß Nr. 4092
Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft

Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse
stets wirksam

Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

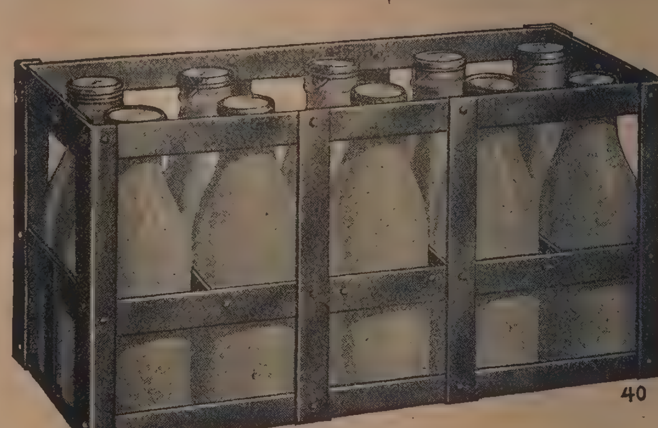
Wir fertigen als Spezialität an
Molkereibürsten in prima Material, ferner **Piassavabesen, Kellerschrubber,** sämtliche **Haushaltbürsten,** auf Wunsch auch nach eigenem Muster. (7862
Schlesische Blinden-Anstalt
Abt. Fabrikation **Breslau 17,** Kniestraße.

„Nordmark"-
Neu! Neu!

Butterfertiger
ganz aus Taekholz, mit Kugellagerung u Schraubenfed. Kupplung
Rahmreifer
für Hand- und Kraftbetrieb jed. Größe
Säure-Entwickler
mit Kupfer- oder Aluminium-Einsätzen
Pasteure und Vorwärmer
mit dicht. Deckel u. pat. Bodenentlüftung
Sämtl. Molk.-Masch. u. Geräte
Verlangen Sie unser Angebot!
Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimaschinenfabrik
Vertreter gesucht.

TRANSPORTGERÄTE ALLER ART

KARREN UND WAGEN ~
GRÜNDMANN & KUHN BERLIN SO. 16
FK

Mit meinem Prinzip, neben einer qualitativ hervorragenden Ware die billigsten Preise zu bieten, dringe ich immer mehr und mehr durch. —
Was ich leiste — wie billig Sie bei mir kaufen —
dafür aus vielen Beispielen nur folgendes:
„Ihre Kannen sind sehr stabil und in jeder Beziehung tadellos; sie sind bedeutend billiger als die der Konkurrenz. Bei fernerm Bedarf werden wir uns wieder an Sie wenden."
Molkerei Gen. Marmuntbau e. G. m. b. H.
Verlangen auch Sie meine Preise und Muster.
H. Bockholt, Ahlen, Westf., Tel. 303
Spezialität: Milchtransportkannen und Aluminium-Bassins.


40
Carl Keller, Blechwaren-Fabrik
Gelsenkirchen II.

Ständige Ueberwachung
der Buch- und Kassenführung, Ordnen vernachlässigter Bücher, Aufstellen von Monats- und Abschluß-Bilanzen, Beratung in sämtlichen, auch den schwierigsten geschäftlichen Angelegenheiten und Steuerfragen. (8405
Bücherrevisor Dohme, Hannover, Gödenstraße 30 II.

Tücht. Fachmann kann sofort od. zum 5. gute Stellung erhalten zum Verkauf von Molkereiprodukt. an Detaillisten mit klein. Auto (Blitztransportkarren). Führersch. nicht erforderlich, bei gut. Verdienst Kost und Logis im Hause. Es wollen sich nur Fachleute melden, welche Lust und Liebe haben und mit den Kaufleuten umgeh. könn. u. denen an Dauerstellg. gelegen ist. Kleine Kaution wird verlangt. **Molk. u. Weichkäs. W. Gehrke, Bremen,** Roßstraße 26. (8510

Stellen-Gesuche.

Strebs. Fachm., 25 J. alt, reiche Erfahr. auf dem Gesamtgebiet der Milchwirtsch., in ländl. wie städt. Betrieben tätig gewesen, sucht zum Antritt a m1. 1. 26 evtl. früher od. später Stell. als Obermeier, Gutsmeier, 1. Gehilfe, Lagerhalter oder sonstigen Vertr.-Post. Gute Zeugnisse u. Empfehl. stehen zur Verfügung Gefl Angeb. erb. **Parnitzke, Nimptsch,** Einhornstraße. (8499

Strebs. Gehilfe, 23 J., in ungek. Stellg., sucht sich zu veränd. Kein Stundenmensch, sämtl. Reparatur. werden ausgeführt. Gute Empfehl. Angebote unter 8503 an d. Ztg.

Jg. Mann, gel. Materialist, perf. Buchführung, sucht Lehrstelle in größ. städt. Molkerei, mögl. Vollbetrieb. Suchender scheut sich vor keiner Arbeit. Angeb. an **Kurt Kamrath, Demmin,** Kleinbahnhof.

Suche für 23jährigen (8505

Gehilfen

sicher in allen Buchführung., Stellung in Milchannahme, Kontor od. sonstig. Vertr.-Posten. Kann denselben bestens empfehlen. Bewerbungen sind zu richten an **Heinrich Nehrkorn, Dedeleben,** Kr. Oschersleben.

Wilh. Wehrhahn, Betriebsleit. **Wackersleben.**

Tücht. Fachm. m. Barverm. sucht **Molkerei zu pacht. evtl. Milchgesch.** zu kauf. od pacht. Angeb. u. 8508 an diese Zeitung.

Junger Mann,

20 Jahre alt, sucht für 15. Januar 1926 Stellung zur weiteren Ausbildung im Molkereifach, evtl. auch Käserei. Gefl. Angeb. erb. (8527

Herbert Geil, Reichersdorf
Post Bad Lausick i. S.

Suche für tüchtigen, strebs. **Molkereigehilfen,** den ich best. empfehl. kann, Stellung Es wird mehr Wert auf Gelegenheit zur weiter. Ausbildung in der Käserei als auf hohes Gehalt gelegt. Frdl. Ang sind zu richten an **Molk.-Bes. Jäger Schwerin** i. Mecklbg. (8500

Gesucht sof. tücht. **junger Mann,** welcher gründl. Kenntnisse in Herstellg. von Harzer u. Thür. Stangenkäse besitzt, als Leiter od. Teilhaber einer eingericht. Käserei mit einer baren Einlage von 3000 *M.* Kapit. wird sichergestellt auf schuldenfreies Grundstück. Geg. Thür. Angebote unter **Thüringen 8502** an diese Zeitung.

Jg. Gehilfe, mit allen vorkomm. Arbeit. vertr., sucht Stellg. zum 15. 12. oder 1. 1. 26. Werte Angeb. erbeten an (8501

Wilhelm Kambach
zur Zeit **Breslau** III
Sonnenstraße 5².

Kontoristin,

mehrere Jahre in Molkerei tätig, mit Abrechnungswesen und allen Kontorarbeiten vertraut, sucht zum 1. Januar od. später pass. Stellg. Off. u. **P. R. 8484** an diese Ztg.

Tüchtiger Meier sucht zum 1. 1. 26 oder früher Stellung. Beste Zeugnisse vorhanden. Off. m. Geh.-Ang. erbeten unter **N. A. 8497** an diese Zeitung.

Obermeier, 25 Jahre, Schule bes., sucht wegen Einschränkung anderw. als solcher od. 1. Gehilfe Stellung. Beste Zeugn. vorhanden. Angeb. unter **8461** an diese Zeitung.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 1. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 200 G.-M., 2. Qualität je Zentner 172 G.-M., abfallende je Zentner 152 G.-M. Tendenz: stetig.

Privat-Berichte.

Berlin, 28. November. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Wie wir bereits in unserem letzten Bericht voraussagten, war in dieser Woche eine Preiserhöhung in Berlin nicht zu umgehen, da die Festigkeit auf den Auslandsmärkten Anfang der Woche anhielt. — Die Nachrichten, besonders aus Kopenhagen, deuteten auf eine wesentliche Erhöhung der dänischen Notierung hin, die allerdings nur in ganz geringem Maße und zwar um 1 Krone vorgenommen wurde. Da aber auch Holland und die Baltischen Staaten höhere Forderungen stellten, räumten sich die deutschen Zufuhren und zogen daher die Preise am Dienstag um 3 *M* an. Mitte der Woche schwächte sich das Geschäft wieder ab und beeinflußte der Ultimo die Stimmung. Der Konsum ließ nach und blieben daher die Preise am Donnerstag und Sonnabend unverändert. — Schmalz. Zu Ultimo verkehrte der Schmalzmarkt etwas schwächer und geben die Forderungen in Amerika nach. Hier hat sich die Kauflust weiter gehoben und ist das Geschäft als befriedigend zu bezeichnen.

Leipzig, 28. November. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co Auch heute herrscht hier noch eine sehr unsichere Stimmung auf dem Buttermarkte. Vom Auslande liegen seit gestern billigere Angebote vor, wodurch die Stimmung etwas gedrückter ist. Es ist zwar nicht anzunehmen, daß die Preisrückgänge jetzt eintreten, jedoch erscheint es bedenklich, daß im Auslande auch wieder ein Umschlag in der Stimmung eingetreten ist. Ueberall herrscht das Bestreben, die Vorräte abzustoßen und dadurch sind die Aussichten nach wie vor sehr unbestimmt.

Dresden, 28. November. Bericht von der Fa Maier & Umlauf. Der Absatz läßt immer noch zu wünschen übrig, man hofft jedoch, daß der neue Monat ein besseres Geschäft bringen wird. Die Eingänge in deutscher Butter sind immer noch hinreichend

Käse.

Dresden, 28. November. Bericht von der Fa Maier & Umlauf. Der Absatz in Allgäuer Weichkäse hat sich im abgelaufenen Berichtsabschnitt wiederum vermindert. Die stark ermäßigten Preise für junge Ware sind vom Standpunkte des Handels durchaus zu begrüßen, kann doch nur durch billige Preise ein gesunder Zug in das Geschäft kommen. Im Gegensatz zum Allgäuer Käse konnten die Preise für vollfetten Edamer etwas anziehen. Emmentaler geht langsamer ab, was auch für die übrigen Sorten Geltung hat. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 154—156, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 68—72, do., 40 proz. 108—110, pa. bayrischer Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 88—90, do., 40 proz., in Stanniol u. Etikett 110—115, pa bayrischer Weißlacker, vollfett 120, pa. holländischer Edamer, vollfett 135, pa. echter Roqefort 170, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 160, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. schwer 0,32—0,45 je Stück, do., ca. 350 Gr. schwer, 1/1 bis 8/8 teilig 1,05—1,15 je Stück.

Milch.

Berlin, 27. November. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 27. November bis 3. Dezember festgesetzt in:

Berlin: 21,5 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 23 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 21 ₰ je Liter frei Verladestation

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 30. Novbr. Im Anschluß an die niedrigeren Weltmarktkurse und die Liverpooler Anfangskurse sowie in Zusammenhang mit besseren Ernteberichten aus Argentinien war hier die Tendenz für Weizen schwächer. Das Inlandsangebot in Weizen und Roggen bleibt anhaltend klein, aber auch die Kauflust ist sehr vorsichtig. Roggenlieferung ebenfalls rückgängig. Gerste bleibt ruhig, Hafer in mittleren Sorten stark angeboten und mat. Mehl ebenfalls schwächer und sehr still, desgleichen Futterartikel. — Frühmarktnotierungen: Hafer, guter 198—203, mittlerer 190 bis 197. Gerste 200—210—212, Futterweizen 240—252, Platamais 202—206, kleiner Mais 234—240, Roggenkleie 106—108—110, Weizenkleie 118—122. Weizen märk. 245—248, Dez. 258,5—257,5, März 268,5—266,5, Mai 270 bis 269, Roggen märk. 154—158, Dez. 167,5—169, März 183—185, Mai 188,5—190, Sommergerste 189—213, Witergerste 153—166, Hafer märk. 169—179, Dez. 170—172, März 186, Mais (l. Berl.) 198—202, Weizenmehl 31—36, Roggenmehl 23—25,25, Weizenkleie 11,40—11,50, Roggenkleie 9,70—9,80, Viktoriaerbsen 25—32, kl. Speiseerbsen 23—24, Futtererbsen 19,50—20,50, Peluschken 17—18, Wicken 20—22, Rapskuchen 15,00 bis 15,40, Leinkuchen 23,20—23,40, Trockenschnitzel 8—8,50, Soyaschrot 21,40—21,60, Torfmelasse 7,80—8,00, Kartoffelflocken 15,20—15,60.

Hamburg, 30. Nov. Getreide. Bei leicht abgeschwächter Grundstimmung und mäßigem Geschäft notierte: Weizen 245—250, Roggen 165 bis 175, Hafer 178—188, Auslandsgerste 165—170, Mais 170—176, Leinsaat 20—21 holl. Gulden.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Nachtrag.

Unterverband Potsdam. Einladung zur Mitgliederversammlung am Donnerstag, dem 3. Dezember im Hotel Union in Wittenberge. Beginn nachmittags 2 Uhr.

Newahl des ersten Vorsitzenden.

Die übrige Tagesordnung wird in der Versammlung bekanntgegeben.

Um zahlreiches Erscheinen wird gebeten.

Der Vorstand. J. A.: Burkhardt-Grube.

Oelkuchen u. Mehle
liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität
Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675

Nach Schluß eingegangen:

Lanz-Separator,
1000 Liter, wenig gebraucht, fast neu, zu verkaufen oder gegen ebenfalls gut erhaltenen **Lübbers Automat** zu tauschen. Offerten unter **B. 8518** an diese Zeitung.

Zu verkaufen,
gebraucht, aber gut erhalten:
1 Westfalia-Separator, 2000 Lit., **Milchvorwärmer,** 2000 Liter, ob. Antr., **Milchbassin, Handbutterkneter, Sturzbutterfaß, 2 Milchbassins, Riemen, Riemenscheiben** usw. Gefl. Angebote erbittet
W. Bolik, Zetel b. Varel i. Oldb.

Eilt sehr!
Einwandfreies weißes
Magermilchpulver
laufend in größeren Mengen zu kaufen gesucht. Angebote mit äuß. Preis unter 8526 an d. Ztg. erbet.

Verkaufe
1 Transmission, 3½ m lang, mit Riemenscheiben, 180 Camembertformen aus Zinkblech, 110 × 124 mm, ungebraucht, (8520
Drüsedau, Wickrath, Rheinland.

Gebrauchte, gut erhaltene oder neue
Quargmühle
für Handbetrieb zu kaufen gesucht.
Br. Ludwig, Kreischa Nr. 37,
Bez. Dresden. 8523

Buttermisch- und Knetmaschine
fast fabrikneu, da für mich zu klein, 18 Ltr. fassend, für 450 Mark evtl. auch in Waren lieferung zu verkaufen.
Tessmer, Erfurt, Talstr. 10.

Butterkneter,
gebraucht, aber gut erhalten, für Handbetrieb zu kaufen gesucht. Angebot mit Preis erbittet (8492
Hugo Odrich, Leipzig-Volkmarsdorf Rabet 34.

20 000 Stck. Kisteng.
24 × 20 × 5 cm zu 7,8 Pfg. pro Stück, hat abzugeben (8513
Heinrich Gerlach, Eisenach in Thür.

Post und Bahnversand an Unbekannte nur gegen Nachnahme:
Tilsiter Vollfettkäse,
pro Pfund 0.95 *M*
Tilsiter Halbfettkäse
pro Pfund 0.65 *M*
Limb. Vollfettkäse,
pro Pfund 1.05 *M*
offeriert 8514
W. Hoppe, Osterode in Ostpr.

Leistungsfäh. Molkerei im Reg.-Bez. Lüneburg hat täglich hundert bis zweihundert Liter
Schlagsahne
(Preis nach Fettgeh.) sowie einige Zentner prima
Butter
in ½ und 1/1 Pfund-Stücken, geformt, abzugeben. Offerten unter **A. B. 8511** an diese Zeitung.

Habe wöchentlich noch 1—2 Faß
prima
Tafelbutter
abzugeben. Probetonnen an Unbekannte gegen Vorkasse. Offerten u. **8521** an diese Zeitung.

Suche noch Abnehmer für 100 bis 200 Liter
Voll- oder Magermilch
nach Hamburg oder Bremen. Off. unter **E. E. 8522** an diese Ztg.

1—2 Tonnen **prima**
Molkereibutter
laufend wöchentlich zu 10,00 *M* üb. Berliner Höchstnotiz bei prompter Kasse u. pa. Referenzen zu kaufen gesucht. (8491
Centralmolkerei Silixen in Lippe.

Habe wöchentlich noch 1—3 Ztr.
prima frische (8475
Tafelbutter
abzugeben.
Molkerei Pitschen, Kreis Striegau.

Schlegel,
Friedrich, geb. 3. 12. 95 zu Dersin, nebst Frau
Wer kann uns d. genauen Adressen angeben? Unkosten werden vergüt.
Meierei Humboldt, Berlin N. 54,
Zionskirchstraße 38. 8417

Weihnachtswunsch!
Molk.- u. Käsereifachm., kathol., 25 Jahre alt, z. Zt. Verwalter einer Privatmolkerei (später selbständig), von zu Hause nicht unbedeut. Vermögen, wünscht von Herzen, da es ihm an Damenbekanntschaft fehlt, eine frohe, muntere Fachmannstochter, etwa 21—25 Jahre alt, kennen zu lernen zw. sp. Ehe. Nur solche, die bes. im Haushalt bewandert s. u. dem Manne eine treue Lebensgefährtin werden wollen, wollen ernstgemeinte Zuschriften mit Bild und näheren Verhältnissen unt. Nr. **8402** an diese Zeitung senden. Vermittlung von Verwandten angen. Diskretion Ehrensache.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von
gewerbsmäßigen Vermittlern
eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Suche eine **Molkerei** zu kaufen auch zu pachten, nehme auch stillieg. Näh. unter **8507** durch diese Ztg.

Tüchtiger Molkerei- und Käserei-Fachmann sucht sich mit kleinerem Kapital in Berlin oder Umgeb. an
Harzkäserei tätig zu beteiligen
oder suche tätigen Teilhaber. Angebote bitte u. Nr. 8524 an. d. Ztg.

Milchgeschäft
mit Pferd und Wagen in Deutsch-Ob.-Schles., täglich 400 Liter Umsatz, verkäuflich. Zur Uebernahme m. z. stell. Milchkaution etwa 3000 Mark erforderlich. Angebote erb. unter Nr. **8525** an diese Zeitung.

Achtung!
Gelegenheitskauf ersch. n. einmal!
Wegen anderw. Unternehmens verkaufe meine
Dampfmolkerei
(in Hannover gelegen), Wintermilch 1000 Liter pro Tag, zur Zeit Frischmilchversand, schönes mass. Gebäude mit Oberwohnung, 7 Zimmer, zum Preise von 39 000 Mark bei Hälfte Anzahlung, der Rest k. stehen bleiben. Gegend kath. Anfragen unter **N. 8517** durch d. Ztg.

Stadtmotormühle
modern eingerichtet, einf. dopp. Stuhl (Kapler), Plansichter usw., 8 Morgen Land, großen Obstgart., Wohnh., 5 Zimmer, alles massiv. Geb., Speicher mit Lohndreherei umständehalber verkäuflich. Preisf. 25 000 *M*, Anz. 8—10 000 *M*, Rückporto erbeten. (8512
M. Voigt, Tempelburg in Pomm.
Tel. 32

Suche sofort gute
Molkerei
bei 5—15 000 *M* Anzahlung sofort zu kaufen. Es kommt nur wirklich reelles Objekt in Frage. Angebote unter 8379 an diese Zeitung.

Suche für mehrere sehr ernsthafte Käufer in Sachsen (8446
Molkereien
mit 8—10 000 Mk. Anzahlung.
Kempf, Magdeburg,
Johannisberg 7 b

Ländliche Molkerei
in Vorpommern, in milchreicher Gegend, zu verkaufen oder zu verpacht. Bei Verpachtung sind die Maschin. käuflich zu übernehmen. (8421
Kaufmann Pauels, Usedom.

Hausgrundstück
im Kurorte (Mark), i. schöner Lage mit **Milchgeschäft,** Stall u. Scheune, groß. Hofraum u. Garten, 13 Morgen Äcker und Wiesen für 40 000 *M* umständehalber zu verkaufen. Zuschriften unter Nr. **8420** an diese Zeitung.

Wegen Auflösung der hiesigen Molkerei steht das (8392
Grundstück
mit Gebäuden und Inneneinrichtg. zum Verkauf. Inneneinrichtung w. auch einzeln verkauft. Reflektanten wollen sich bitte melden bei
Karl Peters, Molkerei Körlin
a. Persante, Pommern.

Käsefabrik
kompl., modern eingericht. m. Kraftbetrieb, Büro, Einfamilienhaus, 7 Räume und großen Garten zu verkaufen. Pr. 14 000.— *M*, Anzahlg. nach Vereinbarung. Anfragen unt. 8397 durch diese Zeitung.

Käsefabrik
mit Wohnhaus und Garten zu verpachten. 4—6000 Mk. erforderlich. Langer Vertrag, billige Miete, selten günstige Bedingungen. Anfr. unter 8398 durch diese Zeitung.

Neuerrichteter städt. Molkereibetrieb
mit tägl. 2000 Liter Milcheinlieferung, alles Frischmilchverkauf, wird an kapitalkräftigen Fachmann verpachtet. Interessenten wollen unt. E. S. 8408 durch d. Zeitung anfrag.

Stillieg. Molkerei
in Mecklenb., in sehr guter Milchgegend, ist, da Besitzer Nichtfachm., sofort zu verkaufen. Nach d. Kriege erbaut, mit guten Maschinen, sieben Zimmern u. dergl. Preis n. Uebereinkunft bei 5000—8000 *M* Anz. Angebote unter 8378 an diese Ztg.

Fachmann sucht Kauf oder Pacht guter
Molkerei
oder einschlägigen Geschäfts
wo zunächst 5000 *M* Anzahlung genügen. Wohnung muß frei sein. Gefl. Offerten unter **M. 8302** an diese Zeitung.

Privat-Molkerei
im ländl. Dorfe mit Bahnstation, Strecke Magdeburg-Braunschweig 800 Liter täglich, Dorf-Lieferung v. dem Kriege 1800 Liter täglich, 1906 erbaut mit Stallung, 80 bis 100 Schweine, Brandkasse 23 000, soll verkauft werden für 25 000 *M* bei 15 000 *M* Anzahlung. Offerten unt. **Braunschweig 8450** durch diese Ztg.

Wir suchen für unsere **Molkerei** einen erfahrenen
Fachmann,
welcher sich mit **Kapital** als
Teilhaber
beteiligt und die Leitung der Molkerei übernimmt. — Die Molkerei liegt in Ostpreußen an Chaussee u. Vollbahnstat., d. Ort ist Kirchdorf und Marktflecken. — Tägliche Milch im Winter ca. 2000, im Sommer ca. 5000 Liter. — Wohnung vorhanden. Angebote sind unter **Nr. 8473** an diese Zeitung zu richten.

Stadtmolkerei
mit Grundstück und Rahmstation in Pomm., gute Lage, a. Bahnh., jetzt 3000, i. Sommer 7000 Liter Milch, Gebäude u. Maschinen in sehr gut. Zustande, Lastauto, div. Lieferwag., gut. Schweinebestand, umständeh. verkäuflich. Preis 90 000 *M*, Anzahl. 35 000—40 000 *M*. Näh. Ausk. durch
Sraßenburg & Co., 8451
Kolberg, Baustraße 4. Telef. 122.

Grundstück
mit Meiereibetrieb in Holstein,
Anzahl. Mk. 10 000,
Stadtmolkerei
in der Niederlausitz, Anzahl. Mk. 35 000,
Molkerei i. Spreew.,
Anzahl. Mk. 30 000,
Molkerei
in größerer Stadt Schles., in Pachträumen, Preis 15 000 Mk.
Molkerei, Bz. Bremen
Anzahl. 13 000 Mk. (8444
Kempf, Magdeburg,
Johannisberg 7 b.

Sehr eilig.
Käsefabr. i. Vogtl., Bahnstat. Nachweisbarer Reingewinn wöchentl. Mk. 500,—. Anzahl. Mk. 15 000. (8445
Kempf, Magdeburg,
Johannisberg 7 b.

Molkereien in Holst.
Versand-Molkerei nahe Stadt, augenblickliche Anlief. 1600 Liter, Forderung 38 000 RM., Anzahl. 15—20 000 RM. (8205
Molkerei, Sahneversand, 1100 L., Forderung 27 000 RM., Anzahlung ca. 10 000 RM.
Anbiete ferner **mehrere erstklass. Molkereien** in der Provinz bei Anzahlung von 10—40 000 RM.
Kaufliebhaber für hochrentable Betriebe wollen sich melden bei d. Beauftragten
J. Kühn
Neumünster, Klosterstraße.

Suche (8411
Genossensch.-Meierei
zu pachten. Sicherheit bis 10 000 *M* kann gestellt werden. Milch nicht unter 2000 Liter.
Parl Rüde, Hamburg 6,
Bartelsstraße 61.

Für 1500 Liter eingerichteter, neu eröffneter, bayerischer
Dampfmolkerei-Betrieb
Nähe Nürnberg
besonders für Quarg-Fabrikation sehr geeignet, umständehalber um
8000 Mark bei
3000 Mark Anzahlung
sofort zu verkaufen. — Derzeit. Milchquantum über 900 Liter.
Es werden nur Angebote von Selbstreflektanten unter gleichzeitiger Angabe der Vermögensverhältnisse und Beifügung von Bankreferenzen berücksichtigt.
Oskar Rosenau
Käse-Großhandlung und Molkerei
Augsburg.

Junger, ehrlicher Geschäftsmann aus der Milchbranche sucht
Beteiligung an Landmolkerei
1000.— Mark bar und Lieferauto vorhanden. Oder miete kleinere Molkerei, wo Milchversand möglich. Rheinland, Westf. oder Hann. bevorzugt. Offerten unter 8440 an diese Zeitung.

Zu verpachten
Käsegroßhandlung Norddeutschlands (Hafenstadt) mit direktem Import, großem festen Kundenkreis, welcher durch langjährig eingeführten Reisenden besucht wird, 2 Büros vollkommen eingerichtet, große Lagerräume ca. 175 qm. 2 Telefon, überall elektr. Licht, billig auf einige Jahre zu verpachten. Für tüchtigen Kaufmann oder Fachmann eine gute Existenz. Jetziger Inhaber würde auf Wunsch noch einige Monate gegen Entgelt bis zur Einarbeitung tätig bleiben. Gefl. Angebote unter **8509** an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138 Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 135 Hildesheim, den 3. Dezember 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Nachklänge zur Tagung der Internationalen Käsekommission in Bern. Von Dr. W. Weidemann.

Ueber die Dichte von reiner und gewässerter Milch. Von Dr. F. Reiß in Kaltberge-Mark.

Rundschau. Umsatzsteuerpflicht bezw. Umsatzsteuerfreiheit der von den Molkereigenossenschaften zurückgelieferten Magermilch. — Um ein Reichsmilchgesetz. — Eine Stallprobe mit Hindernissen. — Gegen die Erhöhung des Milchpreises. — Milchverfälschung und Preiswucher. — Unzulässigkeit einstweiliger Verfügungen auf Räumung von Dienstwohnungen nach Auflösung des Arbeitsverhältnisses.

Firmen- und Genossenschaftsregister. — Zur Warnung.

Sprechsaal. Bau einer Kläranlage. — Die Gefahren des Milchversandes für bahnungünstig gelegene Molkereien. — Belastung der Betriebe, Einschätzung und Reklamation. — Ist eine Füllung der Buttertonnen mit 100 Pfund netto im Interesse der Molkereien erwünscht? — Leichtsinniges Kreditgeben beim Butterverkauf. — Reinigung der Käsebretter. — Wie bewähren sich Wärmeaustauscher in der Praxis?

Handelsteil.

Briefkasten. — Marktberichte.

Nachklänge zur Tagung der Internationalen Käsekommission in Bern.

Mitteilung aus der Versuchsanstalt der landw. Genossenschaften Darmstadt, Sandstraße 36

von Dr. W. Weidemann.

Unter dieser Ueberschrift befaßt sich Herr Prof. Dr. Burri-Liebefeld-Bern in Nr. 43 der Süddeutschen Molkereizeitung, in Nr. 123 der Molkerei-Zeitung Hildesheim und in Nr. 44 des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Zentralblattes mit meiner Haltung auf der Tagung der Internationalen Käsekommission in Bern und meinem Artikel über den gleichen Gegenstand in Nr. 114 der Molkerei-Zeitung Hildesheim vom 13. Oktober 1925.

An und für sich würde kein Anlaß vorliegen, auf den Artikel nochmals zurückzukommen. Die Gründe, die für und gegen die Annahme der These I sprechen, sind hinlänglich bekannt. Notwendig ist nur eine Erklärung infolge der Bemerkungen, die gegen mich persönlich gerichtet sind. Es wird mir der Vorwurf gemacht, daß ich den Sinn der These I nicht erfaßt hätte, unzulängliche Haltung, Mangel an Verständnis für eine gesunde Geschäftsmoral und noch die eine oder andere Liebenswürdigkeit zwischen den Zeilen. Diese persönlichen Verunglimpfungen bezw. deren Wiederholung sind also das einzig neue Moment zur weiteren Stützung der Ansicht der Gegenseite. Daß ich hierauf nicht in gleichem Sinne antworte, ist lediglich auf meine rechtlich moralische Anschauung, die also auch hier auf der anderen Seite nicht geteilt wird, zurückzuführen. Ich hatte mich in meinem ersten Bericht zu der Angelegenheit nur geäußert, weil mir von der Molkerei-Zeitung Hildesheim ein kurzer Bericht über die Berner Tagung zur Prüfung und Ergänzung zugegangen war, der so viele Irrtümer enthielt, daß es mir notwendig erschien, zunächst einmal sämtliche Thesen im Wortlaut zu veröffentlichen. Daß ich hiermit gleichzeitig auch meine Stellung zu den Thesen auseinandersetzte, war selbstverständlich. Bekanntlich hat die Süddeutsche Molkerei-Zeitung als erstes deutsches milchwirtschaftliches Fachblatt einen Bericht über die Berner Tagung gebracht und daran auch beachtenswerte kritische Bemerkungen geknüpft. Daß Herr Prof. Burri in seinem Aufsatz sich nur mit der These I befaßt, darf wohl als ein Hinweis dafür angesehen werden, daß von Seiten der Exportländer nur dieser These eine wirkliche Bedeutung beigemessen wird. Der Verfasser ist nun der Meinung, daß mir Sinn und Bedeutung der These I nicht ganz klar sei, zumal meine Auffassung im Gegensatz zu der von Vertretern 10 anderer Staaten einschließlich eines Kollegen aus Deutschland stand. Es wird hier übersehen, daß es sich nicht um eine Volksabstimmung handelte, sondern um einen Meinungsaustausch von Sachverständigen. Daß die Stimmenthaltung des Herrn Prof Dr. Burr-Kiel, der meine ablehnenden Begründungen nachdrücklichst unterstützte, nicht etwa als Zustimmung zu der These gewertet werden kann, möchte ich nicht unerwähnt lassen. Endlich mache ich darauf aufmerksam, daß das Wort Imitation oder Nachahmung bei der Diskussion der These III von sämtlichen deutschen Vertretern abgelehnt wurde, da dieses Wort bei der amtlichen Ueberwachung der Nahrungsmittel in Deutschland zu Mißverständnissen führen kann. Damit ist auch die einzige für These I abgegebene deutsche Stimme hinfällig. Ich muß weiter Herrn Prof. Burri darauf aufmerksam machen, daß ich in einer späteren persönlichen mündlichen Aussprache erklärte, ich würde mich in der gleichen Lage befinden, wenn ich für die Thesen stimmte, als wenn Prof. Burri im bewußten Gegensatz zu dem Willen der Schweizer Organisationen die Thesen abgelehnt hätte. Mit verschiedenen namhaften Persönlichkeiten in der deutschen Milchwirtschaft habe ich kurz vor der Sitzung einen schriftlichen Meinungsaustausch gepflogen. Nicht ein einziger davon hat sich in zustimmendem Sinne zu der These I geäußert. Es ist selbstverständlich, daß unter diesen Umständen mir eine Zustimmung unmöglich war, zumal sich meine persönliche Auffassung mit den mir zugegangenen schriftlichen Mitteilungen in vollem Umfange deckt. Daß ich lediglich von meiner persönlichen Meinung sprach, ist darauf zurückzuführen, daß keiner der deutschen Vertreter einen Auftrag hatte, der sich stützen konnte auf einen Beschluß des Deutschen milchwirtschaftlichen Reichsverbandes, des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften oder des Verbandes deutscher milchwirtschaftlicher Versuchs- und Lehr-Anstalten. Während der Sommermonate finden milchwirtschaftliche Tagungen im allgemeinen in Deutschland überhaupt nicht statt. Auch die Thesen der Internationalen Käsekommission haben keine genügende Veranlassung geboten, in eine vorherige Aussprache über diese Dinge einzutreten, da man eben allgemein der Meinung ist, daß diese Frage nicht brennend ist und außerdem die Thesen in dieser Form für Deutschland nicht in Frage kommen.

In der Entgegnung wird zugegeben, daß man nicht nur in Deutschland, sondern auch in allen anderen in der Internationalen Käsekommission vertretenen Ländern der Meinung ist, daß für gewisse Käsetypen die Herkunftsbezeichnungen zu Sortenbezeichnungen geworden sind. Aus diesen Sortenbezeichnungen sollen sich nun Unzukömmlichkeiten im Käsehandel entwickelt haben, die darin bestehen, daß durch die Unterschiebung von Nachahmungsware für Originalware berechtigte Interessen verletzt würden. Es wird dabei unterstellt, daß die Ursprungsländer, die die sogen. Originalware herstellen, auch die besseren Erzeugnisse auf den Markt bringen. Infolgedessen sollen auch die jetzigen Bezeichnungen gegen das Madrider Abkommen verstoßen, da sie als irreführend anzusehen seien.

Bezüglich der Unzukömmlichkeiten im Handel ist folgendes zu sagen: Nimmt man deutsche Fachzeitungen zur Hand, so sieht man ohne weiteres, daß im Großhandel unter anderem folgende Bezeichnungen bereits im Gange sind: „Echte Emmentaler", „Finnische Emmentaler", „Bayrische Emmentaler", „Bayrische Schweizer" usw. Im Großhandel kommt also die befürchtete Unterschiebung von Nachahmungsware überhaupt nicht in Frage. Die weitere Frage, die oft auch vor Gericht an den Sachverständigen gestellt wird, was denkt das Publikum?, ist in diesem Falle dahin zu beantworten, das Publikum denkt im allgemeinen in diesen Dingen überhaupt nichts. Es richtet sich in erster Linie nach der Güte und dem Preis der Ware. Dem Publikum ist es also vollständig gleichgültig, ob Emmentalerkäse aus Finnland, aus Kanada, aus Deutschland oder der Schweiz geliefert wird. Man verzehrt nicht den Namen, sondern den Käse.

Wenn nun weiter mehr oder weniger klar behauptet wird, daß die Ursprungsländer, die die Originalware herstellen, allein in der Lage wären, ein erstklassiges Erzeugnis herzustellen, so müssen wir das entschieden als unzutreffend zurückweisen. Die Qualität der Ware ist bei Käsesorten abhängig von der Gewinnung und Behandlung der Milch beim Erzeuger und anschließend daran von der Behandlung und Bearbeitung durch den betreffenden Molkereifachmann oder Käser. Daß die Fähigkeiten der einzelnen Persönlichkeiten nicht nur in allen Ländern, sondern auch in den einzelnen Betrieben außerordentlich verschieden sind, ist wohl eine unbestrittene Tatsache. Schon ein Wechsel in einem derartigen Betrieb

kann dazu führen, daß die Güte der Ware je nach den Fähigkeiten des Betreffenden verschlechtert oder verbessert wird. Behauptungen besagen also in diesen Dingen ohne Beweise nichts. Es würde eine dankenswerte Aufgabe der Internationalen Käsekommission sein, wenn von bestimmten Käsetypen, die in verschiedenen Ländern erzeugt werden, Proben einem internationalen fachmännischen Schiedsgericht zur Begutachtung vorgelegt würden, das selbstverständlich von der Herkunft der Proben keine Kenntnis haben dürfte. Erst auf Grund einer solchen Prüfung kann dem einen oder dem anderen Lande vorübergehend das Recht zugesprochen werden, zu behaupten, daß die besten Käse in einer Molkerei oder Käserei des betreffenden Landes hergestellt werden. Das Madrider Abkommen kann also in dieser Art auf Käse überhaupt keine Anwendung finden. Die Unterscheidung zwischen Ursprung und Nachahmung von Käsesorten hat mit der Qualität überhaupt nichts zu tun. Der einzig mögliche Schutz kann nur darin bestehen, wenn man unter Anerkennung der bestehenden Rechtslage — die ja langjähriges Gewohnheitsrecht ist — bestimmte Betriebe mit gleichgearteten Produktionsverhältnissen zu Markenschutzverbänden zusammenfaßt. Die Leistungsfähigkeit dieser Verbände wird durch planmäßige Kontrollen, häufige Qualitätsprüfungen und Betriebsvereinheitlichungen dann annähernd das Ziel eines einheitlich guten Produktes gewährleisten. Unterschiede werden aber auch dann immer noch bestehen. Ein völlig gleichmäßiges Produkt wäre nur zu erzielen, wenn es sich um ein stets gleichmäßiges Rohmaterial handeln würde, das in einem einzigen Großbetriebe immer nach den gleichen Grundsätzen verarbeitet würde. Das ist aber bei Molkereiprodukten eine Unmöglichkeit.

Oder glaubt man, daß ein Käser nur im Ursprungslande gute Käse herstellen kann und daß seine Leistungsfähigkeit mit dem Verlassen des Landes automatisch sinkt?

Nach meiner Auffassung würde es eine Irreführung der öffentlichen Meinung sein, wenn in Zukunft den Ursprungsländern durch die in These I gewünschte Art der Bezeichnung die Möglichkeit eröffnet würde, im Publikum den Glauben zu erwecken, daß nur das Ursprungsland die allein zuverlässige Bezugsquelle sei, weil die Nachahmungen in anderen Ländern keinen Anspruch auf Vollwertigkeit erheben können. Daß die Ursprungsländer einen solchen ungerechtfertigten Schutz anstreben, beweist der Artikel fast auf jeder Zeile.

Herr Prof. Burri ist nun der Meinung, daß Unterschiede durch Zusatz der einzelnen Landesteile in den verschiedenen Ländern Sache des betreffenden Landes seien. Diese Auslegung ist zwar bequem, aber durchaus unrichtig. Die Gewinnung und Behandlung der Milch sowie auch die unterschiedliche Leistung der einzelnen Viehrassen und die klimatischen Einflüsse können selbstverständlich nicht ohne Einfluß auf die Qualität der Molkereiprodukte sein. Der Handel weiß das sehr wohl, denn er gibt in seinen Marktberichten entsprechenden Angaben auch über die Landesteile, und vor allen Dingen bei der Preisbewertung spielen diese Faktoren eine wichtige Rolle.

Aus diesen Tatsachen ergibt sich ohne weiteres, daß den einzelnen Ländern das freie Verfügungsrecht über die Art der Anwendung der Ursprungsbezeichnungen nicht zugestanden werden kann, sofern man sich auf den Boden der These I stellt. Gerade wenn die Internationale Käsekommission Ordnung und Sicherheit im Käsehandel fördern will, ist es selbstverständlich, daß der Landesteil der Sortenbezeichnung unbedingt beigefügt werden muß.

Die von mir heute und früher angeführten Gegenäußerungen und Beispiele beweisen also, daß meine ablehnende Haltung auf wohlerwogenen Gründen und einer sorgfältigen Prüfung des Materials beruht und daß ich mich bei dieser Prüfung nicht nur von meiner eigenen Meinung leiten ließ, sondern auch von der Ansicht anderer Fachgenossen, die wohl Anspruch darauf erheben können, daß ihr Standpunkt sachlich behandelt wird. Die unzulängliche Haltung entpuppt sich also lediglich als eine Begriffsverwechslung, zutreffend würde die Gegenseite wohl sagen, es bestehen hier grundsätzliche Meinungsverschiedenheiten.

Schließlich wird nun die Ansicht geäußert, daß vom rechtlich moralischen Standpunkte, wenn alle anderen Einwände versagen sollten, die vorgeschlagenen Thesen unbedingt angenommen werden müssen und Einwände formaler Natur zurückzutreten hätten. Daß es sich nicht nur um Einwände formaler Natur handelt, ist wohl aus den vorausgegangenen Aeußerungen klar ersichtlich. Es sind nicht formale Bedenken, sondern es handelt sich um die Aufgabe eines wohlerworbenen Rechtes. Ich erklärte in der Sitzung und wiederhole hier, wenn wenige Tage nachdem zum ersten Male eine deutsche Molkerei einen Käse unter dem Namen Emmentaler oder Holländer Käse herausgebracht hatte, von Seiten der beiden Staaten Einspruch erfolgt wäre, so würden sich niemals die Verhältnisse so entwickelt haben, wie sie nun seit einem reichlichen Jahrhundert liegen. Würde heute vor irgend einem deutschen Gericht eine Klage anhängig gemacht, daß die Bezeichnungen irreführend und geeignet seien, eine Täuschung des Publikums zu verursachen, so würde unzweifelhaft das Gericht zu einem freisprechenden Ergebnis kommen müssen. Auch der Einwand, daß eine derartige Bezeichnung, wenn nicht als irreführende Bezeichnung, so doch als ein Verstoß gegen die guten Sitten anzusehen wäre, würde eine aussichtslose Beweisführung sein. Rechtliche oder moralische Bedenken irgendwelcher Art liegen also nicht vor. Also auch dieser Stützungsversuch ist als gescheitert anzusehen. Die Form aber, in der die Gegenseite ihre Wünsche äußert, lassen jenes Maß zurückhaltender Bescheidenheit vermissen, ohne das es bei internationalen Verständigungsversuchen nun einmal nicht abgeht. Bei der Wertung der gesamten Fragen darf übrigens die durchaus verschiedene Bevölkerungsziffer der einzelnen Länder und die Eigenart ihrer wirtschaftlichen Struktur nicht übersehen werden.

Weder die Entgegnung des Herrn Prof. Burri noch auch meine Erwiderung haben zu einer Annäherung in Bezug auf die These I geführt. Die Aeußerung des Herrn Prof. Burri konnte nicht dazu führen, weil aus seinem Schriftsatz hervorgeht, daß er unbedingt an der These I festhält. Klar ist nur, daß man auf die Stellungnahme eines so bedeutenden Importlandes, wie es Deutschland ist, besonderes Gewicht legt. Ist das tatsächlich der Fall, dann wird man sich wohl entschließen müssen, einen Mittelweg zu suchen. Der Weg ist von mir bereits früher angedeutet worden, und ich möchte ihn hier nochmals wiederholen. Schutz kann von den einzelnen Ländern nur auf dem Wege der Einführung von Kontrollmarken gesucht werden. Das Kontrollmarkensystem befindet sich auch in Deutschland in Entwicklung und es wird die Zeit nicht mehr ferne sein, daß alle Landesteile je nach ihrer Eigenart und ihrer Produktionsfähigkeit durch bestimmte Zusammenschlüsse der betreffenden Betriebe Schutzmarken eingeführt haben. Mit anderen Worten: es kann sich nur um einen Schutz der Sortennamen auf der schon bestehenden Rechtsschutzlage handeln. Vorsorglich bemerke ich, daß dieser Schutz so gestaltet sein muß, daß er zu keinerlei Mißdeutungen der Käsesorten anderer Länder Anlaß bieten darf.

Irrig ist die Ansicht, daß in Sachen der Benennung der Käsesorten bereits Beschlußfassungen von einflußreichen Körperschaften in Deutschland vorliegen. Würde das der Fall gewesen sein, so würde die Abstimmung der deutschen Vertreter eine völlig einheitliche gewesen sein. Zutreffend ist diese Beschlußfassung nur für Dänemark, Holland, Norwegen, Schweden und die Schweiz. Diese Länder haben bereits im Jahre 1922 nach eigener Angabe ihre Interessengegensätze ausgeglichen und das Ergebnis dieses Ausgleiches sind die Thesen, die uns erst in vollem Umfange im Juli 1925 zugegangen sind. Deshalb würdige ich vollkommen die sachlichen Gründe der holländischen und schweizerischen Vertreter. Aber ehe diese Vertreter selbst dazu übergegangen sind, in ruhiger Weise die Gegengründe eines Landes anzuhören, das in dieser Form die Thesen nicht annehmen kann und will, sehe ich keine Möglichkeit einer weiteren Verhandlung über diese Dinge in Deutschland. Nachdem, wie in der Einleitung erwähnt, ich persönlich mit dem Makel der Verständnislosigkeit für eine gesunde Geschäftsmoral ausgezeichnet worden bin, weil ich mir erlaubt habe, gegen die Thesen zu stimmen, so kann es wohl keinem Zweifel unterliegen, daß dieser Gefahr auch die deutschen milchwirtschaftlichen Spitzenorganisationen ausgesetzt sind, wenn sie sich mit dieser Frage befassen und zu dem gleichen Ergebnis kommen sollten, wie ich, nämlich der Ablehnung der wichtigen These I. Infolgedessen sehe ich mich genötigt, in Ergänzung meiner Anträge über die Diskussion der Thesen der Internationalen Käsekommission zunächst das Ersuchen zu stellen, die Frage zu prüfen, ob die deutschen milchwirtschaftlichen Spitzenorganisationen bereit sind, unter einem derartigen moralischen Druck in die Beratung der Thesen überhaupt einzutreten. Meines Erachtens nach kann erst dann eine Beratung der Thesen erfolgen, wenn auch Prof. Dr. Burri, Dr. Wyßmann und Dr. Swaving die Erklärung abgegeben haben, daß die Verhandlungen ausschließlich auf sachlichem Gebiete geführt werden sollen.

Ueber die Dichte von reiner und gewässerter Milch.

Von Dr. F. Reiß in Kalkberge-Mark.

Ueber die Dichte von reiner und entrahmter Milch inbezug auf die Milchkontrolle habe ich mich an anderer Stelle[1]) verbreitet. Was die Dichte von reiner und gewässerter Milch betrifft, wird man eine Milch in ihrer ursprünglichen Zusammensetzung und mit einem Wasserzusatz von 30 in 100 beispielsweise folgendermaßen bilanzieren:

	Ursprüngliche Milch	Gewässerte Milch
d . . .	1,0320	1,0224
f . . .	3,5	2,45
t . . .	12,46	8,722
r . . .	8,96	6,272

Das heißt, man wird nicht nur vom ursprünglichen Fett- und Trockensubstanzgehalt, sondern auch von den Laktodensimetergraden drei Zehntel subtrahieren. Die beiden ersten Subtraktionen sind berechtigt, die letzte nicht: Die 70 Gr. Milch in 100 der gewässerten sind $\frac{70}{1,032} = 67,829$ ccm und mit 30 Gr. = 30 ccm Wasser vereinigt 97,829 ccm entsprechend der Dichte 1,0222. Die Richtigkeit der letzten Zahl geht auch aus den von Fleischmann festgestellten Beziehungen zwischen Dichte, Fett- und Trockensubstanzgehalt der Milch hervor. Mit der ungenauen Dichte 1,0222 berechnet sich nämlich r = 6,333, während sich mit der genauen Dichte 1,0222 (noch genauer 1,022156) r = 6.28 ergibt.

Wenn dieselbe — ursprüngliche — Milch durch Wasserzusatz zu gleichen Gewichtsteilen verdünnt wird, werden zwar die Milchbestandteile f und r auf die Hälfte ihres Prozentsatzes reduziert, nämlich f auf 1,75 und r auf 4,48 d aber den Fleischmannschen Beziehungen entsprechend nicht auf 1,016, sondern auf 1,015726.

Formeln zur Berechnung des Wasserzusatzes mit den Dichten der reinen und der gewässerten Milch (Vogel, Ambühl), sind daher theoretisch nicht ganz richtig, weil die beiden Werte sich nicht genau proportinal unter einander verhalten.

[1]) Ueber die größere Dichte als Kennzeichen entrahmter Milch. Zeitschr. f. Unters. d. Nahrungsm. 1924, 47, 50—53.

Eine mit 50 Prozent Wasser verdünnte Milch besteht zwar aus 50 Gramm Wasser d = 1 [2]) und 50 Gramm Milch d = 1,0320, anderseits aber aus 50 Kubikzentimeter Wasser und 48,45 Kubikzentimeter seits aber aus 50 Kubikzentimeter Wassere und 48,45 Kubikzentimeter Milch, insgesamt 98,45 Kubikzentimeter gewässerte Milch und der Ueberschuß des Volumens an Wasser über dasjenige der Milch drückt die Dichte der gewässerten Milch etwas herab. Nur bei Gleichheit der Dichten von Milch und Verdünnungsmedium (Soda- oder Zuckerlösung) ist die Dichte der gewässerten Milch genau proportional den Werten f und r bezw. den Gewichten Milch und Verdünnungsmittel.

Rundschau

Umsatzsteuerpflicht bezw. Umsatzsteuerfreiheit der von den Molkerei-Genossenschaften zurückgelieferten Magermilch. Die Oldenburgische Landwirtschaftskammer hat bekanntlich schon seit Jahren sich bemüht, bei den Finanzämtern die Umsatzsteuerfreiheit der von den Molkerei-Genossenschaften an die Landwirte zrückgelieferten Magermilch durchzusetzen. Ihre Bemühungen sind endlich von Erfolg gekrönt.

Auf eine Eingabe vom 4 Juli 1925 ging vom Landesfinanzamt Oldenburg untenstehendes Schreiben zu. Der Herr Reichsfananzminister ist in seinem Erlaß vom 9. September 1925 III U 8729 dem Standpunkt des Landesfinanzamtes, vorbehaltlich der Entscheidung der Finanzgerichte, beigetreten.

„Bei den in meinem Verwaltungsbereich befindlichen Molkereibetrieben liegen die tatsächlichen und rechtlichen Verhältnisse außerordentlich verschieden. Während der weitaus größte Teil der Molkereien sich in der Hand von Genossenschaften m. b. H. befindet, wird ein kleinerer Teil von Einzelunternehmern betrieben.

Folgende 3 Hauptarten lassen sich nach Art der Berechnnug unterscheiden.

1. Bei der überwiegenden Zahl der Genossenschaften, vor allen bei den ländlichen Genossenschaften, liegt der Sachverhalt folgendermaßen:

Die Genossen sind verpflichtet, die sämtliche in ihrer Wirtschaft gewonnene Kuhmilch mit Ausnahme der für ihren Betrieb erforderlichen Menge an die Genossenschaft abzuliefern. Die Milch wird bis auf einen geringen Teil zu Butter verarbeitet, der restliche Teil als Frischmilch verkauft. Soweit eine Verarbeitung zu Butter stattfindet, wird der verbleibende Rückstand regelmäßig als Magermilch an die Genossen nach Verhältnis ihrer angelieferten Vollmilch zurückgeliefert. Auf die Rücklieferung der Magermilch haben die Genossen Anspruch, sie sind aber auch verpflichtet, die Magermilch abzunehmen. Für die Zurücklieferung der Magermilch wird ein Entgelt nicht berechnet. Die Abrechnung erfolgt nach dem Ablauf eines Monats für den vorangegangenen Monat, indem der für die verkaufte Butter erzielte Erlös nach Fetteinheiten auf die Genossen verteilt wird. Zu diesem Zwecke wird mehrfach im Laufe des Monats der Fettgehalt der eingelieferten Milch jedes Genossen festgestellt

Folgendes Beispiel diene zur Aufklärung, wobei der Einfachheit halber die Genossenschaft nur aus zwei Genossen bestehend angenommen wird.

Genosse A. lieferte im Monat April 2000 Kilo Vollmilch mit 3 v. H Fettgehalt für das Kilo = 6000 Fetteinheiten.
Genosse B. lieferte im selben Monat 2000 Kilo Vollmilch mit 2 v H. Fettgehalt für das Kg. = 4000 Fetteinheiten.
zusammen = 10000 Fetteinheiten.

Wird für den Verkauf der Butter ein Erlös von 400 R.-M. erzielt, so entfallen auf eine Fetteinheit 400 R.-M. : 10000 = 4 Pfg.

Genosse A. erhält dann $\frac{6000 \cdot 4}{100}$ = 240 R.-M.

Genosse B. erhält $\frac{4000 \cdot 4}{100}$ = 160 R.-M.

zusammen = 400 R.-M.

Soweit die Genossenschaft neben der Verarbeitung der Milch zu Butter auch noch die Lieferung von Vollmilch an die Verbraucher betreibt, wird dem Genossen, dessen Milch als Vollmilch weitergeliefert wird, eine besondere Vergütung für die mitgelieferte Magermilch geleistet, die vom Vorstand je nach dem Verkaufspreis und den Unkosten festgesetzt wird.

Das gleiche gilt, wenn die Magermilch, die bei der Verarbeitung zu Butter zurückgeblieben ist, nicht an die Genossen zurückgeliefert, sondern zu Käse verarbeitet wird. Die Genossen haben nämlich, zumal in den Sommermonaten, nicht immer Verwendung für die volle Menge Magermilch, zu deren Abnahme sie verpflichtet sind. In diesen Fällen verwertet die Genossenschaft auf Antrag einen Teil der Magermilch selbst, während der Genosse nur etwa 40—50 v. H. seiner ihm an sich zustehenden Menge erhält. Dies ist aber nur ein Entgegenkommen der Molkerei, Anspruch darauf haben die Genossen nicht, sie sind vielmehr verpflichtet, ihre Pflichtmenge voll abzunehmen.

Bei einigen Genossenschaften wird die nicht zurückgelieferte Magermilch an Verbraucher oder Margarinefabriken weiterverkauft. Auch in diesen Fällen wird für die einbehaltene Magermilch eine besondere Vergütung gewährt.

Das Verhältnis zwischen der an die Genossen zurückgelieferten Magermilch und der mit der Frischmilch weiter veräußerten oder sonst zurückbehaltenen Magermilch ist bei den einzelnen Genossenschaften sehr verschieden. Der Anteil der zurückgelieferten Magermilch hält sich im allgemeinen zwischen 60—95 v. H.

2. Bei einer Reihe von Molkereien, vor allen solchen, die die Städte beliefern oder von Einzelunternehmern betrieben werden, pflegen folgende Verfahren zu bestehen:

1) Die Molkerei verkauft den größten Teil der gelieferten Vollmilch an die Verbraucher. Soweit ein Verkauf der Milch nicht stattfindet, erfolgt eine Verarbeitung der Milch zu Butter, die Magermilch wird zu Käse verarbeitet oder an Verbraucher verkauft. Eine Rücklieferung der Milch an die Landwirte findet nur ausnahmsweise statt. Eine Verpflichtung zu dieser Rücklieferung besteht nicht.

Die Bezahlung der Milch erfolgt hier nach der Maßeinheit (Liter oder Kilogramm), in keinem Falle aber nach dem Fettgehalt. Soweit eine Rücklieferung gewünscht wird, erfolgt sie nur gegen besondere Bezahlung.

2) Molkereien, die meist von einem Privatunternehmer betrieben werden, vereinbaren mit den Landwirten, daß die bei der Verarbeitung zu Butter zurückbleibende Magermilch wieder zurückgeliefert wird. Der Preis wird zunächst für die Vollmilch nach Litern berechnet, für die zurückgelieferte Magermilch wird ein besonderer Preis (etwa 1/5 des Vollmilchpreises) in Anrechnung gebracht.

3. Es gibt auch Molkereien (Genossenschaften), die die angelieferte Milch weder allein nach Fetteinheiten, noch allein nach Litern berechnen, sondern ein gemischtes System eingeführt haben. Der Genosse erhält für den Liter Vollmilch z. B. 9 ₰, bei einem Durchschnittsfettgehalt von 3 v. H. = 9 ₰, mithin zusammen 18 ₰. Von diesem Betrage wird bei der endgültigen Abrechnung, die monatlich erfolgt, ein bestimmter Betrag, (z. B. 6 ₰) für jedes zurückgelieferte Liter Magermilch gekürzt. Die Genossen haben ein Anrecht auf die zurückgebliebene Magermilch, sind aber nicht verpflichtet, sie abzunehmen. Soweit sie die Magermilch nicht abnehmen, wird sie von der Molkerei auf eigene Rechnung verwertet.

Diese verschiedenartige Geschäftsgebarung bei den einzelnen Molkereien schließt eine einheitliche Regelung über die Umsatzsteuerpflicht der Magermilch aus. Die Entscheidung kann daher nur von Fall zu Fall getroffen werden.

Für die unter 1 geschilderten Fälle dürfte bei der Rücklieferung der Magermilch ein analoger Fall vorliegen, wie er im Urteil des Reichsfinanzhofs vom 8. Mai 1925 — V A 87/25 — entschieden worden ist. Der Molkerei kommt es bei der Verarbeitung der Milch zu Butter nur darauf an, den Fettgehalt der Milch zu erwerben und im eigenen Betriebe zu verarbeiten. Demgemäß wird auch allein der Fettgehalt bewertet. Die Rücklieferung der Magermilch ist von vornherein festgesetzt und erfolgt unentgeltlich.

Ich halte die Rücklieferung der Magermilch daher in diesem Falle für umsatzsteuerfrei. Zu versteuern ist lediglich der für den Fettgehalt festgesetzte Preis. Soweit die Magermilch nicht zurückgeliefert wird, ist sie natürlich mit dem dafür angesetzten Betrage umsatzsteuerpflichtig.

In den unter 2. 1) geschilderten Fällen ist der gesamte für die Vollmilch erzielte Preis umsatzsteuerpflichtig. Soweit eine Rücklieferung der Magermilch hier erfolgt, darf die dafür angesetzte Vergütung nicht in Abzug gebracht werden.

Bei den unter 2. 2) erwähnten Fällen kann die Entscheidung zweifelhaft sein. Es könnte auch hier eingewandt werden, daß es dem Molkereibesitzer nicht darauf ankomme, die Vollmilch zu erwerben, um damit Tauschhandel zu treiben, sondern daß er lediglich den Fettgehalt beziehen wolle, um ihn in seiner Wirtschaft zu verarbeiten. Es bleibt aber doch zu berücksichtigen, daß nach der Preisbemessung zwei selbständige, entgeltliche Lieferungen vorliegen. Ich halte es daher für gerechtfertigt, daß in diesem Falle der für die Vollmilch erzielte Preis zu versteuern ist, ohne daß ein Abzug für die zurückgelieferte Milch gemacht werden darf. Die Molkerei hat ihrerseits die für die zurückgelieferte Magermilch erzielte Vergütung zu versteuern.

In den unter 3. erwähnten Fällen halte ich gleichfalls ein volle Heranziehung zur Umsatzsteuer für richtig."

Auf Grund dieser, vom Landesfinanzamt unter Zustimmung des Reichsfinanzministers geaebenen vorläufigen Entscheidungen, besteht in allen Fällen die Möglichkeit, den liefernden Landwirt von der Umsatzsteuerpflicht der Magermilch zu befreien.

Um ein Reichsmilchgesetz. Der Deutsche Städtetag hat bekanntlich der Reichsregierung einen Entwurf für ein Reichsmilchgesetz unterbreitet. Der Preußischen Hauptlandwirtschaftskammer ist zu diesem Entwurf folgende Eingabe zugegangen:

„Der Ausschuß für Milchwirtschaft und Molkereiwesen erkennt ein Bedürfnis für den Erlaß eines besonderen Reichsmilchgesetzes nicht an. Ein solches Sondergesetz würde namentlich nach Erlaß des in Vorbereitung befindlichen neuen Lebensmittelgesetzes überflüssig sein, da nach dem vorliegenden Entwurf des letzteren den Behörden weitestgehende und völlig ausreichende Befugnisse zur gesundheitlichen Überwachung der Erzeugung und des Vertriebs von Nahrungsmitteln aller Art (also auch von Milch und Milcherzeugnissen) eingeräumt sind. Der durch ein besonderes Reichsmilchgesetz angestrebte Zweck wird auch ohne ein solches auf dem Verordnungswege mindestens ebenso gut, wenn nicht sogar besser und sicherer erreicht. Entsprechende, nur von den Bezirksregierungen usw. für den Umfang ihres Verwaltungsbezirks zu erlassende Verordnungen müssen jedoch nach einheitlichen, die Eigenart der milchwirtschaftlichen Produktion berücksichtigenden Grundsätzen aufgestellt werden, wobei die praktische und milchwirtschaftliche Durchführbarkeit sowie etwaige produktionshemmende Rückwirkungen der in Frage kommenden Bestimmungen nicht unbeachtet bleiben dürfen. Zur Sicherung dieser Voraussetzungen erscheint eine Revision der im Jahre 1912 erlassenen ministeriellen „Grundsätze zur Regelung des Verkehrs mit Milch" unter Zuziehung der landwirtschaftlichen Berufsvertretungen und ein entsprechender neuer Erlaß an die Bezirksregierungen usw. geboten. Die Hauptlandwirtschaftskammer wird gebeten, diese Stellungnahme des Ausschusses bei der Reichs- und Preußischen Staatsregierung zu vertreten. Sollte die Reichsregierung aber dennoch den vom Deutschen Städtetag vorgelegten Entwurf eines Reichsmilchgesetzes weiter verfolgen wollen, so muß mit allem Nachdruck verlangt werden, daß zu den bezüglichen Beratungen einschlägige Sachverständige der landwirtschaftlichen Berufsvertretungen rechtzeitig und mit entsprechendem Einfluß zugezogen werden. Ebenso muß verlangt werden, daß auch vor Erlaß von etwaigen Bezirksverordnungen oder sonstigen behördlichen Anordnungen Sachverständige der land- und milchwirtschaftlichen Berufsvertretungen der betreffenden Bezirke gehört werden. Das ist um so notwendiger, als nach dem Entwurf sowohl des Lebensmittel- als auch des Reichsmilchgesetzes) den Ländern und Gemeinden Befugnisse von unübersehbarer Tragweite eingeräumt werden sollen. Die Hauptlandwirtschaftskammer wolle gegebenenfalls auch für die Berücksichtigung dieser Forderungen nachdrücklichst eintreten.

Eine Stallprobe mit Hindernissen. In der Molkerei B. Z. war festgestellt, daß die Milch des Genossen D. nur einen Fettgehalt von 1,60 Prozent hatte. Da Verdacht der Milchfälschung vorlag, wurde am andern Tage in Gegenwart von Zeugen eine Probe entnommen, versiegelt und an das Laboratorium der Molkerei-Zeitung abgeschickt, die nur einen Fettgehalt von 1,60 Prozent hatte und bei genauer Feststellung sich als stark verfälscht erwies. Die Milchkanne selbst wurde bereits vor dem Hofe des Genossen mitels Vorhängeschloß geschlossen. Da auf Grund einer Verdachtsprobe niemals eine Milchfälschung ausgesprochen werden kann, sollte von D. Stallprobe genommen werden, zu welchem Zwecke man sich nach den Melkzeiten erkundigte.

[2]) In der Milchanalyse ist nach Fleischmann Wasser von 15 Grad die Einheit des spez. Gewichts.

Als die Mittagsprobe genommen werden sollte, war die Sache schon sehr verdächtig. Der Sohn des Genossen hatte sich zum Melken einen großen Mantel umgehängt, der den Melkeimer vollständig verdeckte. Als sich die Beauftragten der Molkerei davon überzeugen wollten, ob der Eimer auch nicht etwa Wasser enthalte, riefen der Besitzer und sein Sohn: „Gehen sie nicht an die Kuh heran, die schlägt sonst und läßt sich dann nicht melken". Der Eimer ist während des Melkens nicht sichtbar geworden, wahrscheinlich aber war Wasser darin.

Als man die zweite Probe nehmen wollte, hatte es der Besitzer vorgezogen, schon vorher melken zu lassen. Vor den Augen der Probeentnehmer tat er natürlich ganz entrüstet, daß man mit dem Melken nicht gewartet hatte.

Als die dritte Probe entnommen werden sollte, lief der Sohn des Genossen schon mit dem Eimer voraus, nur um schnell erst etwas Milch in den Wasser enthaltenden Eimer zu melken. Als sich der Junge trotz Aufforderns nicht halten ließ, sprang schließlich der Landjäger hinzu und entriß diesem den Eimer, in dem tatsächlich einige Liter Wasser enthalten waren. In demselben Moment sprang auch schon ganz überraschend der Genosse selbst hinzu und entriß dem Landjäger wieder den Eimer, wobei es sich nicht verhindern ließ, daß das Wasser verschüttet wurde.

Auf Grund dieser Feststellung und des Ergebnisses der Verdachtsprobe wurde der Genosse zu 600 Mark und der Sohn zu 50 ℳ Geldstrafe verurteilt.

Ueberfall auf die Essener Milchzentrale. Um die Mittagsstunde des 18. Juli dieses Jahres wurde das Gebäude der Essener Milchversorgung der Schauplatz eines verwegenen Raubüberfalles. Als sich der Kassenbeamte, ein kriegsbeschädigter Mann, allein in dem Kassenraum aufhielt, standen wie aus dem Boden gewachsen plötzlich zwei fremde Männer vor ihm. Ehe er die Situation erfassen konnte, sah er unter dem halb unterdrückten Rufe „Hände hoch" die schwer geladene Pistole auf sich gerichtet. Dann trat einer der beiden Männer an die Tür zurück, zog einen Totschläger hervor und nahm an dem Eingang Aufstellung. Der andere Räuber hielt mit der linken Hand, den Finger hart am Abzug, die Pistole unentwegt auf den Kassenbeamten gerichtet, während er mit der rechten den gesamten Kasseninhalt im Betrage von 6300 Mark in eine Brieftasche steckte. Eben wollten die Räuber mit ihrer Beute die Flucht ergreifen, da betrat von ungefähr ein Milchhändler das Kassenlokal. Es kam zwischen ihm und den beiden Raubgesellen zu einem Kampf auf Leben und Tod. Der Milchhändler wurde mit dem Totschläger niedergeschlagen, worauf einer der Räuber dem am Boden liegenden Milchhändler die Pistole gegen die Stirn hielt. Zweimal drückte er ab, aber zum Glück versagte jedesmal die Waffe. Dann ergriffen beide Räuber auf mitgebrachten Rädern die Flucht. Einer wurde eingeholt und dingfest gemacht. Der andere entkam mit der Beute. Der eingeholte Räuber war der Arbeiter Schnackertz, der in der Folgezeit vor dem Essener Großen Schöffengericht wegen schweren Raubes zu 7 Jahren Zuchthaus verurteilt wurde. Der Helfershelfer wurde einige Monate später in der Person des 29 Jahre alten Bäckers Johann Driesch aus Essen ermittelt und aufgegriffen. Er war derjenige, der den Kassenbeamten mit der Waffe in Schach gehalten und den Milchhändler zu erschießen versucht hatte. Mit diesem gemeingefährlichen Verbrecher hatte sich das Essener Schwurgericht zu befassen. Der Angeklagte ist nicht weniger als 14 mal schwer mit Gefängnis und Zuchthaus vorbestraft. Zuletzt erhielt er eine Gesamtstrafe von 15 Jahren Zuchthaus. Drei Monate vor dem Raubüberfall in der Milchzentrale war er ausgebrochen. Das Schwurgericht verurteilte den gefährlichen Burschen zu 12 Jahren Zuchthaus. Ms.

Gegen die Erhöhung des Milchpreises. Der rheinische und westfälische Milchpreisausschuß haben bekanntlich den Milchpreis um 2 Pfennige erhöht und die freie Bauernschaft des bergischen Landes ist diesem Vorgehen gefolgt. Das Wirtschaftsamt der Stadt Elberfeld hat infolgedessen bei der zuständigen Behörde den Antrag auf Einleitung eines Strafverfahrens gegen die freie Bauernschaft wegen Preistreiberei gestellt und auch den Milchhändlern Strafverfolgung angedroht, die eine Erhöhung vornehmen. Auch die Milchhändler bekämpfen das Vorgehen der Produzenten, erklärten aber, daß sie die Preiserhöhung folgen müßten, weil sie diese bei der bisherigen Verdienstspanne nicht zu tragen vermöchten. Zur Besprechung der Lage fand in Elberfeld eine Versammlung der Milchproduzenten, Händler und Vertreter der Behörden statt. An der Versammlung nahm auch der Vorsitzende der Preisprüfungsstelle, Dr. Neugebauer, teil. Er, wie auch die Händler erklärten eine Erhöhung der Milchpreise nicht für berechtigt, und es kam unter Zustimmung der anwesenden Vertreter des westfälischen Milchpreisausschusses ein Beschluß zustande, daß der Milchpreisausschuß zu einer erneuten Beratung sobald wie möglich noch einmal einberufen werden soll. Es soll auch dahin gewirkt werden, daß gleichzeitig der rheinische Milchpreisausschuß tagt. Als Vertreter der bergischen Städte und Gemeinden soll zu der Verhandlung des westfälischen Milchpreisausschusses Beigeordneter Dr. Michaelis zugezogen werden. Ms.

Unzulässigkeit einstweiliger Verfügungen auf Räumung von Dienstwohnungen nach Auflösung des Arbeitsverhältnisses. Das Landgericht 2 Berlin hat in einem Urteil vom 18. 4. 1925 entschieden, daß nach Auflösung eines mit Miete verknüpften Dienst- oder Arbeitsverhältnisses eine einstweilige Verfügung auf Herausgabe eines Mietraumes unzulässig ist, gleichgültig ob der Mieter dem Vermieter einen gesetzlich begründeten Anlaß zur Auflösung gegeben hat oder nicht.

Gemäß § 18 des Mieterschutzgesetzes ist die Räumung und Übergabe eines Wohnraumes an einen anderen im Wege der einstweiligen Verfügung unzulässig. Diese Vorschrift finde nicht nur Anwendung auf einen Fall des § 20 Abs. 1, Satz 1, sondern auch auf einen Fall des § 20 Abs. 1 Satz 2. In diesem Satz sei bestimmt, daß die §§ 1—19 (also auch § 18) dann keine Anwendung finden, wenn ein Raum mit Rücksicht auf ein zwischen den Vertragstellen bestehendes Dienst- oder Arbeitsverhältnis vom Vermieter aufgelöst wird, weil der Mieter durch sein Verhalten ihm gesetzlich begründeten Anlaß zur Auflösung gegeben hat. Bei Vorliegen eines derartigen Tatbestandes würde die Herausgabe des Mietraumes nach den allgemeinen Regeln der Zivilprozeßordnung über einstweilige Verfügungen angeordnet werden können. Da nun die Auflösung eines mit Miete verknüpften Dienstverhältnisses in der Art des § 20 Abs. 1 Satz 2 das gleichzeitige Erlöschen des Mietverhältnisses zur Folge habe, es also einer besonderen Aufhebungsklage nicht bedürfe, sei aber der Fall unter § 27 Abs. 1 Satz 3 zu rubrizieren, der den § 18 für alle auf Herausgabe eines Mietraumes gerichteten Ansprüche ausdrücklich für anwendbar erkläre, sofern die Herausgabenansprüche von der Aufhebungsklage losgelöst seien.

Soweit keine Verknüpfung von Miete und Dienstverhältnis vorliegt, sondern ohne Mietzins überlassene Dienst- oder Werkwohnungen in Frage kommen (§ 21 M. Sch. G.), ist das Ergebnis des gleiche, da § 21 auf § 20 Abs. 1 Satz 2 Bezug nimmt und im übrigen § 27 Abs. 2 Satz 2 das Verbot der einstweiligen Verfügung für diesen Fall ausdrücklich bestimmt. Hat der Dienstverpflichtete dem Vermieter bezw. dem Dienstherrn durch sein Verhalten keinen gesetzlich begründeten Anlaß zur Auflösung gegeben, so kommen gemäß § 20 Abs. 1 Satz 1 die §§ 1—19, also auch 18 und damit das Verbot der einstweiligen Verfügung, nach Auflösung des Dienstverhältnisses direkt zur Anwendung.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Kalkhorster Molkereigenossenschaft, e. G. m. u. H. in Kalkhorst. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 18. September 1925 ist die Satzung ihrem ganzen Umfange nach geändert. Die Umstellung der Geschäftsanteile ist erfolgt.

Scheepers u. Co., Käsegroßhandlung, Bochum. Gesellschafter Kaufmann Fritz Lenz, Linden-Dahlhausen und Ehefrau Kaufmann Gottlieb Scheepers, Mathilde geb. Gölzenleuchter, Bochum. Dem Kaufmann Gottlieb Scheepers Bochum, ist Prokura erteilt.

Butterhandelsgesellschaft m. b. H., Sitz ist Bochum. Gegenstand des Unternehmens: Vertrieb von Butter, Eiern, Käse und verwandten Artikeln. Das Stammkapital beträgt 10 000 Rmk. Geschäftsführer: Kaufmann Robert Hoffmann, Essen.

Molkerei- und Bezugs- und Absatz-Genossenschaft m. b. H., Dorf Mastholte. Gegenstand des Unternehmens sind die Errichtung und Betrieb einer Molkerei zur Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch und die Vermittlung des Bezugs von Kraftfutter, Kunstdünger und sonstigen landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen für die Mitglieder auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchgenossenschaft Wahlwies, Amt Stockach, e. G. m. b. H., zu Wahlwies, Amt Stockach. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Butter-Versteigerungs-Gesellschaft m. b. H., Hamburg. (Zweigniederlassung). Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers Ch. F. J. Fischer ist beendigt. Kaufmann Jürgen Peters Wichards, Bremen, ist zum Geschäftsführer bestellt worden. Die an J. P. Wichards und F. D. Meiser erteilte Gesamtprokura ist erloschen. Die hiesige Zweigniederlassung ist aufgehoben.

Düsseldorfer Butter- und Fettgroßhandelsgesellschaft m. b. H., Düsseldorf. Das Stammkapital ist auf 3000 Rm. umgestellt. August Brockers und Wilhelm Herbertz haben ihr Amt als Geschäftsführer niedergelegt. Zum Geschäftsführer ist der Kaufmann Franz Platzer, Düsseldorf, bestellt.

Meyenburger Flaschenmilch-Gesellschaft, H. Pulß m. b. H., Meyenburg (Priegnitz). Gegenstand des Unternehmens ist der Molkereibetrieb in jeder Form, An- und Verkauf von Molkereien, Handel mit Molkerei- und verwandten Produkten. Das Stammkapital beträgt 196 000 Rmk. Geschäftsführer ist der Molkereibesitzer Hans Pulß in Meyenburg.

K. Hoefelmayr, Edelweiß-Camembert-Fabrik Kempten, Aich. Den Kaufleuten Cajetan Willi in Hegge und Michael Groß in Kempten je Einzelprokura erteilt.

Max Pöge, Dampfmolkerei Wülknitz, G. m. b. H., Wülknitz b. Riesa. Umstellung des Stammkapitals von 20 000 Papiermark auf 20 000 Rmk.

Milchverwertungsgenossenschaft Kissing, e. G. m. u. H., Kissing. Gegenstand des Unternehmens ist die Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Molkereigenossenschaft Doeckingen, e. G. m. u. H., Doeckingen. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Der Geschäftsbetrieb kann auch auf Verwertung von Eiern, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Käserei-Genossenschaft Böbing, e. G. m. u. H., Böbing bei Schongau. Aufgelöst infolge Nichtigkeitserklärung.

Milchverwertungsgenossenschaft Nassenhausen und Umgebung, e. G. m. u. H., Nassenhausen. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Molkereigenossenschaft Ennetach, e. G. m. b. H., Ennetach. Gegenstand des Unternehmens ist die möglichst vorteilhafte Verwertung der von den Genossen erzeugten Milch durch gemeinsamen Geschäftsbetrieb.

Butter-Handels-Gesellschaft m. b. H. Chemnitz. Die Geschäftsführerin Fräulein Waldmann ist ausgeschieden. Prokura ist dem Kaufmann Xaver Jordan und der Buchhalterin Fräulein Maria Happach, beide in Chemnitz, erteilt.

Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H. in Elberfeld. Durch Beschluß des Registergerichts vom 6. Oktober 1925 ist die Genossenschaft gemäß § 80 Genossi.-Ges. aufgelöst worden.

Dampfmolkerei Heidersdorf. Die Firma ist erloschen.

Käsereigenossenschaft Holz, Unterried und Sauwald, e. G. m. u. H. in Holz, Gemeinde Prem, nun in Liquidation. Aufgelöst infolge Nichtigkeitserklärung vom 13. November 1925.

Ferdinand Lüdtke, Molkereien-Niederlage Anton Diller, Leipzig. Die Firma ist erloschen.

Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., M.-Gladbach (Regentenstraße). Gegenstand des Unternehmens: Verwertung der in den Wirtschaften der Mitglieder erzeugten Milch für gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Der Geschäftsbetrieb kann auch auf die gemeinschaftliche Verwertung anderer landwirtschaftlicher Erzeugnisse der Mitglieder sowie auf den Bezug von landwirtschaftlichen Bedarfsartikeln für dieselben ausgedehnt werden.

Vereinigte Milchwerke, G. m. b. H., Berlin. Die Gesellschaft ist eine reine Verwaltungsgesellschaft mit beschränkter Haftung und bezweckt nicht die Erzielung von Gewinn. Soweit sich solcher buchmäßig ergibt, ist er restlos an die Vereinigte Milchwerke Akt.-Ges. zu Berlin abzuführen.

Deutsch-Holländische Milchprodukten-Verkaufszentrale, G. m. b. H., Bremen. Die Firma ist erloschen.

Meierei Dargun, G. m. b. H. Stammkapital jetzt 20 790 Rmk.

Molkerei Hoeveler u. Co. G. m. b. H., Crefeld. Die Firma ist erloschen.

Milchwerke Angeln, G. m. b. H. Der Sitz der Gesellschaft ist von Hamburg nach Kappeln an der Schlei verlegt worden. Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers Dr. H. A. J. Fischer ist beendigt. Dr. Walter Raymond, Charlottenburg, ist zum Geschäftsführer bestellt worden.

Milchverwertungsgenossenschaft Allenstein, e. G. m. b. H., Allenstein. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinsamer Grundlage und Rechnung. Der Vorstand besteht aus: Besitzer Franz Bogdanski in Gr. Buchwalde, Besitzer Franz Kupczik in Kl. Kleeberg und Molkereidirektor Alexander Renz in Allenstein.

Walter Günther, Molkereiprodukte, Gera. Die Firma ist erloschen.

Sennerei-Genossenschaft Wolfertshofen-Hofs, e. G. m. u. H., Wolfertshofen, Post Heimenkirch, nun in Liquidation: Aufgelöst.

Molkerei Wettringen, e. G. m. u. H., Wettringen. Die Nichtigkeit der Genossenschaft ist eingetragen.

Milchlieferungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., Alt Bennebek. Gegenstand des Unternehmens ist die gemeinschaftliche Milchverwertung durch die Meierei-Genossenschaft, e. G. m. b. H., Alt Bennebek.

Allgäuer Butter- und Käseversand, G. m. b. H., München. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidator: Anton Baur, Kaufmann in München. Firma erloschen.

Richard Brill, Molkerei- und Landesprodukte, Berlin Die Firma ist erloschen.

„Toepfer Compagnie, Butterhandlung zu den drei Glocken" in Brandenburg a. Havel. Persönlich haftende Gesellschafter sind: Kaufleute Otto Toepfer und Willy Toepfer, beide in Magdeburg. Die Gesellschaft hat am 1. Juni 1925 begonnen.

Konkurse von Butter- und Käseabnehmern.

Über das Vermögen der Firma Milch- und Fettversorgung Meißen, G. m. b. H., Meißen, Robert-Kurtzstraße 7, ist das Konkursverfahren eröffnet worden Konkursverwalter: Rechtsanwalt Dr. Francke in Meißen. Anmeldefrist bis 29. Dezember 1925. Wahltermin: 14. Dezember 1925 vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 29. Dezember 1925.

Über das Vermögen des Molkereibesitzers Paul Kleefeld in Bramstedt ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt v. Schrader in Bassum. Anmeldefrist: 28. November 1925. Erste Gläubigerversammlung und Prüfungstermin: 10. Dezember 1925, vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 28. November 1925.

Ehefrau Franz Ressemann, Emma geb. Bock in **Selm-Beifang.** Eröffnet 6. November. Verwalter Auktionator Alb. Kohl in Selm. Anmeldefrist 31. Dezember.

Westfälische Lebensmittel-Akt.-Ges. in Münster. Eröffnet 6. Novbr. Verwalter Rechnungsrat Hellmich in Münster i. W. Prüfungstermin 18. Dezember.

Kaufmann Otto Treffehn in Quedlinburg. Eröffnet 13. Oktober. Verwalter Kaufmann Friedrich Ulrich in Quedlinburg. Prüfungstermin 30. November.

Fruchtlos gepfändet sind folgende:

Wieners u. Co. in Hohenlimburg.
Heinrich Annacker in Hörde.
Fritz Kipp in Dortmund, Lortzingerstraße 38.
Alois Woiske in Gerthe, Krs. Bochum, Offenbarungseid geleistet.
A. Kratzberg in Gardessen b. Schandelah.
Firma Georg Hohberg in Brandenburg a. Havel.
Fr. Hermes in Bitterfeld, Bismarckstraße 4.
Hans Mehlmann in Stützerbach, Offenbarungseid geleistet.

Zur Warnung.

Ich sandte an die Firma **Georg A. Lütgens u. Co. in Hamburg,** Spaldingstraße 2—4, zwei halbe Tonnen Butter mit einem Gesamtinhalt von 102 Pfund. Die Firma versprach wöchentlich zu regulieren. Jetzt sind es aber 18 Tage her und die Firma schreibt mir einen Brief, ich solle mehr absenden, mit gleicher Post sei das Geld für die erste Tonne abgesandt. Nach Empfang dieses Briefes sind weitere 4 Tage verflossen und das Geld ist immer noch nicht angekommen. Es muß also irgend etwas bei der Firma nicht in Ordnung sein.

Ich bin junger Anfänger, habe erst seit dem 1. November d. Js. die hiesige Molkerei pachtweise übernommen und auf dem Gebiete des Absatzes noch keine Erfahrungen. Sollten daher andere Molkereien über die genannte Firma Auskunft geben können, so bitte ich, solche an die Molk.-Zeitung mitteilen zu wollen. Z. in W.

H. Stang u. Co., Sahnevertrieb für Rheinland und Westfalen in Köln. (Vergl. Nr. 130, S. 2323). Auch ich bin einer der Leidtragenden, der unter ungefähr demselben Schriftwechsel mit der genannten Firma ebenso hereingefallen ist, wenn ich auch eine hypothekarische Teilbürgschaft einer Schwägerin des p. Loos, einer Frau Kotzwara in Herne i. W. besitze, wobei es nur zweifelhaft ist, was bei der Bürgschaft herauskommen wird. Infolge dieser Bürgschaft sind meine Lieferungen bis auf etwa 1500 ℳ angelaufen. Immer erfolgten Versicherungen, Geld geht sofort ab, ich komme bestimmt dorthin, die Sache zu regeln, ich halte mein Wort bestimmt usw. Trotzdem kam aber Loos, der Hauptmacher der Firma H. Stang u. Co., niemals, Geld kam ebensowenig. Schließlich wurden Einwände gemacht, er könne nicht mit der Sahne arbeiten, weil sie Rübengeschmack hätte und dergleichen mehr, nachdem er vorher sehr zufrieden mit der Sahne war.

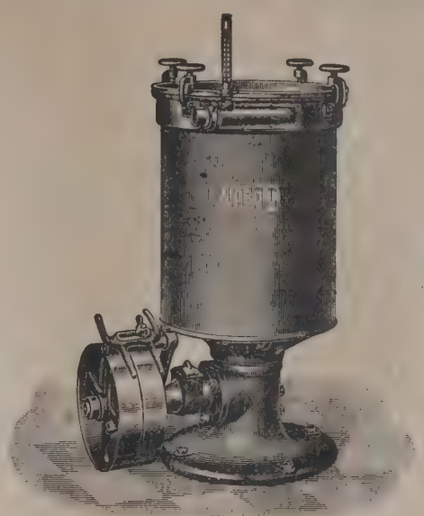
Wenn auch andere Molkereien bei der genannten Firma noch hereingefallen sein sollten, so wäre es zweckmäßig, das Material der Molkerei-Zeitung einzusenden, um ein gemeinschaftliches Vorgehen mit Hilfe der Staatsanwaltschaft herbeizuführen.

Der **„Sahnevertrieb für Rheinland und Westfalen"** ist seit kurzem übergegangen auf die Firma „Kotzwara u. Co." in Köln, Venlooerstr. 23. E. B. in H.

Betriebsleiter-Kaution. Es wird uns mitgeteilt, daß ein Molkereibesitzer oder -Pächter B. in L. für seine Zweigmolkerei schon wieder einen Betriebsleiter mit hoher Barkaution zu engagieren sucht. Es sind bei dem Manne schon mehrere Bewerber hereingelegt und ist derselbe dafür bekannt, daß er weit überschuldet ist. Deshalb ist Vorsicht geboten. Auch Teilhaberschaft wird angeboten.

Ahlborns

Vorwärmer u. Erhitzer



Selbsthebend / Sichere Leistung
Günstige Dampfausnutzung / Für
Frisch- und Abdampf / Antrieb mit
Ringschmierung

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig / Lübeck / München.

D. R. P. a.

Hezinger Käserei-Schwitz- u. Heizverfahren.

Mit einem halben Eimer Briketts können Sie 20 Zentner erstklassige Käse fertig machen. Musterkäsereibetrieb hier in der Nähe zu besichtigen. Lieferung unter jeder Garantie. Kulanteste Zahlung und Bedingungen, Material nur vom Besten das Beste. Ferner liefern wir 1000fach bewährt für Molkerei und Landwirtschaft, Rittergüter usw. **Hezingers Küchenofengroßheizkessel** bis 400 Zimmer Heizkraft, kocht, bäckt, bratet, dämpft, sterilisiert, dörrt, heizt alle Zimmer mollig warm, heißes Wasser im Überfluß in Stadt und Land usw.

Alte vorhandene Anlagen werden billigst hierzu umgebaut, fachmännischer Besuch kostenlos.

Hezingerwerk, Crimmitschau, gegr. 1890, Telefon 39.

Milchbehälter

aus verzinnt. Stahlblech, Bimetall, Kupfer oder
Aluminium
mit und ohne Korksteinisolierung

A. Steffens, Schöningen
Molkerei- u. Kältemaschinen in Braunschweig.

so werden werden sie auch in der Lage sein, sich einen Abnehmer zu verschaffen und zu erhalten, der ihnen auch im Sommer die Milch abnimmt. Der Letztere weiß auch ganz genau, was für ihn ein guter Lieferant wert ist und auch er wird nicht unnötig Reklamationen machen und nur ungern mit seinem Lieferanten wechseln.

Dem Verfasser des im Anfang erwähnten Artikels kann ich jedoch rückhaltlos darin beipflichten, daß sich die Molkereien, die im Aufzuchtgebiet liegen und deren Lieferanten bisher die Magermilch zurück erhielten, es sich doppelt und dreifach überlegen sollten, ehe sie zum Vollmilchversand übergehen. Sie könnten sich sonst gründlich ins eigene Fleisch schneiden und letzten Endes die Leidtragenden sein. Nur wenn ein Teil der Lieferanten gegen entsprechende Bezahlung auf die Rückgabe verzichtet, dann könnten auch diese Betriebe evtl. Veranlassung haben, einer Verwertungsänderung näher zu treten. . . . . e.

Belastung der Betriebe, Einschätzung und Reklamation. Daß heute die Belastung eines Betriebes mit Steuern, Abgaben und Versicherungen jeglicher Art in gar keinem Verhältnis zu den Einnahmen steht, ist wohl eine unbestrittene Tatsache. Und es hat wohl sicher jeder Unternehmer den Wunsch, diese Lasten nach Möglichkeit zu verringern. Zum Teil werden die gemachten Angaben und Zahlen des Zahlungsleistenden von der fordernden Behörde einfach verworfen und willkürliche Schätzungen vorgenommen, die weit über das tatsächliche Maß hinausgehen.

Nach der Gesetzgebung muß der behördlich Eingeschätzte vorerst zahlen und steht ihm dann der Weg zum Reklamieren offen.

Wie sieht nun die Reklamation aus? Erstmal hört man viele Monate garnichts mehr davon, so daß der reklamierende Teil schon alle Hoffnungen auf gerechte Berücksichtigung seiner Einsprüche aufgegeben hat. Da endlich erfolgt eine Anfrage und es setzt eine zeitraubende Korrespondenz ein, die wieder einige Wochen dauert. Das gezahlte Geld ist auf jeden Fall erst mal futsch und wenn der Betreffende nach vielen Monaten einen Teil zurückerhält, ohne Zinsvergütung natürlich, dann hat er viel Glück gehabt. Gewöhnlich ist die Freude über die Rückvergütung aber nicht groß, denn der Reklamant hat mit der Zeit den Betrag verschmerzt und ist von seinen Geschäften und Sorgen zu sehr in Anspruch genommen.

Mancher Unternehmer geht von dem Standpunkte aus, das Billigste für ihn ist, zu zahlen und nicht zu reklamieren, einesteils, um Differenzen mit Behörden zu vermeiden, in der Annahme, später erst recht hochgenommen zu werden, wenn er es erst einmal mit der Behörde verdorben hat, zum andern auch, weil er sich sagt, wenn ich einmal bezahlt habe, dann mache ich am besten einen Strich durch die Angelegenheit, denn die Zeit ist zu kostbar, um sie mit Reklamationen zu verbringen.

Zur Zeit habe ich eine Differenz mit der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie. Ich beschäftigte in früheren Jahren eine ganze Menge Angestellte, welche ich jedoch durch die wirtschaftliche Lage verringern mußte. Außerdem habe ich meinen Dampfbetrieb in elektrischen Antrieb umgewandelt, so daß sich die Gefahrenziffer auch verringert hat.

Meine Angaben fanden jedoch nicht die Berücksichtigung, die ich beanspruchte, und es wurde eine Einschätzung vorgenommen die nach meinem Dafürhalten weit über das berechtigte Maß hinausgeht, und sofortige Zahlung verlangt, andernfalls Pfändung erfolgen sollte. Man konnte deutlich das Pochen auf Amt und Würde der Berufsgenossenschaft herausfühlen.

Man sollte annehmen, daß den Behörden die Notlage des Unternehmers nicht fremd ist und sein Bestreben, seine Unkosten zu vermindern, allgemein verstanden würde. Aber weit gefehlt, der Beamte kennt keine Sorgen Not und Entbehrungen (!!), sie sind ihm ein fremder Begriff, statt sein Amt zu benutzen, unnötige Sorgen und Lasten zu vermindern, wird nach Schema F. gehandelt, in einer Weise, daß dem davon Betroffenen das Blut der Erregung zu Kopfe steigen muß und man den Eindruck erhält, als ob diese Herren in einer anderen Welt leben.

Am verwerflichsten ist der lange Weg der Reklamation. Würde bei einer Reklamation der Betrag gleichzeitig gestundet, so wäre bombensicher, daß die Reklamation mit Blitzesschnelle erledigt würde, da das fordernde Amt Interesse daran hätte, eine schnelle Erledigung herbeizuführen. Nach bisheriger Methode aber nicht, da der Betrag bereits gezahlt ist und der Zahlende immer der Leidtragende ist, auch wenn seine Reklamation Erfolg hat: denn sein Geld muß er zinslos hergeben und Zeit und Mühe verwenden, um es wieder zu bekommen.

Das alles sind Uebelstände, die im heutigen Wirtschaftsleben von außerordentlicher Bedeutung sind und deren Beseitigung unbedingt gefordert werden muß. Vielleicht ist es angebracht, an dieser Stelle alle Erfahrungen zur Sprache zu bringen und damit an höchster Stelle auf Abänderung des bisherigen Systems zu dringen, was in wirtschaftlicher Hinsicht unbedingt notwendig erscheint. Sch. in S.

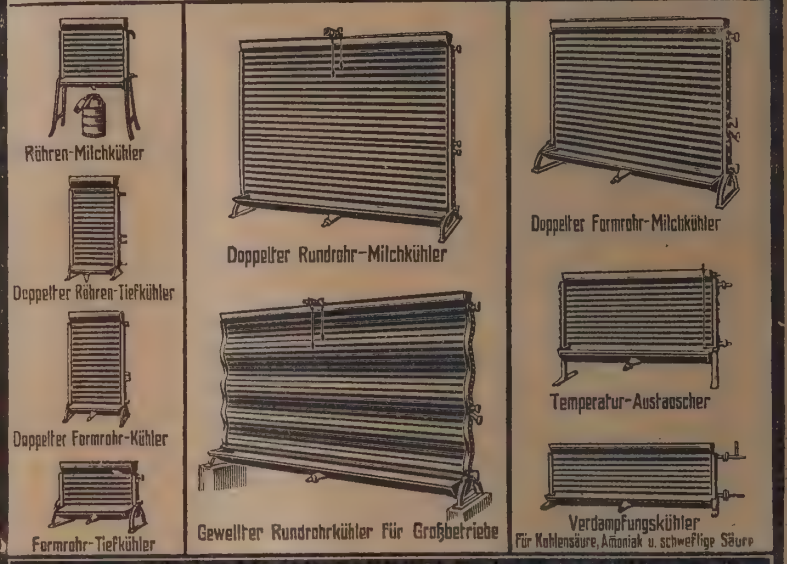
Ist eine Füllung der Buttertonnen mit 100 Pfund netto im Interesse der Molkereien erwünscht? Bei allen Artikeln, die sich im Welthandel befinden, hat sich mit der Zeit eine einheitliche Packung herausgestellt. Insbesondere werden Eier in Kisten von 720 und 1440 Stück gehandelt und Butter in Dritteltonnen von 100 Pfund Inhalt. Der Hauptvorteil liegt bei dem einheitlichen Gewicht darin, daß keine Irrtümer vorkommen und die Verrechnung sich sehr schnell und einfach gestaltet. Selbstverständlich müssen die Gebinde dementsprechend die richtige Größe haben. Wer keine 100 Pfund zusammenbringt, muß seine Ware in Kisten packen, und die Faßfabriken müssen die Verpackung richtig und gut herstellen. Wenn man mit dem Ausland in Wettbewerb treten will, so muß man unbedingt das Gute von dort übernehmen und darf inländische Ware nicht schlechter der Kundschaft abgeliefert werden, als die ausländische.

Außer der Güte der Ware, die ja in erster Linie kommt, ist die Verpackung, d h. das in die Augen fallende Aeußere, immer mitbestimmend. Die einzelnen Dritteltonnen müssen ein sauberes und gutes Aussehen haben, mit gutem, echtem Pergament ausgelegt werden und netto 100 Pfund enthalten. Wie man bei dem einheitlichen Gewicht von 100 Pfund von Nachteil sprechen kann, ist nicht leicht verständlich. Wenn die Verpackung unvollkommen ausgenützt wird und dadurch ein schlechter Deckelschluß entsteht, so ist entweder das Faß zu groß oder zu klein, also fehlerhaft hergestellt, oder es ist nicht genügend Butter vorhanden, oder die Einfüllung ist mangelhaft und schlecht vorgenommen worden.

Eine Diebstahlsgefahr ist immer vorhanden. Es lassen sich auch ganz tadellos verpackte Fässer bestehlen, man müßte solche denn nochmals in Sackleinen einnähen, wie dies ja auch bei mancher Auslandsware zu geschehen pflegt. Wenn man, wie es leider meist bei kleinen Betrieben vorkommt, an der Verpackung sparen will so geschieht dies am verkehrten Ende.

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt Kühlapparate-Fabrik **Bretten 41** (Baden)

ROSTSTÄBE

hochfeuerbeständig und kohlensparend

liefert in allen vorkommenden Systemen prompt

Roststabhaus Silex in Hamburg

G. m. b. H.

Spezialroststabfabrik

Hamburg-Billbrook

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Rauperiverschluß.

Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.

Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Dr. Frieber, Hildesheim

Fernsprech-Anschluß Nr. 4092

Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft

Camembertschimmel

(Weiß und Blau)

Rotkultur für Camembertkäse

Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse

stets wirksam

Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

hierauf den Koks durchspülen. Auch die übrigen Abteilungen müssen von Zeit zu Zeit durch eine Schlammpumpe von den abgesetzten Dickstoffen befreit werden. Man sieht deshalb in der Decke der Grube, die massiv oder als Bohlenbelag ausgeführt werden kann, entsprechende Oeffnungen vor. Der Rückstand wird als Dünger benutzt.

Ist keine Möglichkeit gegeben, die geklärte austretende Flüssigkeit in einen Kanal oder in einen Wasserlauf abzuleiten, so richte man einen Sickerschacht ein, in dem das geklärte Wasser in den Untergrund versickert. Derselbe erhält dieselbe Tiefe, wie das Klärbassin und wird vorteilhaft rund hergestellt. Er wird mit Kies verschiedener Korngröße, von unten nach oben abnehmend, ausgefüllt. Die oberste Deckschicht besteht aus feinem Material, das auch die geringsten Verunreinigungen festhält. Dadurch wird eine Verstopfung der Untergrundporen verhütet. Das auf der oberen Schicht sich bildende Plankton ist von Zeit zu Zeit mittels Schaufel zu entfernen. Der Einlauf in den Schacht liegt oberhalb der Sandschicht. Will man die Sickerfläche vergrößern, so können noch strahlenförmig angeordnete Drainageleitungen angeordnet werden.

Ist auch kein sickerfähiger Boden vorhanden, so ist durch entsprechende Vergrößerung der Drainageleitung die Untergrundversickerung der Abwässer möglich. Die Größe des Rieselfeldes richtet sich nach der Abwassermenge und der Bodenbeschaffenheit. Durch die Zuführung von Luft in die Drainage erfolgt eine biologische Nachreinigung. Die Belüftung wird durch einen am Ende des Rohrstranges angeordneten Belüftungsschacht erreicht. Diese Berieselung übt auf den Pflanzenwuchs eine außerordentlich günstige Wirkung aus und erwärmt den Boden.

Eine in dieser Art ausgeführte Kläranlage arbeitet vollständig einwandfrei und geruchlos. Falls sich dennoch Gerüche entwickeln, so ist das ein Zeichen, daß Sauerstoffmangel die Umsetzung verzögert, es muß dann für bessere Luftzuführung gesorgt werden. P Wiegleb.

Die Gefahren des Milchversandes für bahnungünstig gelegene Molkereien. Die Ausführungen über vorstehendes Thema in Nr. 124 dieser Zeitung dürften das Interesse manches Molkereifachmannes erweckt haben. Behandeln dieselben doch eine Verwertungsart für die Molkereien, die heute auf der Tagesordnung steht. Der Verfasser schildert in zum Teil zutreffenden Ausführungen die Gefahren und Schwierigkeiten, die der Milchversand im Sommer mit sich bringt, geht jedoch meines Erachtens dabei etwas zu einseitig vor. Es dürfte deshalb nicht unerwünscht sein, wenn auch vom entgegengesetzten Standpunkte dieses Thema einmal behandelt wird.

Die Molkereien sind heute, von dem Landwirt dazu gedrängt, mehr denn je darauf angewiesen, eine höchstmögliche Verwertung der Erzeugnisse zu erzielen, um auch den Erzeugern einen den Verhältnissen nach guten Milchpreis auszahlen zu können. Der Selbsterhaltungstrieb zwingt aber unter den zur Zeit herrschenden Verhältnissen jeden dazu, so intensiv wie möglich zu arbeiten. Die bahnungünstig gelegenen Molkereien befinden sich nun in einer sehr mißlichen Lage. Auch ihre Lieferanten sind heute nicht mehr mit jedem Milchpreis, den sie ihnen auszahlen, zufrieden, sondern verlangen auch an jedem Monatsschluß möglichst viel Geld. Ein Kleinverkauf von Erzeugnissen kommt für diese Betriebe nur in geringem Umfange in Frage, der Verkauf an den Großhändler läßt aber nur eine Verwertung in eng gezogenen Grenzen zu. Wer will es deshalb diesen Betrieben verdenken, wenn sie sich mit dem Gedanken beschäftigen, dem Vollmilchversand näher zu treten! Die hinter uns liegende Zwangswirtschaft hat uns darüber belehrt, daß auch Betriebe, die es bisher für unmöglich hielten, in der Lage sind, eine gut haltbare Vollmilch zu liefern. Wenn wir heute auch natürlich wieder andere Verhältnisse haben, und nicht mehr eine Flüssigkeit nur weiß auszusehen braucht, um Anspruch auf den Namen Vollmilch zu haben, so kann man doch wohl ohne weiteres behaupten, daß sich vieles erreichen läßt, wenn der gute Wille da ist.

Voraussetzung für eine dauernde gute Lieferung ist natürlich eine auf der Höhe stehende, allen Forderungen der Neuzeit entsprechende technische Einrichtung der Molkerei. Besonders Dauererhitzung und Tiefkühlung sind zwei Momente, die in erster Linie in Frage kommen, wenn es sich um ein Dauergeschäft handeln soll. Daneben ist Vorbedingung, daß zum Versand nur eine peinlich saubere, frische Milch verwandt wird. Es ist vollständig falsch, wenn man glaubt, es genüge, den Schmutz aus der Milch in der Molkerei zu entfernen, da dann die schädlichen Bakterien schon in die Letztere übergegangen sind. Hier muß der Hebel an der Gewinnungsstelle eingesetzt werden. Ebenso verhält es sich mit der Kühlung. Wenn die Molkerei es auch in der Hand hat, durch Säureprüfung eine Auslese in der Anlieferung zu treffen, so ist es doch erwünscht, wenn die Milch bereits am Gewinnungsort genügend gekühlt wird. Wer Wert darauf legt, in Vollmilchlieferung ein Dauergeschäft zu machen, dessen oberster Grundsatz muß sein: „Vom Guten, das Beste". Bei der Lieferung anderer Erzeugnisse, wie Butter und Käse, ist eine Lieferung, die einmal als 2. Qualität ausfällt, immer noch nicht so schlimm, da der Abnehmer auch in der Regel hierfür Käufer hat. Es kann sich höchstens um eine entsprechend niedrigere Bewertung handeln. Anders beim Milchverkauf, hier kann eine ungünstig ausfallende Lieferung das ganze Geschäft verderben, da es dem Abnehmer, der seine Kunden regelmäßig beliefern muß, nicht immer möglich ist, von anderer Seite Ersatz zu bekommen. Er wird sich deshalb, wenn er mehrere Male schlecht beliefert ist, sehr leicht nach einem anderen zuverlässigeren Lieferanten umsehen. Die Erfahrung hat jedoch gelehrt, daß eine ungünstig gelegene Molkerei, wenn sie sonst genügend auf der Höhe ist, immer noch besser liefern kann, als ein günstig gelegener Betrieb, der den ganzen Milchversand etwas lasch handhabt.

Was die Transporte zur Bahn anbelangt, so haben wir heute im Lastauto ein Mittel, das auch Entfernungen überwindet. Mag die Entfernung auch 10—15 Km. betragen, der Lastwagen überwindet sie spielend leicht. Dabei wird, wenn es sich um genügend große Mengen handelt, der Transport absolut nicht zu teuer. Die in den Großstädten gezahlten Milchpreise und ihr Verhältnis zu der Verwertung auf Butter und Käse kann immer noch die durch Lastauto entstehenden Unkosten tragen. Ferner spielt es für die Qualität und Haltbarkeit der Milch meines Ermessens keine große Rolle, ob der Bahnweg nun 50 Km. weiter ist oder nicht. Auch die entstehenden Frachtkosten sind nicht so hoch, daß die Lieferung hieran scheitern könnte. Man muß hierbei berücksichtigen, daß die abseits liegenden Molkereien und deren Lieferanten schon immer daran gewöhnt sind und es auch als selbstverständlich ansehen, daß sie etwas niedrigere Milchpreise erhalten, als die in der Großstadtnähe wohnenden Landwirte. Nach meinem Dafürhalten steht oder fällt der ganze Milchversand mit der Person des Betriebsleiters resp. Besitzers der Molkerei. Sind diese ihrer Sache gewachsen und führen dieselbe mit der notwendigen Sorgfalt durch,

SEITZ-WERKE
G · M · B · H
SWK GMBH
Polfram
Die unerreichte Flaschenspülmaschine
Innen u. Außen-Reinigung bei sofortiger Reinspülung

Stündliche Leistung bis zu 1100 Flaschen
KREUZNACH RHLD.

Gute Taschenuhr nur 3.50 Mk.

Nr. 3, Herren-Anker-Remontoiruhr, prima vernick., 3.50 Mk. **Nr. 4, dieselbe,** versilb., mit Goldrand, Scharnier, ovalem Bügel- 4.40 Mk. **Nr. 5, dieselbe,** aber mit bess. Werk, 5.60 Mk. **Nr. 6, Sprungdeckeluhr,** 3 Deckel, vergoldet, hochfeine Uhr, 11.25 Mk. **Nr. 7, Damen-Anker-Remontoiruhr,** echt versilbert, mit Goldrand, 6.40 Mk. **Nr. 8, Armbanduhr,** mit gut. Lederriemen, 6.40 Mk. Kette, vernickelt. —.40 Mk., Kavalierkette, echt vergoldet, 1.40 Mk. Jede Uhr hat 33 stünd., genau regul. Werk. Versand gegen Nachnahme. Garantie für jede Uhr.
Fritz Heinecke, Braunschweig 23, Geisostr. 3

Dr. Friebers Säurewecker
(Rahmsäuerungskultur)
sowie alle Reinkulturen für die Käserei **stets wirksam von**
Dr. Frieber, Bakteriolog. Laboratorium
für Milchwirtschaft
Hildesheim, Fernruf 4092.
Bakteriologische Beratungen bei Betriebsstörungen

Ständige Ueberwachung
der Buch- und Kassenführung, Ordnen vernachlässigter Bücher, Aufstellen von Monats- und Abschluß-Bilanzen, Beratung in sämtlichen, auch den schwierigsten geschäftlichen Angelegenheiten und Steuerfragen. (8405
Bücherrevisor Dohme, Hannover, Göbenstraße 30 II.

Maschinen zur Herstellung von
Kochkäse
(nach dem Lassen-Verfahren)
Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimaschinen-Fabrik.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

so werden werden sie auch in der Lage sein, sich einen Abnehmer zu verschaffen und zu erhalten, der ihnen auch im Sommer die Milch abnimmt. Der Letztere weiß auch ganz genau, was für ihn ein guter Lieferant wert ist und auch er wird nicht unnötig Reklamationen machen und nur ungern mit seinem Lieferanten wechseln.

Dem Verfasser des im Anfang erwähnten Artikels kann ich jedoch rückhaltlos darin beipflichten, daß sich die Molkereien, die im Aufzuchtgebiet liegen und deren Lieferanten bisher die Magermilch zurück erhielten, es sich doppelt und dreifach überlegen sollten, ehe sie zum Vollmilchversand übergehen. Sie könnten sich sonst gründlich ins eigene Fleisch schneiden und letzten Endes die Leidtragenden sein. Nur wenn ein Teil der Lieferanten gegen entsprechende Bezahlung auf die Rückgabe verzichtet, dann könnten auch diese Betriebe evtl. Veranlassung haben, einer Verwertungsänderung näher zu treten. . . . . e.

Belastung der Betriebe, Einschätzung und Reklamation. Daß heute die Belastung eines Betriebes mit Steuern, Abgaben und Versicherungen jeglicher Art in gar keinem Verhältnis zu den Einnahmen steht, ist wohl eine unbestrittene Tatsache. Und es hat wohl sicher jeder Unternehmer den Wunsch, diese Lasten nach Möglichkeit zu verringern. Zum Teil werden die gemachten Angaben und Zahlen des Zahlungsleistenden von der fordernden Behörde einfach verworfen und willkürliche Schätzungen vorgenommen, die weit über das tatsächliche Maß hinausgehen.

Nach der Gesetzgebung muß der behördlich Eingeschätzte vorerst zahlen und steht ihm dann der Weg zum Reklamieren offen.

Wie sieht nun die Reklamation aus? Erstmal hört man viele Monate garnichts mehr davon, so daß der reklamierende Teil schon alle Hoffnungen auf gerechte Berücksichtigung seiner Einsprüche aufgegeben hat. Da endlich erfolgt eine Anfrage und es setzt eine zeitraubende Korrespondenz ein, die wieder einige Wochen dauert. Das gezahlte Geld ist auf jeden Fall erst mal futsch und wenn der Betreffende nach vielen Monaten einen Teil zurückerhält, ohne Zinsvergütung natürlich, dann hat er viel Glück gehabt. Gewöhnlich ist die Freude über die Rückvergütung aber nicht groß, denn der Reklamant hat mit der Zeit den Betrag verschmerzt und ist von seinen Geschäften und Sorgen zu sehr in Anspruch genommen.

Mancher Unternehmer geht von dem Standpunkte aus, das Billigste für ihn ist, zu zahlen und nicht zu reklamieren, einesteils, um Differenzen mit Behörden zu vermeiden, in der Annahme, später erst recht hochgenommen zu werden, wenn er es erst einmal mit der Behörde verdorben hat, zum andern auch, weil er sich sagt, wenn ich einmal bezahlt habe, dann mache ich am besten einen Strich durch die Angelegenheit, denn die Zeit ist zu kostbar, um sie mit Reklamationen zu verbringen.

Zur Zeit habe ich eine Differenz mit der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie. Ich beschäftigte in früheren Jahren eine ganze Menge Angestellte, welche ich jedoch durch die wirtschaftliche Lage verringern mußte. Außerdem habe ich meinen Dampfbetrieb in elektrischen Antrieb umgewandelt, so daß sich die Gefahrenziffer auch verringert hat.

Meine Angaben fanden jedoch nicht die Berücksichtigung, die ich beanspruchte, und es wurde eine Einschätzung vorgenommen die nach meinem Dafürhalten weit über das berechtigte Maß hinausgeht, und sofortige Zahlung verlangt, andernfalls Pfändung erfolgen sollte. Man konnte deutlich das Pochen auf Amt und Würde der Berufsgenossenschaft herausfühlen.

Man sollte annehmen, daß den Behörden die Notlage des Unternehmers nicht fremd ist und sein Bestreben, seine Unkosten zu vermindern, allgemein verstanden würde. Aber weit gefehlt, der Beamte kennt keine Sorgen Not und Entbehrungen (!!), sie sind ihm ein fremder Begriff, statt sein Amt zu benutzen, unnötige Sorgen und Lasten zu vermindern, wird nach Schema F. gehandelt, in einer Weise, daß dem davon Betroffenen das Blut der Erregung zu Kopfe steigen muß und man den Eindruck erhält, als ob diese Herren in einer anderen Welt leben.

Am verwerflichsten ist der lange Weg der Reklamation. Würde bei einer Reklamation der Betrag gleichzeitig gestundet, so wäre bombensicher, daß die Reklamation mit Blitzesschnelle erledigt würde, da das fordernde Amt Interesse daran hätte, eine schnelle Erledigung herbeizuführen. Nach bisheriger Methode aber nicht, da der Betrag bereits gezahlt ist und der Zahlende immer der Leidtragende ist, auch wenn seine Reklamation Erfolg hat, denn sein Geld muß er zinslos hergeben und Zeit und Mühe verwenden, um es wieder zu bekommen.

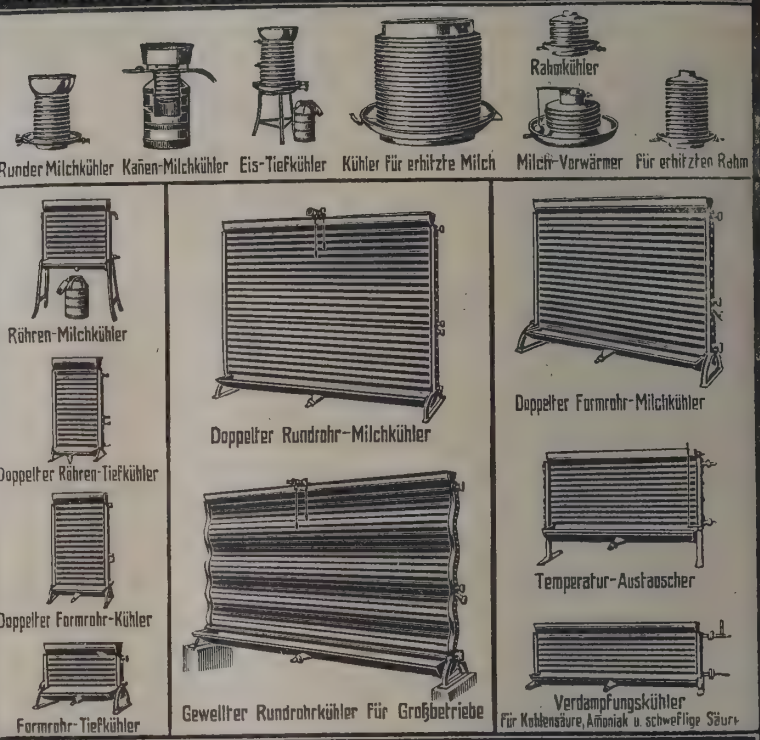
Das alles sind Uebelstände, die im heutigen Wirtschaftsleben von außerordentlicher Bedeutung sind und deren Beseitigung unbedingt gefordert werden muß. Vielleicht ist es angebracht, an dieser Stelle alle Erfahrungen zur Sprache zu bringen und damit an höchster Stelle auf Abänderung des bisherigen Systems zu dringen, was in wirtschaftlicher Hinsicht unbedingt notwendig erscheint. Sch. in S.

Ist eine Füllung der Buttertonnen mit 100 Pfund netto im Interesse der Molkereien erwünscht? Bei allen Artikeln, die sich im Welthandel befinden, hat sich mit der Zeit eine einheitliche Packung herausgestellt. Insbesondere werden Eier in Kisten von 720 und 1440 Stück gehandelt und Butter in Dritteltonnen von 100 Pfund Inhalt. Der Hauptvorteil liegt bei dem einheitlichen Gewicht darin, daß keine Irrtümer vorkommen und die Verrechnung sich sehr schnell und einfach gestaltet. Selbstverständlich müssen die Gebinde dementsprechend die richtige Größe haben. Wer keine 100 Pfund zusammenbringt, muß seine Ware in Kisten packen, und die Faßfabriken müssen die Verpackung richtig und gut herstellen. Wenn man mit dem Ausland in Wettbewerb treten will, so muß man unbedingt das Gute von dort übernehmen und darf inländische Ware nicht schlechter der Kundschaft abgeliefert werden, als die ausländische.

Außer der Güte der Ware, die ja in erster Linie kommt, ist die Verpackung, d h. das in die Augen fallende Aeußere, immer mitbestimmend. Die einzelnen Dritteltonnen müssen ein sauberes und gutes Aussehen haben, mit gutem, echtem Pergament ausgelegt werden und netto 100 Pfund enthalten. Wie man bei dem einheitlichen Gewicht von 100 Pfund von Nachteil sprechen kann, ist nicht leicht verständlich. Wenn die Verpackung unvollkommen ausgenützt wird und dadurch ein schlechter Deckelschluß entsteht, so ist entweder das Faß zu groß oder zu klein, also fehlerhaft hergestellt, oder es ist nicht genügend Butter vorhanden, oder die Einfüllung ist mangelhaft und schlecht vorgenommen worden.

Eine Diebstahlsgefahr ist immer vorhanden. Es lassen sich auch ganz tadellos verpackte Fässer bestehlen, man müßte solche denn nochmals in Sackleinen einnähen, wie dies ja auch bei mancher Auslandsware zu geschehen pflegt. Wenn man, wie es leider meist bei kleinen Betrieben vorkommt, an der Verpackung sparen will so geschieht dies am verkehrten Ende.

Original Milch- und Rahmkühler
Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate
W. Schmidt Kühlapparate-Fabrik **Bretten 41** (Baden)

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupenverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Dr. Frieber, Hildesheim
Fernsprech-Anschluß Nr. 4092
Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft

Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse
stets wirksam

Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

Im Hochsommer kann es vorkommen, wenn die Butter nicht im Kühlwagen verschickt wird, sondern beim Umladen in der Sonnenhitze irgendwo längere Zeit stehen bleibt, daß der Inhalt teilweise ausfließt. Dies kommt jedoch sehr vereinzelt vor und liegt dann an den schlechten Beförderungs-Verhältnissen. Es kann dies bei der allergrößten Sorgfalt nicht immer vermieden werden. Gegen Rangierstöße und schlechte Verladung, verzögerte Beförderung und im Hochsommer das Herumstehen in der Sonnenglut wird es nur einen Schutz geben, Abhilfe bei der Bahn zu verlangen, aber nicht die Verpackung verantwortlich dafür zu machen, wenn sie einwandfrei und handelsüblich ist.

Durch die Vereinfachung, die heute allerorts angestrebt wird, entsteht sehr große Arbeitsersparnis, infolgedessen auch Verbilligung und damit eine sehr große Uebersichtlichkeit, die Irrtümer im Gewicht ausschließt Diese Vorteile sind derart, daß es eigentlich keiner weiteren Begründung bedarf.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a M.

Leichtsinniges Kreditgeben beim Butterverkauf. Die unter vorstehender Ueberschrift erschienenen Notizen im Sprechsaal der Molkerei-Zeitung haben mich besonders interessiert, da ein gewisser Westphal aus Hamburg auch bei uns versuchte, Ware auf Kredit zu bekommen. Es handelte sich bei uns um Lieferung von Schlagsahne, für die genannter Herr auch Verwendung zu haben scheint.

Auf unsere diesbezügliche Anzeige meldete sich auch ein Herr C. Westphal, Hamburg 30, zur Abnahme von täglich 100 Liter. Auf unser Angebot bestellte derselbe auch gleich zur täglichen Lieferung 200 Liter bei wöchentlicher Begleichung. Da uns die Sache doch ziemlich verdächtig vorkam, so baten wir um Referenzen oder Vorkasse, worauf wir natürlich ohne jede Antwort blieben. Es ist nur zu begrüßen, daß der Staatsanwalt sich endlich etwas mehr mit dem Geschäftsgebahren gewisser Leute beschäftigt. Nicht allein, daß immer wieder Molkereien solchen Schwindlern in die Hände fallen und ihr Geld einbüßen, sondern auch der reelle Händler muß schließlich hierunter leiden. Nur wenn Treu und Glauben wieder Wert erhalten und gegenseitiges Vertrauen wieder möglich ist, wird die heutige Krisis im Geschäftsleben allmählich überwunden werden und nach der großen „Generalreinigung" wieder normale Zustände einkehren Diesen Gesundungsprozeß kann jede Molkerei, die durch faule Abnehmer geschädigt ist, unterstützen, indem sie die Namen derselben der Molkerei-Zeitung behufs Veröffentlichung mitteilt. Bei fruchtlosen Pfändungen können allerdings die Namen nur dann veröffentlicht werden, wenn der Zeitung als Beweis irgend ein Schriftstück des Gerichtsvollziehers zur Einsichtnahme zugesandt wird. . . . . c.

Reinigung der Käsebretter. (Antwort auf die betreffende Anfrage in Nr. 130).

Um Ihre Anfrage mit Bestimmtheit und Sicherheit beantworten zu können, wäre es notwendig, einen auf den Brettern gelagerten Käse selbst prüfen zu können. Wenn es sich tatsächlich nur um eine Übertragung eines säuerlichen Geruchs und Geschmacks handelt, wäre es empfehlenswert, daß der Käse vor allen Dingen gut ausgearbeitet wird, sodaß nicht etwa säuernde Molke im Lagerkeller auf den Brettern ausscheidet. Wenn der Käse in dieser nassen Molkenbrühe liegt, wird die Lagerfläche des Käses aufgeweicht, säuert und geht in Gärung über. Deutlich sieht man am Rande des Käses Gasblasen, wodurch der Geschmack desselben in geschilderter Weise benachteiligt beeinflußt wird. Wenn dieser Fehler eintritt, kann man einen größeren Schaden durch möglichst tägliches, nicht zu nasses Schmieren und Wenden des Käses vermeiden. Gleichzeitig ist eine vorsichtige Lüftung des Lagers, wobei jedoch Zugluft zu vermeiden ist, notwendig. Die Bretter, auf welchen der Käse gelagert wird, müssen während der Behandlung regelmäßig abgetrocknet, oder noch besser, durch frisch gereinigte und getrocknete Bretter ersetzt werden. Eine Verwendung von Molke zum Schmieren, wie es leider zum Teil noch üblich ist, ist nicht empfehlenswert. Dagegen sollte reines Salzwasser angewandt werden. Sollte das Holz der Bretter jedoch schon von der Säure so stark durchdrungen sein, daß hierin die Ursache liegt, namentlich wenn es sich um weiches Tannenholz handelt, ist es notwendig, die Bretter nach einer gründlichen Reinigung von der Käseschmiere mindestens ½ Stunde in Sodawasser auszukochen, danach mit Kalkmilch kräftig zu bestreichen, oder aber bei der großen Anzahl der hier in Frage kommenden Bretter empfehle ich eine Vorrichtung, in welcher die Bretter mindestens 1 Stunde in einem Kalkmilchbade liegen können. Nachdem werden dieselben in kochendem Wasser gewaschen und zur vollständigen Trocknung aufgestellt. Ein Nachspülen mit kaltem Wasser ist nicht zu empfehlen, denn die Trocknung wird dadurch nur erschwert und das Holz muß unbedingt ganz durchtrocknen und nicht etwa nur von außen betrocknet sein. Auf diese Art behandelte Bretter können keine Säuerung mehr übertragen. Überhaupt sollte eine regelmäßige Reinigung sämtlicher Holzteile der Käserei jede Woche ein- bis zweimal mit Kalkmilch durchgeführt werden, wodurch lästige Betriebsstörungen ausgeschaltet werden.

Eine weitere Möglichkeit der hier vorliegenden Betriebsstörung wäre die, daß es sich um neue in Betrieb genommene Bretter handelt und daß der säuerliche Geschmack später bei zunehmendem Reifegrad in einen bitteren übergeht. In diesem Falle wäre die Ursache der in dem Holz enthaltene Holzsaft, welcher in den meisten Fällen nach einer gründlicheren Anwendung des beschriebenen Verfahrens ebenfalls zu beseitigen ist. Als Erkennungszeichen für diese Tatsache wäre eine fade graugelbliche bis ins graurötliche übergehende Schnittfläche und ein je nach der Stärke der Veränderung bitterer bis widerlicher Geschmack, welcher mit zunehmendem Reifestadium den ganzen Käse durchdringt.

Sollten Sie mit diesen Angaben nicht zum gewünschten Ziele kommen, wollen Sie bitte eine kleine Käseprobe an meine Adresse übermitteln lassen und werde ich Ihnen dann auf Grund des Befundes aus eigenen Beobachtungen und Erfahrungen Auskunft erteilen können.

Kruggel.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Wie bewähren sich Wärmeaustauscher in der Praxis? Wir beabsichtigen die Anschaffung eines Wärmeaustauschers und bitten Molkereien, welche bereits längere Zeit mit solchen Apparaten arbeiten, um gefällige Auskunft hierüber an dieser Stelle. Insbesondere wäre uns die Ausführung besonderer Vor- und Nachteile der einzelnen heute in Frage

VIT
GES. GESCH.
VITRALIN

HOCHGLANZFARBE
VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzenten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Käsereimarke „Holstein"
die gute deutsche
Reinkulturen
„Tebala" Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. **Hunderte Zeugnisse beweisen den Erfolg.**

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe." gez. J. M. i. H.

50 Pfg. kostet 1 Liter Origioal-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.

Meierei-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

5

kommenden Fabrikate sowie die zweckmäßigste Zusammenstellung des Austauschers mit dem Erhitzer erwünscht. Mit einem früheren Apparat, der nach dem Gleichstromprinzip arbeitete, haben wir keine günstigen Erfahrungen gemacht und infolgedessen den altbewährten Vorwärmer wieder benutzt. Für frdl. Auskunft im voraus besten Dank.

Molkerei B.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter, Käse und Eier im Monat November 1925.

Milch. Frischmilch. Am 27. 11. fand in Berlin die erste Tagung des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter statt. Die sehr zahlreich besuchte Versammlung befaßte sich u. a. in eingehender Besprechung mit der Milchpreisfrage. Der Vorschlag einen Werkmilchpreis zu veröffentlichen würde abgelehnt, da die Erfahrungen, die mit der Berechnung eines solchen Preises in Bayern gemacht wurden, keineswegs ermutigend waren. Selbst die mit peinlicher Genauigkeit und Sorgfalt aufgestellten Berechnungen nach der Butter- und Käseausbeute trafen oft nicht das Richtige. Es ist eben ein Unding, einen **Rohstoffpreis aus den Fertigfabrikaten zurückrechnen zu wollen**, da nicht immer unter den gleichen Bedingungen gearbeitet werden kann. Die meisten Klagen wurden laut, wenn der Preis für Frischmilch, die in die Verbraucherplätze geliefert wurde, zu hoch gehalten wurde, sodaß die verarbeitenden Molkereien mit der Bezahlung nicht nachkommen konnten. Auch die Berechnung nach dem Butterpreis, die in Berlin sehr lange durchgeführt wurde, gab keine zufriedenstellende Lösung. Man kam vom 14. schon bis zum 8. Teil des Butterhöchstpreises. Zur Zeit Ende November besteht in Berlin ein Milchüberfluß und werden täglich 150 000 bis 180 000 Liter zuviel angeliefert, die verlustbringend zu Butter und Käse verarbeitet werden. Der Preis beträgt zur Zeit 21 Pfg. frei Bahnhof Berlin (Rampenpreis), bei einer Butterhöchstnotierung von 2,03 ℳ ist dies der 9,7 Teil. Man war sich einig, daß die Milchpreisregelung nur örtlich geschehen kann, nach dem Grundsatz von Angebot und Nachfrage. Auch die sogen. Schlüssel konnten sich auf die Dauer nicht halten. Ebenso herrschte Übereinstimmung, daß die Bezahlung nach Wert und Güte, d. h. nach Fettgehalt zu geschehen hat.

Auch in Frankfurt a. M. haben in den letzten Tagen die Anlieferungen ganz wesentlich zugenommen und wird bei stärkerem Angebot eine Preissenkung nicht zu umgehen sein.

In London hat das größte Milchunternehmen die United Dairies ihr Kapital wieder um 5 mal 100 000 ℳ erhöht, so daß dasselbe 5½ Millionen beträgt. Die Gesellschaft wurde 1915 ins Leben gerufen durch Zusammenschluß und Aufkauf mehrerer größerer Geschäfte. Die jetzige Erhöhung von ½ Millionen Mark diente zum Ankauf des alten Geschäftes von Welford u. Sons. Der Reingewinn in den letzten 2 Jahren war über ½ Million Mark und konnten 14 Prozent Dividende verteilt werden. Die Gesellschaft befaßt sich nicht nur mit Groß- und Kleinverkauf von Milch und Milchprodukten in 642 eigenen Geschäften, sondern auch mit den Betrieben von 57 Molkereien in denen teilweise Butter und Kondensmilch hergestellt wird, die in England und Wales liegen, sowie zwei Betriebe die sich in der Normandie befinden.

Kondensmilch. In der Eingangs erwähnten Berliner Versammlung wurde auch die Frage des Kondensmilchzolles erörtert. Der hohe Zollsatz von 70 ℳ, der zwischenzeitig in den Handelsverträgen mit der Schweiz und Italien auf 40,— ℳ zurückgesetzt wurde, steht in keinem Verhältnis zu den Zöllen für Butter und Käse. Es sind daher bereits schweizerische, holländische und amerikanische Firmen am Werk in den milchreichen Gebieten von Ostfriesland, Holstein und am Niederrhein eigene Kondensmilch-Fabriken zu errichten. Der Inlandsverbrauch hat außerordentlich nachgelassen, dazu kommt, daß noch tausende von Kisten noch vor dem Zoll als Konsignationsware in fast allen größeren Städten gelegt wurden, die noch auf Abnahme warten. Bei dem allgemeinen starken Angebot von Frischmilch, ist die große Menge der Verbraucher der Kondensmilch untreu geworden, selbst die besseren Kaffeehäuser geben heute schon meist frische süße Sahne zum Kaffee, da dieselbe besser schmeckt als Kondensmilch. Der Artikel ist heute schon fast Marken-Artikel geworden und verlangen die wenigen Verbraucher schon ganz bestimmte Sorten. Die Preise sind ungefähr wie folgt:

Finn. gez. evap. Vollmilch 48/14 23 ℳ, amerikan. ungez. evap. Vollmilch 16 24,— ℳ verzollt, holl. gez. Kondensvollmilch 14 Dollar 6,50, holl. ungez. evap. Vollmilch 16 Dollar 5,50.

Trockenmilch. Dieselbe wird heute ganz ausschließlich nur von Schokolade-Fabriken und Bäckereien verlangt. Bei ersteren ist der allgemeine Geschäftsgang sehr ruhig, sodaß das Geschäft ohne nennenswerten großen Umsatz ist. Auch sind noch große Mengen vor dem Zoll eingebracht worden.

Neuseeländisches Zerstäubungs-Magermilchpulver das Kg. 1,50 ℳ, Vollmilchpulver das Kg. 2,80 ℳ.

Butter. Trotz des seit dem 1. 10. eingeführten Butterzolles hat die Einfuhr der Auslandsware keineswegs nachgelassen. Die deutschen Erzeuger haben sich in den letzten Monaten sehr große Mühe in der Herstellung von feiner Ware gegeben. Die in allen Teilen Deutschlands stattfindenden Butterprüfungen wurden von Seiten der Regierung außerordentlich begrüßt.

Hoffentlich geht das Ernährungsministerium noch einen Schritt weiter und setzt sein Wohlwollen auch in die Tat um, durch die Stiftung von Preisen. Die von einigen Seiten geforderte Aufhebung der Umsatzsteuer für Auslandsware dürfte auf die Preisbildung sehr wenig Einfluß haben. Viel wichtiger erscheint die Frage der einheitlichen Verpackung, d. h. die Füllung der Inlandstonnen mit netto 100 Pfd. und die Verwendung von sauberen einwandfreien Drittel und von bestem Pergamentpapier. Ein Überpreis von ca. 12,— ℳ über die Notierung kann dem Grossisten keineswegs als Wucher ausgelegt werden. Der Berliner Notierungspreis versteht sich ab Molkereistation. Dazu kommt an Fracht 3 Pfg., Verpackung 1 Pfg., Umsatzsteuer 2 Pfg., Verlust 1½ Pfg. Bruttoverdienst nebst allgemeinen Spesen 4,5 Pfg.

Das Geschäft war im allgemeinen außerordentlich ruhig. Mit Nutzen konnte überhaupt nur ganz erstklassige Ware verkauft werden. Der Verkauf geringwertiger Marken war stark verlustbringend. Es mag viel da-

ist eine Vertrauenssache!

Darum ist seit **50** Jahren

Läb Dr. Moritz Blumenthal

die führende Marke

BYK-GULDENWERKE BERLIN NW7

Wieder lieferbar!

Autan

beseitigt gründlich üble Gerüche in

Molkereien, Käsereien

Kellern, Lagerräumen, Vorräumen von Eiskellern, Kühlhäusern usw.

Keine Apparate! Keine Feuersgefahr!

Durch einfachen Wasserzusatz intensive Formaldehyd- und Wasserdampfentwicklung.

In Apotheken, Drogerien erhältlich!

BAYER

Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.

Pharmaceutische Abteilung, Leverkusen b. Köln a. Rh.

Ich habe die Großfabrikation der

Milchversandkannen

System Fleischmann

in altbewährter Ausführung wieder aufgenommen und liefere solche in glatter und bombierter Ausführung.

Für den Bahntransport empfehle ich meine **bombierten Kannen, da diese nicht verbeulen, sondern dauernd gleichen Inhalt garantieren.**

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland

für Quargknet- und Käseformmaschinen zählt nach Tausenden

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

mit dazu beitragen, daß fortgesetzt ausländische, billigere Butter in großen Mengen auf den Markt kommt. So wurde z. B. sibirische Sommerbutter in guter Beschaffenheit zu 180 Sh. per cwt. dringend angeboten, ebenso neuseeländische zu 198 Sh., argentinische zu 172 Sh., kanadische zu 200 Sh., südafrikanische zu 190 Sh. Die Kleinverkaufspreise für beste Ware in ½ Pfundstücken waren 2,50—2,60 ℳ.

Käse. Schweiz. Allgemein hat sich die Milcherzeugung in der Schweiz gehoben und der Absatz für Hartkäse hat wie gewöhnlich gegen die kalte Jahreszeit abgeflaut. Für die Wintermilch wird allgemein 1 Rappen mehr bezahlt gleich 27 Rappen das Liter und reizt natürlich dieser Aufschlag zu vermehrter Erzeugung. Durch das vorläufige Abkommen mit der Schweiz wurde der Käsezoll ermäßigt und zwar für Hartkäse in Laiben von mindestens 80 Pfd. von 30,— ℳ auf 22,— ℳ, Weichkäse Tafelkäse (Schmelzkäse) von 40 auf 30 ℳ. Die Kündigung dieses Abkommens kann vom 1. Februar 1926 ab jederzeit in monatlicher Frist geschehen. Die Käsepreise waren unverändert.

Holland. Die Nachfrage hat etwas nachgelassen, die Angebote waren zahlreich und sind die Preise gegen Monatsende etwas gewichen. 20 proz. Ware 77—80 hfl. per 100 Kg., 30 proz. 97—104 hfl., 40 proz. 116 bis 122 hfl., 45 proz. 136—150 hfl., Blockkäse 5 lbs. 3,— hfl., Butterkop-Käse 3,48 hfl.

Dänemark. Die Preise sind nominell, da hier fast keine Nachfrage. Angebote in vollfettem Tilsiter waren sehr stark. 10 proz. Tilsiter 70—80 Oere das Kg., 20 proz. 90—120 Oere, 30 proz. 130—155 Oere, 45 proz. 185—210 Oere das Kg.

Frankreich. Bei dem fallenden Kurs des Franken wurden die Preise mehrmals erhöht. Das Geschäft war im allgemeinen ruhig. Münsterkäse 1150—1200 ffrs., franz. Gruyere 1300—1400 ffrs., Port du Salut 1200—1300 ffrs., Roquefort 1400—1500 ffrs., Camembert 10 Stück 310 bis 330 ffrs., Brie 10 Stück 250—300 ffrs., Schmelzkäse 180 Gr. 2,70—3,75 ffrs., Schmelzkäse 225 Gr. 3,20—4,— ffrs. Dadurch, daß die Gervais A.-G. in den größeren Städten Deutschlands Niederlagen errichtet hat, und ihre Erzeugnisse durch eigene Vertreter direkt an den Kleinhandel zu vertreiben sucht, wenden sich französische Ausfuhrhäuser der Firma Pommel zu, die die Demisel, Carre und Suisses als älteste Firma in bester Ware herstellt.

Italien. Stracchino 8,5—9 Lire das Kg., Gorgonzola 13—16 L. das Kg., Reggiano 18,5—23 Lire das Kg., Parmesan 17—19 Lire das Kg., Klosterkäse 10—12 Lire das Kg., Bel Faese 12,75—13 Lire das Kg., Salami 13—14 Lire das Kg., Butterkäse 15,5—16,25 Lire das Kg.

Finnland. Das Geschäft in Hartkäse war außerordentlich ruhig. Großgelochte Ware 23—24 Fmk. das Kg., mittelgelochte Ware 20—22 Fmk. das Kg., kleingelochte Ware 18—19 Fmk. das Kg., schadhafte Ware 15 bis 17 Fmk. das Kg. Sauermilchquarg wurde angeboten zu 30,— ℳ der Ztr. cif Ostseehafen.

Österreich. Im Inland erzielte der Topfen im Großverkauf 50 bis 80 g., Kleinverkauf 1—1,50 Sh.

Ungarn. Die Preise sind nominell Speisequarg 6—7000 ung. Kr. das Kg., Sauermilchquarg 3—3500 ung. Kr. das Kg., Brinsen 24—25 000 ung. Kr. das Kg., Sauermilch-Kasein 15—19 000 ung. Kr. das Kg., Lab-Kasein 20—25 000 ung. Kr. das Kg.

Deutschland. Das Käsegeschäft war im Monat November außerordentlich verlustbringend, während auf der einen Seite die Milchanlieferungen zunehmen und die Läger sich füllten, fehlte es an Absatz. Das Wild, die Gänse, die herbstlichen Hausschlachtungen und nicht zu vergessen die Arbeitslosigkeit und der Geldmangel wirkten zusammen, um die Nachfrage ganz erheblich abflauen zu lassen. Bei dem Preisrückgang glaubt jeder noch zuzuwarten, um die Ware noch weiter billiger zu erhalten, insbesondere ließ das Hartkäsegeschäft sehr nach, aber auch Harz- und Handkäse werden von allen Seiten dringend angeboten, ohne die gewünschte Abnahme zu finden. Es notierten:

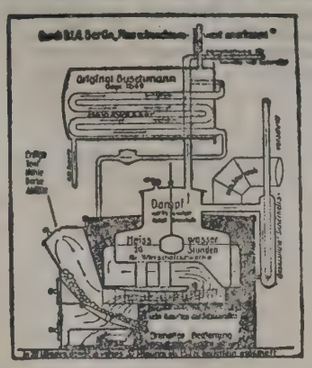
Allgäuer Schweizer 1,35—1,60 ℳ das Pfd., 20 proz. Romadur —,75 bis 1,90 ℳ das Pfd., 40 proz. 1—1,15 ℳ, 50 proz. 1,15—1,20 ℳ, Stangenkäse 57—63 ℬ, Limburger 53—60 ℬ, 45 proz. Weißlacker 1,05—1,15 ℳ, Münsterkäse 1,10—1,20 ℳ, Brickäse 1,10—1,20 ℳ, vollfetter Tilsiter 1,— bis 1,13 ℳ, halbfetter Tilsiter 55—65 ℬ, Kräuterkäse hart 80—90 ℬ, weich 55—60 ℬ, Emmentaler Block 1,45—1,50 ℳ, Emmentaler 4,5 Pfund Block 6,50—7,20 ℳ das Stück, Tilsiter 4,5 Pfund Block 6—6,40 ℳ das Stück, Camembert 8/8 500 Gr., 1,20—1,45 ℳ, 6/6 360 Gr. —,90—1,20 ℳ 125 Gr. 35—40 ℬ, 90 Gr. 22—24 ℬ, 75 Gr. 18—21 ℬ, Mainzer 100/10 Pfd. 4,20—5,— ℳ die Kiste, 100/7,5 Pfd. 3,20—3,60 ℳ die Kiste, Bauernkäse 60/7 Pfd. 3—3,40 ℳ die Kiste, Faustkäse 50/10 Pfd. 4—4,80 ℳ die Kiste, Harzer 60/3¼ Pfd. 1,20—1,60 ℳ die Kiste, Schmelzkäse 250 Gramm ganze —,85—1,95 ℳ das Stück, 6/6 —,90—1,05 ℳ das Stück, 225 Gramm 6/6 80—90 ℬ das Stück, Sauermilchquarg 25—30 ℬ das Pfund, Speisequarg 28—35 ℬ das Pfund.

Eier. Das Geschäft war ruhig. Man hofft erst auf Besserung bei länger eintretender Kälte. Kalkeier sind garnicht gefragt. Die Kaufkraft der großen Masse ist leider außerordentlich gering. Bei den fortwährenden Arbeiter-Entlassungen und dem ruhigen Geschäftsgang ist auf keine große Besserung zu rechnen. Die Anlieferung von Inlandsware hat gänzlich aufgehört. Galizier 14,5—15 Pfg., Rumänier 15,5—16 Pfg., Bulgaren 16,5—17 Pfg., Ungaren 14¾—15¼ Pfg., Holländer 20—25 Pfg., Russen 14—15½ Pfg., Italiener 17—18,5 Pfg.

Allgemeines. Vor dem Krieg war das Verhältnis des Wertes der deutschen Gütererzeugung zur Gesamtbelastung durch Steuern, Post und Eisenbahn und soziale Ausgaben rund 40 Milliarden zu 9 Milliarden, heute ist die Gesamtbelastung mehr als 18 Milliarden, während der Wert unserer Gesamterzeugung im verkleinerten Reiche ganz erheblich gesunken ist. Bei den Gestehungskosten spielt die soziale Belastung eine sehr wichtige Rolle. Solange nicht das ganze Volk zur produktiven Arbeit angehalten wird, noch unnötige Steuern erhoben und Faulenzer-Prämien bezahlt werden müssen, wird es kaum anders werden. Bei der Post und Eisenbahn müssen die Leistungen wieder auf den Vorkriegsstand gebracht werden und zwar im Verhältnis zur Höhe der dafür geforderten Bezahlung, oder die Tarife müssen herabgesetzt werden zum tatsächlichen Wert ihrer Leistungen. Ferner sollten diese staatlichen Betriebe in jeder Hinsicht Musterbetriebe sein und ihre Verantwortlichkeit dem Volke gegenüber dadurch beweisen, daß sie wie jeder andere Betrieb im Staat sich auch unter die bürgerliche Gesetzgebung stellen und jede Art Monopol und Ausnahmebestimmung in Wegfall kommen.

November 1925. H. Kleinböhl, Frankfurt a. Main.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Ata

Henkel's Scheuerpulver

ist das gegebene Putzmittel für Ihren Betrieb!

Ata sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden blitzblank und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.

Ueberall erhältlich!

Als praktische Weihnachtsgeschenke

empfehlen wir:

Molkereimützen mit 2 Bezügen	5,10,	mit 3 Bezügen	6,20
Mützenkokarden, Zentrifuge mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,96
Mützenkokarden, Butterfertiger mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, einreihig			7,00
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, zweireihig			8,00
Molkereijacken, blauweißgestreift prima Kadett, einreihig			7,00
Molkereijacken, blauweißfeingestreift, pa. Satin, zweireihig			9,50
Monteurjacken, Hausleinen oder Drell			5,50
Herren-Arbeitsmäntel aus gutem Rohnessel, Ia Verarbeitung			6.50
Arbeitshosen, besonders haltbare Qualität			6,50
Hosen aus guten gestreiften Stoffen (Streifhose)			8,50
Hemden, prima wollgemischt, mit doppelter Brust			3,75
Makohemden, gute Qualität, mit doppelter Brust			3,85
Oberhemden, gestreift, gute Ware mit 2 Kragen			7,50
Trikot-Einsatzhemden, besonders gute Ware, schöne Muster			3,80
Hosen, prima wollgemischt	3,50,	**Hosen** aus gutem Mako	3,70
Segeltuchschürzen, weiß, garantiert wasserdicht, mit Band			3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schwere Qualität mit Metallösen			5,00
Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw. Qual., m. verstärkt. Brust u. Ecken			5,75
Buttereischürzen, in besonders haltbarer Qualität			2,40
Blaue Arbeitsschürzen aus gutem Hausleinen			2,50
Holzpantoffel	2,00,	**Galoschen**	5,50

Umtausch nicht passender Geschenke bis 5. Januar 1926.

Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.
Berlin SO. 16, Köpenickerstraße 114. (8301

6

Briefkasten

B. S. Z. Die Aufwertung Ihrer im Jahre 1894 gestellten Kaution unterliegt, falls keine gütliche Einigung erfolgt, dem Ermessen des Aufwertungsgerichtes. Da Ihre Kaution während der ganzen Zeit im Betriebe gearbeitet hat, und nicht auf einer Sparkasse stillgelegen hat, so ist mit der Wahrscheinlichkeit zu rechnen, daß die Aufwertungsstelle Ihnen 100 Prozent, also volle Aufwertung auf Goldmark zubilligen wird. Die Zinsenberechnung ist zweifelhaft und richtet sich nach den Vorschriften über Treu und Glauben. Unseres Erachtens gilt auch für Sie der vertraglich vereinbarte Zinsfuß von 4 Prozent, jedoch ist auch über diesen Punkt eine gütliche Einigung mit Ihrer Genossenschaft anzuraten. Ob Sie vorläufig 3 oder 4 Prozent Zinsen bekommen, ist ja ziemlich nebensächlich. Die Hauptsache ist, daß diese Zinsen von dem vollen Betrage von 1500 Mark berechnet werden und auf diese Weise die volle Aufwertung von 100 Proz. stillschweigend anerkannt wird. Für aufgewertete Hypotheken gilt für 1926 und 1927 noch ein Zinssatz von 3 Prozent, erst von 1928 an 5 Proz.

Molkerei T. Die Frage, welche Betriebskraft für eine bestimmte Molkerei die vorteilhafteste ist, läßt sich von hieraus unmöglich entscheiden. Von wenigen Ausnahmen abgesehen, sind wir der Meinung, daß bei richtiger Ausnutzung des Abdampfes die Dampfmaschine für Molkereien immer noch die zuverlässigste und am billigsten arbeitende Kraftmaschine ist. Das schließt nicht aus, daß unter Umständen irgend ein Motor wirtschaftlicher arbeiten kann. Das gilt insbesondere für den Antrieb einzelner Teile des Betriebes wie Butterei oder einzelne Pumpen u. a. — Bevor man aber eine bewährte Maschine, wie es die Dampfmaschine nun mal ist, zum alten Eisen wirft, sollte man sich die Frage vorlegen, ob man selbst alles getan hat, was man tun mußte, um eine hohe Leistung zu erreichen. Man kann schließlich auch nicht verlangen, daß eine alte Dampfmaschine einem neuen Motor wirtschaftlich gleichwertig sein soll. Hier muß immer schon mit gleichen Maßstäben gemessen werden. — Wir geben Ihnen den Rat, sich von einem erfahrenen Molkerei-Ingenieur an Ort und Stelle beraten zu lassen und wir glauben, daß derselbe in Ihrem Falle zu dem Ergebnis kommt, daß die alte Dampfmaschine durch eine neue zu ersetzen ist.

P. B. Wir sind der festen Überzeugung, daß in dem Kuhbestande Ihres Genossen eine Euterentzündung ausgebrochen ist. Um was für eine Euterentzündung es sich handelt, ist aus Ihren Angaben allerdings nicht zu entnehmen, um dies festzustellen, ist die Hinzuziehung eines Tierarztes nötig. Um eine Weiterverbreitung zu verhindern, sind die erkrankten Kühe möglichst von den gesunden abzusondern. Zweckmäßig ist es, sie von einer besonderen Person melken zu lassen, oder sie wenigstens stets zuletzt zu melken. Die Milch dieser Tiere bezw. der erkrankten Euterviertel ist in ein gesondertes Gefäß zu melken, nie aber in die Streu. Sie muß selbstverständlich vernichtet werden. Nach dem Melken haben sich die Melker oder Melkerinnen gehörig die Hände zu desinfizieren. Im übrigen raten wir, einen Tierarzt hinzuzuziehen und dessen Weisungen zu beachten.

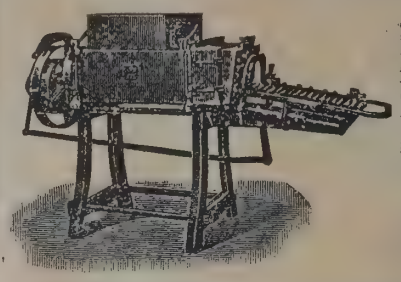
M. N. u. Co. in D. Olmützer Käse bezw. Olmützer Quargel ist ein Sauermilchkäse, dessen Herstellungsweise Sie in der durch unsere Buchhandlung zum Preise von 2,— ℳ erhältlichen Broschüre „Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse" von Tilo Brandis ausführlich beschrieben finden.

Der Optimus Rahmentgaser D. R. P. a. ist eine neue Erscheinung in der Milchwirtschaft. Er hat die Aufgabe, alle diejenigen **Geruchsstoffe**, welche vornehmlich den Fettkügelchen anhaften und durch verschiedenartige Futtermittel hervorgerufen werden, zu **beseitigen** und dadurch die **Butterqualität zu verbessern.** In der Zeit, in welcher Rüben und Rübenblätter verfüttert werden, macht sich dieser Übelstand besonders unangenehm bemerkbar. Man hat sich bisher dadurch geholfen, daß man den Rahm möglichst hoch, bis auf 95 Grad Celsius erhitzte, doch waren mit diesem Behelf natürlich andere Nachteile verbunden. In dem **„Optimus" Rahmentgaser** wird der Rahm einem **Vakuum** unterworfen, wodurch ein **heftiges Aufwallen und Kochen** eintritt, **welches die Geruchsstoffe restlos beseitigt.** Dabei genügt eine Temperatur von **65 bis 70 Grad Celsius**, welche ausreicht, um einen neutralen Boden für die nachfolgende Impfung mit Reinkulturen zu ermöglichen. Der Rahmentgaser besteht in der Hauptsache aus einem Gefäß, in welches der Rahm durch die Luftverdünnung eingesaugt wird. Hier verbleibt er eine Zeitlang unter dem Einfluß des Vakuums und wird dann durch eine Pumpe abgesaugt, um seinen normalen Arbeitsgang weiter zu durchlaufen Das Vakuum wird erzeugt durch einen kleinen Kondensator, der mit einer Luftpumpe in Zusammenhang gebracht ist **Die Einrichtung bietet in der Bedienung keine Schwierigkeit und gliedert sich bequem dem Molkereibetrieb an.**

Wollt Ihr Stenziln allwegen?
Schreibt an Firma A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat"
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik

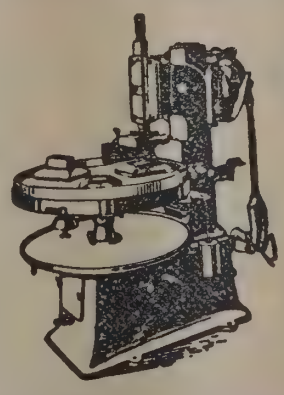


„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Holzspanschachteln
jeder Größe, mit und ohne Heftung, sowie
Käsekistchen
in stabiler Ausführung, liefert als langjährige Spezialität in jeder Menge zu billigsten Preisen
Holzindustrie Peucker A.G.
Peucker, Kreis Habelschwerdt. (8557

Milch- und Joghurtflaschen

in ganz weißer Farbe,
allen Größen u. Formen
liefert als Sonderheit
Hallesche Pfännerschaft A.-G.
Abt. Glashütten
Halle-Saale, Mansfelder-Straße 52



Butter-Formmaschinen
Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch
Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt
Gegr. 1867 **Max Westphal, Eutin** Fernspr. 168
bei Lübeck
liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit

verschließbare Milchverkaufswagen mit und ohne Eiskühlung.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 **Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96**

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 1. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,20 *M*, 2. Qualität 2—2,10 *M* je Pfund, Auslandsbutter 2,30 *M* je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 2. Dez. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

19	Drittel	1. Kl.	zu	204,10* Mk.	2	Drittel	1. Kl.	zu	200,40 Mk.
26	„	1. „	„	204,—* „	20	„	1. „	„	200,30 „
5	„	1. „	„	203,90* „	13	„	1. „	„	200,20 „
11	„	1. „	„	203,80* „	14	„	1. „	„	200,10 „
38	„	1. „	„	203,70* „	16	„	1. „	„	200,— „
1	„	1. „	„	203,60* „	10	„	1. „	„	199,— „
38	„	1. „	„	20 ,50* „	13	„	1. „	„	198,— „
2	„	1. „	„	203,30* „	17	„	1. „	„	197,— „
46	„	1. „	„	203,—* „	17	„	1. „	„	196, 0 „
10	„	1. „	„	202,50* „	10	„	1. „	„	196,— „
22	„	1. „	„	201,10 „	2	„	1. „	„	195,— „
25	„	1. „	„	201,— „	1	„	1. „	„	194,50 „
7	„	1. „	„	200,90 „	1	„	1. „	„	194,— „
8	„	1. „	„	200,80 „	17	„	1. „	„	192,— „
16	„	1. „	„	200,70 „	1	„	1. „	„	191,— „
2	„	1. „	„	200,60 „	1	„	1. „	„	190,50 „
8	„	1. „	„	200,50 „	21	„	1. „	„	190,— „

1. Klasse 460 Drittel zu . . . . . 200,45 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 18 Drittel zu . . . . . 182,42 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Hamburg, 2. Dezember. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Auch in der letzten Berichtswoche hat sich der häufige Fall wiederholt, daß nach einem Ansatz zur Befestigung des Marktes ebenso schnell der Rückfall in die alte Leblosigkeit einsetzte. Es ist hieraus deutlich erkennbar, daß das Gewicht der miserablen Wirtschaftslage meistenteils stärker ist als diejenigen Faktoren, die jeweils den Anreiz zu einer Preissteigerung geben könnten. Trotz des frühen Winters und trotz der Nähe des Weihnachtsfestes — beides Momente, die an sich für eine Preissteigerung sprechen — haben wir wiederum über einen ausgesprochen flauen Markt zu berichten und nach Lage der Dinge sind die Aussichten für eine Besserung im Augenblick noch sehr gering. Es kann nicht die Rede davon sein, daß man durch krampfhaftes Festhalten der Preise ein sogenanntes stabiles Geschäft erzwingen kann, sondern im Gegenteil, ein künstliches Festhalten der Preise vergrößert die Demoralisation des Marktes, während eine Anpassung der Preise an die tatsächlichen Absatzverhältnisse viel eher zu einer Gesundung des Geschäfts zu führen pflegt. Eine Ermäßigung der Preise um etwa 10 Pfennige je Pfund würde zweifellos eine Belebung bewirken, da der Kreis der Verbraucher mit dem Sinken des Kleinhandelspreises automatisch und progressiv wächst. Die heutige Auktion brachte eine weitere Ermäßigung von ca. 7,50 *M* je 50 Kg. gegenüber der vorwöchigen Resultate, soweit es sich bis zur Stunde übersehen läßt. Auch das Ausland ist wieder nachgiebiger geworden. — Amerikanisches Schmalz. Die hohen Preise der Vorwoche ließen sich nicht behaupten, Preise bröckelten ab. Es wird notiert: Im Großhandel verzollt ca. 41 Dollar je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 178 *M* je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die hohen Forderungen der dänischen Ablader verhinderten den Abschluß größerer Geschäfte. Ein lebhafterer Handel wird sich erst gestalten, nachdem die Preise herabgesetzt werden. Blasenschmalz notiert heute ca. 200 *M* je 100 Kg. verzollt ab Stadtlager, dänisches Blockschmalz wird wenig gehandelt, da es teurer ist, als amerikanisches Kistenschmalz.

Hildesheim, 3. Dezember. Bericht von Mann & Friedeborn. Wenn auch die Nachfrage gut ist und die Eingänge aufnimmt, hat man doch der allgemein ruhigeren Marktlage Rechnung tragen und in den Preisen etwas nachgiebiger sein müssen. Großer Ueberfluß ist nicht vorhanden, doch das Ausland bietet dringend und billiger an, so daß jeder Bedarf reichlich gedeckt werden kann. Tendenz: ruhiger.

Leipzig, 1. Dezember. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Der Rückgang der heutigen Berliner Notierung zeugt davon, daß die Marktlage sehr unsicher ist. Der Absatz ist schleppend und es läßt sich auch heute noch nicht übersehen, ob die erwartete Besserung durch den Monatswechsel eintritt. — Im Auslande scheinen die Verhältnisse ähnlich zu liegen, denn die Angebote sind dringend. Immerhin läßt sich die Butter, welche von regelmäßig liefernden Molkereien eingeht, glatt räumen, während unbekannte Marken auf Schwierigkeiten bei dem Absatz stoßen. Man erwartet im Laufe dieser Woche einen Rückgang der Einlieferungen und dadurch werden sich die Preise voraussichtlich behaupten lassen.

Dresden, 1. Dezember. Bericht der Firma Georg Münch. Wie schon zu erwarten war, hat sich infolge des Monatswechsels das Geschäft lebhafter gestaltet. Besonders feinste Qualitäten werden gefragt, abfallende sind bis heute noch vernachlässigt. Da aber in der nächsten Zeit der Festbedarf einsetzen wird, so werden sicherlich auch 2. Qualitäten bessere Beachtung finden. — England und Dänemark sind ruhiger gestimmt und ist daher nunmehr eine Stabilität eingetreten. Der Käufer verhält sich nicht mehr zurückhaltend, was sehr zu begrüßen ist, denn die fortwährend festeren Marktberichte haben das Geschäft tatsächlich sehr erschwert. Es ist immer wieder darauf hinzuweisen, daß die Preise nur eine bestimmte Höhe erreichen dürfen, wenn nicht das Geschäft jedesmal verdorben werden soll. — Schmalz. Da Chicago etwas ruhigeren Markt meldete, sind Meinungskäufe vorgenommen worden, so daß der Absatz als besser bezeichnet werden kann. — Margarine. In Spitzenmarken bleibt das Geschäft zufriedenstellend und dürften nunmehr in der nächsten Zeit wohl geringere Marken auch mehr Beachtung finden.

London, 28. November. Die kleine Belebung der Verbrauchsnachfrage, die in voriger Woche zu verzeichnen war, machte diesmal wieder einem schleppenden Verkehr Platz. Allem Anschein nach verfügen noch viele Käufer über teuer erworbene Vorräte, die sie erst abstoßen müssen, ehe sie von neuem disponieren. Die auf England schwimmenden Mengen kolonialer Butter sind außerdem in der Zunahme begriffen, und von neuseeländischem wie australischem Produkt sind momentan 483 000 Kisten unterwegs. Die dieswöchentlichen Eingänge von neuseeländischer Butter erreichten 39 903 Kisten, und da die Nachfrage sehr geringfügig war, trugen die Preise Schwäche zur Schau. Feinste Qualität ging zu 204 bis 206 Sh. ab. Australische Butter fand gleichfalls nicht sonderlich viel Beachtung, und ungesalzene Sorten blieben völlig vernachlässigt. Von argentinischem Produkt gingen 7520 Kisten ein. Das Geschäft in solchem ließ sich rubig an, doch behaupteten sich die Preise. Irische Butter spielt gar keine Rolle. Für dänische Butter bestand geringe Kauflust zu 218—220 Sh. für feinste Qualität. Holländische Rahmbutter zog um 2—4 Sh. auf 208 bis 216 Sh. an, und Rollen befestigten sich um 6 d. auf 24—25 Sh. Von baltischen Sorten wurde nicht viel offeriert, doch bestand auch nur geringe Nachfrage. In Liverpool gingen die Preise der meisten Sorten um 2 Sh. zurück, während in Manchester ein stetiger Ton zu verzeichnen war. Dänische erzielte daselbst 222—224 Sh.

Käse.

Köln, 1. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,20—2,40 *M*, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,60 *M*, Holländer Edamer, 40 proz. 2,60—2,80 *M*, Emmentalerkäse 3,10—3,60 *M*, Limburgerkäse, Allgäer 1,30 *M* je Kilogramm.

Hamburg, 2. Dezember. Bericht der Firma Albert Kaule. Das Jahr 1925 ist für den Käsehandel wirklich reich an Ueberraschungen, von denen der Geldbeutel meistens empfindlich angegriffen ist. Die vorsichtigsten Dispositionen sind im Laufe des Jahres nur zu oft über den Haufen geworfen. Mit Wehmut wird wohl fast jeder an die großen Preisstürze zurückdenken, die durch das Zusammenfallen verschiedener Umstände gerade immer dann kamen, wenn sie am wenigsten zu erwarten waren. Die langandauernde tropische Hitze führte weitere empfindliche Verluste herbei und diese Ausfälle sind so leicht nicht wieder einzuholen, was auch dann einmal berücksichtigt werden sollte, wenn immer wieder der Ruf nach Preisabbau ertönt. Die schwierige wirtschaftliche Lage und die übergroße Konkurrenz im Handel sorgen schon dafür, daß die Preise auf das niedrigstmöglichste Niveau herabgedrückt werden — weit besser, als es künstliche Preissen-

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 3. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 195 G.-M., 2. Qalität je Zentner 167 G.-M., abfallende je Zentner 147 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 3. Dezember. Notierung der Hamb. Butternotierungskommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meierei-Station Fässer je 1 Pfd. netto, reine Tara ohne Decort): 1. Kl. 193 G.-M. d. Ztr.

kungsktionen vermögen —. Rosig sieht es in unserer Branche wirklich nicht aus, weder bei den Produzenten, noch im Handel. — Diese trübsinnige Vorrede ist ausgelöst durch die neueste Ueberraschung in Form der Herabsetzung der Zollsätze für Gouda- und Edamer-Käse auf 20 ℳ für 100 Kg. die bereits mit dem heutigen Tage in Kraft tritt. Gewiß muß man unbedingt die Ermäßigung der Zollsätze als verbilligenden Preisfaktor freudig begrüßen, aber die Freude wäre eine ungetrübtere, wenn der Handel rechtzeitig durch die zuständigen Stellen informiert worden wäre, was man hätte erwarten dürfen. Weder die Regierung noch sonst irgend jemand hat ein Interesse daran, den Handel durch Verluste zu schwächen. — Neue Verluste entstehen aber jetzt wieder, weil in der vorigen Woche noch größere Posten zu dem höheren Zollsatze eingeführt worden sind, die jetzt zum größten Teil unter Einstellung des niedrigeren Zolles in den Preisen verkauft werden müssen, auch dafür sorgt schon die große Konkurrenz; — wieder ein Beispiel zu dem Kapitel „Preisabbau". — Sonderbarer Weise zeigte sich das Ausland über den Zeitpunkt des Inkrafttretens des ermäßigten Zollsatzes besser unterrichtet als diejenigen, die es angeht und glücklicherweise wurden diese Informationen noch so rechtzeitig nach hier geleitet, um zu verhindern, daß auch die in den ersten Tagen dieser Woche greifbaren Ankünfte noch vor dem 2. Dezember zur Verzollung vorgeführt wurden. — Nun zum Handel selbst! Dieser zeigt noch immer das gleiche trostlose Bild. Gegen Ende der vorigen Woche hatte es den Anschein, als ob eine Belebung Platz greifen wollte, aber die Kunde von dem kommenden niedrigen Zollsatz führte gleich wieder einen Stillstand herbei, da die Käufe zurückgestellt wurden in der nicht getäuschten Erwartung, daß der neue Zollsatz schon in dieser Woche in den Preisen zum Ausdruck kommen würde. — Tilsiter-Käse. Die Lage ist unverändert. Das Angebot ist noch immer reichlich nd der geringe Konsum läßt keine Hoffnung auf baldige Preisheraufsetzungen zu, so sehr diese auch den Produzenten zu gönnen wären. — Es werden jetzt angeboten für 100 Pfund in R.-M.: pa. Tilsiter Vollfett-Käse, rollerweise 110—115, do., im Anbruch 115—120, do., zweite Sorte 90—105, Tilsiter Halbfettkäse 68—75, dänische Goudakäse, 20 proz. 70—74, do., 30 proz. 88—92, do., 45 proz., prima 135—140, do., 54 proz., sekunda 90—105, holländische Goudakäse, 30 proz. —, do., 40 proz. 125—135, do., 45 proz., frische Käse 140—150, do., 45 proz. Sommer- und September-Käse 1924 170—190, holländische Edamerkäse, 20 proz. 95—105, do., 30 proz. 115—120, do., 40 proz. 130—135, Schweizer-Käse prima Ware, je nach Herkunft 140—185.

London, 28. November. Der Verkehr auf dem Käsemarkt entbehrt der Belebung, doch behaupten sich feinste Qualitäten im Preise. In besten holländischen Sorten findet ein leidliches Geschäft statt, während untergeordnete Qualitäten vernachlässigt bleiben und nach unten tendieren. 40 proz. Edamerkäse gilt 103—106 Sh., 30 proz. 88—92 Sh., und 45 proz. Gouda 118 Sh. Von dänischem Roquefort wird nicht viel offeriert, was den Preisen Festigkeit verleiht. Das Geschäft in kanadischem Produkt läßt zu wünschen übrig. Für feinste weiße und farbige Sorten besteht zwar Interesse, und die Notiz lautet 114—115 Sh., es stehen jedoch sehr bedeutende Eingänge zu erwarten, so daß die Käufer keine Veranlassung sehen, mehr als den unmittelbaren Bedarf zu decken. Von neuseeländischem Käse kann vor Mitte Dezember keine neue Ladung eintreffen, und die geringfügigen Läger alter Ware gehen zu 114 Sh. ab. In englischem Käse hat sich nichts verändert. Für feine Qualitäten besteht gute Nachfrage, namentlich besten Cheshirekäse, der während der Weihnachtssaison eine wichtige Rolle spielt. Für feinste Farmersorten bezahlt man 140—145 Sh.

Boodegraven (Holland), 1. Dezember. Bericht von Naamlooze Vennootschap Kaashandel v. h. H. Goebel. Vollfette Ware. Die Preise sind seit vergangener Woche etwas gestiegen. 1. Qualität notiert 67—70 Gulden, 2. Qualität 62—65 Gulden; Handel: mäßig; Anfuhr 138 Partien. Stimmung: ruhig. — Molkereiware: Handel flau. Man notiert: Goudakäse, 20 proz. 38—39 Gulden, do., 30 proz. 48—49 Gulden, do., 40 proz. 56—57 Gulden, Edamerkäse, 20 proz. 38—39 Gulden, do., 30 proz. 48—49 Gulden, do., 40 proz. 57 Gulden. Es sind nur wenig Goudakäse, 30 und 40 proz., vorrätig, während die angebotene Ware sehr frisch ist. Stimmung: flau. — Nordholländische Ware: Preise wie vorige Woche 58—59 Gulden, Stimmung flau. — Nordholländische Ware: Preise wie vorige Woche 58 bis 59,50 Gulden. Tendenz: flau.

Eier.

Köln, 1. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Auslandseier: Frische über 60 Gramm 28—29, über 55 Gramm 22—24, unter 55 Gramm 18—21, Kühlhauseier 15—21.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 2. Dezember. Die schlechten argentinischen Berichte halten den ganzen Weizenweltmarkt dauernd in Atem. Die starken Preissteigerungen sämtlicher Auslandsmärkte, ferner die dauernde Exportnachfrage und das geringe Angebot brachten auch hier eine feste Tendenz. Roggen war nicht viel zur Andierung angemeldet. Es waren aber mehrfach Abgeber im Markte, so daß Dezember nur wenig anzog. Für Frühjahrslieferung war die Marktlage auch beeinflußt durch Weizen, und daher mäßig fester. Inländisches Roggenangebot bleibt knapp. Gerste lag fester. Auch für Hafer wurden höhere Preise erzielt. Mehl infolge der gestrigen Hausse ebenfalls aufgebessert. Futterartikel ruhig. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 251—254, Dezember 266 50—265, März 279.50—277, Mai 281—270, Roggen, märkischer 158—161, Dezember 171—170, März 188.50 bis 189, Mai 197, Sommergerste 190—214, Wintergerste 155—158, Hafer, märkischer 169—179, Dezember 173—172, März 186, Mais (loko Berlin) 195, Weizenmehl 32.50—37.25, Roggenmehl 23.75—25.75, Weizenkleie 11.50 bis 11.60, Roggenkleie 9.80—9.90, Viktoriaerbsen 25—32, kleine Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 19.50—20.50, Peluschken 17—18, Wicken 20—22, Lupinen blau 11.75—12.25, Lupinen, gelb 12—14.50, Rapskuchen 15—15.40, Leinkuchen 23.20—23.40, Trockenschnitzel 8.10—8.60, Soyaschrot 21.50—21.70, Torfmelasse 7.80—8, Kartoffelflocken 15—15.50.

Hamburg, 2. Dezember. Getreide: fest bei mittlerem Geschäft. Weizen 260—265, Roggen 180—185, Hafer 185—195, Auslandsgerste 165—170, unverzollt, Mais 176—185 unverzollt, Leinsaat 20—21 hfl.

Bremen, 2. Dezember. Weizen: Manitoba 1 15; Roggen: deutscher, zollfrei 10.10, amerikanischer 10.10; Gerste: amerikanische Malz- 8.30, donaurussische 8.25; Hafer: white clipped 2 9.15, deutscher 11; Mais: La Plata 9,70, südafrikanischer 9.50. Markt fester.

Nach Schluß eingegangen:

Suche zu sofort für eine Butter- u. Käse-Großhandlung einen tüchtigen, reellen (8615

Teilhaber

mit 8—12 000 ℳ Einlage zur Erweiterung des Geschäfts. Großer Verdienst. Bewerbungen sind zu richten an
W. Lugenbühl, Charlottenburg 9 Akazienallee 44.

2 Romadurformen,

8 Tage i. Gebrauch gew., für 250 Gramm-Stücke geeign., billig abzug.
Zentral-Molkerei „Sudweye" Bremen 1, Elisabethstraße 67.

Von einer Molkerei im Rheinland wird eine 15—20 000

Kalor.- Kohlensäure- oder Ammoniak-Eismaschine

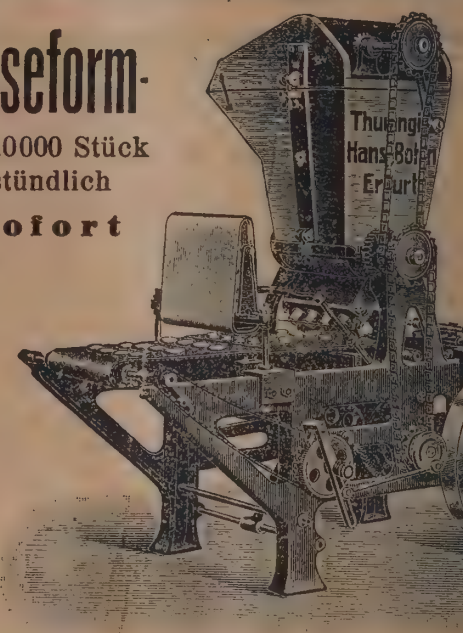
zu kaufen gesucht. Selbige muß sich in tadellosem Zustande befinden. Ang. unt. 8595 durch diese Zeitung.

Fachmann sucht **Buttergroßhandl.** zu kaufen, w. 10 000 ℳ Anz. genüg. Ang. unter 8597 an diese Zeitung.

Romadur,
vollfett und holbfett, sowie
Steinbuscher,
vollfett, gibt noch laufend ab. Probe-Kolli u. -Kisten per Nachn. 8606) **Joh. Reschke, Kreuz Ostb.**

Käseform-Maschine

6—10000 Stück stündlich
Sofort



runde u. lange Käse
lieferbar!

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.

Norweger Skisocken

im Strumpfe zu tragen, bester Schutz gegen **kalte Füße** aus sehr wärmender nordischer Platinwolle, nicht filzend, liefere wieder wie früher das Paar Mk. 2.25, extra hoch das Paar Mk 2.60, dieselben mit Edderfutter für weite Stiefel Mk. 3.00, extrahoch Mk. 3.50 bei Einsendung des Betrages portofrei, Nachnahme 20 Pfg. Platinwolle und Strickwaren laut kostenloser Preisliste.

Heinrich Brandenburg, Kolberg 2, (Ostsee)
Postfach 24. (8552

Konkurslager-Verkauf.

Das völlig kurante Lager von (8582

Molkerei-Bedarfsartikel

der Firma Max Wittke-Rostock soll möglichst im ganzen durch mich verkauft werden. Taxwert mit Einrichtung und fahrbereitem Auto (4 sitz. Opelwagen) ca. 12000 RM.

Durch Uebernahme des Lagers bietet sich besonders günstige Gelegenheit zur Neuetablierung bezw. Errichtung einer Filiale.

Näheres durch den Konkursverwalter
Justizrat **Tardel**
Rostock i. Meckl., Kröpelinerstr. 39.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 136 | Hildesheim, den 5. Dezember 1925. | 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 1. Dezember. 200 ℳ je Zentner.
Donnerstag, 3. Dezember. 195 ℳ je Zentner.
Sonnabend, 5. Dezember. 188 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 3 Dezember. 193 ℳ je Zentner.
Auktion am 2 Dezember. Höchstpreis 204.10 ℳ, Durchschnitt 200.45.

Köln. Dienstag, 1. Dezember. Höchstpreis 220 ℳ je Zentner.
Freitag, 4. Dezember. Höchstpreis 212 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 3. Dezember. 382 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 397 Kronen.

Berlin, 5. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 188 G.-M., 2. Qualität je Zentner 160 G.-M., abfallende je Zentner 140 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 4. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter 1. Qua-, 2. Qualität 1,85—2,— ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2,22 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 2. Dezember. Bericht der Marktkomission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 195 ℳ, 2. Qualität 183 ℳ. Tendenz: die Anlieferungen können untergebracht werden.

Leeuwarden (Holland), 4. Dezember. Bericht der Firma S S. Seventer & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 235 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreise franko Grenze 243—247 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 2. Dezember. Bericht der Fa. Gust. Schultze u. Sohn. Die Ende vergangener Woche sowohl auf den Inlands- wie auch Auslandsmärkten wieder eingetretene Abschwächung hält an und liegt der dänische Markt besonders ruhig. Da England, infolge der größeren Ankünfte in Kolonialbutter, jetzt nur in sehr geringem Umfange dänische Butter zukauft, ist Dänemark gegenwärtig auf den Export nach Deutschland angewiesen. Hier zeigen aber die Eingänge in inländischer Butter eine erhebliche Zunahme und wurde daher auch in Kopenhagen von Deutschland nur wenig gekauft. Auch Holland konnte an seinen sehr hohen Forderungen nicht mehr festhalten und nur die Baltischen Staaten erzielten, da die Produktion dort zur Zeit sehr gering ist, höhere Preise. Hier wurde die Notierung um Mk. 3.— ermäßigt. — Schmalz: Die vor einigen Tagen auf dem amerikanischen Schmalzmarkt wieder eingetretene rückläufige Bewegung ist noch nicht zum Stillstand gekommen und gaben die Preise erheblich nach.

Hamburg, 3. Dezember. Bericht von A. F. C. Fick. Der Schlußmarkt der Vorwoche verlief sehr ruhig bei dringendem Angebot und nicht geräumten Lägern. Die Aussichten auf eine Besserung des Marktes in der Berichtswoche blieben weiter äußerst gering, da nach wie vor von allen Seiten größte Zurückhaltung beobachtet werden konnte und selbst stärkere Preiskonzessionen keinen Erfolg hatten. Auch vom Auslande lauteten die Berichte mit Beginn der neuen Woche keinesfalls besser, man konnte deutlich feststellen, daß eine neuerliche Abschwächung bevorsteht, falls Deutschland nach Ultimo nicht lebhafter als Käufer auftritt. Diese Hoffnung mußte aber von vornherein fehlschlagen, da die neuen Eingänge der einheimischen Produktion über Erwarten groß ausfielen und das Geschäft im weiteren Verlauf durch das dringende Angebot noch mehr herabgedrückt wurde. Fast täglich mußten die Preise herabgesetzt werden, und wenn es auch schließlich gelang, hier und da größere Posten abzustoßen, so konnten die Vorräte bis heute doch keinesfalls restlos Nehmer finden. Unter diesen Umständen war es nur zu erklärlich, daß dänische Butter später viel billiger angeboten, aber trotzdem nur sehr wenig gekauft wurde. Wenn nicht alles täuscht, stehen wir heute am Anfang einer Reorganisation des Butterhandels. Die immer schlechter werdenden wirtschaftlichen Verhältnisse nicht nur bei uns, sondern auch im Auslande werden mit fortschreitender Zeit die Veranlassung zu einer Preisbildung sein, die einen dauernden und gesunden Absatz gewährleistet. — Die gestrige Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein hatte erwartungsgemäß ein größeres Quantum zur Stelle. Die Preise mußten auch hier, der allgemeinen Lage Rechnung tragend, nicht unwesentlich, auf 200,45 ℳ im Durchschnitt, gegen 208,15 ℳ in der Vorwoche zurückgehen. Während Berlin inzwischen von 203 ℳ af 195 ℳ remäßigte, wurde die hiesige Großhandelsnotierung heute 10 ℳ niedriger auf 193 ℳ festgesetzt. — Der dänische Markt bleibt anhaltend ruhig, man scheint selbst nach der heutigen Herabsetzung der Preise von 15 Kronen auf 382 Kronen noch mit weiteren Ermäßigungen zu rechnen. — Von australischer Butter trafen wieder kleinere Posten ein, die qalitativ hervorragend ausfielen und zu reduzierten Preisen Nehmer fanden. — Von sibirischer Butter wurden auch in dieser Woche wieder recht annehmbare Quanten aus dem Markt genommen. Das Interesse hierfür wird sich zweifellos zum Fest noch weiter steigern, da die Preise nochmals herabgesetzt und heute außergewöhnlich günstig sind.

Leipzig, 3. Dezember. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Alle Hoffnungen, die im Buttergeschäft auf den Monatswechsel gesetzt waren, haben sich als falsche erwiesen. Der Absatz hat sich bis heute nicht gebessert, während die Angebote nach wie vor sehr dringend sind. Die Preise wurden daher auch überall ermäßigt und der heutige Rückgang der Kopenhagener Notierung läßt erkennen, daß die Preise in Dänemark auch zu hoch waren. Es ist allerdings möglich, daß nun durch die neuerlichen Preisrückgänge eine Gesundung des Geschäftes zum Durchbruch kommt, wie es ja manchmal schon in früheren Jahren noch kurz vor Weihnachten der Fall war.

Breslau, 3. Dezember. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. K.-G. Unesre schon früher ausgesprochene Befürchtung, daß auch nach dem 1. Dezember keine Belebung des Geschäfst eintreten dürfte, ist also Tatsache geworden. Man könnte sagen, daß die Entwicklung noch über dieses Ziel hinausgeschossen ist. Wengstens könnte man dies aus dem notwendig gewordenen Notierungsrückgang schließen. Gewiß konnte diese Wendung auch erst eintreten, nachdem die Auslandsmärkte ein anderes Gesicht erhielten. Immerhin bleibt beehen, daß der Butterabsatz auf der ganzen Linie ins Stocken gekommen ist. Die jetzt eingetretene Entwicklung bedeutet genau genommen wieder einmal eine Ueberraschung, denn bei einigermaßen normalen Verhältnissen würde das Bild anders aussehen. Nun möchten wir gleich an dieser Stelle sagen, daß wir mit solchen und ähnlichen Ueberraschungen noch eine lange Zeit werden rechnen müssen, denn normale Verhältnisse werden in Deutschland sicher noch eine lange Zeit auf sich warten lassen. Für unseern Bezirk gilt jedenfalls die Feststellung, daß das Geschäft alles zu wünschen übrig läßt. Es wird uns nicht überraschen, wenn angesichts der eingetretenen Abschwächung an den Auslandsmärkten der Rückgang sich noch weiter fortsetzt, und wir jetzt nach und nach dorthin kommen, wohin wir bereits im Oktober auf Grund unserer hiesigen Wahrnehmungen, die Entwicklung am Buttermarkt zeigten.

Bremen, 4. Dezember. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Bei Beginn der Berichtswoche war die Nachfrage für alle Sorten außerordentlich gering. Berlin ermäßigte aus diesem Grunde die Notierung am Dienstag um 3 ℳ auf 200 ℳ, aber auch dieser Abstrich konnte keine Belebung des Geschäftes bringen. Erst als am Mittwoch die Hamburger Butter-Auktionen mit einem Durchschnittserlös von 200,45 ℳ einen Rückgang von ca. 8 ℳ gegen die Vorwoche aufwiesen, entschloß man sich endlich, die Notierungen herabzusetzen. Die Hamburger Großhandelsnotiz ging um 10 ℳ auf 193 ℳ zurück. Auch Kopenhagen ermäßigte die Notierung um 15 Kronen auf 382 Kronen. Berlin gab am Donnerstag um weitere 5 ℳ nach und notierte 195 ℳ. — Ob diese gewiß nicht unbedeutenden Preisabschläge genügen, um die Nachfrage zu heben, erscheint einstweilen noch fraglich. Die Zufuhren in deutscher Butter waren in dieser Woche größer, als in der Vorwoche, was mit den begonnenen Schlachtungen auf dem Lande zusammenhängen dürfte.

Kopenhagen, 3. Dezember. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Die hier erwartete Besserung anläßlich des Monatswechsels blieb leider aus. Die Käufer hielten sich vollkommen zurück und die Preise, die zum Anfang um 213 Sh. herum lagen, gingen allmählich im Laufe der Woche auf 202 Sh. zurück. Einzelne Panik-Verkäufe fanden sogar zu 200 Sh. statt und gelang es, den Markt zu diesen Preisen zu räumen. — Wie derselbe sich weiter entwickeln wird, läßt sich schwerlich sagen, da es davon abhängt, ob es überhapt irgend ein Weihnachtsgeschäft wird. — England ist jedenfalls jetzt wieder imstande, zu 2 Sh. im Kleinhandel [illegible] kaufen, welches ja ein populärer Preis ist. — Man muß deshalb [illegible] können, daß keine besonders großen Aenderungen vorläufig ge[illegible] können. — Die Notierung wurde heute um 15 Kronen auf 382 Kronen ermäßigt. — Marktttendenz: unsicher.

Käse.

Köln, 4. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,20—2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,60—2,80 ℳ, Emmentalerkäse 3,10—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,30 ℳ je Kg.

Kempten, 2. Dezember. Bericht der Marktkomission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün, 36—40 Mark. Tendenz: sehr ruhig. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 100—128 Mark. Tendenz: unverändert ruhig.

Berlin, 4. Dezember. Die Geschäftslage im Käsehandel hat sich noch immer nicht gebessert. Immer weitere Schichten der Bevölkerung müssen sich größere Beschränkungen auferlegen und deshalb auf den Käsekonsum verzichten. Tilsiterkäse wird noch immer nicht sonderlich begehrt. Schweizerkäse ist stark gefragt, die Läger in zollfreier Ware sind aber nur klein. Holländerkäse ist nicht sonderlich begehrt, ob die ermäßigten deutschen Zollsätze eine Belebung des Geschäfts herbeizuführen vermögen, bleibt abzuwarten. Weichkäse sind im Preise zurückgegangen ohne besonderes Interesse zu finden, weil man mit weiter fallenden Preisen rechnet. Sauermilchkäse fand befriedigenden Absatz. — Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark je Zentner: pa. Tilsiter vollfett 107 bis 112 ,do. zweite Sorte 100—105, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 134 bis 138, do., 30 proz. 114—118, do., 20 proz. 104—108, holländischer Brot-Edamer 40 proz. 134—138 holländischer Gouda, 45 proz. 145—150, do., 40 proz. 125—130, echte Emmentaler 170—175, finnländischer Emmentaler, großgelocht 155—160, do., mittelgelocht 145—150, bayrischer Emmentaler 155—160, vollfetter Camembert, 350 Gramm, je Stück 1.30—1.35, do., 140 Gramm je Stück 0.42—0.45, halbfetter Camembert, 120 Gramm 0.32—0.35, □-Käse, bessere Ware 43—45, do., geringere Ware 38—42, bayrischer Limbrger, 20 proz. 68—72, bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 68—72, Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 85—93, vollfetter Steinbuscher 120 bis 135, Harzer 40—60, französischer Roquefort 175—180, Gorgonzola 140 bis 145, Parmesan 170—175, italienischer Fettkäse in Schachteln 145—160, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 98—100, do, 6 teilig 118—120, Glarner Kräuterkäse 93—98.

Breslau, 3. Dezember. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. K.-G. Nach Schnittkäse war einige Nachfrage. Bei ermäßigten Preisen war auch das Geschäft in Weichkäse leidlich. Magerkäse sind nicht besonders gefragt. Die Preise werden aber weichen müssen nd dürfte dann wohl ein leidlicher Absatz eintreten. — Quarg. Die Eingänge sind vollauf ausreichend, um den Bedarf zu decken. Die Beschaffenheit der ankommenden Ware läßt nach wie vor zu wünschen übrig. Hier muß noch ein großer Wandel eintreten. Wenn doch die Molkereien endlich einsehen wollten, daß nur gute Ware den Absatz fördert, dann wäre der Handel mit diesem Artikel bald besser.

Milch.

Berlin, 4. Dezember. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 4. bis 10. Dezember festgesetzt in:

Berlin: 20,5 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 23 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 20 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 3. Dezember. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eierhandel. Preise in Pfennige je Stück: Inlandseier: frische über 55 Gramm 17,5—21, frische unter 55 Gramm 14—15; Auslandseier: große 16—22, normale 14—15, abweichende 12—13,5, kleine und Schmutzeier 10,5—12,5; Kühlhauseier: 12—13,5, do, dänische und italienische 15,5—18,5; Kalkeier: dänische 10—10,5. Tendenz: ruhig.

Köln, 4. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Auslandseier: Frische über 60 Gramm 28—29, über 55 Gramm 23—25, unter 55 Gramm 18—21, Kühlhauseier 15—21.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Novbr. Dezbr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	2.	9312	89—84	83—78	Lebendgew.	ruhig
Bremen	30.	1854	85—76	75—70	„	langsam
Breslau	2.	2050	91—81	80—72	„	gut
Chemnitz	30.	1703	95—84	83—75	„	langsam
Danzig	1.	1386	65—57	56—52	„	geräumt
Dortmund	30.	2506	88—82	81—75	„	schleppend
Dresden	30.	2078	98—84	83—70	„	langsam
Düsseldorf	30.	1414	93—86	85—80	„	mittelmäßig
Elberfeld	30.	2188	90—85	84—80	„	gedrückt
Essen	30.	2852	89—84	83—80	„	langsam
Frankfurt a. M.	3.	516	90—85	84—78	„	gedrückt
Hamburg	4.	5803	82—74	73—65	„	flau
Karlsruhe	30.	1080	90—85	84—80	„	langsam
Köln	30.	3525	91—83	82—74	„	langsam
Leipzig	3.	1170	94—85	84—76	„	langsam
Magdeburg	1.	3198	90—78	77—70	„	langsam
Mannheim	30.	2258	93—83	82—70	„	ruhig
München	2.	1645	90—80	79—60	„	lebhaft
Stettin	1.	839	95—87	86—80	„	ziemL. glatt
Stuttgart	1.	1178	95—84	83—70	„	mäßig
Zwickau	30.	1151	98—90	89—82	„	langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 4. Dezember. Auf die erneuten starken Preissteigerungen im Ausland war auch hier wieder Hausse. Von Argentinien wird erneut Regen gemeldet. Für Arüso-Weizen ist das Gewicht wieder m 1 Kg. herabgesetzt, die Preisforderung um 30 Cents gesteigert. Inlandsangebot bleibt sehr vorsichtig und ist hochgehalten. Daran scheiterten für Weizen und Roggen größere Umsätze, zumal auch der Frost verschiedentlich hindert. Im Zeitgeschäft war die Preissteigerung sehr lebhaft. Mehl war merklich teurer bei guter Kauflust. Gerste und Hafer fest. — Frühmarktsnotierungen: Hafer guter 198—203, mittlerer 188—197, Gerste 205—215, La Plata Mais 200—206, kleiner Mais 238—240, Futtererbsen 225—230, Roggenkleie 108—112 Weizenkleie 120—124. — Es wurden notiert: Weizen märkischer 256—260, Dezember 270—268, März 268—278, Mai 284—280, Roggen märkischer 161—165, Dezember 174—172, März 190,50—187,50, Mai 195—193, Sommergerste 194—218, Wintergerste 158—171, Hafer, märkischer 170—180, März 184, Mais (oko Berlin) 185—195, Weizenmehl 33.75 bis 38, Roggenmehl 24.25—26.25, Weizenkleie 11.60—11.75, Roggenkleie 9.80 bis 10.10, Viktoriaerbsen 25—32, kleine Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 19.50—20.50, Peluschken 17—18, Wicken 20—22, Lupinen, blau 11.75—12.25, Lupinen gelb 12—14.50, Rapskuchen 15.20—15.60, Leinkuchen 23.20—23.40, Trockenschnitzel 8.10—8.60, Soyaschrot 21.60—21.70, Torfmelasse 7.80—8, Kartoffelflocken 15—15.40.

Brehms Tierleben in der neuen 6 bändigen Oktavausgabe bringt diesen Klassiker der Naturgeschichte wieder im Urtext, so daß diese Ausgabe ganz wesentlich von den anderen abstickt. Es ist das Volksbuch Brehme und darf in keiner Familie fehlen. Vor allen Dingen sind alle Tiere der deutschen Heimat aufgeführt und von den Ausländern die bekanntesten, besonders fesselnden, vertreten.

Wir verweisen auf die Prospektbeilage in der heutigen Nummer der Buchhandlung **Bial & Freund, Berlin,** welche das Werk gegen bequeme Monatszahlungen abgibt.

Einem kleinen Teil der heutigen Auflage ist ein Prospekt von **Fritz Heinecke, Uhrenhaus, Braunschweig, Geisostraße 3,** beigefügt.

Milch-Kontobücher

in unübertroffener Qualität, liefern wir billig.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachstuch mit garantiert rostfreier Drahtheftung gebunden, auch mit Fadenheftung (Fadenverknotung) lieferbar; an den Seiten des Buches ist das Wachstuch umgeschlagen, so daß ein Loslösen des Wachstuches unmöglich wird. Diese neuen Vorzüge sollten jede Molkerei veranlassen, ihre Milchkontobücher nur in unserer Spezial-Druckerei herstellen zu lassen.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Stellen-Angebote

Tücht.
Molk.-Verwalter
für meine neuerbaute Molkerei (Prov. Hannover) zu sofort gesucht. Derselbe kann sich mit einig. tausend Mark beteiligen. Kapital w. hypothekarisch sichergestellt. Angebote unter **G. A. 8655** an d. Ztg.

Led. Betriebsleiter,
nicht zu jung, welcher allerfeinste Butter herst. kann und in Weichkäserei große Erfahrung hat und keine Arbeit scheut, p. 12. d. Mts. in Dauerstellung bei 70,— ℳ Anfangsgehalt gesucht. Es wollen sich aber nur Fachleute melden, welche obigen Anforderungen genügen, einen graden Charakter haben und vor allem gewissenhaft und ehrlich sind. Angebote unter **8660** an diese Zeitung.

Suche zum Antritt 15. Dezember einen **tüchtigen** (8678
Gehilfen
perf. Käser, der firm ist in Tilsiter, Limburger und Quadratkäse, Butterei, Milchuntersuchung, Betrieb, Reparaturen selbst ausführt und s. vor keiner Arbeit scheut. Angeb. mit Zeugnisabschriften und Geh.-Ansprüchen an (8678
G. Wahner, Meierei, Guttstadt in Ostpr.

Gesucht zum 15. Dezember ein solider, fleißiger, evang., jüng.
Gehilfe
für Butterei. Bedingung sicherer Former u. sauberes Arbeiten. Stellung dauernd. Meldungen mit Angabe des Alters u. Gehaltsford. an **Genossenschaftsmeierei Cuxhaven.**

Wir suchen zum d... einen ordentlichen, fleißige...
Molkereigehilfen
der auch Erfahrung in der Tilsiter Käserei hat. Anfangsgehalt 60 ℳ bei freier Station und freien Kass. Angebote mit Altersangabe und Zeugnisabschriften erbittet 8642
Molk.-Genossensch zu Gumbinnen, Ostpr.

Zum 15. Dez. findet gut empfohl.
Gehilfe
hier Stellung. Anfangsgehalt ℳ 50.—. Zeugnisabschriften erbittet **Molkerei-Genossenschaft Pritzwalk.**

Junger, tüchtiger (8676
Molkereigehilfe
der in der Herstellung v. Flaschenmilch und Käserei vertraut ist, für sofort gesucht. Selbiger muß auch auch im Verkauf mit tätig sein. Angebote an (8676
Gustav Murmann, Milchhandlung, Hattingen (Ruhr).

Für unsere Camembert- u. Briefabrikation zu bald ein tüchtiger, ehrlicher, solider
Weichkäser
gesucht, der für erstklassige Käse einstehen kann. Gehaltsforderung bei freier Station u. Zeugnisabschriften erbeten an
Dampfmolkerei Sonneborn b. Gotha i. Thür.

Molk.-Lehrling
kann zum 1. Januar in unserm gr. städt. Vollbetriebe Aufnahme find.
Molk.-Gen. Bergen auf Rügen.

Ich suche per sofort jungen **Meier(rin)** spez. zum Ausformen v. Butter u. für alle vork. Arbeiten.
Rudolf Barth, Gera (Thüringen). 8623

.05 Aq

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 137 Hildesheim, den 8. Dezember 1925. 39. Jahrgang.

Milchpropaganda.

Der erste deutsche Milchhandelsfilm hat am 27. November im Kaiserhofe — Hamburg-Altona — seine Uraufführung erlebt. Um es gleich vorweg zu sagen, der Erfolg war sehr befriedigend. Den Herstellern und Mitwirkenden des Filmes ist das Verdienst nicht abzusprechen, die im Volke sehr beliebte Filmreklame in bewußter Weise in den Dienst der deutschen Milchversorgung gestellt zu haben. Dieser Fortschritt über die Auffassung moderner Reklame auch in der Milchwirtschaft, ist warm zu begrüßen. Soll er sich in vollem Maße auswirken, so darf es nicht bei dem ersten Versuche bleiben, sondern für die Ausnutzung neuzeitlicher Reklamemöglichkeiten muß sich auch der deutsche Molkereifachmann mehr als bisher interessieren. Es soll nicht in Abrede gestellt werden, daß sich viele fortschrittlich eingestellte milchwirtschaftliche Fachleute der Reklame in intensiver Form bedienten und damit nachweisbare Erfolge hatten (so zum Beispiel die Städte Nürnberg, Magdeburg, Braunschweig, Lübeck, Gollnow, der Freistaat Oldenburg und so weiter), aber es handelt sich hierbei um eine Reklame im Interesse eines einzelnen Betriebes, der mehr oder weniger einen lokalen Charakter hatte und von lokaler Wirkung war. Der in Hamburg-Altona vorgeführte erste deutsche Milchhandelsfilm „Gesunde Milch" überschreitet den engen Rahmen lokaler Propaganda und wendet sich an das ganze deutsche Volk, diesem in eindringlicher Weise die wirtschaftliche Bedeutung der Milchwirtschaft und den hohen Nährwert der Milch vor Augen führend. Dieser Zweck ist im großen und ganzen sehr gut gelungen. Wenn auch hier und da einiges auszusetzen ist, so scheint dies auf die Fülle des zur Verfügung stehenden Materials zurückzuführen zu sein. Eine weise Einschränkung wäre vielleicht am Platze gewesen. Nach meiner Auffassung hätte man das Material besser geteilt und für großstädtische Milchversorgung und die Butterbereitung je einen besonderen Film hergestellt. Die Darstellung hätte dadurch ohne Frage an Klarheit gewonnen. Es könnte auch nicht als Nachteil bezeichnet werden, wenn die Abschnitte über die wirtschaftliche Bedeutung der Milcherzeugung und die Beweise über den Nährwert der Milch und der Milcherzeugnisse in beiden Abteilungen gezeigt werden. Durch die Ueberfülle des Materiales tritt leicht eine Zersplitterung der Wirkung ein, die im Interesse der guten Sache zu bedauern ist. Dadurch erscheint die Handlung nicht genügend geschlossen. Offenbar ist auch weder ein Techniker noch ein erfahrener Reklamefachmann zur Beratung herangezogen und dadurch sind gewisse kleine Mängel entstanden.

Die Darstellung der Milchversorgung von Groß-Hamburg ist sehr gut gelungen, sie hat ein großes Interesse für die Allgemeinheit deshalb, weil aus der Darstellung sehr eindrucksvoll hervorgeht, wie alle modernen Verkehrsmittel, Fuhrwerke, Kraftwagen, Eisenbahnen und die Dampfschiffahrt für die Organisierung der Milchverteilung ausgenutzt werden.

Die Darstellung der wirtschaftlichen Bedeutung der Milchwirtschaft ist gut, dagegen möchte man wünschen, daß für den Nachweis des hohen Nährwertes der Milch noch mehr überzeugende Vergleiche gebracht wären. Ich denke hier an den bekannten Vergleich mit den Eiern, auch das Plakat, das gegenwärtig in den Straßenbahnen von Hamburg angebracht ist und eine Wage zeigt, deren eine Schale mit 1 Kg. Milch tiefer steht, als die andere, auf der viel gekaufte andere Lebensmittel liegen, wäre von guter Wirkung gewesen. Je einfacher und landläufiger ein solcher Vergleich ist, umso besser ist die beabsichtigte Wirkung auf die breite Masse, an die sich nun einmal solche Darstellung richten muß.

Eine glückliche Hand haben die Hersteller gehabt mit der Wahl der Erzeugungsstätten für die Milch, wobei sich gute Gelegenheiten geboten haben, ganz reizvolle Landschaftsbilder mit zu verwerten. Ebenso wird man an der Einrichtung und dem Betriebe des gezeigten Musterkuhstalles auch bei scharfer Prüfung kaum etwas auszusetzen haben.

Bei der Darstellung der Milchverarbeitungsbetriebe hätte man mehr erwarten können, umsomehr, als nur erstklassige Milchverarbeitungsbetriebe gezeigt wurden, die für eine umfassendere Darstellung vorzügliche Gelegenheit geboten hätten. Vor allen Dingen fehlt es an der unbedingt nötigen Raumentfaltung. Um nur ein Beispiel zu nennen, so wurden die Zuschauer durch eine Schrift auf die großen Butterfertiger von 6000 Liter Inhalt aufmerksam gemacht. Das bezügliche Bild enttäuscht aber, es zeigt nämlich nur einen Teil des in langsamer Umdrehung befindlichen Butterfertigers und eine Faßöffnung. Das Faß wird dann stillgesetzt und der Deckel geöffnet, worauf ein Molkereigehilfe mit dem ganzen Oberkörper in der schwarz gähnenden Oeffnung verschwindet und mit einem Klümpchen Butter von vielleicht 10 Pfund wieder auftaucht. Man sollte meinen, daß gerade die Bedienung und der Betrieb eines Butterfertigers eine gute Gelegenheit geboten hätte, die Leistungsfähigkeit der modernen maschinellen Hilfsmittel der Butterbereitung zu zeigen. Diese Absicht wird offenbar verfolgt mit mehreren gut gelungenen Ansichten in den verschiedenen Milchverarbeitungsräumen, die allerdings nicht ganz entschädigen und keineswegs hinreichen, die große Bedeutung der Technik in der Milchwirtschaft überzeugend zur Darstellung zu bringen. Bei der jetzigen Auffassung der großstädtischen Verbraucherschaft über die Beurteilung deutscher Molkereibutter wäre es vielleicht auch wünschenswert gewesen, etwas mehr Wert auf die Bereitung der Butter zu legen. So fehlt z. B. der Hinweis auf die Bedeutung der Rahmerhitzung, der Tiefkühlung und der Behandlung mit Reinkultur. Aber wie gesagt, sind diese Mängel durch Verwertung der Ueberfülle vorhandenen Materials zurückzuführen. Etwas weniger oder eine Teilung des Films wäre vorteilhafter gewesen.

Die Handlungen über die Untersuchung der Milch sind geschickt und anschaulich dargestellt.

Es folgen dann gut gelungene Aufnahmen aus städtischen Milchverarbeitungsbetrieben, Milchhandlungen usw., die ein gutes Bild über die Bedeutung der großstädtischen Milchversorgung bieten. Die Milcherzeugung und der Transport in den an die Großstadt angrenzenden ländlichen Gebieten bieten reichlich und geschickt benutzte Gelegenheiten zu reizenden Bildern.

Zum Schluß zeigte der Film, wie die Milch sich immer mehr als Volksnahrungs- und Genußmittel entwickelt. Angestellte, Arbeiter, Schulkinder und Säuglinge fühlen sich bei dem Genuß von einwandfrei behandelter Milch augenscheinlich sehr wohl.

Wie eingangs erwähnt, können die Veranstalter einen vollen Erfolg verbuchen, die kleinen Schwächen, die der Film hat, dürften von untergeordneter Bedeutung für die Allgemeinwirkung sein, sie mußten aber im Interesse der Sache erwähnt werden, damit ähnliche Fehler bei zukünftigen Gelegenheiten vermieden werden. Daß sich der deutsche Molkereifachmann in Zukunft mit seinen Ansichten über die Reksame umzustellen hat, steht außer Zweifel.

Einen geradezu klassischen Beweis hierfür bringt die Rahmeis-Industrie. Die Zeitungsberichte über die Verhandlungen der ersten Rahmeis-Interessenten-Tagung in Berlin lassen darüber keinen Zweifel, daß die Rahmeisindustrie im ersten Jahre ihrer Wirksamkeit vielfach Enttäuschungen gebracht hat. Und dabei hat es wirklich nicht an Warnungen gefehlt und noch viel weniger an wohlgemeinten und wohlüberlegten Ratschlägen, erst dahin bemüht zu sein, den Boden für die Aufnahme des Rahmeises innerhalb der deutschen Verbraucherschaft vorzubereiten. Nichts ist nach dieser Richtung hin geschehen. Heute weiß die Allgemeinheit wenig vom Rahmeise und noch viel weniger von der Ueberlegenheit des Rahmeises gegenüber dem gewöhnlichen Wasserspeiseeis. Das ist tief bedauerlich. Schon vor Jahresfrist habe ich auf die Notwendigkeit d. Zusammenschlusses der Rahmeisinteressenten hingewiesen und als vornehmste Aufgabe dieser Verbindung die Pflege einer ansprechenden, wirkungsvollen und von Uebertreibungen freien Reklame bezeichnet.

Eine sehr richtige Auffassung über Milchpropaganda entwickelt Herr Direkt. Bastian, Lübeck, und es wäre nur zu wünschen, wenn sich die Mehrzahl der deutschen Molkereifachleute diese zu eigen machen, die frühere Auffassung über die Reklame ist heute nicht mehr haltbar. Die Reklame gehört heute zum Rüstzeug eines jeden, der etwas anzubieten hat. Allerdings ist eine Bedingung vorauszusetzen. Wer

Reklame macht, muß von ihrem inneren Wert überzeugt sein, das, was er anzubieten hat, muß in Beschaffenheit und Güte den Anpreisungen auch entsprechen, sonst schlägt die Reklame in das Gegenteil um. Und man sollte meinen, daß diese Voraussetzung gerade bei Rahmeis voll und ganz erfüllt ist, ist es doch dem massenhaft angeverbotenen und verbrauchtem Wasserspeiseeise um ein Vielfaches in Nährwert und Preiswürdigkeit überlegen. Dieser Beweis, breiten Volksschichten in recht anschaulicher Weise vor Augen zu führen, dürfte wie bei der Milch und bei den Milcherzeugnissen auch bei dem Rahmeise wirklich nicht schwierig sein.

Die Gründung eines Interessentenverbandes ist inzwischen eine Tatsache geworden und bei dem ernsten Willen, der erfreulicherweise bei den Verhandlungen in Berlin unverkennbar war, ist zu erwarten, daß damit eine sichere Grundlage für die gesunde Entwicklung unserer jungen deutschen Rahmeisindustrie gegeben ist, vorausgesetzt, daß die wirtschaftlichen Möglichkeiten, die die Indstrie bietet, genügend berücksichtigt werden. Nach meiner Auffassung hat man bei der Einrichtung von Rahmeisbetrieben bis jetzt den verhängnisvollen Fehler begangen, allzu sehr den kaufmännischen Standpunkt hervorzukehren und den Fachmann an die Wand zu drücken. Es kam vielfach weniger darauf an, ein einwandfreies Erzeugnis zu liefern, das schon wegen seiner Beschaffenheit sich beliebt gemacht und den Markt erobert hätte, als darauf, unter Festlegung eines geringen Kapitals einen möglichst großen Verdienst herauszuwirtschaften. Wer mit einer solchen Auffassung sich an der Gründung einer neuen Industrie beteiligt, wird wenig dazu beitragen, die Entwicklung zu fördern und die Ereignisse des letzten Jahres bekräftigen diese Behauptung voll und ganz. Zum Glück hat die überwiegende Mehrheit der in Berlin versammelt gewesenen Rahmeisinteressenten die richtige Auffassung über die wirtschaftlichen Notwendigkeiten gehabt und ist von den Unternehmern abgerückt, die die Rahmeiserzeugung als eine Gelegenheit zum müheloſen Geldverdienen ansahen. Es ist nun zu hoffen, daß die ruhige Entwicklung der Rahmeisindustrie nicht mehr durch ungesunde Gründungen gestört wird. Ich mache mir den Standpunkt einer unserer milchwirtschaftlichen Autoritäten zu eigen, daß die Rahmeis-Industreie auch in Deutschland eine Zukunft hat. Wenn der neugegründete Interessenverband einen weitgehenden Einfluß auf die Entwicklung der Rahmeisindustrie gewinnt und dabei auch alle volkswirtschaftlichen Möglichkeiten berücksichtigt werden, so scheinen damit alle Vorbedingungen für die Sicherung der Entwicklung gegeben.

Albert Fischer.

Die Ausfüllung der Vermögenserklärung für 1925.

In den letzten Tagen sind den Molkereien die Aufforderungen der Finanzämter und die Formulare zur Abgabe der Vermögenserklärung zugegangen. Diese müssen bis zum 15. Dezember ds. Js. abgegeben sein. Mit dem Vermögenssteuergesetz tritt das neue Reichsbewertungsgesetz für die Steuerpflichtigen zum ersten Male praktisch in Erscheinung. Das Gesetz bezweckt bekanntlich eine Vereinfachung der gesamten Reichs-, Länder- und Gemeindesteuer-Gesetzgebung in der Weise, daß für alle Steuern, die das Reich, Länder und Gemeinden nach dem Wertmal des Wertes erheben, (z B. Reichsvermögenssteuer, Grundsteuer, Hauszinssteuer, Gewerbesteuer vom Kapital) sogenannte Einheitswerte ermittelt werden, auf Grund derer die Veranlagung zu diesen Steuern erfolgen wird. Für die Feststellung dieser „Einheitswerte" bildet die jetzige Vermögenserklärung die Grundlage.

Die spate Verabschiedung des Reichsbewertungsgesetzes und auch wohl die unsicheren wirtschaftlichen Verhältnisse haben zur Folge gehabt, daß die endgülligen Durchführungsbestimmungen zum Reichsbewertungsgesetz insbesondere die Richtlinien für die Bewertung des Grundvermögens noch nicht festgestellt werden konnten.

Den Formularen für die Vermögenserklärung ist eine umfangreiche Anleitung zur Ausfüllung beigegeben, deren Studium, so unerfreulich und zeitraubend es auch sein mag, jedem Steuerpflichtigen nur zu empfehlen ist. Diese Anleitung wiederholt eine Reihe schon in dem bisherigen Vermögenssteuergesetz enthaltenen Vorschriften, trägt aber weiter den in letzterer Zeit eingetretenen Neuerungen Rechnung.

Die Vermögenserklärung besteht aus einem ersten Teil, einem zweiten Teil und einem Anhang. Die Angaben im ersten Teil dienen dem Finanzamt zur Festsetzung des Wertes für das Vermögen auf Grund der Bewertungsvorschriften, die im einzelen für die Bewertung des Betriebsvermögens vorgesehen sind. Die Ausfüllung dieses Teiles durch den Steuerpflichtigen setzt daher voraus, daß er seine Vermögensgegenstände in dieser Weise bewertet hat.

Der Berechnung des Gesamtwertes des Rohvermögens ist, abgesehen von der Bewertung der Grundstücke, **nicht etwa die kaufmännische Bilanz, sondern eine nach den maßgebenden Bewertungsvorschriften gefertigte** und der Vermögenssteuererklärung beizufügende **Vermögensaufstellung zu Grunde zu legen.** Für diese Aufstellung ist grundsätzlich der Vermögensstand bei Beginn des 1. Januar 1925 maßgebend. Wenn jedoch das Geschäftsjahr mit einem anderen Zeitpunkt, z. B. mit dem 30. Juni schließt, so kann der in das Jahr 1924 fallende Abschlußtag zu Grunde gelegt werden, in diesem Falle muß die Genossenschaft den Abschlußtag unter Nr 3 a der Vermögenserklärung vormerken.

Hinsichtlich der Bewertung sind zu unterscheiden:

Grundstücke und Gebäude sind von den Molkerei-Genossenschaften mit dem Werte einzusetzen, mit dem sie **in der kaufmännischen Bilanz zu Buche stehen. Der maßgebende Steuerwert dieser Grundstücke oder Grundstücksteile wird auf Grund der von der pflichtigen Genossenschaft im Anhang zu machenden Angaben von amtswegen festgestellt werden.**

Es ist selbstverständlich, daß in vielen Fällen die Bewertung von Grundstück und Gebäude zu hoch erfolgt und daß die Molkerei-Genossenschaften mit allen Mitteln sich gegen eine zu hohe Bewertung schützen müssen. Unbedingt muß in derartigen Fällen gegen die zu hohe Veranlagung Einspruch erhoben werden, weil sonst die zu hohe Veranlagung für die eingangs erwähnten Steuerarten zu Grunde gelegt wird und nicht nur einmal bei der Vermögenssteuer, sondern auch bei den anderen Steuern eine zu hohe Veranlagung erfolgt.

Die **Wertpapiere** sind mit den im Steuerkurszettel angegebenen Kursen (die Kriegsanleihen 1000 Papiermark mit 1,70 R.-M.) anzusehen.

Forderungen, deren Aufwertung im Aufwertungsgesetz geregelt sind, brauchen grundsätzlich nur mit 15 v. H. des Goldmarkbetrages bewertet zu werden. Diejenigen Forderungen, die nicht im Aufwertungsgesetz geregelt sind, sofern die Entscheidung dem ordentlichen Gerichte überlassen ist, sind mit dem Werte ihres mutmaßlichen Aufwertungsbetrages anzusetzen.

Alle anderen Forderungen, z. B. ausstehende Forderung, Darlehnsfordernugen, Bank-, Postscheck- und Sparkassenguthaben, sind grundsätzlich mit ihrem Nennbetrage einzusetzen, sofern nicht besondere Umstände einen geringeren Werte begründen.

Die übrigen Gegenstände des Betriebsvermögens sind mit dem gemeinen Werte zu bewerten.

Gegenstände, deren Anschaffung oder Herstellung nach dem 31. Dezbr. 1923 erfolgt ist, können mit dem Anschaffungs- oder Herstellungspreis **nach Abschreibung eines der Abnutzung entsprechenden Betrages** angesetzt werden.

Ist die Anschaffung in den Jahren 1908 bis 1918 erfolgt, so wird auch für diese Gegenstände der Anschaffungspreis nach Abzug der erforderlichen Abschreibungen, die dem Wert am Stichtag entsprechen müssen, anzusetzen sein

Auch bei den Anschaffungen vor dem Jahre 1908 bilden die damaligen Werte einen angemessenen Anhaltspunkt für die Berechnung des Wertes am 1. Januar 1925.

Die Sätze für die Abschreibungen müssen sich nach der Eigenart und der Lebensdauer der betreffenden Geräte und Maschinen richten. Man kann bei den Molkereien für Zentrifugen und Dampfmaschine oder Dampfkessel nicht die gleichen Sätze zu Grunde legen, da die Lebensdauer bei diesen ja auch eine ganz verschiedene ist.

Hat man auf diese Weise das Aktiv-Vermögen ermittelt, so ist der Gesamtbetrag in die Vermögenserklärung, erster Teil, unter Nr 1 einzutragen.

Von diesem Betrage sind die Schulden abzuziehen, die auf Papiermark lauten und die nach dem Aufwertungsgesetz aufzuwerten sind. Diese können grundsätzlich mit 25 Proz. ihres Goldmarkwertes eingesetzt werden.

Weiter alle übrigen Schulden. Diese Gesamtschulden sind in die Vermögenssteuererklärung erster Teil unter Nr 2 a einzusetzen.

Die Frage unter 2 b wird für die Molkerei-Genossenschaften kaum Bedeutung haben, weil derartige Rücklagen nicht geführt sind.

Von großer Bedeutung ist aber im ersten Teil für die Molkerei-Genossenschaften die Frage 2 c. Hier sind die Geschäftsguthaben der Genossen, wie sie in der Bilanz erscheinen, einzusetzen. Die Geschäftsguthaben müssen also wie die Schulden vom Aktiv-Vermögen der Genossenschaften mit in Abzug gebracht werden.

Der verbleibende Rest ist das Vermögen, zu dem der durch das Finanzamt ermittelte Wert für Grundstück und Gebäude noch hinzukommt. **Bleibt das Vermögen unter 5000 R.-M., dann kann eine Heranziehung zur Vermögenssteuer nicht erfolgen.**

Der zweite Teil der Vermögenserklärung kommt für die Molkerei-Genossenschaften nicht in Frage, und braucht, wie sich aus dem Formular ergibt, von diesen nicht ausgefüllt zu werden.

Im Anhang ist die erste Frage von untergeordneter Bedeutung. dagegen muß die zweite Frage über Grundstücke in den Spalten 1 bis 3 wegen der Bewertung der Grundstücke genau ausgefüllt werden. In der Spalte 3 ist für das Grundstück und Gebäude der Wert einzusetzen, mit dem es in der Handelsbilanz eingestellt ist.

Es ist selbstverständlich, daß die Ausfüllung der Vermögenserklärung noch manchen Genossenschaften Schwierigkeiten bereiten wird. Sofern Zweifel bestehen, sind die Revisionsverbände zur Unterstützung gern bereit.

In allen Fällen aber, wo eine zu hohe Veranlagung, namentlich auch durch die zu hohe Bewertung des Grundstücks und der Gebäude, erfolgt, muß innerhalb eines Monats Einspruch gegen die Veranlagung erhoben werden.

Verbands-Obersekretär Fricke.

Welche Anforderungen stellt die Neuzeit an den Milchviehstall?

In jeder Wirtschaft ist die Milchviehhaltung heute geeignet, eine besonders gute Einnahmequelle abzugeben, vorausgesetzt, daß gewisse Grundbedingungen erfüllt werden. Als solche kommen im wesentlichen folgende Punkte in Frage: 1. milchreiches Vieh, 2. gutes und billiges Futter, 3. sachgemäße Pflege des Milchviehes, 4. Fütterung nach Leistung, 5. richtiges Melken, 6. gutes Melkperional, 7. besondere Güte der erzeugten Produkte, 8. entsprechende Betriebseinrichtung und gute Organisation (Zuchtgenossenchaften, Herdbuchverbände, Kontrollvereine, Molkereigenossenschaften usw) und schließlich 9. Reichlicher Absatz zu guten Preisen. Es sind also eine ganze Reihe von Punkten zu beachten, um höchste Erträge aus der Milchviehhaltung zu erzielen. Schon vor dem Kriege war unsere deutsche Milchwirtschaft im steten Aufstieg begriffen, der Krieg brachte eine Stockung und jetzt regen sich wie auf allen übrigen Gebieten der Landwirtschaft auch auf milchwirtschaftlichem Gebiete die Kräfte wieder um voran zu kommen. Wenn sich auch in früheren Jahren der Landwirt dieser oder jener Neuerung verschließen konnte, so geht es heute bei der äußerst bedrängten Lage der deutschen Landwirtschaft einfach nicht mehr an, die Einführung einer Neuerung abzulehnen, die einen Vorteil verbürgt.

Entsprechend den neuzeitlichen Erfahrungen ist der Weidebetrieb dem Stallbetrieb voranzustellen, denn nur dieser schafft gesunde widerstandsfähige Tiere, die zur Erzielung einer Höchst-Milchleistung erforderlich sind. Aber auch beim Weidebetrieb ist das Milchvieh auf eine gewisse, wenn auch kurze, so doch schwere Zeit an den Stallaufenthalt gebunden. Derselbe muß daher derartig sein, daß er alle den Tieren zuträgliche Bedingungen, soweit möglich, erfüllt. Die Ansichten, die man in früheren Jahren über einen Milchviehstall hatte, sind längst überholt, aber man kann in der Praxis immer noch Wirtschaften, namentlich kleinbäuerliche, antreffen, an welchen neuzeitliche Erfahrungen spurlos vorübergegangen zu sein scheinen. Es sei daher an dieser Stelle einmal wieder zur Beachtung besprochen, wie der Stall für unser Milchvieh beschaffen sein soll.

Damit sich die Tiere im Stall wohl fühlen können, muß derselbe folgende Bedingungen erfüllen:

1. er soll trocken sein, d. h. auf Wänden und Decken sollen weder Stalldünste niedergeschlagen sein, noch sollen dieselben von der Erdfeuchtigkeit durchzogen sein,
2. der Stall soll sauber sein und eine leichte Reinigung der Tiere zulassen,
3. für gute Lüftung muß gesorgt sein, auch soll er genügend hell sein,
4. Ungeziefer und Krankheitskeime dürfen sich im Stall nicht vorfinden,
5. für eine richtige Stalltemperatur, die sich zwischen 12 und 18 Grad Cels. bewegen soll, ist Sorge zu tragen, der Stallraum soll im Winter warm und im Sommer kühl sein,
6. im Stall sollen Ruhe und Ordnung herrschen.

Im allgemeinen gilt für das Stallgebäude der gleiche Grundsatz wie für alle übrigen landwirtschaftlichen Gebäude, nämlich der der möglichsten Billigkeit der Ausführung. Billig und gut passen selten zusammen und ist es der Kunst des Baumeisters anheimgegeben, die Billigkeit mit den oben gestellten Forderungen zu verbinden.

Um die 1. Bedingung der Trockenheit zu erfüllen, muß bei Anlage des Stallgebäudes folgendes beachtet werden:

Zunächst muß der Stallfußboden zwecks Verhütung des Eindringens von Regen- und Schneewasser mindestens 20 cm höher gelegen sein als der Hofboden. Dann soll der Fußboden so beschaffen sein, daß er wasserdicht ist und den Jaucheabfluß befördert. Demzufolge ist auch eine Steinpflasterung nur in der vorderen Standhälfte brauchbar, hinten, namentlich in der Jaucherinne, ist Zementboden oder Asphalt zu wählen. Ist der Fußboden durchlässig, so sickert die Jauche in den Untergrund, nicht allein, daß sich durch ein Zersetzen derselben ein penetranter Geruch im Stalle breit macht, sondern es entwickeln sich allerhand schädliche Bakterien; in solchen Ställen finden die gefürchteten Seuchen, wie Milzbrand, seuchenhaftes Verkalben, Kälberruhr, Klauenentzündung und dergl. mehr eine schnelle Verbreitung. Im allgemeinen sollte man als Fußboden Beton mit aufgerauhten Zementüberzug nehmen und da ein solcher als Lager für die Tiere meist etwas kalt ist, bringt man unter denselben eine etwa 10 Zentimeter starke Schicht trockener festgestampfter, gegen Zutritt von Feuchtigkeit geschützter Steinkohlenschlacke oder Asche, die auf einer etwa 8 Zentimeter starken Betonschicht ruht. Durch eine derartige Isolierung wird der Fußboden bedeutend wärmer, wodurch wiederum an Streu und Futter gespart wird. Denn kalte Fußböden entziehen den Tieren Wärme, die diese wiederum durch eine größere Futteraufnahme zu ersetzen suchen. Anstelle des Zementfußbodens könnte aber auch auf der angegebenen Isolierschicht ruhend eine Schicht hartgebrannter Klinker in Zement vergossen und mit Asphalt verstrichen, Verwendung finden. Gewöhnliche Ziegelsteine sind wegen ihrer größeren Porosität und leichtem Verschleiß nicht geeignet. Bisweilen finden auch Lattenfußböden Verwendung, die auf einer Moorbodenschicht ruhen und aus Latten von 10/7,5 cm Stärke in 5 cm Zwischenraum für ausgewachsenes Vieh und 7,5/5 cm Stärke in 4 cm Zwischenraum für Jungvieh und Kälber gebildet werden, aber auch derartige Fußböden haben den großen Nachteil, daß sie schwer rein zu halten sind und sich leicht mit Jauche durchziehen, die dann wiederum den bereits oben erwähnten durchdringenden Stallgeruch erzeugt. Die Moorbodenschicht ruht auf einer Schicht fetten Lettens und muß, sobald sie mit Jauche gesättigt ist, erneuert werden.

Bezüglich der Wände sei gesagt, daß dieselben porös und trocken sein müssen. Um zu verhindern, daß die Erdfeuchtigkeit an denselben emporsteigt, müssen über dem Erdboden undurchlässige Schichten aus Teerpappe oder dergl. vorgesehen sein. In alten Stallungen können nach dem System „Knapen" feuchte Wände in der Weise trocken gemacht werden, daß etwa 20 cm über dem Fußboden nach außen geneigte Röhren eingesetzt werden. Der größeren Billigkeit halber werden Stallwände auch nach der Lehmstampfbauweise ausgeführt, um hierbei die erforderliche Porosität zu erhalten, wird dem Lehm zweckmäßig Steinkohlenschlacke beigemischt. Die Porosität hat insofern Bedeutung, als die Rinder große Mengen Wasserdunst ausatmen, der sich bei undurchlässigen Wänden an diesen niederschlägt. Solche Stallungen sind unbehaglich kalt und die Tiere werden in ihnen leichter von Rheumatismus und Tuberkulose heimgesucht. Desgleichen soll auch die Decke dunstsicher sein, zu welchen Zwecken man gute Isolierungen wählt; häufig wird beispielsweise die Decke mit Zementputz und Rohrgewebe versehen. Das gilt auch für solche Stallungen, wo etwa ein Kniegeschoß über denselben ein Heuboden vorgesehen ist, der aber keineswegs unmittelbar mit den Stallungen zusammenhängen darf, damit nicht etwaige Stalldünste in das Heu eindringen. Die Verbindung ist durch gut abgeschlossene Treppenhäuser oder Heuschlote herzustellen.

Weiter soll der Stall sauber sein und eine leichte Reinigung gestatten, denn je schöner und sauberer der Stall aussieht, umso leichter ist gutes Stallpersonal zu erhalten, das für schmutzige und finstere Stallungen fast nie zu haben ist; gutes Melkpersonal gewährleistet höhere Milcherträge. Die Reinhaltung soll sich nicht nur auf die Stände und Krippen beschränken, sondern auch Wände und Decken wie jedes Eckchen, wo sich Schmutz ansammeln könnte, erfassen. Ein zweimaliges Weißen der Wände ist vorzunehmen. Dabei soll der für diese Zwecke benutzte Kalk, um gleichzeitig desinfizierend zu wirken (Verhinderung von Euterentzündungen, Verbreitung von Darmkrankheiten, Klauenentzündungen und dergl.), frisch gelöscht sein. Eine Desinfektion mit stärkeren Mitteln ist dann erforderlich, wenn sich heftigere Seuchen, Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, Lungenseuche, offene Tuberkulose, Milzbrand usw., eingeschlichen haben. Da die meisten derartigen Mittel wegen ihres Geruches die Milch ungenießbar machen, kommt eigentlich nur Formalin in 3prozentiger Lösung in Betracht. Man bedient sich zum Bespritzen der Decken, Wände, Krippen usw. am besten einer Handspritze. Streu wie auch Kot müssen natürlich zuvor spurlos beseitigt sein, auch soll der Fußboden mit einer 3prozentigen Sodalösung heiß abgebürstet sein. Bisweilen trifft man in kleineren Wirtschaften Schweine und Geflügel im Milchviehstall an, daß ist ein Uebel, das nicht stark genug gerügt werden kann. Denn der von den Schweinen verbreitete starke Geruch teilt sich sehr leicht der Milch mit, während das Geflügel häufig von Milben befallen ist, welche auch auf die Kühe übergehen und diese im hohen Grade beunruhigen, abgesehen davon, daß das Geflügel auch noch (ebenso wie Kaninchen) Tuberkulose unter dem Milchvieh verbreiten kann.

In gleicher Weise wie für den menschlichen Körper ist auch für den Tierkörper der Aufenthalt in frischer reiner Luft die Grundbedingung zur Gesunderhaltung und Kräftigung. Während der warmen Jahreszeit wird unserem Milchvieh gegenüber am besten dieser Bedingung Rechnung

Dr. Frieber, Hildesheim
Fernsprech-Anschluß Nr. 4092
Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft

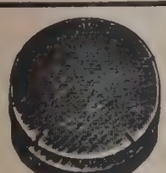
Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse
stets wirksam

Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

Butterdrittel
Schnell- u. billig
in fast 40 jähr. Spezialität
CARL MEIER Jnh. ERICH MEYER
Fassfabrik, Zarrentin i. Mecklbg.

Wilh. Steffen
Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843

Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.



Holzspanschachteln
und
Käsehorden
kaufen Sie am billigsten beim Hersteller.

Heinrich Bauermeister, Clauen
b. Hohenhameln
Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

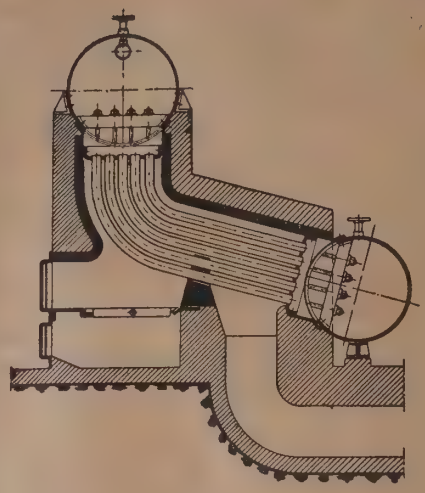
Stempel aller Art liefert in wenigen Tagen sehr preiswert die
Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

getragen durch den Weidebetrieb. Anders liegen die Verhältnisse im Winter„ wo die Tiere hauptsächlich auf den Stall angewiesen sind. Während nun auf den größeren Gütern jetzt ja meist Stallungen vorhanden sind, die allen modernen Anforderungen in bestmöglichster Weise genügen, trifft man in den mittleren und kleineren Wirtschaften mitunter Ställe an, die jeder Beschreibung spotten, ja es herrscht teilweise eine Luft in diesen, daß man sie eigentlich nur mit angehaltenem Atem passieren kann. Häufig besteht nun bei manchen Tierhaltern eine wahre Angst, das Stallgebäude besser zu durchlüften, man befürchtet, die Gesundheit der Tiere könne Schaden nehmen und diesen Erkältungen und Eutererkrankungen zufügen, wenn die warme, oft dunstige Luft durch frische Luft ersetzt wird. In welcher Weise nun die Luft in einem schlecht ventiliertem Stallgebäude verunreinigt wird und welchen Einfluß diese Luft auf die Milch und Tiere auszuüben vermag, sei nachfolgend besprochen.

Die Atmung ist die wichtigste Funktion im lebenden Organismus, mit ihr fällt und steht das Leben. Sie führt dem Organismus den zum Stoffwechsel benötigten Sauerstoff zu und entführt ihm die bei der Umsetzung im Körper erzeugte Kohlensäure. Naturgemäß wird sich also in einem Raum, der von jeder Luftzufuhr möglichst abgesperrt ist, die Luft mit Kohlensäure bereichern, während dieselbe in gleichem Maße an dem zur Atmung benötigten Sauerstoff ärmer wird. Ein Rind erzeugt pro Kg. Lebendgewicht stündlich ungefähr 0,3 Liter Kohlensäure, demnach würden beispielsweise 10 Stück Rindvieh von einem durchschnittlichen Lebendgewicht von 600 Kilogramm innerhalb eines Tages rund 43 Kubikmeter Kohlensäure erzeugen. Kann diese verschlechterte Luft nicht hinreichend durch neue Luft ersetzt werden, so ist ja ganz natürlich, daß das Wohlbehagen der Tiere und schließlich die Gesundheit stark leiden muß. Wenn nun der Tierkörper selbst eine allmähliche Verschlechterung der Luft im Stallgebäude herbeiführt, tragen noch andere Umstände in mehr oder weniger großem Maßstabe dazu bei. Im warmen dunklen und unsauberen Stall ist, wie ich bereits erwähnte, der Entwicklung der Mikroorganismen Tür und Tor geöffnet und zwar in noch weit erheblicherer Weise bei schlechter Durchlüftung, sie machen sich in erster Linie durch ihre die organische Substanz zersetzende Wirkung bemerkbar, indem sie aus der in die Stallunterlage gelangenden Harn- und Kotmenge sowie aus Futterresten übel riechende, gesundheitsschädliche Gase entwickeln. Häufig wird dann noch die Luft weiter verpestet, indem ein unausgesetzter Gasstrom aus dem im Stall befindlichen Abzugsloch der Jaucherinne aus der dem Stall vorgelagerten Jauchegrube entweicht. Es ist also verständlich, wenn unter diesen Verhältnissen die wichtigsten Lebensprozesse eine Hemmng erfahren, eine Erschlaffung der Gewebe im Tierkörper und mangelhafte Blutbildung und damit auch Herabminderung der Leistungsfähigkeit eintritt. Natürlich geht auch die Milcherzeugung zurück, es ist also ein großer Irrtum, wenn manche Landwirte meinen, die Innehaltung hoher Stalltemperatur auf Kosten frischer Luftzufuhr erhöhe die Milchproduktion. Sehr interessante Angaben sind Dammanns „Gesundheitspflge der landwirtschaftlichen Haussäugetiere“ zu entnehmen. Es heißt darin: „Eine wie hohe Bedeutung die gute Ventilation nicht allein für die Gesunderhaltung, sondern auch für die Produktionsfähigkeit der Tiere besitzt, erhellt schlagend aus der in einem Musterkuhstalle in Frankfurt a M. aufgestellten Statistik. Die dort gehaltenen und außerordentlich gut gefütterten 80 Schweizerkühe lieferten bevor die Ventilation in dem neuen Stall angelegt war, im Jahre 1877 pro Stück 3700 Liter Milch, im Jahre 1878 pro Stück 3700 Liter Milch, im Jahre 1879 pro Stück 3715 Liter Milch, und nach der Anlage der Ventilation: im Jahre 1880 pro Stück 4050 Liter Milch, im Jahre 1881 pro Stück 4152 Liter Milch, im Jahre 1882 pro Stück 4355 Liter Milch. Die bessere Ventilation hat also bei absolut gleichem Futter den Milchertrag pro Jahr und Stück um 483 Liter erhöht.“ Auch Schade hat nach frischer Tünchung und Durchlüftung eines alten dunklen Stalles eine tägliche Steigerung des Milchertrages von durchschnittlich 1½ bis 2 Liter beobachtet. Infolge der überaus großen Wichtigkeit der Durchlüftung hat man auch die Ventilation die Seele des Stalles genannt. Zur richtigen Lüftung sind besondere Einrichtungen nötig. Ein gut isolierter Dunstschlot zum Abzug der schlechten Luft, mit Saugerhaube versehen, ist an der Decke anzubringen, während zum Eintritt der frischen Luft etwa ½ Meter über dem Fußboden Luftlöcher vorzusehen sind, an die sich an den Wänden entlang bis zu 2 Meter Höhe Lüftungskanäle anschließen. Um Ungeziefer fern zu halten, sind die Oeffnungen in der Wand mit Drahtgitter zu bekleiden. Ist die Ventilation bei bereits bestehenden Gebäuden einzurichten, so können auch Holzschlote oder Tonrohre die Lüftungskanäle ersetzen. Die Holzschlote müssen zwecks Isolation mit einem zweiten Bretterkasten umgeben sein, worauf der entstehende Zwischenraum mit einem Isoliermittel wie Asche, Torfmull oder dergl. ausgefüllt wird und der Bretterkasten selbst nach außen mit Asphaltpappe umnagelt wird. Auf 1 Kuh werden 100 cm Querschnitt der Abführung und das Gleiche für die Zuführung gerechnet. Ebenso wie gute Luft übt das Licht auf Stoffwechsel, Blutbildung und Milchabsonderung fördernd ein, jedoch ist grelles Licht zu vermeiden, daher sind Oberlichte oder ein Laternendach sehr zu empfehlen. Auf 1 Kuh rechnet man ¼ m^2 Fensterfläche oder aber man rechnet ⅛ der Bodenfläche für die Fensterfläche.

Was das Stallungeziefer betrifft, so werden von den Kühen als besonders lästig Fliegen befunden, man muß daher danach trachten, die Fliegenplage zu beseitigen. Wie ich bereits in der Fachzeitung „Der praktische Landwirt“, Magdeburg, ausführte, käme als einfachstes Mittel die Verstäubung von Insektenpulver mittels Gummiballons bei geschlossenen Türen und Fenstern in Betracht, wobei die Fliegen betäubt werden und zu Boden fallen, wo sie zusammen gekehrt und dann verbrannt werden. Es kann jedoch dieses Umherstäuben von Insektenpulver im Viehstall den Tieren lästig werden, auch dürfte das häufig zu wiederholende Verstäuben mit der Zeit zu kostspielig werden. Am meisten empfohlen wird ein blauer Anstrich der Fensterscheiben, gegen dieses blaue Licht sind die Fliegen sehr empfindlich und werden leicht verscheucht, während dasselbe auf die Tiere von keiner Einwirkung ist. Auch Fliegenleim läßt sich in entsprechender Weise verwenden; denselben kann man sich selbst bereiten, indem man 1 Kg. Kolophonium, 0.5 Kg. Weißpech und ½ bis 1 Kg. Rüböl zu einem dicken Brei verkocht und damit Papierstreifen, die man in dem Raum verteilt, bestreicht. Auch ist empfohlen worden, 1 Liter Milch mit 4 Eßlöffeln käuflichen Formalins zu vermischen und diese Mischung in Tellern an verschiedenen Stellen des Stalles aufzustellen, wobei man jeden Teller mit einer ein Stück aus der Flüssigkeit herausragenden Brotkruste versieht, welche von den Fliegen aufgesucht wird, worauf dieselben durch das Formalin zu Grunde gehen.

Ich habe schon an anderer Stelle ausgeführt, daß der Stall keineswegs zu warm sein soll, die Temperatur, die möglichst durch ein im Stall



Wasserröhren-Dampfkessel

D R P. a.

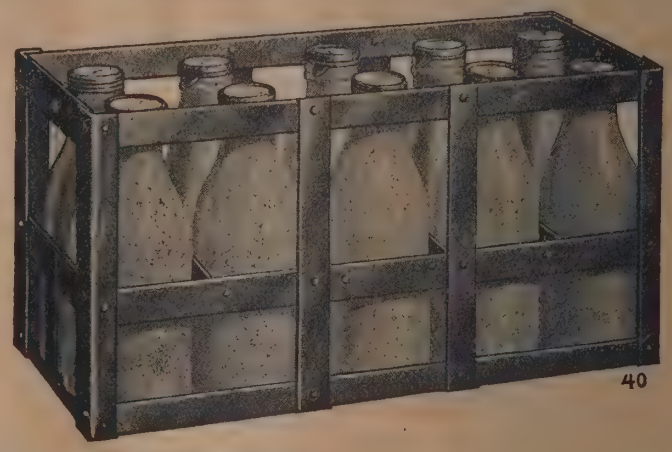
in Größen von 5—100 qm Heizfl. bis 10 Atm Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg., geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Platzbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigsen Zahlungsbed. **Die bei der Anschaffung freiwerdenden Kessel werden in Zahlung genommen.**

Ernst Kreutz, Ing.
Lützen.

Norweger Skisocken

im Strumpfe zu tragen, bester Schutz gegen **kalte Füße** aus sehr wärmender nordischer Platinwolle, nicht filzend, liefere wieder wie früher das Paar Mk. 2.25, extra hoch das Paar Mk 2.60, dieselben mit Edderfutter für weite Stiefel Mk. 3.00, extrahoch Mk. 3.50 bei Einsendung des Betrages portofrei, Nachnahme 20 Pfg. Platinwolle und Strickwaren laut kostenloser Preisliste.

Heinrich Brandenburg, Kolberg 2, (Ostsee)
Postfach 24. (8552



Carl Keller, Blechwaren-Fabrik
Gelsenkirchen II.

Mit meinem Prinzip, neben einer qualitativ hervorragenden Ware die billigsten Preise zu bieten, dringe ich immer mehr und mehr durch. —

Was ich leiste —
wie billig Sie bei mir kaufen —

dafür aus vielen Beispielen nur folgendes:

„Ihre Kannen sind sehr stabil und in jeder Beziehung tadellos; sie sind bedeutend billiger als die der Konkurrenz. Bei fernerm Bedarf werden wir uns wieder an Sie wenden.“
Molkerei-Gen. Marmunthau e. G. m. b. H.

Verlangen auch Sie meine Preise und Muster.

H. Bockholt, Ahlen, Westf., Tel. 303
Spezialität: Milchtransportkannen und Aluminium-Bassins.

Dr. Friebers Säurewecker
(Rahmsäuerungskultur)
sowie alle Reinkulturen für die Käserei **stets wirksam von**
Dr. Frieber, Bakteriolog. Laboratorium
für Milchwirtschaft
Hildesheim, Fernruf 4092.
Bakteriologische Beratungen bei Betriebsstörungen

befindliches Thermometer zu kontrollieren ist, soll sich zwischen 12 und 18 Grad Celsius bewegen. Zu kalt (etwa unter 10 Gr. C.) gehaltene Stallungen bedingen einen größeren Futterverbrauch und geringere Milchproduktion, zu warm gehaltene Stallungen begünstigen die Entwicklung von Krankheitskeimen und bringen gleichfalls Rückgang im Milchertrag.

Auf Ruhe und Ordnung ist im Stall zu achten, insbesondere zu den Melkzeiten, denn jedes Lärmen, Hundegelläff oder dergl. bringt eine Beunruhigung der Tiere und damit geringeren Milchertrag mit sich.

Schließlich sei noch etwas über Größe und Einrichtung eines neuzeitlichen Milchviehstalles gesagt. Die Größe richtet sich nach dem Viehbestande und rechnet man auf 1 Kuh etwa 25 Kubikmeter Luftraum. Die Höhe soll nach Anzahl der Tiere zwischen 3 und 4,5 Meter schwanken; noch höhere Stallungen sind zu kalt und daher nicht angebracht. Bezüglich der Einrichtung der Stände ist es unzweckmäßig, die Krippen direkt an die Wand zu stellen, Einfüttern und Reinigen der Krippen, insbesondere die individelle Fütterung, wie sie nach den neuzeitlichen Erfahrungen für jede rationell betriebene Milchwirtschaft geboten ist, werden erschwert bezw. unmöglich gemacht. Man soll daher einen mindestens 1 Meter breiten Futtergang vor den Krippen belassen. Wo in größeren Stallungen die Kühe reihenweis aufgestellt werden, stehen dieselben entweder mit den Köpfen gegenüber, unter Belassen eines etwa 2 Meter breiten gemeinsamen Futterganges, oder man läßt sie unter Bildung eines gemeinsamen Mistganges den rückwärtigen Teil einander zuwenden. Die erstgenannte Art ist besser und beliebter. Für Milchviehställe eignen sich kurze, erhöhte Stände mit niederen Krippen unzweifelhaft am besten. Kurze Stände sind insofern angebracht, als die Kühe bei diesen den Mist auf eine tiefer gelegene Düngerstufe ablegen müssen und sich daher nicht in denselben hineinlegen können, was im Interesse einer reinlichen Milchgewinnung vermieden werden muß. Niedrige Krippen sind insofern erwünscht, als die Tiere bei diesen beim Niederlegen nicht zurückzutreten brauchen und auch beim Liegen bequem den Kopf über den Krippen halten können. Die mindestens 50 cm breite Düngerstufe soll nicht tiefer als 18 cm angebracht werden, denn durch das über den Stand hinausgeschobene Stroh wird der Abstand zwischen Stand und Düngerstufe häufig verwischt und die Tiere beschädigen sich bei tiefer gelegener Düngerstufe sehr leicht beim Zurücktreten. Es würde über den Rahmen dieses Aufsatzes hinausgreifen, die einzelnen Aufstallungsverfahren an dieser Stelle zu besprechen, was einer besonderen Arbeit vorbehalten sei, es sei daher nur allgemein das Wichtigste gesagt. Ein Vorteil der niederen Krippen besteht auch darin, daß die Tiere das Futter wie auf der Weide nehmen. Eine Düngerstufe verdient gegenüber einem Kotgraben den Vorzug, da sie leichter rein gehalten werden kann und auch der Harn schneller, ohne sich mit dem Kot zu vermischen, abfließt. Ferner gehört zu einem reinlichen Stall eine Schwanz-Aufbindvorrichtung.

Die Anhängevorrichtungen sollen derart beschaffen sein, daß sie die Tiere nicht belästigen, dabei aber rasch und bequem zu handhaben sind. Als die drei besten Anhängevorrichtungen sei auf die amerikanischen Halsrahmen, die Grabner-Hängeketten und die Doppelanhängung mit Seitenketten verwiesen. Die ersteren sind am leichtesten zu bedienen, da sie mit einem Druck auf einen Hebel geöffnet und mit einem Schlag auf den offenen Arm geschlossen werden.

Heute sind ferner in jedem Milchviehstall, der Anspruch auf neuzeitliche Einrichtung macht, Selbsttränken vorgesehen. Es ist einwandfrei festgestellt worden, daß das Vorhandensein derselben sehr günstig auf den Milchertrag eingewirkt hat. Es werden heute eine ganze Reihe von Systemen angeboten, die ständig durch neue Vorkehrungen verbessert werden. Es fällt daher schwer, eine besondere Type an dieser Stelle zu empfehlen. Es seien daher die Erfordernisse aufgezählt, die an eine gute Selbsttränkeanlage zu stellen sind, dabei seien folgende sechs Punkte beachtet:

1. Eine Uebertragung von Krankheitskeimen soll mittels der Selbsttränke möglichst vermieden werden.
2. Das Vieh soll sich zu jeder Zeit mit Trinkwasser selbst versorgen können.
3. Eine Verschmutzung des Tränkwassers durch Futterreste darf nicht stattfinden.
4. Ein Zurücksaugen von Wasser aus dem Tränkebecken und Ueberfließen in ein anderes Tränkebecken soll zwecks Verhütung der Uebertragung von Krankheitskeimen vermieden werden.
5. Der häufig beobachtete Verschleiß der Deckellagerung soll nach Kräften verhindert werden.
6. Die ganze Anlage soll dauerhaft sein und keine zu hohen Kosten verursachen.

Damit ist das Wichtigste über die Einrichtung eines modernen Rindviehstalles, soweit es der für einen Zeitungsaufsatz beschränkte Raum zuläßt, gesagt. —mn.

Kieler Reinkulturen

Rahmsäuerungskultur

Camembertschimmel

Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse

Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 57 Yorckstr. 46.

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Milchflaschen

mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß in Ia Ausführung zu billigsten Preisen liefert

Glasmanufakter Kiel, Hamburger Chaussee 2.

Wasserreinigung!

Kommandit-Gesellschaft Oskar Kary & Co.

für Wasserreinigung u. Apparatebau

Bremen 5 Bahnhofstr. 6 „A.-G. Weserhaus" Telefon; Amt Roland 5428

Den Haag (Holland)

Unsere Apparate **liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser.**

25jährige Erfahrung. Ia Referenzen. **Auf Wunsch Probelieferung**

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Bitte Adresse genau zu beachten.

Für den Vertrieb der bewährten (8654

Rotho-Milchkannen

werden gut eingeführte, branchekundige

Vertreter gesucht

für die Bezirke Mecklenburg, Pommern, Westpreußen, Schleswig-Holstein, Oldenburg, Württemberg, Sachsen, Hessen und Baden.

Robert Thomas, Blechwarenfabrik seit 1901 Neuenkirchen, Bez. Arnsberg.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H. Mannheim u. Berlin W. 9.

Ständige Ueberwachung

der Buch- und Kassenführung, Ordnen vernachlässigter Bücher, Aufstellen von Monats- und Abschluß-Bilanzen, Beratung in sämtlichen, auch den schwierigsten geschäftlichen Angelegenheiten und Steuerfragen. (8405

Bücherrevisor Dohme, Hannover, Göbenstraße 30 II.

Willst Du Fernsehen allerorten
Dann schreib an Firma A. V. Brandt
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Stellen-Gesuche.

Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Gebühr mit Bestellung einzusenden. Chiffre-Inj. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkereifachmann

23 J. alt, sucht, gest. a. g. Zeugn., Betriebsleiterzeugn., z. 1. Jan. 26 od. spät. Stellung als **Obermeier, 1. Gehilfe od. sonst. Vertr.-Stelle,** auch in Buttergroßhandl. Bin m. Käs., Dauermilcherhitzung u. Milchvers. sow. all. anderen vorkomm. Arbeiten u. klein. Reparat. aufs beste vertr. Geg. gl. Ang. erb. m. Geh.-Ang. **Fr. Kruse, Neubukow i. Mecklbg.,** Amtstraße. (8614

Molkereigehilfe, 20 J., vertr. mit allen Facharb., sucht zum 1. 1. 26 pass. Stell. Bev. Sachsen od. Westf. Um Ang. bittet **Wilhelm Herbst, Zentr.-Molkerei, Mellendorf** in H.

Fachmann, 28 Jahre alt, verheiratet, z. Zt. Leiter einer Versandmolkerei, sucht zum baldigen Antr. Dauerstellung als

Verwalter oder Betriebsleiter.

Ostdeutschland bevorzugt, jedoch n. Bedingung. Angemessene Kaution kann gestellt werden. Suchender ist z. Zt. Leiter einer Versandmolkerei, verfügt über gediegene Kenntnisse in der Herstellung erstklassig. Tafelbutter sow. verschied. Sorten Käse und ist mit allen Arbeiten vertraut. Betriebsleiterprüf. mit bestem Erfolg bestanden, bilanzsicherer Buchhalter. Gefl. Angeb. erbeten unter Nr. 8567 an d. Ztg.

Molk.-Verwalter,

26 Jahre alt, Molkereischule mit Erfolg absolviert, sucht für sofort oder später passenden Wirkungskr. Eine Kaution von 2—3000 ℳ in bar kann gestellt werden.

Gefl. Angebote erb. unter Nr. 8575 an diese Zeitung.

Arbeitsfr. verh. Molk.-Fachmann, vertr. in all. Zweigen eines Stadtbetriebes, Milchversand, Tilsiter, Limb. u. Romadurkäserei, Butterei u. Schweinemast, Maschinenwesen einschl. Kühlanlage u. elektr. Lichtanlage. Führt Reparaturen auch an Kraftwagen selbst aus. Auf d. letzten Stelle 11½ Jahre, vorher 12 Jahre tätig, sucht gest. auf pa. Zeugnisse, zum 1. 1. 26 passende Vertrauensstellung. Ang. erbittet **Ernst Kohls, Freyburg a. Unstrut,** Bez. Halle. 8674

Harzkäsemeister,

verheiratet, vertraut in der Harzkäsefabrikation, Stangen-, Spitz-, Bauern-, Faust-, Goldleisten-, Quadratkäse, Engelm. Formmaschine, Lübbers Automat, Schnell- und Schwitzreifungsverfahren, der nur eine goldgelbe, marktfähige Ware herstellt, sucht z. 1. Jan. od. einige Tage später Dauerstelle. Offerten mit Gehaltsangaben u. Wohnungsverhältnissen u. 8672 an d. Ztg.

Molkereifachmann, 27 Jahre alt, kath., Molkereischule mit Erfolg besucht, sucht geeignete Stelle. Werte Angebote erbeten unter Nr. 8683 an diese Zeitung.

Suche für einen jüngeren, tüchtig.

Fachmann

früheren Molkereibesitzer aus alter Fachmannsfamilie zum 1. Januar oder später passende Dauerstellung. Für erstklassige Ware übernimmt derselbe jede Garantie. Sicherheit kann gestellt werden. Kleine Wohnung muß vorhanden sein. Angeb. erbittet (8667

G. Sadyn, Meierei Hesbüll
b. Niebüll, Schlesw.

Junger, lediger

Molk.-Verwalter

sucht, da hier keine Lebensstellung, sich zu verändern, mit sämtl. Masch. der Neuzeit ist er vertraut sowie m. Butterei u. Käserei, desgleichen mit Milchversand. Er versteht auch m. den Landwirten sehr gut umzugeh. Kaution in bar kann gestellt werd. Werte Angebote unter **Norddeutschland Nr. 8684** an diese Ztg. erb.

Tüchtiger verheir. 27jähr.

Chauffeur und Molkereifachmann

ohne Kinder, sucht, gestützt auf pa. Zeugnisse, zum 15. Dezember Stellung. Ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut. Angebote erb. (8577

Carl Schatz,
Molkerei Ahrbergen bei Sarstedt.

Für jungen (8627

Gehilfen

welcher 3 Jahre im hiesigen städt. Betrieb gelernt hat, suchen wir sofort Stellung zur weiteren Ausbildung, möglichst mit Käserei. (8627

Molk.-Gen. Tangermünde i. Altm.
A. Thiemann, Betriebsleiter.

Gehilfe

23 Jahre alt, mit sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut, perfekt i. der Herstellung von Hart- u. Weichkäse, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum 1. Januar oder früher dauernde Stellung. Werte Angebote erb.

Karl Grapentin, Neukloster i. M.,
Molk.-Genossensch. 8671

Junger Gehilfe,

20 Jahre alt, mit sämtl. ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertr., sucht zum 1. Januar k. J. evtl. auch später Stellung als 1. Gehilfe. Angebote sind unter Nr. 8657 an diese Zeitung zu richten.

Technisch gebildeter (8640

Kaufmann,

Mitte der 40er Jahre, vielseitig erfahren, erstklassige Reisekraft, langjähriger Prokurist und Leiter bek. Molkereimaschinenfabrik, sucht neuen Wirkungskreis für Reise oder Büro. Allererste Referenzen steh. zur Verfügung. Angebote unter Nr. 8640 an diese Zeitung erbeten.

Kräft. junger Mann,

21 Jahre alt, Kaufmann von Beruf, möchte gerne das Molkereifach erlernen. Fachleute, welchen an einem ehrlichen und arbeitsfreud. Manne gelegen ist, wollen ihre gefälligen Angebote richten an (8649

Karl Köhler, Molk. Hassenhausen
b. Bad Kösen.

Suche für 23jährigen tüchtigen

Gehilfen

anderweitig Stellung. (8628

Molk. Wenden b. Braunschweig.

Gebildete, 30 jährige Fachmannstochter

die einen Haushalt tadellos zu führen versteht und jahrelang im Betrieb, Kontor und Geschäft mitarbeitete, sucht für Januar, event. auch etwas früher, selbständigen Wirkungskreis. Angebote erbitte unter **D. H. 8648** durch diese Zeitung.

Fachmannstochter, 25 Jahre, **perfekte Verkäuferin,** mit guten Empfehlungen, in Buchführung und Dekoration firm, sucht (8646

selbständige Dauerstellung.

Event. mit eigener Wohnung und Kaution. Ab 1. Januar. Angebote unter **E. H. postlagernd Charlotetnburg 2.**

Oelkuchen u. Mehle
liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität
Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675

Käsereifungspulver „Kasena"
ist schon seit langem das Geheimnis Ihrer Kollegen. Viele Anerkennungen u. dauernde Nachbestellungen sprechen für dessen Vorzüglichkeit.
Kasena bewirkt das Quillen der Käse, verhindert das Ablaufen, erhöht den Wohlgeschmack
Preis pro Ztr. M. 40.-, Probepostkolli M. 5.60, Nachnahme
Kostenlose Quarg- und Käse-Untersuchung
Mieth & Co., Kdt.-Ges., Mannheim
Fabrikation chem.-techn. Produkte für die Milchwirtschaft.

Holzmulden
aller Größen liefert in allerbester trockener Ware prompt und preiswert
Ernst Schulze, Opperhausen a. Harz.

Wegen Umstellung des Betriebes suchen wir für einen äußerst tücht., soliden (8532

Molkerei- u. Käsereifachmann

zum beliebigen Antritt passenden Wirkungskreis als Betriebsleiter, Obermeier oder sonst. Vertrauensposten. Derselbe besitzt gute Maschinenkenntnisse, stellt eine gute Butter, sowie div. Käsesorten her, firm im Abrechnungswesen, technisch u. kaufmännischer Buchführr., hat Molkereischule mit Erfolg bes. und im Besitz des Betriebsleiterzeugnisses, weitere Empfehlungen sowie Referenzen stehen zur Verfügung. Angebote erbittet

Zentral-Molkerei und -Käserei
Nörenberg in Pomm.

Suchen für 24jährigen fleißigen, gebildeten (8555

Gehilfen

Stellung, wo dems. Gelegenheit geboten wird, sich in der Camembertkäserei auszubilden. Offerten erb.

Molkerei Lauenberg, e. G. m. b. H.
Lauenberg, Kreis Einbeck.

Wir suchen für unsern wirklich empfehlenswerten jungen, strebs.

Gehilfen

zum baldigen Antritt ein passende Stellung zur weiteren Ausbildung in der Weichkäserei. Selb. ist aus sehr guter Familie, kath. Werte Angebote unter **F. K. 8562** an d. Zeitung.

Chauffeur ,

24 Jahre alt, Führerschein 3 a und 3 b, sucht p. sof. od. sp. dauernden Wirkungskreis. Freundl. Angebote unter Nr. 8576 an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer, an selbständ. Arbeiten gewöhnter

Gehilfe

22½ Jahre alt, vertraut mit sämtlichen Maschinen, sowie in d. Herstellung von ff. Tafelbutter, Tils., Limburger u. Romadur, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zu sofort Stellung. Werte Angebote wolle man u. Nr. 8481 a. d. Ztg. richten.

Junger Molkereigehilfe

sucht Stellung als **Verkäufer** am Verkaufswagen und im Betrieb. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Angebote an **Hans Greve junior, Jagel bei Schleswig.** (8375

Für einen tüchtigen (8410

Gehilfen

22 Jahre alt, mit allen Maschinen der Neuzeit vertr., i. Abrechnungswesen erfahren, suchen wir zum beliebigen Termin Stellung.

Molkerei Thedinghausen,
Bez. Bremen.

Suche für meinen Verwandten, einen kräftigen, gut erzogen. Jungen, 15¾ Jahre alt, eine Stelle als

Lehrling.

Angebote erbittet (6881

L. Benkert, Wattenscheid.

Chauffeur,

23 J. alt, Führerschein 2 u. 3b mit Reparat. vertr., sucht, gestützt auf gute Zeugn., Stellung. Habe zuletzt in der Molkerei Gladbeck gef. B. a. gew., Nebenarb. m. z. übern.

H. Prause, Gladbeck i. W.,
Gonheide 18. 8633

Lehrstelle

in Molkerei suche ich für mein. Sohn m. 2 J. landwirtschaftl. Vorbildung, 18 Jahre alt, gesund u. kräft., per 1. 1. od. 1. 2. 26, wo er das Molkereifach gründlich erlernen k. Mitteldeutschland bevorz. Angebote mit Bedingungen an (8670

J. Bengen, Oldenburg i. O.
Postfach 3.

Junges Mädchen,

22 Jahre, kath., Fachmannstochter, sucht Stellung zum 1. 1. 26 für Milchannahme, Kont., Expedition, evtl. Ladenverkauf. Selb. ist hierin erfahren u. besitzt gute Umgangsformen. Rheinl., Westf. bevorzugt. Nähere Auskunft erteilt gerne

Molk. Ehrenburg, Bez. Bremen.
Höger. (8635

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 8. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 188 G.-M., 2. Qualität je Zentner 160 G.-M., abfallende je Zentner 140 G.-M. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 3. Dezember. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Die Marktlage auf dem Buttermarkt hat sich in der letzten Woche wenig günstig gestaltet. Sehr großem Angebot aus dem Ausland sowohl wie dem Inland steht zurückgegangener Absatz gegenüber. In anbetracht dessen, daß wir im Monatsanfang stehen, der sonst immer gewisse Belebung zu bringen pflegt, ein bedenkliches Zeichen sinkender Kaufkraft. Allerdings wirkt wohl auch das bevorstehende Weihnachtsfest etwas hemmend. — Im Verfolg des Gesagten ging die amtliche Notierung zweimal zurück und wurde heute auf 1.95 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation festgesetzt. Im Großhandel wurde mit 1.95—2.40 ℳ je Pfund notiert. Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 2.00—2.50 ℳ je Pfund. — Das Schmalzgeschäft war bei Preisen von 88—96 ₰ je Pfund befriedigend, das Margarinegeschäft im allgemeinen unverändert, teils ein wenig besser.

Berlin, 5. Dezember. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Die Ende vergangener Woche sowohl auf den Inlands- wie auch Auslandsmärkten wieder eingetretene Abschwächung hält an und liegt der dänische Markt besonders ruhig. Da England infolge der größeren Ankünfte in Kolonialbutter jetzt nur in sehr geringem Umfange dänische Butter zukauft, ist Dänemark gegenwärtig auf den Export nach Deutschland in der Hauptsache angewiesen. Hier zeigen aber die Eingänge an inländischer Butter eine erhebliche Zunahme und wurde daher auch in Kopenhagen von Deutschland nur wenig gekauft. Auch Holland konnte an seinen hohen Forderungen nicht mehr festhalten und mußte erhebliche Preisabstriche vornehmen; die baltischen Staaten, die infolge der kleinen Produktion z. Zt. nur wenig Ware übrig haben, erhielten die zuerst gekabelten unveränderten Preise nicht und fanden wesentlich niedrigere Gebote Berücksichtigung. — In Berlin wurde die Notierung im Laufe dieser Woche um 15 ℳ auf 188 ℳ ermäßigt. Auch Hamburg nahm einen wesentlichen Preisabstrich vor, nachdem die Auktion am Tage zuvor einen größeren Preisrückgang zu verzeichnen hatte. — Schmalz. Die Anfang der Woche auf dem amerikanischen Schmalzmarkt wieder eingetretene rückläufige Bewegung ist am Donnerstag zum Stillstand gekommen und lauteten sowohl gestern wie heute die Forderungen von drüben etwas höher. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 34.50 Dollar, Purelard 36.75 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 5. Dezember. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Trotz der wiederholt ermäßigten Preise hat sich der Butterabsatz nicht gebessert. Wie es bei Preisrückgängen gewöhnlich der Fall ist, wartet man auch jetzt auf weitere Preisermäßigungen und nur der allernotwendigste Bedarf wurde gedeckt. Die heutige Ermäßigung der Berliner Notierung kennzeichnet die Marktlage. — Nunmehr werden ja auch die Kleinhandelspreise überall herabgesetzt und es ist zu hoffen, daß nächste Woche eine bessere Stimmung einsetzt.

Dresden, 5. Dezember. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Entgegen allen Erwartungen ist das Buttergeschäft nach dem Monatsersten noch flauer geworden als es schon war. Um diese Zeit kannte man vor dem Kriege keinen Preisrückgang. Die abnormen Verhältnisse im Wirtschaftsleben zeitigen auch in dieser Branche besondere Erscheinungen. Vorkriegserfahrungen haben keine Gültigkeit mehr und wer sich dennoch hiervon leiten ließ, erlebt jetzt starke Enttäuschungen. Ueberall sind große Milchanlieferungen und hohe Butterproduktionen zu verzeichnen. Dieser Lage Rechnung tragend wurde die Notierung in der abgelaufenen Woche um 15 ℳ ermäßigt.

Käse.

Dresden, 5. Dezember. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Geschäftslage ist in allen Käsesorten gegen die Vorwoche unverändert ruhig geblieben. Die Preise für Allgäuer Käse bröckelten wiederum etwas ab. Auch Edamer wurde um 5 Gulden ermäßigt. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa bayrischer Emmentaler, vollfett 153—155, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 62—65, do., 40 proz. 98—100, pa bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 78—80, do. 40 proz., in Stanniol und Etikett 100—105, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 115, pa. holl. Edamer, vollfett 137, pa echter Roquefort 170, pa dänischer Edelpilzkäse, vollfett 160, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. 0.32—0.45 je Stück, do., ca. 350 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig 1.05—1.15 je Stück,

Leeuwarden (Holland), 3. Dezember. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 74—78 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 92—98 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 114—118 holländische Gulden je 100 Kg unverpackt ab Fabrik exklusive Provision.

Eier.

Berlin, 7 Dezember. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel. Inländische Eier (in Pfennige je Stück): frische über 55 Gr. 17.50—21, frische unter 55 Gr. 14—15; Auslandseier: große 16 bis 23, normale 14—15, abweichende 12—13.50, kleine und Schmutzeier 10.50—12,50; Kühlhauseier: 12—13 50, gewöhnliche 10—10.50; Kalkeier: dänische und italienische 14—15.50. Tendenz: ruhig.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 7. Dezember. Die Auslandsdepeschen lauteten nach der kurzen Flaue wieder allgemein fest. Hier folgte der Markt für Weizen den Preisen des Weltmarktes, ohne daß aber besondere Unternehmnugslust vorlag. In schlesischem Getreide ist das Angebot reichlicher geworden und bei befriedigenderen Qualitäten findet sich Aufnahmeneigung für Weizen. Für Roagen ist das Interesse vom Norden mehr angeregt, so daß sich für hiesige Lieferung die Tendenz nicht unerheblich befestigt. Hafer war teilweise fester, aber ruhig. Gerste wenig angeregt. Mehl und Futterartikel hatten stilles Geschäft. — Frühmarktpreise: Hafer guter 196—201, mittlerer 186—195, Gerste 205—210, La Plata Mais 200—206, kleiner Mais 238—240, Futtererbsen 224—230, Roggenkleie 108—112, Weizenkleie 120 bis 124. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 254—259, Dezember 267, März 276—274, Mai 278—276, Roggen, märkischer 155—161, Roggen, pommerscher 158—161, März 187—186,50, Mai 191—192, Sommergerste 194 bis 220, Wintergerste 158—171, Hafer, märkischer 169—179, Weizenmehl 33.25—37.25, Roggenmehl 23.75—26.75, Weizenkleie 11.50—11.75, Roggenkleie 9.60—10, Viktoriaerbsen 25—32, kleine Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 19.50—20.50, Peluschken 17—18, Wicken 20—22, Lupinen, blau 11.75 bis 12.25, Lupinen, gelb 12—14.50, Rapskuchen 15.20—15.60, Leinkuchen 23.40—23.60, Trockenschnitzel 8—8.70, Soyaschrot 21.70—21, Torfmelasse 7.80 bis 8, Kartoffelflocken 15—15.40.

Hamburg, 7. Dezember. Getreide (je 1000 Kg. in R.-M.): Weizen 260—265, Roggen 170—175, Hafer 180—190, ausländische Gerste 165—170, Mais 174—180, Hirse 9—9.50 Gulden je 100 Kg., Leinsaat 20—21 Gulden je 100 Kilogramm.

Bremen, 7. Dezember. Weizen: Manitoba 1 16; Roggen: deutscher, zollfrei 10,25, amerikanischer 10.30, russischer 8.40; Gerste: amerikanische Malz- 8.50; Hafer: white clipped 2 9.45, deutscher 11,15 zollfrei; Mais: La Plata 9.80, südafrikanischer 9.70, amerikanischer Mixed 1/4 8.90. Markt: Fest.

Milch-Kontobücher

in unübertroffener Qualität, liefern wir billig.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachstuch mit garantiert rostfreier Drahtheftung gebunden, auch mit Fadenheftung (Fadenvernotung) lieferbar; an den Seiten des Buches ist das Wachstuch umgeschlagen, so daß ein Lo lösen des Wachstuches unmöglich wird. Diese neuen Vorzüge sollten jede Molkerei veranlassen, ihre Milchkontobücher nur in unserer Spezial-Druckerei herstellen zu lassen.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Tilsiter Käser,
14 Jahre im Fach, sucht zum 15. 12. Stellung als Käser, Gutsmeiere od. alleiniger Gehilfe. Gefl. Offerten sind zu richten an den
Gehilfen der Molkerei Guttstadt,
Ostpr. 8699

Suche für mein. Sohn, 17 Jahre alt, der bisher bei mir lernte, zur Beendigung sein. Lehrzeit, 1½ J.
Lehrstelle
möglichst in mittlerem ländlichen Betriebe unter energischer Leitung, zum 1. Januar od. sonst passend. Gefl. Angebote erbittet (8759
Schröder, Lodmannshagen
Krs. Greifswald.

Kautionsfähiger led. Kutscher, sucht sofort oder 1. 1. 26 gute Dauerstellung in Guts- od. Genossenschaftsmolkerei. Gefl. Angebote an
L. Knuth, Domäne Trenkelhof
bei Eisenach. 8726

Kontoristin,
mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut, perf. in Milchabrechnung, Kassenwesen und dergl. sucht zum 1. Januar oder sp. Stellung. Off. unter **B. B. 8711** durch diese Ztg.

Jg. Mann, gel. Materialist, perf. Buchführung, sucht Lehrstelle in größ. städt. Molkerei, mögl. Vollbetrieb. Suchender scheut sich vor keiner Arbeit. Angeb. an **Kurt Kamrath, Demmin,** Kleinbahnhof.

Nach Schluß eingegangen:

Zu verkaufen:
1 Astra-Wasserpumpe, M. D. L., 4000 Ltr. stündl. Leistg. 575,— ℳ
1 Drehkolbenpumpe, 1000 Ltr. stdl. Leistung 200,— ℳ
— beides in Originalpackung —
1 doppelw. Käsekessel, Alum.-Einl., 6—700 Ltr. Inhalt 200,— ℳ
verkauft (8756
Dampfmolkerei Starbach.

Sofort lieferbar
für den billigen Preis gegen Kasse:
1 PS.-Motor Gleichstrom, 220 Volt, mit Schalttafel u. Anlasser 100,— ℳ
1 Sturzbutterfaß, 60 Liter, f. Hand- und Kraftbetrieb 80,— ℳ
1 Magermilchpumpe, 1000 Liter Stundenleistung 30,— ℳ
1 kl. Transmission, 2,50 Meter lg., 40 i. Durchm. mit Hängelager u. Böcken 50,— ℳ
20 Stück gebr. 20 Liter-Milchkannen mit Bügelverschluß, a 6,— ℳ 120,— ℳ
Walter Danndorf, Greiz,
Zeulenrodaerstr. 29. 8763

Wegen Einstellung der Milchkonservenfabrikation preiswert abzugeben,
kompl. Homogenis.-Maschine
Syst. Schröder, 1000 Lit. Stundenleistung, **1 Abfüllmaschine, 2 Falzmaschinen, 1 Sterilisierapparat, 1 Vakuumapparat, Patent Herrlich, nebst Pumpe, wenig gebraucht.**
8781 **Molkerei Ramsloh in O.**

Verkaufe weil überzählig, einen gut erhaltenen 4 PS.
Gleichstrommotor
220 Volt, mit Anlasser, Fabrikat Siemens & Halske, Berlin. Nehme auch **110 Pfd. erstklass. Tafelbutter** in ½ Pfd.-Stücken zum Preise von 5 Prozent über Berliner Höchstnotiz in Zahlung. Angebote erbittet
Hans Frohreich, Kyritz,
Prignitz. 8776

Hesse
Lehrlingsprüfung im Molkereigewerbe.
2. Aufl., 78 S., Pr. 2,50 Mk.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

In keinem
Bücherschrank
darf
Brockhaus
Handbuch des Wissens
4 Bände in Halbleinen
76.— Mk.
zum mindesten aber
Brockhaus
Handbuch des Wissens
in 1 Halbleinenbande
23.— Mk.
fehlen.
Buchhandlung der Molk.-Zeitung
Hildesheim.

Quargmühle
mit Presse, so gut wie neu, zu verkaufen, evtl. gegen Warenlieferung abzugeben. Offerten unter 8785 an diese Zeitung.

Quarg.
wöchentlich 2—3 Faß, trocken, metallfrei, in tadelloser Qualität, an zahlungsfähigen Abnehmer z. regelmäßigen Dauerlieferung abzugeben. Offerten nebst Preis erb. die (8764
Molkerei Kneitlingen
b. Schöppenstedt.

Habe noch 1000 Liter prima
Vollmilch
und 500 Liter Magermilch,
auch geteilt, nach Hamburg oder Bremen abzugeben. (8758
Friedr. Löhr, Molkerei Sottrum,
Strecke Bremen-Hamburg.

Vollmilch
1000—2000 Liter für Jahreslieferung n. Vorort Köln gesucht, nicht über 200 Klm. Entfernung. Kannen werden gestellt. Sicherheit in pa. Hypothek wird gegeben. Offerten unter 8784 an diese Zeitung.

Wir haben abzugeben an Dauerabnehmer wöchentlich 2—3 Faß pa. trockenen, metallfreien 8735
Quarg,
desgleichen täglich 60—80 Liter
Schlagsahne.
Molkereigenossenschaft Wefensleben in Wefensleben.
Bahnlinie Magdeb.-Braunschweig.

Habe täglich 2—3 Zentner einwandsfreien (8753
Quarg
abzugeben. Offerten mit Preis erb.
H. Holtorf,
Molkerei Stadt Rehburg.

Habe noch täglich 300—500 Liter
Stallfütterungssahne
dauerpasteurisiert und entlüftet, daher gutes Stehvermögen, abzugeb. Anfragen unter 8786 a. d. Ztg. erb.

Molkerei, günstig für Bahnversand nach dem Industriegebiet, hat noch täglich 200 Liter
Schlagsahne
abzugeben. Zuschriften unter Nr. 8752 an diese Zeitung.

Suche wöchentlich noch 2—3 Faß frischen trockenen, metallfreien
Quarg
für dauernde Lieferung.
Paul Reinbotte, Käserei,
Attenhausen b. Weißensee in Thür.

Habe noch wöchentlich 2—3 Ztr.
prima Speisequarg und Quadrat-Käse
an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Probe nur unter Nachn.
Molkerei Goyatz i. Spreewald.

Anbiete laufend als Spezialität
echt. Harzer Korbkäse
desgl. suche ich Dauerlieferanten f.
pa. Molkereibutter.
A. Beckurs, Käsereigroßhandlung,
Halberstadt, Kornstr. 2.
Gegr. 1880.

Butter
abfallende und abschmeckende
kauft jedes Quantum bei prompter Kassenregulierung.
Ludwig Will, Großhandlung
Arnstorf, Niederbayern
Tel.-Adr. Will, Arnstorf, Nd.-Bay.

Frischen süßen
Speisequarg
Zentner 30,— Mk., hat abzugeben **Molkerei Versenbrück** in Hannover.

Genossenschaftsmolkerei i. Kreise Gandersheim hat dauernd wöchentlich einige Zentner **pa. halbfetten, 20proz. und ¼fetten 30proz.**
Romadur
und einige Faß frischen
Quarg.
abzugeben. Angebote mit Preisangaben wolle man unter 8773 an diese Zeitung richten.

Habe wöchentlich 4—5 Tonnen
Sauermilchquarg
abzugeben, auch auf Jahresabschluß
H. Kröcher, Lammershagen
b. Selent, Ost-Holst.. 8772

Wir haben wöchentlich noch ca. 8 Zentner 8769
prima Butter
abzugeben. Probetonne gegen Vorkasse oder Nachnahme. Angeb. erb.
Döhring, Molkerei Kadlewe
G. m. b. H., in Kadlewe
bei Herrnstadt i. Schl.

Haben regelmäßig
Quarg
eigener Produktion in größeren u. kleineren Posten abzugeben. (8767
Erzgeb. Dampfmolkerei
Pretzschendorf in Sachsen.

Größeres oder kleineres Quant.
Vollmilch
auf regelmäßige Lieferung abzugeben.
Molkerei Rotenburg i. Hann.
Strecke Hamburg-Bremen.

Schlagsahne.
Spezial-Sahneversandmolkerei h. noch täglich 1500 Liter prima
Schlagsahne
nach dem Industriegebiet, evtl. Köln usw. für dauernde Lieferung preiswürdig abzugeben. Offerten unter Nr. 8751 an diese Zeitung.

Weihnachtswunsch.
Möchte mit nur älterem, gutsit. Besitzer in Briefwechsel treten, bin jung. geb. Frau, volle große Figur, 34 Jahre, ohne Familie, zwecks ev. späterer **Heirat.** Offerten unter Nr. 8647 an diese Zeitung erbeten.

„Rolf" Paul Schreiber!
Gib bitte ein Lebenszeichen. (8687
K. P.
Hauptpostlag. Gotha, „K. 28. 7. 20".

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Interenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Molkerei
sofort zu kaufen resp. zu pachten gesucht. Kapital bis 10 000 Mark sofort greifbar. Angebote nur von nachweisbar rentablen Objekten sofort unter 8780 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei und Dampfmühle in Mecklenburg, ca. 1000 Liter Winterlieferung, Forderung 26 000 R.-Mk. (8782
Käsefabrik mit Ladengeschäft i. Sa., wöchentl. Umsatz 4—5 Waggon Harzkäse. Forderung 27 000 Rmk.
E. Bundgaard, Bremen
Rembertistraße 94.
Kostenlose Vermittlung f. Käufer in 100 Molkereien sowie Milchgesch.

Dampfmolkerei
bei 10 000 Rmk. bar und erstere Hypothekenbrief von 5000 Mk. als Anzahlung zu kaufen gesucht. Offert. unter **R. R. 8783** an diese Zeitung.

In mitteldeutschem Industriebezirk ist eine der Neuzeit entsprech. eingerichtete
Käsefabrik
mit fast neuem Lieferwagen und gutem Absatz wegen Arbeitsüberlastung zu besonders günstigen Bedingungen zu verkaufen. Bewerb. unter **Nr. 8775** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim

Städt. Molkerei
mit elektrischem Betrieb, Milch z. Zt. 1100 Liter, wovon 7—800 Ltr. verkauft werden, am liebsten an Unverheirateten oder junges Ehepaar zu verpachten. 4—5000 Mark erforderlich. Angebote unt. **Molkerei 8747** an diese Zeitung.

Teilhaber oder Käufer
mit 10—20 000 R.-Mk. für meine i. großem Kirchdorf Ostpreußens gelegene, m. neuzeitlichen Maschinen eingerichtte
Dampfmolkerei
und Ladenverkauf zu sofort gesucht. Angebote erbeten an (8744
P Selleneit, Dampfmolkerei
Kaulehmen, Ostpr.

Verkaufe dicht bei Magdeburg gelegene
Dampfmolkerei
mit den neuesten Maschinen eingerichtet u. Camembert-Käserei, schön. Stallung, neue Gebäude, Milchdurchschnitt 800—1000 Liter, für 40 000 Mark, bei 20—25 000 Mark Anzahlung. Offerten unter O. M. 7177 durch diese Zeitung.

Molkerei
zu kaufen gesucht, auch stilliegend Betrieb, wenn Aussicht auf Milchlieferung. Gute Gebäude u. Stallungen erwünscht. Provinz Hannover und angrenzende Gebiete bevorzugt. Ang. u. 8779 an ds Ztg

Fachmann sucht zu pachten
Gutsmolkerei
oder sonst lebensfähigen Betrieb, am liebsten Schlesien. Gefl. Off. unter **C. D. 8643** an diese Zeitung.

Molkerei-Verkauf.
Molkerei mit gr. Stallung (neue Gebäude), Bahnstation, 100 Km. v. Großstadt, sofort verkäuflich. Jahreslieferung 400 000 Liter, Magermilchrückgabe ca. 5 Proz., sehr erweiterungsfähig. Preis 60 Mille, Anzahl. 30 Mille. Ernstliche Reflektanten erhalten näheres unter Nr. 8639 durch diese Zeitung.

Fachmann sucht **Buttergroßhandl.** zu kaufen, w. 10 000 *M* Anz. genüg. Ang. unter 8597 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
und Weichkäserei mit schöner großer Wohnung und großem Schweinestall, alles massive Gebäude und sehr gut erhalten, für *M* 25 000 bei 5000 *M* Anzahlung sofort zu verkaufen. Die Sache ist grundreell und völlig konkurrenzlos. Vermittler verbeten. Nähe Minden i. W. Offerten u. **F. F. 8730** an d. Ztg.

Stadtmolkerei
in Mietsräumen und aufblühender Industriestadt zu verkaufen. Elektr. Betrieb. Gegenwärtig 1000 Liter Milch. Für tüchtigen, kapitalkräftigen Fachmann goldene Existenz u. das doppelte Milchquantum zu l. ab. Schlesien. Offert. unter 8739 durch diese Zeitung.

Kl. Dampfmolkerei
bis 1000 Liter Milch, in Mittel- od. Niederschlesien zu kaufen gesucht. Offerten unter 8740 durch d. Ztg.

Käse-Engros-Geschäft in Schlesw.-Holstein sucht Geschäftsverbindung mit Tilsiter Käsefabrik zwecks Uebernahme von
Kommissionsware.
In Betracht kommen nur ganz leistungsfähige Firmen. Großer Kundenkreis, mehrere Lieferungsautos, Lager und gut eingeführte Vertreter vorhanden. Angeb. unt. **8755** an diese Zeitung.

Molk.-Teilhaber gesucht!
Für eine größere Molkerei im Freistaat Oldenburg mit modernen Maschinenanlagen der Neuzeit entsprechend eingerichtet, suche ich einen kaufmännisch tätigen oder stillen Teilhaber mit einer Geschäftseinlage von ca. 12—15000 Mk., welche hypothekarisch sichergestellt wird. Die Molkerei liegt in denkbar günstigster Gegend und hat einen groß. Milch- u. sonstig. Kundenkreis. Näh. durch
Auktionor E. Heimsath, Oldenburg i. O., Bergstr. 17a, Fernruf 536

Molkerei u. Schrotmühle
massiv, schöne 5 Zimmerwohnung mit Zubehör, in Mecklenburg. Wintermilch 900 Liter, **Mühle,** 500 Zentner Verarbeitung, bei einer Anzahlung von 14 000 *M.* Uebernahme ab 15. Januar. (8765
Kempf, Magdeburg, Johannisberg 7b.

T.65 Ag

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr 2138 Sonntags geschlossen Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des vor. Tages Erfüllungsort Hildesheim.

№ 138 Hildesheim, den 10. Dezember 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Käsungsversuche mit dem Tödt'schen Apparat.

Unterrichts- und Versuchswesen. Molkereischule des Verbandes der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten zu Halle (Saale) e. V.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Ausschuß für Molkereiwesen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover. — Deutscher Milchwirtschaftlicher Reichsverband. — Butterprüfung in Oldenburg.

Rundschau. Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. — Beschlüsse zum Entwurf des neuen Lebensmittelgesetzes. — Provisorisches Zollabkommen für milchwirtschaftliche Produkte zwischen Deutschland und der Schweiz. — Zu den Milchpreisen in Westfalen. — Abnahme der Milchfälschungen in Sachsen. — Milchverfälschung und Preiswucher.

Sprechsaal. Herstellung einer Eismiete. — Desinfektionsmittel für Harzkäsereien. — Die arme deutsche Sprache. — Verheiratete und ältere Molkereifachleute. — Kläranlage — Reinigung der Käsebretter. — Alarmvorrichtungen.

Bücherschau.

Briefkasten. — Marktberichte.

Käsungsversuche mit dem Tödt'schen Apparat.

(3. Mitteilung.)

Von Prof. Dr. Dr. h. c. H. Weigmann.

Unter der gleichen Ueberschrift habe ich im Jahre 1923 (Nr. 46 bis 48) u. Herr Dr. Dibbern in Nr. 112 ds. Js. in der Molkerei-Zeitung, Hildesheim, Mitteilung über Versuche in großem Maßstabe gemacht, hochpasteurisierte Milch zur Käserei zu verwenden bezw. diejenige Abänderung der Arbeitsmethode ausfindig zu machen, an deren Hand hochpasteurisierte Milch zu gutem, handelsfähigem Käse verarbeitet werden kann und ferner darüber, ob sich die neue Arbeitsmethode bei fortgesetzter Anwendung und in den für die Käserei gefährlichen Zeiten bewährt. Herr Tödt hat von Mitte April ab den ganzen Sommer über nur Käse aus Milch hergestellt, die mit seinem Apparat auf 80 bis 85 Gr. Cels. (vollfette Milch) bezw. 75 bis 80 Gr. Cels. (halbfette Milch) erhitzt worden war. In allen Fällen war die Milch ein Gemisch von Abend- und Morgenmilch, so wie sie am Morgen zwischen 7 und 8 Uhr eingeliefert wird, und wurde aus dem Behälter entnommen, in den die Milch sämtlicher Lieferanten zusammengegossen wird. An jedem Tage wurden Aufzeichnungen gemacht über den Säuregrad der Kesselmilch, über den Säurezusatz zu derselben, die Labmenge, die Labtemperatur, die Gerinnungszeit, die Dauer des Schneidens, die Größe des Bruches, die Höhe und Dauer der Nachwärmung, die Dauer des Ausrührens usw. Es war meine Aufgabe, an der Hand dieser Aufzeichnungen die Käse auf ihre Beschaffenheit und Güte zu prüfen. Da ich möglichst reife Käse vornehmen wollte — da man an frischen und halbreifen den Charakter nicht genügend erkennen kann —, so war vorauszusehen, daß die älteren Käse schon verkauft sein würden.

Das Käselager umfaßte bei meinem Besuch Mitte Oktober rund 6000 Stück, fast durchweg Tilsiter voll- und halbfett, nur wenige waren Gouda-Käse. Es war natürlich unmöglich, alle anzuschneiden oder auch nur anzubohren, um die Käse verschiedenen Alters und verschiedener Bereitungsweise auf ihre Beschaffenheit und Güte zu prüfen, vielmehr verfuhr ich so, daß ich aus der Betriebstabelle, welche Herr Tödt führte, diejenigen Fälle aussuchte, bei denen Besonderheiten verzeichnet waren.

So war vom 26. Mai angegeben: Käsemilch etwas sauer 9,1 Gr. S.-H. (statt zwischen 7,5 und 8,5 Gr. S.-H. oder noch niedriger), Bruch roch etwas säuerlich beim Herausnehmen. Der daraus gewonnene vollfette Tilsiter Käse war folgendermaßen befunden worden: Lochung normal, Teig ziemlich weich, Geruch und Geschmack kräftig nach Tilsiter Käse, mit etwas bitterem Nachgeschmack. (Es sei gleich bemerkt, daß dies der einzige von den geprüften, aus pasteurisierter Milch hergestellten Käsen war, der einen bitteren Nachgeschmack hatte.

Am 29. 5. (Tilsiter vollfett) hatte die Milch in der Wanne a 6,6 Gr. S.-H. Säure, bekam 0,5 Proz. Säurewecker-zusatz, brauchte 37 Minuten zum Gerinnen und 79 Minuten zum Ausrühren und Nachwärmen und hatte am Schlusse einen Säuregrad von 7,8 S.-H.*) Die Milch in der Wanne b hatte 6,9 Gr. S.-H. Säure, erhielt 1 Proz. Säurezusatz, brauchte 41 Minuten zur Gerinnung und 74 Minuten zum Ausrühren und Nachwärmen und hatte am Schlusse 9,4 Gr. S.-H. Diese Milch war also wesentlich saurer, als die in Wanne a. Befund: Wanne a: Teig etwas offen, doch noch als normal zu nennen, Geruch und Geschmack nach richtigem Tilsiter, fast etwas Stallgeschmack. Teig geschmeidig. Wanne b: Teig weniger offen, Geschmack nach gutem Tilsiter, kein Stallgeschmack. — Beide sind schöne Tilsiter wie sie etwa auch aus guter, reiner Milch gewonnen werden.

Aehnliche Verhältnisse haben bei den Käsungen vom 30. und 31. Mai stattgehabt. 30. 5.: Milch in Wanne a 7,2 Gr. S.-H., Säurezusatz 1,0 Proz., Gerinnung in 40 Minuten, Nachwärmung bei 42 Grad C. in 15 Minuten Dauer, Säuregrad am Schluß 9,1 Gr. S.-H., Wanne b: Milch 6,9 S.-H., Säurezusatz 1,5 Proz., Gerinnung in 38 Minuten, Nachwärmung bei 42 Gr. C. in 13 Minuten, Endsäuregrad 9,3 Gr. S.-H. Befund: Wanne a: Lochung normal, etwas weniger geschlossen, wie Käse aus Wanne b, Geruch und Geschmack fast nach Gouda-Art, doch noch mit dem Charakter des Tilsiters, sozusagen veredelter Tilsiter; Wanne b: desgleichen, nur Teig geschlossener.

Am 31. 5. war wieder eine Milch von 6,8 Gr. S.-H. vorhanden und erhielt einen Säurezusatz von 1,5 Proz., und in einer zweiten Wanne (b) hatte die Milch 7,2 Gr S.-H. und erhielt einen Säurezusatz von 2,0 Prozent, das Anrühren dauerte wesentlich kürzer und der Endsäuregrad war 9,6 Gr. S.-H. Leider war der Käse von dieser Wanne (b) gelegentlich mit verkauft worden, aber die Käse aus Wanne a waren noch vorhanden. Auch diese Käse neigten etwas zum Gouda-Charakter, konnten aber gut als Tilsiter gelten, waren jedenfalls so, wie man die Tilsiter heute liebt, d. h. mit weniger scharfem Geschmack; der Teig war fest, schmolz aber auf der Zunge.

Am 2. Juni war wieder mit 2 Proz. Säurewecker gearbeitet worden und der Endsäuregrad betrug 10 Gr. S.-H. Der Teig des gereiften Käses war etwas fester und geschlossener und der Geruch und Geschmack trug wieder den Charakter des veredelten, d. h. eines reinschmeckenden, etwas an Gouda-Käse erinnernden Tilsiters, der Teig war geschmeidig, der Käse würde bei einer Ausstellung sicher einen ersten Preis davongetragen haben.

Ebenso war am 3. Juni mit 2 Proz. Säurewecker gearbeitet worden und der Endsäuregrad der Milch betrug wieder 10 Gr. S.-H. Die Nachwärmung wurde in Wanne a bei 38 Gr. C., in Wanne b bei 40 Gr. C., beide Male 8 Minuten lang, vorgenommen, die Ausrührung dauerte 79 bezw. 73 Minuten. Der reife Käse entsprach genau dem vom 2. 6. und war wieder vorzüglich. Der Teig in Wanne b war etwas fester und geschlossener. Ferner war am 5. 6. in gleicher Weise, nur mit der Ausdehnung der Nachwärmung auf 17 bezw. 11 Minuten gearbeitet worden und die Endsäure betrug in Wanne b sogar 10,7 Gr S.-H. Die Käse waren beide ziemlich offen, Geschmack ganz nach Tilsiter, der von Wanne b ganz ausgezeichnet.

Am 9. 6. war **rohe und pasteurisierte Milch gleicher Herkunft** verkäst worden. Die rohe Milch hatte 7,8 Gr. S.-H., die pasteurisierte 6,6 Gr. S.-H. (Reduktion durch die Erhitzung). Beide Milchen erhielten einen Säurezusatz von 2 Proz., die Endsäure betrug bei der rohen Milch 10,2 Gr. S.-H., bei der pasteurisierten 9,8 Gr. S.-H. Befund: Die Lochung des Käses aus roher Milch war normal (Einfluß des Säurewreckers), Geruch nicht ganz rein und wenig fein, Limburger Charakter, Geschmack desgleichen, Teig ziemlich rauh. Der Käse der pasteurisierten Milch war ein wenig offener, der Geruch und Geschmack lag mehr nach Seite des Gouda wie nach Seite des typischen Tilsiters, der Teig war zart.

Am 12. 6. waren wieder Tilsiter vollfett mit 2 Proz. Säurezusatz aus pasteurisierter Milch gemacht worden. Die Endsäure betrug in Wanne a 10,8 Gr. S.-H., in Wanne b 10,3 Gr. S.-H. Be-

*) Die Bestimmung des Endsäuregrades war in der Weise geschehen, wie es Dr. Dibbern in Nr 112 der Molkerei-Zeitung beschreibt (siehe auch unten).

fund: Wanne a: Lochung normal, Geruch nach typischem Tilsiter, ebenso Geschmack, und sehr gut; Teig geschmeidig. Wanne b: etwas offener, Geruch und Geschmack wie beim Käse aus Wanne a, doch etwas schärfer.

Am 18. 6. wurde aus der gleichen pasteurisierten Milch ein Tilsiter- und ein Gouda-Käse gemacht. Die Milch für den ersteren hatte 6,6 Gr. S.-H., die für den Gouda 7,0 Gr. S.-H. Beide erhielten 2 Prozent Säurezusatz. Die Gerinnung trat beim Tilsiter in 45, die beim Gouda in 23 Minuten ein (beide Male 34 Gr. C. Labtemperatur) die Nachwärmung wurde bei 40 Gr. C. vorgenommen. Die Ausrührung dauerte beim Tilsiter 86, beim Gouda 68 Minuten; die Endsäure betrug in beiden Fällen 10, 2 Gr. Befund: Tilsiter: Lochung normal, Geruch etwas nach Gouda, dagegen der Geschmack nach Tilsiter; Teig etwas fest, doch weich genug. Beim Gouda war der Teig fester, fast etwas trocken, die Lochung klein, aber nicht geschlossen, Geruch und Geschmack nach normalem Gouda.

Vom 19. 6. bis 29. 6. wurden mit einigen Unterbrechungen am gleichen Tage vollfette Gouda und halbfette Tilsiter gemacht, erstere aus auf 80 bis 85 Gr. C., letztere aus auf 75 bis 80 Gr. C. erhitzter Milch, die ersteren mit zuerst 0,25, dann mit 0,5 Proz. Säurezusatz, letztere mit 0,15 Prozent. Die Tilsiterkäse waren leider verkauft, die Goudakäse dagegen noch vorhanden. Vollfetter Gouda v. 19. 6.: Lochung normal, Geruch und Geschmack fein, wie guter Gouda, Teig geschmeidig. Käse vom 20. 6.: Etwas offen, Geschmack noch besser wie am 19. 6., Teig ebenso. 23. 6.: (von jetzt ab 0,5 Proz. Säurezusatz): Teig geschlossener und etwas rauher, Geschmack etwas säuerlich (die Milch hatte 7,2 Gr. S.-H. und hatte eine Endsäure von 10,8 Grad S.-H.). Am 24. 6. das gleiche, d. h. die Milch hatte 6,8 Gr. S.-H. Anfangssäure, eine Endsäure von 10,8 Gr. S.-H. Der Käse war auch ebenso beschaffen, wie am 23. 6., doch schien er, wenn auch säuerlich, doch aromatischer wie jener. Der Käse vom 25. 6. war zu früh paraffiniert worden, er war im Geruch unrein und im Geschmack gärig und bitter. 26. 6.: Lochung normal, Geruch gut, Geschmack recht gut, Teig geschmeidig. 27. 6.: Lochung normal, Geruch sehr gut, Geschmack vorzüglich, Teig sehr geschmeidig. (Der Säurezusatz betrug hier nur 0,3 Proz. und die Endsäure 9,1 Proz. S.-H.) 29. 6.: Etwas geschlossen, Geruch und Geschmack gut, etwas gut gesalzen.

Sodann wurden Tilsiter halbfett aus hocherhitzter (80—85 Gr. Celsius) Milch mit einem Säurezusatz von 0,15 Proz. gemacht, von denen leider die meisten schon verkauft waren. 12. 8.: Ziemlich geschlossen Geruch und Geschmack nach richtigem Tilsiter, Teig zart. 13. 8.: Lochung ebenso, Teig fester, Geruch und Geschmack wie beim Käse vom 12. 8. Am 17. 8. war die Endsäure der Milch etwas niedrig, 7,0—7,5 Proz. S.-H. in den 3 Wannen; bei der einen Wanne (4) war etwas länger ausgerührt worden. Während der Käse aus dieser Wanne ziemlich festen Teig und normale Lochung hatte, waren die Käse aus den beiden anderen Wannen, wenn auch normal, so doch offener und der Teig weicher, in einer Wanne sogar ziemlich weich. Der Geschmack aller Käse war charakteristisch nach Tilsiter Art.

Die Käse vom September sind noch etwas zu frisch, als daß sich viel von ihnen sagen läßt, immerhin dürfte es interessieren, wie sie beschaffen waren. Am 2. 9. wurden aus der gleichen Milch halbfette Gouda und halbfette Tilsiter gemacht. Die Milch hatte zuerst 6,8 Grad S.-H., Säure, dann bei der Bereitung des Tilsiter 7,2 Gr. S.-H. Die erstere gerann bei 32 Gr. C. erst in 53 Minuten, wurde vorsichtig in 30 Minuten geschnitten und verzogen und 82 Minuten ausgerührt, Endsäure 8,2 Gr. S.-H., Salzbad 3½ Tage. Der Teig der Goudakäse war etwas geschlossen, Geruch und Geschmack nach gutem, aber noch frischem Gouda. Die Milch für den Tilsiter hatte 7,2 Gr. S.-H., gerann bei 32,5 Gr. C. in 46 Minuten und wurde nur 68 Minuten lang ausgerührt, die Endsäure betrug 7,8 Gr. S.-H. Die Lochung des Käses war normal, der Teig ziemlich weich, Geruch und Geschmack noch zu frisch, aber im Charakter ziemlich anders, als beim Gouda. — Das Gleiche war der Fall bei den Käsen vom 3. 9.

Am 4. 9. wurden wieder aus der gleichen, auf 80—85 Grad pasteurisierten Milch vollfette Gouda und vollfette Tilsiter gemacht. Die gleichmäßig saure (6,8 Gr. S.-H.) Milch wurde mit 0,25 Proz. Säure versetzt und mit dieser 1 Stunde lang reifen gelassen, wobei sich der Säuregrad kaum erhöht hat. Die Endsäure war auch fast gleich: 8,7 Gr. S.-H. beim Tilsiter, 8,8 Gr. S.-H. beim Gouda. Der 5 Wochen alte Gouda-Käse roch nach gutem, frischen Säurewecker und schmeckte schwach säuerlich und aromatisch, er dürfte ein guter Gouda-Käse werden. Beim gleich alten Tilsiter war die Lochung etwas reichlich, Geruch und Geschmack mild, etwa wie beim Gouda, doch ein wenig verschieden.

Vom 7. bis 12. 9. wurde die Milch unpasteurisiert zu halbfetten Tilsitern verarbeitet. Die Käse gehen im Salzbad zumeist ziemlich hoch, flachen sich dann auf dem Lager wieder ab, werden dann aber am Rande rundlich. Der Käse vom 7. 9. ist reichlich offen, Geruch gut, Geschmack etwas unrein und schwach bitter; der Käse vom 10. 9. hat ziemlich normale Lochung, Geruch und Geschmack sind gut, ebenso beim Käse vom 11. 9., der aber wieder recht offen ist. Beinahe getrieben ist der Käse vom 12. 9., der Geruch ist unrein, der Geschmack gärig und stark bitter.

Am 15. 9. wurden vollfette Gouda aus pasteurisierter Milch mit und ohne Zusatz von Säurewecker gemacht und die Milch vor dem Einlaben 1 Stunde lang reifen gelassen. Der Säuregrad von 6,4 S.-H. der Milch ohne Zusatz blieb der gleiche, dagegen nahm er beim Anfangsgrad von 6,8 Gr. S.-H. und 0,05 Proz. Säurezusatz um 0,3 Gr. S.-H. zu. Die Endsäure war im ersteren Falle (ohne Zusatz) 8,4 Gr. S.-H., im letzteren 9,8 Gr. S.-H. Der Käse ohne Säurezusatz (kaum 4 Wochen alt) hatte etwas reichlich Lochung, der Geschmack war fade und etwas unrein säuerlich. Der Käse mit dem geringen Säurezusatz hatte ebenfalls reichliche Lochung, der Geschmack war reiner, sogar gut und säuerlich aromatisch.

Am 19. 9. wurden vollfette Gouda aus unpasteurisierter Milch mit 7,2 Gr. S.-H. und einem Säurezusatz von 0,5 Proz. gemacht und aus der gleichen Milch nach dem Erhitzen auf 80—85 Gr. C. mit 7,6 Gr. S.-H. und einem Säurezusatz von 0,15 Proz. halbfette Tilsiter.. Der etwa 3 Wochen alte Gouda aus roher Milch war reichlich gelocht, hatte einen nicht ganz reinen Geruch und Geschmack, doch war letzterer nicht gerade schlecht und dürfte sich im Laufe der Reifung bessern. Der halbfette Tilsiter aus pasteurisierter Milch hatte einen geschlossenen, etwas festen Teig, Geruch und Geschmack waren noch zu wenig entwickelt, schien aber verschieden zu sein vom Gouda.

Wie oben gesagt beziehen sich die hier beschriebenen Prüfungsergebnisse auf Käse, bei deren Herstellung Besonderheiten vorlagen, die anderen Käse des großen Lagers sahen alle sehr schön und gleichmäßig aus und es war, soweit es sich um Käse aus pasteurisierter Milch handet, nicht ein einziger Bläher dazwischen. Einige angebohrte oder angeschnittene Käse hatten normalen, zarten (bei vollfetten Käsen) oder etwas weniger zarten (bei halbfetten Käsen) Teig und vorzüglichen Geschmack.

Die mit nicht pasteurisierter Milch bereiteten Tilsiter, auch die frischen, nach dem 12. 9. hergestellten waren fast durchweg mehr oder weniger offen. Das Gleiche war bei einem Gouda-Käse aus unpasteurisierter Milch (19. 9.) der Fall, obwohl die Milch 0,5 v. H. Säurezusatz erhalten hatte. Das Unterlassen der Pasteurisierung hat also, wie das ja allgemein bekannt ist, und wie es namentlich auch in diesem Sommer wieder allgemein beobachtet worden ist, nur allzu leicht, und in besonderen Fällen eigentlich regelmäßig, ein Blähen der Käse zur Folge. Und wenn man sonst von manchen Seiten etwas gegen die Verwendung von pasteurisierter Milch zur Herstellung von Käsen einzuwenden hat, etwa daß diese Käse an Charakter verlören, so hat doch noch Niemand bestreiten können, daß die Pasterisierung vor dem Blähen der Käse schützt und schon wegen dieses Vorzuges dürfte sie die allgemeine Einführung verdienen. Auch bei der Butter aus pasteurisiertem Rahm hat man lange den Einwand erhoben, sie sei charakterlos, es fehle ihr das typische Aroma, aber nach einigen Jahren, nachdem man erkannt hatte, daß solche Butter haltbarer und fehlerfreier ist und daß sie eine viel größere Gleichmäßigkeit besitzt, hat man gerne auf diese Eigenschaften verzichtet und die anderen überwiegenden Vorteile gerne dafür eingetauscht, ja, man kann sich heute nicht genug tun in der Hocherhitzung und zieht Butter mit Kochgeschmack der Butter aus weniger hocherhitztem Rahm vor. So wird man sich auch beim Käse daran gewöhnen, auf einen ausgeprägten typischen Geschmack einer Käsesorte, der vielfach mit Unreinheit verbunden ist, zu Gunsten ihrer sonstigen Fehlerfreiheit, größeren Haltbarkeit und ihres viel reineren Geschmackes zu verzichten.

Im Uebrigen ist es keineswegs der Fall, daß der Käse aus pasteurisierter Milch seines typischen Geruchs und Geschmacks entbehren muß. Bei unserer ersten Mitteilung über das Käsen mit momentan pasteurisierter Milch haben wir gezeigt, daß sich namentlich Gouda-Käse aus solcher Milch gut machen lassen, aus der neuerlichen Mitteilung geht hervor, daß man auch vorzügliche Tilsiter mit typischem Geschmack und Geruch machen kann. Es muß eben für jede Käsesorte erst sowohl die für sie nötige Erhitzungshöhe, wie vor allem die beim Gebrauch der so erhitzten Milch geeignete und einzuhaltende Herstellungsweise ausfindig gemacht werden.

Was die Höhe der Erhitzung anlangt, so scheint es nach den bisherigen Angaben in der Literatur zweckmäßig, bei Weichkäsen über 65 oder 70 Gr. C. nicht hinauszugehen, um dem Käse die Zartheit des Teiges zu erhalten, wenigstens benutzt man in Frankreich eine derartige Pasteurisierungsweise. Tödt hat bei vollfetten Tilsitern 80—85 Gr. C. und bei halbfetten 75—80 Gr. C. angewendet, weil diese Temperaturgrade zur Vernichtung der Blähungsbakterien (auch im Momenterhitzer) völlig ausreichen. Doch kann man, namentlich bei den eigentlichen Hartkäsen, auch höhere Temperaturen nehmen, wenn man nur dafür sorgt, daß der raschen Erhitzung auch eine ebenso rasche Abkühlung folgt. Eine längere Rohrleitung vom Erhitzer zum Kühler verursacht natürlich eine längere Einwirkung hoher Hitzegrade auf die Milch und die Folge wird eine weniger leichte Verkäsbarkeit derselben sein. Hat man also eine lange Rohrleitung zum Kühler und läßt sich dieser nicht anders aufstellen, so tut man gut, keine so hohe Temperatur zu nehmen. Für jeden Fall aber ist es besser, für die Verkäsbarkeit der Milch den Kühler möglichst nahe an den Erhitzer heranzurücken.

Da man der schlechteren Verkäsbarkeit der Milch, bis zu einem gewissen Grade wenigstens, durch Zusätze oder schon durch Erhöhung der Labtemperatur und der Labmenge, durch längeres Ausrühren usw. entgegenarbeiten kann, so bedient man sich nicht ungerne doch der höheren Temperatur und zwar der höheren Ausbeute wegen. Die Versuche von Herrn Dr. Dibbern zeigen, daß bei der Erhitzung von Milch im Tödtschen Apparat auf 95—97 Gr. C. eine Vermehrung des Kaseinniederschlages nach Schloßmann um rund 14 Proz. eintritt. (Die Gegenüberstellung von Mehrausbeute beim Laboratorimsversuch und durch die praktische Arbeit, wie sie Herr Dr. Dibbern gemacht hat, ist nicht völlig zutreffend insofern, als erstere bei 95—97 Gr. C., letztere bei 80—85 Gr. C. erzielt ist und außerdem liegt in der Mitteilung des Herrn Dr. Dibbern infolge eines Schreibfehlers ein Berechnungsfehler vor, da es in der zweiten Spalte, Zeile 25 und 26 von oben auf Seite 2024 heißen muß: Die Käse aus

roher Milch wogen 246 Pfund (statt 146), die aus erhitzter Milch (80—85 Gr. C.) 264 Pfund (statt 164). Das ergibt dann nicht 12,33 Prozent Mehrausbeute, sondern nur 7,32 Proz., was mit den tatsächlichen Verhältnissen in Einklang steht.)

Die Mehrausbeute, die Herr Tödt bei seinen Wägungen festgestellt hat, bewegt sich zwischen 7—8 Prozent. In Holland scheint man der Verwendung der Pasteurisierung der Milch für die Käserei in besonderem Maße deshalb sein Augenmerk zuzuwenden, weil man damit eine nicht ungern gesehene Mehrausbeute erhofft: man erwartet dort eine solche von etwa 15 Prozent zu erzielen und rechnet deshalb mit einer Pasteurisierungstemperatur von 95 bis 97 Gr. C. und event. noch mehr. Nach den Feststellungen von Dr. Dibbern ist bei 95—97 Gr. C. ein Mehrertrag am Kaseinniederschlag von rund 14 Prozent zu erwarten, und aus den für die Temperatur von 115 bis 117 Gr. C. angegebenen Zahlen errechnet sich ein solcher von 22,44 Prozent.

Wie erwähnt muß dann der angewandten Temperatur entsprechend die Arbeitsweise an der Käsewanne geändert werden. Bereits allgemein ist bekannt, daß die durch die teilweise Denaturierung der Eiweißstoffe und der Salze herbeigeführten chemischen und physikalischen Aenderungen in den Bestandteilen der Milch durch die Anwendung einer größeren Menge Lab, event. auch einer erhöhten Labtemperatur, einer vorsichtigeren Behandlung des Bruches verbunden mit einer längeren Ausarbeitung desselben, um ihn entsprechend fest und wasserarm zu machen, wieder gut gemacht werden können. Diese allgemeinen Maßnahmen müssen jedoch für die einzelnen Käsesorten spezialisiert werden und da geben uns neben dem sonstigen bei roher Milch angewandten Verfahren am besten die Erfahrungen Aufschluß, die von einem Käser gemacht sind, der bisher schon aus unpasteurisierter Milch gute Käse zu machen verstanden hat und der die neue Verfahrungsweise schon etwa 2 Jahre hindurch erprobt hat.

Diese von Herrn Tödt veränderte Herstellungsweise von Tilsiter Käse aus hocherhitzter Milch ist folgende: Bei der Hocherhitzung der Milch, die, das sei nochmals betont, nicht im gewöhnlichen Pasteur vorgenommen werden darf, da in diesem die Milch viel zu ungleichmäßig stark und lange erhitzt wird und der eine möglichst rasche Abkühlung zu folgen hat, hat sich für die Vermeidung von Blähung und für die Erzielung eines normalen Tilsiters, d. h. eines Tilsiters mit dem bisher beliebten, zwischen Gouda und Limburger liegenden Charakter, eine Pasteurisierung auf die Temperatur von 80 Gr. C. herum als genügend erwiesen und zwar für vollfette Käse die Temperatur von 80—85 Gr. C., für halbfette eine solche von 75—80 Gr. C.

Die zu verkäsende Milch hat am besten einen Säuregrad von 6,5—7,5 Gr. C., eventuell noch 8,0 Gr. C. Ein höherer Säuregrad der Milch ist zumeist mit einer allgemeinen bakteriologischen Verschlechterung der Milch verbunden, so daß sie dann auch größere Mengen von Blähungserregern enthält, demgemäß hat sich bei den Käsungsversuchen Tödts gezeigt, daß einem höheren Säuregrad der Milch gewöhnlich eine stärkere Lochung, ein mehr offener Teig folgt.

Es ist schon lange erkannt, daß die Reinheit des Geschmackes eines Käses — auch selbst der Weichkäse, deren Geschmack durch besondere Pilze bedingt wird —, davon abhängt, ob und daß sich in eben geformten, noch warmen Käse eine kräftige Milchsäuregärung einstellt. Man hat nachgewiesen, daß ein Käse, dem man die Säure entzieht, keine normale Reifung, sondern eine richtige Fäulnis durchmacht. Die im Käse entstehende Milchsäure reguliert also die Flora und leitet die Reifung in die richtige Bahn. Da in der rohen Milch die Milchsäurebakterien nicht immer in der Mehrzahl, ja zu gewissen Jahreszeiten, vor allem in der Weidemilch und in der Weidemilch der ersten Sommermonate vielfach in der Minderzahl sind, die Milchsäurebakterien durch Erhitzung auch in ihrem Säureerzeugungsvermögen geschwächt werden, so ergibt sich die Notwendigkeit, der rohen und pasturisierten Käsemilch, und dieser in etwas erhöhtem Maße, einen Säurewecker zuzusetzen. Auch dem Praktiker hat dies die Erfahrung an die Hand gegeben. So setzt man schon seit mehreren Jahren bei der Bereitung von Edamer- und Gouda-Käsen bei ersteren 0,05—0,10 Proz., und bei letzteren 0,02—0,05 Proz. der rohen Milch an Säurewecker zu. Doch kommt es vor allem auf den Säuregrad der Käsemilch selbst an und bei Milch mit niedrigem, zwischen 6,5 und 7,0 Gr. S.-H. liegendem Säuregrad, sowie bei pasteurisierter Milch darf der Säurezusatz bei Edamer- und Gouda-Käse event. noch bis zu 1,0, 1,5 und selbst 2 Prozent betragen. Solche Mengen sind beim Tilsiter nicht nötig, sie würden ihm vermutlich seinen schwachen Limburger-Charakter ganz nehmen und ihn demjenigen des Gouda stark nähern. Die Versuche Tödts in der Anwendung verschieden großer Mengen Säurewecker scheinen diese Anschauung zu bestätigen, denn er hat zumeist bei größerer Menge Säurewecker nicht blos einen festeren Teig, sondern auch einen Geschmack erzielt, der dem des Gouda-Käses mehr oder weniger ähnlich war.

Tödt hat später bei Tilsitern aus pasteurisierter Milch meist 0,15 Prozent Säurewecker verwandt, namentlich bei den halbfetten Tilsitern, bei Gouda-Käsen 0,25 Prozent. Es kamen dabei Ausnahmen vor, so am 5. und 12. 6. bei 2,0 Proz. Säurezusatz, wo der Tilsiter Charakter ganz zum Durchbruch kam, und die Käse sogar sehr gut waren, aber vielleicht ist da beim Einfüllen in die Formen der Bruch etwas lockerer aufgefüllt worden, oder der Bruch wollte nicht recht fest werden, so daß lange gerührt werden mußte; auffällig ist auch, daß der Endsäuregrad in diesen Fällen besonders hoch ist, nämlich 10,7, 10,8 und 10,3 Grad Soxhlet-Henkel. Tödt legt nämlich gerade dem Säuregrad am Schlusse der Ausarbeitung des Bruches einen besonderen Wert bei. Wie Dr. Dibbern schon ausgeführt hat, ermöglicht sich die Feststellung dieses Säuregrades der Milch dadurch, daß in den Käsekessel eine Flasche von der mit dem Säurewecker versetzten, noch nicht eingelabten Milch eingehängt wird. Diese Milch hat die gleiche Wärme, welche die gelabte Milch bezw. das Bruch-MolkenGemisch im Käsekessel und zeigt an, wie hoch die Zunahme des Säuregrades der Milch während der Bearbeitungsdauer geworden wäre. Die richtige Festigkeit des Bruches fällt dann nach Tödts Erfahrung mit einem Endsäuregrad der Milch bei vollfetten Käsen mit 10—10,5 Gr. S.-H. u. bei halbfetten Käsen mit 8—8,5 Gr. S.-H. zusammen.

Die Labtemperatur wurde beim vollfetten Käse zu 34—35 Gr. Celsius und beim halbfetten zu 31—32 Gr. C. genommen. Die Labmenge wurde gegenüber unpasteurisierter Milch um 25 Prozent erhöht in der Absicht, den Bruch, der bei pasteurisierter Milch nicht unwesentlich weicher und loser ist, zum Zusammenschließen zu nötigen.

Den gleichen Zweck hat das Nachwärmen und die längere Ausarbeitung des Bruches, der, wenn nicht der Säuregrad inzwischen in genügendem Maße angestiegen ist, die Molke nicht so leicht hergibt wie Bruch aus roher Milch. Die Nachwärmung wurde nur bei vollfetten Käsen auf 40—42 Gr. C. vorgenommen, während die halbfetten Käse nicht eigentlich nachgewärmt, vielmehr nur auf der Labtemperatur gehalten wurden. Die Dauer betrug in beiden Fällen etwa 10—15 Minuten. Bezüglich des Säuregrades am Schlusse der Bruchbearbeitung werden weitere Feststellungen zeigen müssen, ob diese Untersuchung den Wert für eine genügende Festigkeit des Bruches und für den richtigen Anfangs-Säuregrad des Käses hat, den man ihm vorläufig beilegt. Es ist recht wahrscheinlich, daß dieser Säuregrad gerade in letzterer Beziehung also als Anfangs-Säuregrad des Käses von Bedeutung ist. Denn es ist bekannt, daß ein zu großer Säuregrad der Milch saure, bröcklige, unter Umständen schlecht reifende Käse gibt. Da der Säuregrad in solchem Falle während des ganzen Käsereiprozesses außerdem sehr viel mehr zunimmt als sonst, so dürfte die Auffindung eines Normal-Endsäuregrades, der nicht überschritten werden darf, wenn man nicht sauren Käse erhalten will, von technischem Nutzen sein. Da die Feststellung des Endsäuregrades der Milch, so wie sie von Tödt vorgeschlagen ist, — 10 bis 10,5 Gr. S.-H. für vollfetten, 8 bis 8,5 Gr. S.-H. für halbfetten Käse — immerhin etwas umständlich ist, so wäre zu prüfen, ob nicht der Endsäure-Grad der Molken ein ebenso guter Anhaltspunkt ist.

Die Dauer des Ausrührens ist begreiflicherweise bei vollfettem Käse und bei Milch mit geringem Säuregrad länger zu nehmen, als bei halbfettem Käse und Milch mit höherem Säuregrad; auch der Säurezusatz spielt eine Rolle dabei. Bei vollfettem Käse und normalem Säuregrad der Milch, 2 Prozent Säurezusatz und Endsäuregrad von 10 bis 10,5 Gr. S.-H. dauert die Ausrührung etwa 70 bis 80 Minuten, mit 0,5 Proz. Säurezusatz etwa 110—120 Minuten; bei halbfetten Käsen und 0,15 Prozent Säurezusatz wurde je nach dem Anfangssäuregrad der Milch 70—80 Minuten ausgerührt.

Auch das Salzen nimmt Herr Tödt seit einiger Zeit etwas anders vor als früher, indem er, wie es teilweise auch anderwärts schon geübt wird, nach Ablassen des größten Teiles der Molken dem Bruch-Molkengemisch in heißem Wasser aufgelöstes Salz, und zwar ½ Pfund auf je 100 Liter Milch zufügt und mit dem Bruchbrecher langsam, aber gut durchmischt. Die Käse brauchen dann nur 3 bis 3½ Tage im Salzbad zu bleiben statt 4 oder 5 Tage.

Nachdem nun Herr Tödt seit etwa 3 Jahren jedenfalls jeden Sommer über und in den für die Käserei gefährlichen Zeiten in großem Maßstabe Käse aus hochpasteurisierter Milch hergestellt und durchweg ein sehr gutes, den Ansprüchen an eine Handelsware in jeder Beziehung gerecht werdendes Produkt erzielt hat, darf man sagen, daß die „Käsungsversuche“ mit dem Tödtschen Apparat über das Versuchsstadium hinaus gediehen sind. Wenn ich in meiner ersten Mitteilung über das Käsen mit pasteurisierter Milch in Lensahn zu dem Schluß kam, daß sich die Verwendung solcher Milch am besten für die Bereitung von Gouda-Käse bewährt zu haben scheine, so läßt sich aus dieser neuerlichen Prüfung des Käselagers von Tödt mit voller Berechtigung der Schluß ziehen, daß sich solche, mit dem Tödtschen Apparat hocherhitzte Milch bei entsprechender Arbeitsweise nicht minder für die Herstellung von Tilsiter-Käse, und zwar sowohl für vollfette wie für halbfette Ware, eignet. Ich betone nochmals: mit dem Tödtschen Apparat, denn es will mir nach früheren Erfahrungen zweifelhaft erscheinen, ob sich auch mit den gewöhnlichen Hochpasteurisier-Apparaten, in denen die Milch sehr verschieden lange erhitzt wird, gute und handelsfähige Käse machen lassen. Ueberhaupt möchte es nunmehr an der Zeit sein, daß man diese Art von Pasteurisier-Apparaten verläßt und sie nicht mehr baut, nachdem die Erkenntnis, daß sie weder technisch noch hygienisch ihre Aufgabe erfüllen, so ziemlich in alle fachmännischen Kreise gedrungen ist. Dagegen scheint es mir notwendig, daß man sich allen Ernstes mit dem Problem der wirklich momentanen, oder richtiger der nur sekundenlangen Erhitzung befaßt, weil nur sie neben der Dauerpasteurisierung eine möglichst gleichmäßige — gleichmäßig hohe und gleichmäßig lange — Erhitzung bewirkt. Bisher ist der Tödtsche Apparat der einzige, der für die Praxis in Frage kommt, weil er zugleich die ansehnliche Leistung von 5—6000 Liter in der Stunde aufweist.

Unterricht- und Versuchswesen

Molkereischule des Verbandes der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten zu Halle (Saale), eingetragener Verein. Die Molkereischule in Brehna soll, wie uns berichtet wird, nach Halle (Saale) verlegt werden. Man geht hierbei von den gleichen Erwägungen aus, welche z. Zt. auch a. O. für die theoretische Ausbildung älterer Molkereigehilfen maßgebend sind, die den Befähigungsnachweis zur Leitung eines Molkereibetriebes erwerben wollen. Es sollen nur noch ältere Molkereigehilfen zum Besuche der Lehrkurse zugelassen werden, welche über ausreichende, d. h. in langjähriger und vielseitiger praktischer Tätigkeit erworbene Erfahrungen verfügen, bei denen sich eine weitere praktische Ausbildung bezw. Betätigung während des Besuches der Molkereischule erübrigt. Zahlreiche, in der nächsten Umgebung von Halle (Saale) liegende, gut eingerichtete Molkereibetriebe bieten reichlich Gelegenheit, die Kursisten auch in Fühlung mit der Praxis zu halten. Die Verlegung der Molkereischule nach Halle (Saale) ermöglicht nicht bloß eine bessere Ausnützung der zur Verfügung stehenden Lehrkräfte, sondern auch die Heranziehung anderer hallischer Lehrinstitute und ihrer umfangreichen Lehrmittel für die Unterrichtszwecke der Molkereischule.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Ausschuß für Molkereiwesen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover. Bericht über die Sitzung am 21. November 1925. Der Ausschuß war wegen wichtiger zur Beratung stehender Fragen durch Hinzuziehung von Vertretern der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft sowie von Molkereifachleuten als Vertreter ihrer Verbände und des Direktors des Verbandes hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften erweitert worden.

Zum Vorsitzenden des Ausschusses wurde Landwirtschaftsrat v. Gruben-Niederochtenhausen und zum stellvertretenden Vorsitzenden Oekonomierat Pennemann-Brual durch Zuruf gewählt. Der Vorsitzende gedachte hierauf der Verdienste des verstorbenen Molkerei-Instruktors Kleinschmidt, zu dessen Ehren die Anwesenden sich von ihren Plätzen erhoben.

Im Anschluß an die Berichterstattung über die abgehaltenen Butter- und Käseprüfungen empfiehlt der Ausschuß die Beibehaltung der Bezirks-Butterprüfungen und die Ausdehnung der jährlichen Provinzial-Butter- und Käseschau auf die Prüfung von Milch und Sahne in frischem, pasteurisiertem und eingedicktem Zustand. Die Angliederung einer wissenschaftlichen Abteilung, die über die neuesten Forschungsergebnisse und über Statistik Anschauungsmaterial bieten soll, sowie einer Ausstellungs-Abteilung für Verpackung und Aufmachung der Molkerei-Erzeugnisse einschließlich Reklame wird für zweckmäßig gehalten.

Um der immer bedrohlicher werdenden Konkurrenz durch ausländische Molkereierzeugnisse zu beaegnen, spricht sich der Ausschuß für Errichtung einer amtlichen Butterprüfungsstelle als Grundlage für eine event. späterhin durchzuführende Markenkontrolle aus. Die Aufstellung der hierzu erforderlichen Bestimmungen wird einer Kommission zur Bearbeitung überwiesen.

Die zur Regelung der Lehrlingsausbildung im Molkereigewerbe im Entwurf vorliegenden Bestimmungen, die unter Berücksichtigung der in den einzelnen Bezirken Hannovers bisher üblichen Form und der vom Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverband erlassenen Richtlinien aufgestellt sind, werden dem Vorstand der Landwirtschaftskammer zur Genehmigung empfohlen, desgleichen die Entwürfe des Lehrvertrages und des Prüfungszeugnisses für Molkereilehrlinge.

Der Veranstaltung eines zweitägigen milchwirtschaftlichen Lehrganges Anfang 1926 wird zugestimmt. Von den Vertretern der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft wird die Uebernahme entsprechender Vorträge zugesichert. Zur Deckung der Unkosten soll eine Teilnehmergebühr von 10.00 ℳ erhoben werden.

Die vom Verband hann. landw. Genossenschaften für die Besoldung der Molkerei-Betriebsleiter aufgestellten Richtlinien werden allen Molkereien in der Provinz Hannover zur Durchführung empfohlen. Von besonderer Wichtigkeit ist auch die endgültige Beseitigung der bisher vielfach noch üblichen Pauschale zur Besoldung des Molkereipersonals. Die Besoldung jedes einzelnen Molkerei-Angestellten muß unmittelbar durch die Molkerei-Genossenschaft erfolgen. Ferner wird der Abschluß einer Alters- und Invalidenversicherung für die Betriebsleiter dringend empfohlen.

In der anschließenden Besprechung des Wurmschen Verfahrens zur Molkenverwertung durch Herstellung von Molkenkleie und Molkenflocken wurde anerkannt, daß dieses Verfahren wegen seiner großen volkswirtschaftlichen Bedeutung weitgehendste Beachtung verdient.

Der Vorstand der Landwirtschaftskammer hat in seiner Sitzung am 4. Dezember ds. Js. diesen Entscheidungen des Ausschusses für Molkereiwesen in allen Punkten zugestimmt.

Deutscher Milchwirtschaftlicher Reichsverband. Gelegentlich der landwirtschaftlichen Woche im Februar nächsten Jahres ist eine **Abgeordnetenversammlung** des D. M R. geplant nach vorheriger Abhaltung von Sitzungen der Ausschüsse und des Gesamausschusses

Wir bitten ergebenst, Anregungen zu diesen Tagungen uns baldgefälligst zugehen lassen zu wollen. J. A.: Dr. Scherer.

Butterprüfung in Oldenburg. Die Oldenburgische Landwirtschaftskammer hält im Anschluß an ihre vierte diesjährige Butterprüfung am Dienstag, dem 15. Dezember, nachmittaas 3 Uhr, in ihrem Geschäftshause eine Molkerei-Interessenten-Versammlung ab mit folgender

Tagesordnung:

1. Vorführung und Besichtigung der eingesandten Butterproben.
2. Bericht über den Ausfall der Prüfungen.
3. Die Ansäuerung des Rahms; Molkerei-Instruktor Harms.
4. Untersuchungen über Salz, Wasser und Pergamentpapier auf Buttereitauglichkeit. Dr. Riedel.
5. Wärmewirtschaft in oldenburgischen Dampfmolkereien mit besonderer Berücksichtigung der Abdampfverwertung. Ober-Ingenieur Leder.
6. Vorschlag für die Wahl eines Mitgliedes zum Milchwirtschaftlichen Ausschuß der D L.-G.
7. Verschiedenes.

Rundschau

Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. Am 2. Dezember fand im Gebäude der Stettiner Molkereigesellschaft in Stettin wiederum eine Butterprüfung der Landwirtschaftskammer statt. Die Butterproben waren unvermutet und nur von denjenigen Molkereien abgerufen worden, die sich freiwillig der Butterkontrollstelle der Landwirtschaftskammer angeschlossenen haben. Von den 75 aufgeforderten Molkereien waren 65 Butterproben eingegangen und zwar 47 gesalzene und 18 ungesalzene. Diejenigen Molkereien, die keine Probe einsenden können, werden gebeten, dies der Landwirtschaftskammer unter Angabe des Grundes durch eine Postkarte jedesmal mitzuteilen, damit die Verbindung mit ihnen aufrecht erhalten bleibt. Die erzielten Preisrichterurteile waren folgende:

hochfein	26 Proben	=	40,00 %	76,92 % markenfähig
fein	24 Proben	=	36,92 %	
gut	12 Proben	=	18,46 %	
fehlerhaft	3 Proben	=	4,62 %	
zusammen	65 Proben	=	100,00 %	

Das Richten geschah nach den Richtgrundsätzen der D. L. G. Nachdem nun die ersten 4 Butterprüfungen zum Zwecke der Erlangung der pommerschen Butter-Qualitäts-Schutzmarke stattgefunden haben, ist es interessant zu verfolgen, wie stark der Prozentsatz der markenfähigen Proben von Prüfung zu Prüfung gewachsen ist; er betrug:

bei der 1. Butterprüfung am 10. September 41,50 Prozent
bei der 2. Butterprüfung am 9. Oktober 53,33 Prozent
bei der 3. Butterprüfung am 30. Oktober 63,64 Prozent
bei der 4. Butterprüfung am 2. Dezember 76,92 Prozent.

Das Ergebnis der diesmaligen Prüfung ist ein über Erwarten erfreuliches, umsomehr, als auch eine große Anzahl von Molkereien diesmal „fein" oder „hochfein" erzielten, die vorher weniger gut abgeschnitten und die Hoffnung auf einen guten Enderfolg vielleicht schon aufgegeben hatten.

Außer den im vorigen Bericht genannten 10 Molkereien können diesmal bereits 9 weitere Molkereien namhaft gemacht werden, die die Bedingungen der Landwirtschaftskammer nun schon ununterbrochen dreimal nacheinander erfüllt haben und für die widerrufliche Verleihung der Butterschutzmarke in Aussicht genommen werden können. Es sind dies: 1. die Altmarriner Molkereigesellschaft in Fritzow, Krs. Kolberg-Körlin, (Kuse), 2. Molkereigenossenschaft Birkow, Krs. Stolp (Damerow), 3. Bugewitz bei Ducherow, Krs. Anklam (Reetz), 4. Privatmolkerei Dargen bei Crampe, Krs. Bublitz (Molkereibesitzer Brämer), 5. Molkereigenossenschaft Döringshagen bei Gr. Sabow, Krs. Naugard (Köpp), 6. Molkereigenossenschaft Friedrichsberg, Krs. Naugard (Wohlfeil), 7 Molkereigenossenschaft Neuenhagen, Krs. Schlawe (Ulbricht), 8. Molkereigenossenschaft Stolpmünde, Krs. Stolp (Glasow), 9. Gutsmolkerei des Herrn Generalmajors Snethlage, Rittergut Borntin, Post Gr. Kroessin, Krs. Neustettin (Ebel). Die Namen der betreffenden Herren Betriebsleiter sind in Klammern beigefügt. Weitere Molkereien werden hoffentlich schon nach der nächsten Butterprüfung namhaft gemacht werden können.

Die Qualitäts-Schutzmarke kann leider noch nicht verliehen werden, weil die mit dem Reichspatentamt gepflogenen Verhandlungen wegen der Eintragung des angemeldeten Schutzmarkenzeichens in die Zeichenrolle zur Zeit noch nicht abgeschlossen sind.

Der Wassergehalt darf nach dem Gesetz bei gesalzener Butter 16 % bei ungesalzener Butter 18 Prozent nicht überschreiten, er betrug:

bei 2 Proben unter 11,9 Prozent,
bei 13 Proben zwischen 12 und 12,9 Prozent,
bei 16 Proben zwischen 13 und 13,9 Prozent,
bei 17 Proben zwischen 14 und 14,9 Prozent,
bei 12 Proben zwischen 15 und 15,5 Prozent.
bei 3 Proben zwischen 16 und 16,9 Prozent, (ungesalzen),
bei 2 Proben zwischen 17 und 17,7 Prozent, (ungesalzen),

Molkereien, die mit dem Wassergehalt ihrer Butter zu nahe an die gesetzlich zulässige Grenze herankommen, kann nicht dringend genug die Anschaffung einer Butterwasserwage ans Herz gelegt werden.

Zur Prüfung darf nur gesalzene oder nur ungesalzene Butter eingesandt werden, je nachdem, ob von der betreffenden Molkerei gesalzene oder ungesalzene Butter nachweislich in den Handel gebracht wird. Der Mitteilung der Ergebnisse an die einzelnen Molkereien ist diesmal ein Fragebogen beigefügt, den die Molkereien gebeten werden, der Landwirtschaftskammer ausgefüllt zurückzusenden. Die Zahl der Prüfungsmolkereien beträgt zur Zeit 76.

Ein schneller und durchschlagender Erfolg der Schutzmarken-Bestrebungen kann jedoch nur dann eintreten, wenn möglichst alle pommerschen Genossenschafts-, Privat- und Gutsmolkereien sich der amtlichen Butterkontrolle der Landwirtschaftskammer anschließen.

Zur Anmeldung genügt eine an die Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Stettin, Werderstraße 32, zu richtende Postkarte folgenden Inhalts: „Die Molkerei . . . . . bekundet ihr Interesse an der Einführung einer Buttermarke, übernimmt hierdurch die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der monatlichen Butterprüfungen und ersucht die Landwirtschaftskammer um jedesmaligen unvermuteten Abruf der einzusendenden Butterproben."

Beschlüsse zu dem Entwurf des neuen Lebensmittelgesetzes. Die Preußische Hauptlandwirtschaftskammer hat auf Grund der gutachtlichen Aeußerung sämtlicher Landwirtschaftskammern, des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften und des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter zu dem Entwurf des neuen Lebensmittelgesetzes einstimmig eine Reihe wichtiger Beschlüsse gefaßt, von denen folgende für das Molkerei-Gewerbe von besonderer Bedeutung sind:

Zu § 2. Mit Rücksicht auf die Tatsache, daß landwirtschaftliche Produkte insbesondere Butter und Butterstücke, auch in kleineren Gefäßen transportiert und auf den Markt gebracht werden, deren öfterer Benutzung keine Bedenken entgegenstehen, wird beantragt:

in den Ausführungsbestimmungen dafür Sorge zu tragen, daß die Bestimmungen des § 2 auf kleinere Gefäße für den Transport von Butter keine Anendung finden.

Dagegen halten es die Ausschüsse für richtig, daß Buttertransporte von über 100 Pfund nur in neuen Gefäßen erfolgen und in den Handel gebracht werden.

Zu Ziffer 6 des § 2 wird beantragt, hinter dem Wort „Reichsregierung" einzufügen „nach Anhörung der zuständigen Berufsvertretung.

Zu § 4. Der Paragraph ist so zu fassen, daß die Erzeuger nicht für Veränderungen verantwortlich gemacht werden, die die Ware, die sie in einwandfreiem Zustande anliefern, auf dem Transport erleidet. Die Bezeichnung „Magermilch" als solche ist auf die Handelsmilch zu beschränken.

In § 5 ist sicherzustellen,

1. daß der Transport und Verkauf von Molkereiprodukten in einer Weise freigegeben werden, daß die molkereitechnische Behandlung dieser Produkte, beispielsweise der Vertrieb saurer Milch unter entsprechender Bezeichnung nicht beeinträchtigt wird,
2. daß die Bestimmung der Ziffer 3, wonach die Zeit der Herstellung angegeben werden soll, mindestens für alle Produkte der Landwirtschaft aus dem Gesetz beseitigt wird oder daß eine entsprechende Ausnahmebestimmung für die landwirtschaftlichen Produkte in den Ausführungsbestimmungen gesichert wird.

Im übrigen sind die Bestimmungen des § 5 zu begrüßen. Es ist indessen sicherzustellen, daß Begriffsbestimmungen für Lebens- und Genußmittel und Grundsätze für deren Untersuchung nur unter entscheidender Mitwirkung der beteiligten sachverständigen Kreise erfolgen dürfen.

Zu § 6. Der § soll folgendermaßen lauten:

„Vor Erlaß von Verordnungen nach § 2 Nr. 6 und § 5 ist der Reichsgesundheitsrat, verstärkt durch Sachverständige aus den Kreisen der Erzeuger, der Händler, der Verbraucher und der Fachwissenschaft zu hören. Diesem sind die vorher einzuholenden gutachtlichen Aeußerungen der amtlichen Berufsvertretungen vorzulegen."

In den Ausführungsbestimmungen ist folgendes aufzunehmen:

„Ueber die Auswahl der Sachverständigen aus diesen Kreisen, die in ausreichender Zahl zuzuziehen sind, ist mit den Vereinigungen der amtlichen Berufsvertretungen einschließlich der Genossenschaften Benehmen zu pflegen".

Zu § 7 werden folgende Anträge gestellt:

1. In der Ziffer 1 des § 7 sind die Worte „oder für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Vereinigungen gewonnen" zu streichen.
2. Neu in den § 7 ist folgendes aufzunehmen: „Ausgenommen von den Bestimmungen des § 7 sind Betriebe, sofern deren Unternehmer einem Landes- oder Provinzialverbande angehören, der zum Zwecke der Kontrolle der Betriebe selbst Beamte unterhält, die von der zuständigen Landwirtschaftskammer oder Industrie- und Handelskammer als Sachverständige ernannt sind".

(Begründung. Es ist das Bestreben der Landwirtschaft, in ihren eigenen Reihen auf die Förderung der Produktion von Qualitätsware hinzuwirken. Zu diesem Zweck sind bereits in vielen Gebieten eigene Kontrollorganisationen geschaffen. Es liegt im allgemeinen Interesse, diese Bestrebungen der landwirtschaftlichen Organisationen auf Besserung der Qualität weitgehendst zu unterstützen. Eine solche Unterstützung würde erreicht werden, wenn die vorstehend vorgeschlagene Bestimmung in das Gesetz aufgenommen würde. Es muß verlangt werden, daß in den einzelnen Bezirken besondere ausgebildete Sachverständige zur Verfügung stehen und daß die Besichtigungen und Probenahmen durch Sachverständige erfolgen).

3. Die Benennung von Sachverständigen hat im Benehmen mit den zuständigen Berufsvertretungen der einzelnen Bezirke zu erfolgen (im Reichswirtschaftsrat mit 5 gegen 4 Stimmen abgelehnt).

Bezüglich der Probenahme sind in Ziffer 2 die Worte „soweit nicht der Besitzer darauf verzichtet" zu streichen. An ihre Stelle ist folgendes zu setzen: „Dem Besitzer ist ein Teil der Probe amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen und für die entnommene Probe eine angemessene Entschädigung zu leisten".

Zu § 8. Der Schlußsatz des § 8 soll folgendermaßen lauten:

„Die Inhaber . . . . . haben die Entnahme von Proben zu ermöglichen und für die Aufnahme der Proben nach Möglichkeit geeignete Gefäße oder Umhüllungen gegen angemessene Entschädigung zu überlassen".

Zu § 11. Die Strafbestimmung in § 11 sieht bei vorsätzlichen Zuwiderhandlungen eine Bestrafung mit Gefängnis und Geld vor. Es wird beantragt, den Paragraphen dahin abzuändern, daß nicht ausschließlich mit Gefängnis, sondern je nach der Sachlage mit Gefängnis oder Geld bestraft werden kann.

Außerdem besteht der dringende Wunsch, dafür zu sorgen, daß vor Eröffnung des Hauptverfahrens Sachverständige gehört werden. Es wird infolgedessen zu § 11 folgendes beantragt:

1. An den Schluß des § 11 ist zu setzen: „Auf Antrag des Beschuldigten sind vor Einleitung des Hauptverfahrens der Sachverständige, der die Gegenprobe untersucht hat, sowie sonstige, von der zuständigen Berufsvertretung (Landwirtschaftskammer, Industrie- und Handelskammer) anerkannte Sachverständige gutachtlich zu hören".
2. Ziffer 1 ist folgendermaßen zu fassen: „Wer vorsätzlich einem der Verbote zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis, mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft".

Zu § 13:

Antrag: Es soll nicht heißen „in den Fällen des § 11 ist usw.", sondern „in den Fällen des § 11 kann usw." Am Schluß ist ferner hinzuzufügen: „Eine Vernichtung soll jedoch nur angeordnet werden, soweit eine Verwendbarkeit zu technischen Zwecken unter Kontrolle nicht tunlich ist".

Zu § 14. Im § 14 besteht eine große Gefahr durch die Worte: „Vorläufig kann es (das Gericht) eine solche Anordnung (Schließung des Geschäfts) durch Beschluß treffen". Dies bedeutet, daß unter Umständen z. B. Molkereien ohne Hauptverfahren durch einen vorläufigen Beschluß, ohne das gerichtliche Verfahren abzuwarten, geschlossen werden können.

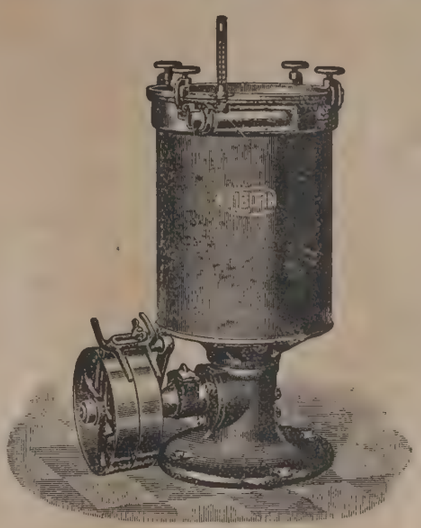
Um diese Gefahr zu beseitigen, sind die Worte „vorläufig kann es eine solche Anordnung durch Beschluß treffen" zu streichen.

Für § 19 herrscht einmütig, auch beim Reichswirtschaftsrat die Auffassung, daß die öffentlichen Anstalten zur Untersuchung von Lebensmitteln unabhängig von den Einnahmen von Strafgeldern sein müssen.

Es wird deshalb beantragt, § 19 dahin abzuändern, daß er lautet: „Die anerkannten Geldstrafen sind der Staatskasse zuzuführen".

Um die Mitarbeit der Chemiker der Molkereilehranstalten und der

Ahlborns
Vorwärmer u. Erhitzer

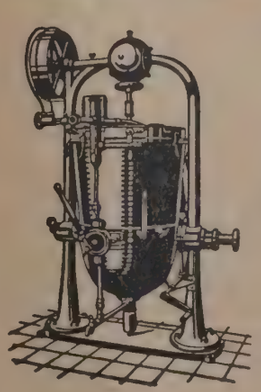


Selbsthebend / Sichere Leistung
Günstige Dampfausnutzung / Für
Frisch- und Abdampf / Antrieb mit
Ringschmierung

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig / Lübeck / München.

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. Fernspr. Humbold 2500

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach
Ingenieurbüro
Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.
Schöningen (Brschwg.)

Nahrungsmittelchemiker der Landwirtschaftskammern und Molkereien sicherzustellen, wird ferner beantragt, entweder in das Gesetz oder in die Ausführungsanweisungen folgendes aufzunehmen:

„Die Gutachten der Leiter oder wissenschaftlichen Beamten der Nahrungsmitteluntersuchungsanstalten der Landwirtschaftskammern, der Molkereilehranstalten und der Nahrungsmittelchemiker der Molkerei-Verbände müssen gerichtlich den Gutachten der amtlichen Nahrungsmitteluntersuchungsanstalten gleichgeachtet werden. Ausländische Produkte dürfen auf keinen Fall günstiger behandelt werden als deutsche".

Provisorisches Zollabkommen für milchwirtschaftliche Produkte zwischen Deutschland und der Schweiz. Die Zollverhandlungen zwischen Deutschland und der Schweiz haben zu einem vorläufigen Abkommen geführt, das am 6. November in Bern von den beidseitigen Unterhändlern unterzeichnet worden ist. Die beiden Regierungen werden demnächst zu weiteren Verhandlungen über den Abschluß eines eigentlichen Handelsvertrags zusammentreten. Inzwischen sind von Deutschland auf einer beschränkten Zahl von schweizerischen Ausfuhrartikeln Ermäßigungen auf den kürzlich eingeführten Generalzöllen zugestanden worden. Für die Milchwirtschaft kommen folgende Änderungen in Frage:

Artikel	Generalzoll v. 1. Okt. 1925 ℳ	Provis. ermäßigt auf ℳ
Hartkäse in Laiben von mindestens 40 Kilo	30,—	22,—
Schachtelkäse	40,—	30,—
Eingedickte Milch, auch mit Zucker	60,—	40,—
Büchsenmilch	40,—	40,—

Dieses Abkommen tritt einen Tag nach dem Austausch der Ratifikationsurkunden, der so bald als möglich in Bern stattfinden soll, in Kraft und bleibt in Geltung, bis es durch einen endgültigen Zolltarif ersetzt ist oder bis es durch Kündigung erlischt. Die Kündigung ist vom 1. Februar 1926 an jederzeit mit einmonatlicher Frist zulässig.

Zu den Milchpreisen in Westfalen. In der Sitzung vom 2. vorigen Monats hatte der Westfälische Milchausschuß einheitlich beschlossen, den Preis für molkereimäßig bearbeitete Milch vom 9. November ab um zwei Pfennig auf 26 Pfennig zu erhöhen. Diese mäßige Forderung entspricht zwar nicht den erheblich erhöhten Erzeugungskosten im Winter und bleibt auch hinter der im vorigen Jahre schon ab 1. Oktober erfolgten Erhöhung von 4 Pfennig und hinter dem vorjährigen Wintermilchpreis zurück. Die westfälische Landwirtschaft war jedoch bereit, sich mit dieser geringen Erhöhung zufrieden zu geben unter Berücksichtigung der schweren wirtschaftlichen Verhältnisse, insbesondere der geschwächten Zahlungsfähigkeit der Verbraucher. Da von einigen Seiten, insbesondere von Städten des bergischen Landes Bestrebungen einsetzten, diese Preiserhöhung rückgängig zu machen, war zu einer weiteren Verhandlung auf den 30. November eingeladen worden.

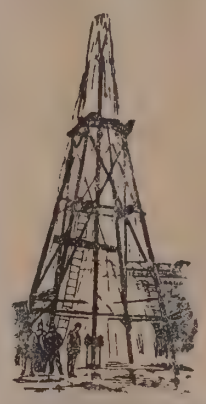
Auch in dieser Versammlung konnte die Landwirtschaft von ihrer mäßigen Forderung nicht abgehen, weil übereinstimmend festgestellt wurde, daß eine Herabsetzung um 2 Pfg. die Produktion, welche schon durch den stark einsetzenden Winter herabgegangen ist, noch weiter schwächen würde und weil mit Sicherheit anzunehmen ist, daß die Milchversorgung durch diese Preisherabsetzung sehr ungünstig beeinflußt werden würde. Außerdem wurde aus Kreisen des Milchhandels festgestellt, daß auch bei einer Herabsetzung um 2 Pfennig der Absatz an Milch nicht größer werden würde.

Aus all diesen Erwägungen heraus mußte die westfälische Landwirtschaft an dem am 2. November 1925 festgesetzten Milchpreis von 26 Pfg. frei Empfangsort festhalten, sodaß es bei der bisherigen Regelung bleibt.

Abnahme der Milchfälschungen in Sachsen. Die amtliche Untersuchungsstelle in Zwickau, welche die amtliche Nahrungsmittelkontrolle in den Amtshauptmannschaften Zwickau und Werdau sowie in den Städten Zwickau, Werdau und Kirchberg unterstellt ist, erstattet folgenden interessanten Bericht über den Stand der Milchverfälschungen in Sachsen: Bedeutend zurückgegangen sind die Fälschungen von Milch durch Wasserzusatz. Während noch vor wenigen Jahren etwa 20 Proz. der untersuchten Milchproben gewässert waren, waren im 3. Quartal 1925 von 277 untersuchten Milchproben nur eine wegen Wässerung zu beanstanden. Im 2. Quartal 1925 betrug die Zahl der gewässerten Milchproben noch 10. Daß es der amtlichen Nahrungsmittelkontrolle gelungen ist, diesem verwerflichen und der Volksgesundheit so schädlichen Treiben mancher Milchproduzenten Einhalt zu gebieten, ist wohl zu einem großen Teil mit auf die hohen Strafen zurückzuführen, welche die Gerichte für Milchfälscher ausgeworfen haben. — Wenn nun auch die Wässerungen der Milch fast ganz verschwunden sind, so befindet sich doch immer noch sehr viel Milch mit zu geringem Fett und starkem Schmutzgehalt im Handel. Die Milchregulative der meisten sächsischen Städte schreiben einen Mindestfettgehalt von 2,80 Proz. vor. Dieser Fettgehalt ist bei angemessener Fütterung auch leicht zu erreichen, und das Publikum hat ein Recht darauf, bei den heutigen Milchpreisen eine Milch geliefert zu bekommen, welche mindestens diesen Fettgehalt aufweist. Auch sollte mehr als bisher auf saubere Gewinnung der Milch geachtet werden. 32 von 277 Milchproben waren wegen zum Teil außerordentlich starken Schmutzgehaltes zu beanstanden. Es sei deshalb darauf hingewiesen, daß die Keimzahl einer Milch mit dem Schmutzgehalt wächst und je höher die Keimzahl ist, desto schneller ist die Milch dem Verderben ausgesetzt. Die Beschaffung gesunder, keimarmer Milch ist aber insbesondere eine Lebensfrage für die Kinderwelt, denn statistische Zahlen zeigen, welch unheilvoller Zusammenhang zwischen Lufttemperatur, Milchzersetzung und Säuglingssterblichkeit besteht. — Von den entnommenen Quargproben mußten ca. 30 Prozent wegen zu hohen Wassergehaltes beanstandet werden. Im reellen Handel verlangt man von einem Quarg, daß er nicht mehr als 75 Proz. Wasser enthält. Die beanstandeten Proben hatten sämtlich über 80 Prozent Wassergehalt. Ein derartiger Gehalt an Wasser ist schon äußerlich zu erkennen und das Publikum sollte so wässerigen Quarg einfach zurückweisen. Landwirte und Händler würden dadurch am besten dazu erzogen, ihren Quarg ordentlich auszudrücken. Es bedarf wohl keines Hinweises, daß mit steigendem Wassergehalt eine bedeutende Herabdrückung der wertbestimmenden Bestandteile des Quarges verbunden ist. — Von entnommenen Käseproben wurden 5 wegen zu geringen Fettgehaltes beanstandet, außerdem 32 Butterproben wegen zu hohen Wassergehaltes. Es mußten außerdem in 7 Fällen Verkaufsläden bezw. Lagerräume wegen zum Teil sehr

Die Astra-Käserei-Geräte
zeichnen sich durch Zweckmäßigkeit und lange Haltbarkeit vorteilhaft aus
BERGEDORFER-EISENWERK A-G

Fliesenarbeiten
Gebrüder Rabe, Magdeburg
Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe".



Brunnenbauten!
Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.
Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.
Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.
Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf: 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017
Fil. Arnstadt (Thür.), Fernruf: 392

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

MILCHFLASCHEN
für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupenverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

großer Unsauberkeit zur Anzeige gebracht werden. So benutzte, um nur einen Fall zu erwähnen, ein Butterhändler seine Schlafstube zum Waschen und Formen der Butter. H.

Milchverfälschung und Preiswucher. Wegen Preiswuchers in Tateinheit mit Nahrungsmitelverfälschung und Betrug war Frau St. von der Strafkammer verurteilt worden, weil sie Milch durch Wasser verfälscht und zum Vollmilchpreis verkauft hatte. Das Reichsgericht hob die Vorentscheidung auf und führte u. a. aus, ein Vergehen gegen § 10 (1 u. 2) des Nahrungsmittelgesetzes sei einwandsfrei festgestellt; gegen die Annahme eines mit der Milchfälschung einheitlich zusammentreffenden Vergehens des Betruges bestehe kein rechtliches Bedenken. Es konnte angenommen werden, daß die Angeklagte durch die Abgabe von Milch zum üblichen Vollmilchpreise dem Empfänger die falsche Tatsache vorgespiegelt habe, er erhalte Vollmilch. Da die Angeklagte die von ihr abgegebene Milch selbst verfälscht habe, sei in der unter Verschweigung dieser täuschenden Maßnahme vorgenommenen Abgabe der Milch auch die Unterdrückung einer wahren Tatsache im Sinne des § 263 des Reichsstrafgesetzbuches zu erblicken. Der Tatbestand des Preiswuchers im Sinne des § 3 der Preistreibereiverordnung von 1923 werde aber durch das Verhalten der Angeklagten nicht erfüllt. Wegen Preiswuchers werde bestraft, wer für einen Gegenstand des täglichen Bedarfs einen Preis fordere, der unter Berücksichtigung der gesamten Verhältnisse einen übermäßigen Gewinn enthalte, oder sich einen solchen Preis gewähren oder versprechen lasse. Es komme mithin darauf an, was diejenige Person, die den Preis fordere, als Gegenleistung anbiete. Hätte die Angeklagte die mit Wasserzusatz versehene Milch als verdünnte Milch verkauft und hierfür den für Vollmilch üblichen Preis gefordert und hätte dieser Preis für sie bei Berücksichtigung ihrer nach den besonderen Verhältnissen zu beurteilenden Gestehungskosten einen übermäßigen Gewinn enthalten, so würde sie sich des Preiswuchers schuldig gemacht haben. Dies würde auch der Fall sein, wenn die verdünnte Milch als Vollmilch verkauft und hierfür ein Preis gefordert worden wäre, der den Marktpreis für Vollmilch überschritten und bei Zugrundelegung der ihr für Vollmilch erwachsenden Gestehungskosten einen übermäßigen Gewinn enthalten hatte. Der Umstand, daß der Milch Wasser zugesetzt war, würde an sich nicht der Anwendung der Preiswuchervorschriften entgegenstehen, denn ein Gegenstand des täglichen Bedarfs verliere diese Eigenschaft nicht schon dadurch, daß er durch Verfälschung minderwertig gemacht werde. Die Angeklagte habe aber die verdünnte Milch beim Verkauf als Vollmilch ausgegeben und für diese lediglich den maßgebenden Marktpreis verlangt. Hierin könne ein Vergehen des Preiswuchers auch dann nicht gefunden werden, wenn der Marktpreis für die Angeklagte bei Berücksichtigung ihrer Gestehungskosten einen übermäßigen Gewinn enthalten habe. (I. 192, 25). M.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Herstellung einer Eismiete. Die Voraussagen, daß wir in diesem Jahre einen strengen Winter bekommen und damit die Herstellung einer Eismiete möglich ist, scheinen sich zu bewahrheiten. Der milde Winter des vorigen Jahres machte die Einbringung von Eis fast unmöglich. Alle diejenigen Molkereien, welche nicht im Besitz einer Kühlanlage sind, werden in diesem Jahre besonders daran denken müssen, genügend Eisvorräte für die wärmere Jahreszeit zu beschaffen. Während in früheren Jahren bei durchweg milden Wintern ein Eisbezug aus den nordischen Ländern erfolgte, war dieser Bezug nur wenigen Molkereien im vorigen Jahre möglich. Der allgemeine Geldmangel machte diesen Eisbezug unmöglich. Die Herstellung einer erstklassigen Butter ist in der wärmeren Jahreszeit ohne Kühlvorrichtung nicht möglich. Diese Tatsache wird mit die Ursache sein, daß die Klagen über minderwertige deutsche Butter einen so großen Umfang annahmen. Die Herstellung erstklassiger Butter ist jedoch heute für alle diejenigen Molkereien, bei denen die Herstellung von Butter überwiegend ist, eine Lebensfrage. Es müssen deshalb alle diejenigen Molkereien, welche nicht im Besitz einer Kühlanlage sind, mit allen Mitteln dafür sorgen, genügend Eismengen für die wärmere Jahreszeit zu beschaffen. Der jüngere Nachwuchs im Molkereibeamtenstand wird wenig Gelegenheit gehabt haben, mit einer Eismiete zu arbeiten. Während der Kriegszeit und in den nachfolgenden Inflationszeiten hatte eine Molkerei es nicht nötig, der Herstellung eines erstklassigen Produktes besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Kühlanlage und Eismiete waren deshalb für diese Zeit überflüssige Begriffe. Andererseits sind in der Nachkriegszeit sehr viele kleine Molkereien ins Leben gerufen, die auch heute noch als solche vorhanden sind. Die Einrichtung dieser kleinen Molkereien wird in den meisten Fällen eine wenig vollkommene sein, ganz davon abgesehen, daß eine Kühlanlage in keinem einzigen Falle vorhanden sein dürfte. Alle diese kleinen Molkereien und auch die bereits vor dem Kriege bestehenden Molkereien werden aber, trotzdem Kühleinrichtung nicht vorhanden ist, danach trachten müssen, ein erstklassiges Produkt herzustellen. Die Herstellung einer Eismiete ist für diese Molkereien ein dringendes Bedürfnis.

Die in unseren Molkereien vorhandenen Eiskeller sind in den allermeisten Fällen so unpraktisch angelegt, daß der Zweck derselben verfehlt ist. Unpraktisch angelegte Eiskeller lassen sich meistens nur mit größeren Kosten zu einem zweckentsprechenden Eiskeller, d. h. einem Eiskeller, der die Haltbarkeit des Eises für die wärmere Jahreszeit garantiert, ausbauen. Kosten, die für diese Verbesserung stets einen reinen Verlust bedeuten, müssen jedoch unter allen Umständen vermieden werden, da es heute kaum eine Molkerei geben wird, deren Unkosten-Konto größere Belastungen verträgt. Die Herrichtung einer Eismiete ist an und für sich mit wenig Kosten verknüpft und bei einer richtig angelegten Eismiete, die auch in der wärmeren Jahreszeit richtig behandelt wird, kann man mit der Haltbarkeit des eingebrachten Eises unbedingt rechnen.

Die Hauptsache bei einer dauerhaften Eismiete ist eine gute Isolierung. Alle natürlichen oder künstlichen Wärmeeinwirkungen müssen nach Möglichkeit ausgeschaltet werden. Bei der Platzfrage wird deshalb zu berücksichtigen sein, daß der Platz so gewählt wird, daß derselbe niemals den Sonnenstrahlen ausgesetzt ist. Man wird also die Eismiete im Norden anlegen und wenn angängig, unter Bäumen. Der Platz für die Eismiete muß mindestens ein Meter tief ausgeschachtet werden, wobei zu berücksichtigen ist, daß kein Grundwasser in Erscheinung tritt und andererseits das nicht zu vermeidende Schmelzwasser abfließen kann. Ist ein kleiner Hügel in unmittelbarer Nähe der Molkerei vorhanden, so wird

Dr. Friebers Säurewecker
(Rahmsäuerungskultur)
sowie alle Reinkulturen für die Käserei **stets wirksam von**
Dr. Frieber, Bakteriolog. Laboratorium
für Milchwirtschaft
Hildesheim, Fernruf 4092.
Bakteriologische Beratungen bei Betriebsstörungen

Holzspanschachteln
jeder Größe, mit und ohne Heftung, sowie
Käsekistchen
in stabiler Ausführung, liefert als langjährige Spezialität in jeder Menge zu billigsten Preisen
Holzindustrie Peucker A.G.
Peucker, Kreis Habelschwerdt. (8557

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus
echter Zinnfolie
echtem Stanniol
Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.
Billigst und schnellstens lieferbar durch
Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

sich dieser in Bezug auf Vermeidung von Grundwasser am besten für die Anlage der Eismiete eignen. Nachdem man die Ausschachtungsarbeiten beendet hat, läßt man den ausgeschachteten Raum zunächst einige Tage gut durchfrieren. Der Boden der Eismiete muß dann isoliert werden. Hierzu benutzt man zunächst eine Schicht Kohlenasche und darüber eine Schicht Torfmull, beide in genügender Stärke, um eine wirksame Isolierung zu erreichen. Kohlenasche und Torfmull müssen nacheinander fest eingestampft werden. Da wir in unserer Molkerei nur sauberes Eis verwenden können, muß eine Verunreinigung des Eises auch von unten her vermieden werden. Deshalb legt man über die Torfmull-Isolierungsschicht sogenanntes Langstroh. Das Eis wird in nicht zu großen Stücken in die Eismiete eingebracht und ständig mit Wasser begossen (Gießkanne), damit dasselbe zu einem Eisblock zusammenfriert. Dadurch werden Hohlräume, die eine Haltbarkeit des Eises beeinträchtigen, vermieden. Hieraus folgt schon, daß das Einbringen des Eises nur bei stärkerer Kälte erfolgen darf. Die Größe oder besser gesagt der Umfang der Eismiete richtet sich naturgemäß nach den verarbeiteten Milchmengen. Man soll bei Anlage der Eismiete jedoch größte Maße wählen, damit in der wärmeren Jahreszeit ein Mangel an Eis nicht vorhanden ist. Sobald die Eismiete mit genügenden Mengen Eis gefüllt ist, wird über das Eis wiederum eine Schicht Langstroh gelegt. Hierüber kommt als Isolierschicht eine dickere Schicht Torfmull. Die ganze Miete wird dann noch mit gewöhnlicher Erde bedeckt. Zweckmäßig ist, die Oberfläche der Eismiete bei Beginn der wärmeren Jahreszeit mit schnell wachsenden Gräsern zu bepflanzen.

Wie bereits gesagt, muß die Eismiete möglichst so angelegt werden, daß das Schmelzwasser abfließen kann. Bei der Qualität des einzubringenden Eises ist besonders darauf zu achten, daß nur hartes und klares Eis, das vom Schnee befreit ist, Verwendung findet. Wichtig ist weiter, daß das Eis bei der Gewinnung in Stücke gesägt wird, die beim Einbringen in die Eismiete aneinander geschichtet werden können, wodurch Hohlräume weniger entstehen können, wie bei geschlagenen Eisstücken. In Stücke gesägtes hartes, klares Eis, das vom Schnee befreit, ist deshalb die sicherste Gewähr für die gewünschte Dauer der Haltbarkeit.

Das Herausnehmen des Eises darf niemals von unten aus, sondern muß stets von oben aus geschehen, wobei selbstverständlich darauf zu achten ist, daß die Eismiete nach jedesmaliger Entnahme wieder gut gegen Wärme isoliert wird.

Der Vollständigkeit halber soll darauf hingewiesen werden, daß es auch möglich ist, eine sogenannte Schneemiete herzustellen. Diese Schneemiete kann naturgemäß nur zu einer Zeit hergestellt werden, wenn der Schnee zusammenballt, d. h. bei Tauwetter. Die Anlage der Schneemiete unterscheidet sich durch nichts von der Anlage einer Eismiete. Der einzubringende Schnee wird fest in die Miete eingestampft, wobei ein Begießen mit Wasser selbstverständlich nicht erforderlich ist. Auch eine gut isolierte Schneemiete ist ein gegebenes Mittel, um während der wärmeren Jahreszeit mit einem ausgezeichneten Kühlmittel versehen zu sein. G. Fr.

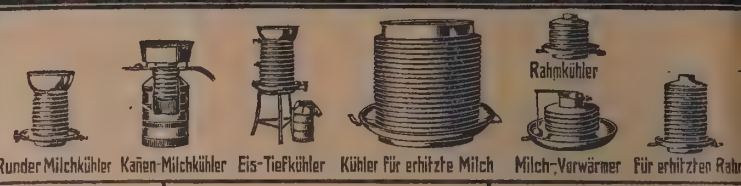
Desinfektionsmittel für Harzkäsereien. In Nr. 132 dieser Zeitung wird von der Nahrungsmitteluntersuchungsstelle in Braunschweig vor einem Desinfektionsmittel für Harzkäsereien gewarnt, welches eine wässerige Lösung von Salicylsäure von 0,1 v. H. darstellt. Die Untersuchungsstelle schreibt, daß mit diesem Mittel Käse auf keine Weise behandelt werden dürfen, weil nach den vom Reichsgesundheitsamt herausgegebenen Richtlinien, Käse, bei dessen Herstellung Salicylsäure verwendet worden ist, als verfälscht anzusehen ist. Die Auffassung der Untersuchungsstelle Braunschweig kann ich nicht unbedingt teilen, jedenfalls läßt sich darüber streiten. Zunächst muß die immer wieder kehrende Auffassung zurückgewiesen werden, als ob vom Reichsgesundheitsamt Richtlinien für Käse herausgegeben worden sind. Das trifft nicht zu. Das Reichsgesundheitsamt hat vielmehr nur „Entwürfe zu Festsetzungen über Lebensmittel" im Jahre 1913 veröffentlicht. Diese Entwürfe sind aber Entwürfe geblieben und haben auch nicht die geringste gesetzgeberische Kraft. Trotzdem werden diese Entwürfe immer wieder zur Richtschnur genommen, obwohl seit 12 Jahren sich die milchwirtschaftlichen Verhältnisse im Reiche vollständig geändert haben. An den Beratungen im Reichsgesundheitsamt, auf Grund deren die Entwürfe zu weiteren Beratungen zustande kamen, habe ich selbst als Sachverständiger teilgenommen. In dem von mir herausgegebenen Buche: „Methoden zur Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten" habe ich mich dahin ausgesprochen, daß der Zusatz von Konservierungsmitteln zum Käse unzulässig ist, besonders schon in Rücksicht auf den Reifungsvorgang, der durch sie sicher sehr nachhaltig beeinflußt würde. Die Entwürfe des Reichsgesundheitsamts sprechen von Käsen, bei deren Herstellung Salicylsäure und andere Konservierungsmittel verwendet worden sind. Wenn man sich also an diese Entwürfe des Reichsgesundheitsamtes halten will, so wäre doch zunächst die Frage zu erörtern, ob das Schmieren der Käse mit der genannten Desinfektionsflüssigkeit als zur Herstellung gerechnet werden kann. Das Schmieren der Käse dient zur Erhaltung der Ware, nicht zur Herstellung. Die geringe Menge von Salicylsäure, welche in die Rinde des Käses diffundieren würde, kann unmöglich gesundheitsschädlich wirken. Wohl aber trägt sie dazu bei, große Mengen von Nahrungsmitteln vor dem Verderben zu schützen. Etwas anderes wäre es allerdings, wenn man die Konservierungsflüssigkeit unmittelbar der Käsemasse zusetzen würde. Hier läge sicher eine Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes vor.

Landes-Oekonomierat Dr. Teichert.

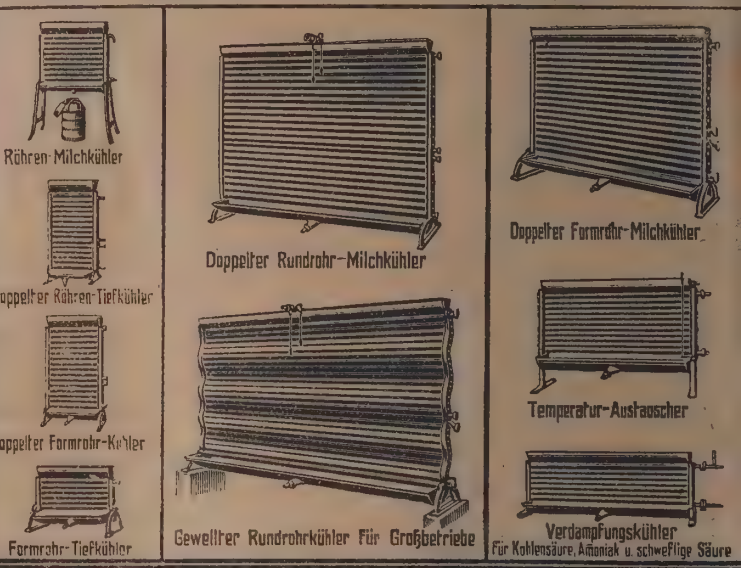
Die „arme" deutsche Sprache! Da lese ich auf Seite 2375 (Nr. 132) dieser Zeitung ein Stellengesuch, in dem drei ganz veraltete Fremdwörter vorkommen. Jedem, der noch etwas deutsches Sprachgefühl besitzt, müssen jene Ausdrücke wie ein roher Mißklang ins Ohr gellen. Ich frage Herrn Jäschke: Was ist eine „leitende Kondition"? Die deutsche Sprache hat dafür folgende Worte: Bedingung, Beschaffenheit, Zustand, Stelle —. Es soll sogar eine „Konditionieranstalt", d. i. Trockenhaus für Seide geben. — Gemeint ist natürlich eine leitende Stellung. Aber warum das nicht auch so sagen? Vor 50—60 Jahren gingen „bessere" Dienstmädchen vom Lande in die Stadt „in Kondition"; das war vornehmer als Dienst. Ein „versierter Fachmann" ist ein Unding, ein tüchtiger ist mir lieber; versiert heißt, bewandert sein. Am nächsten käme noch: im Fach erfahrener, mit dem Fach bewandert sein usw. Aber die Krone des Fremdwörtelns ist doch „devastierte" Molkerei. Hat der Krieg die Molkerei in Schutt gelegt oder ist ein Erdbeben die Ursache? Lateinisch heißts devasto, was zu deutsch verwüsten, zerstören heißt! — Daß es im Spreewald um unser Deutschtum so bestellt sei, habe ich nicht gewußt. Herrn Paul Jäschke aber möchte ich empfehlen, das Gesuch ohne die

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Runder Milchkühler | Kannen-Milchkühler | Eis-Tiefkühler | Kühler für erhitzte Milch | Milch-Vorwärmer | Für erhitzten Rahm



Röhren-Milchkühler | Doppelter Röhren-Tiefkühler | Doppelter Formrohr-Kühler | Formrohr-Tiefkühler | Doppelter Rundrohr-Milchkühler | Gewellter Rundrohrkühler für Großbetriebe | Doppelter Formrohr-Milchkühler | Temperatur-Austauscher | Verdampfungskühler für Kohlensäure, Ammoniak u. schweflige Säure

Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt - Kühlapparate-Fabrik - **Bretten** 41 (Baden)

Dr. Frieber, Hildesheim

Fernsprech-Anschluß Nr. 4092

Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft

Camembertschimmel

(Weiß und Blau)

Rotkultur für Camembertkäse

Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse

stets wirksam

Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

Milchbehälter

aus verzinnt. Stahlblech, Bimetall, Kupfer oder

Aluminium

mit und ohne Korksteinisolierung

A. Steffens, Schöningen

Molkerei- u. Kältemaschinen in Braunschweig.

Fremdwörter zu wiederholen, ich glaube, es hat besseren Erfolg. Ich wenigstens würde auf solch ein Gestammel nicht antworten und wenn ich zehn Stellen zu vergeben hätte! A. Fricke, Hannover.

Verheiratete und ältere Molkereifachleute. Der Artikel von Herrn Hans Lücke in Nr. 130 birgt viel Wahrheit in sich und verdient daher Beachtung. Es sieht teilweise noch schlechter und trauriger aus, als Herr Lücke die Lage schildert. Für manchen Arbeitgeber sind bittere Wahrheiten darin enthalten. Die wenigsten machen sich jedoch ein Gewissen daraus, sie denken über diese Mißstände nicht einmal nach. Trotz Ehrlichkeit, Fleiß und Aufopferung verliert mancher ältere Gehilfe aus irgend einem Grunde seine Stelle und kann dann sehen, wo er bleibt.

Betreffs Inserate bin ich derselben Meinung wie Herr Lücke. Wie selten wird heute ein älterer Fachmann gesucht. Manche verbergen ihre Absicht indem sie schreiben: „Suche einen tüchtigen Fachmann". Daraufhin melden sich natürlich auch ältere, doch sie sind ja von vornherein nicht gemeint. Mit 27 Jahren ist man in diesem Sinne eben schon ein „alter Kerl". Um Ärger, Zeit und Geld zu sparen, ist es gut, stets Altersangabe zu machen, verschiedene tun es aus Rücksicht von selbst.

Obwohl nun schon manches auch in dieser Beziehung besser geworden ist, so bleibt doch noch vieles zu tun übrig. Es sei hier z. B. nur an das Lehrlingswesen erinnert. Wo mangelhafte Ausbildung von Lehrlingen stattfand oder noch stattfindet, wird ein älterer Fachmann nie eingestellt werden. Manche Arbeitgeber, die gern einen älteren, erfahrenen Gehilfen einstellen möchten, sehen erst im letzten Moment wieder davon ab, weil sie Angst bekommen, der „ältere" Fachmann könnte schließlich bald Familienvater sein.

Sehr erfreulich wäre es, einmal Herren hören zu dürfen, die auch ältere, gelernte Fachleute, ob ledig oder verheiratet, mit Erfolg beschäftigen. Vielleicht könnten durch solche Veröffentlichungen auch diejenigen aufgerüttelt werden, die sich heute immer noch nicht dazu entschließen können, ältere Fachleute einzustellen. Roth, Frankfurt a. M.

Bau einer Kläranlage. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 127.)

I.

Leider haben Sie in Ihrer Anfrage nicht angegeben, für welche Zwecke Sie eine Kläranlage anzulegen gedenken, resp. was sie „klären" wollen; denn es gibt für eine große Anzahl von Flüssigkeiten ganz spezielle Reinigungs- und Filteranlagen und oft werden dabei auch Chemikalien verwendet.

Ich nehme an, daß Sie eine Wasserkläranlage bauen wollen. Sollte es sich um Reinigung von nicht ganz einwandfreiem Wasser zu Gebrauchszwecken handeln, so wird bei gewöhnlicher Verunreinigung oder Trübung dieses Wasser durch eine Schicht von weißem Sand oder Kies geleitet, so daß in den tiefer gegrabenen Brunnen Sand und Kies gebracht wird, welcher jedoch von Zeit zu Zeit erneuert werden muß.

Da die Geruchs- und Geschmacksempfindung die Art der Verunreinigung garnicht oder erst bei einem sehr hohen Grade erkennen läßt, ist es ratsam, zuerst in einem chemischen Laboratorium das Wasser analysieren zu lassen und auf Grund der Analyse wird Ihnen das Laboratorium schon zu einem besonderen Reinigungsverfahren raten können

Falls es sich aber um Anlage einer Schmutz- oder Abwässer-Kläranlage handelt, so brauchen Sie meiner Ansicht nach keine besondere Spezialfirma heranzuziehen, sondern es könnte dieselbe jeder Baumeister mit geringem Kostenaufwand herstellen. Wir hatten früher die Abwässer unsres großen Molkereibetriebes unterhalb des Ortes in den öffentlichen Bach geleitet, doch wurden wir von der Behörde wegen Verunreinigung desselben zum Bau einer Kläranlage angehalten.

Dieselbe wurde nach Einholen von Begutachtungen von unserem hiesigen Maurermeister folgendermaßen hergestellt:

Eine Grube, 2½ Meter tief, 3 Meter breit und 4 Meter lang, wurde ausgemauert, dabei eine Zwischenwand gezogen, die den Innenraum in zwei gleiche Kammern trennt. Die hintere Abteilung ist nochmals durch eine weitere Quermauer geteilt so daß jeder dieser zwei letzten Räume ein Ausmaß von etwa 1½ bis 2 Meter hat. Damit kein Wasser durchsickert, ist zum Mauern Zement verarbeitet und alles mit Zement gut verputzt.

Die erste große Kammer hat die Bestimmung, als Schlammfänger zu dienen und die Abwässer zur Ruhe zu bringen, damit sich die Fäkalien absetzen können. Ein mit Drahtgitter versehener Durchbruch am oberen Teil der Zwischenwand läßt nun das Wasser in den zweiten Raum treten, den wir mit sehr grober, harter Schlacke angefüllt haben. Um die hier an die Oberfläche kommenden Oele und Fette am Weiterfließen zu hindern, ist derAblauf dieser Abteilung in die letzte etwa 1 Meter tief gelegt. Im letzten Raum befindet sich grober Koks und geht das Wasser von hier nach Passieren dieser Masse gut gereinigt in den Abflußkanal. Die Austrittsöffnung ist auch oben angebracht, damit die Grube immer voll Wasser ist, denn nur dann erfüllt sie ihren Zweck.

Die hier beschriebene Anlage hat sich schon jahrelang gut bewährt, es sind bisher auch weiter keine Klagen wegen Verunreinigung des Baches eingegangen. Ich kann Ihnen den Bau nach obigen Angaben bestens empfehlen, vorausgesetzt, daß es sich bei Ihnen auch nur um Molkerei-Abwässer handelt.

Natürlich muß die Klärgrube von Zeit zu Zeit gereinigt und die 2 letzten Abteilungen wieder mit neuem Filtermaterial gefüllt werden, wozu es angebracht ist, daß die Abwässer auch mit Umgehung dieser Grube abgeleitet werden können, damit die doch 1—2 Tage dauernden Reinigungsarbeiten durch das neu zutretende Wasser nicht gestört werden

Selbstverständlich muß die Kläranlage mit einem Bohlenbelag zugedeckt sein, und sich in möglichst weiter Entfernung von der Molkerei befinden. Richard Knappe, Fulnek.

II.

Vielfach macht die Beseitigung des Schmutz- und Spülwassers den Molkereien große Sorge. Mancher Betriebsleiter und Besitzer kann hiervon erzählen Oftmals sind den Molkereien durch kostspielige Anlagen zur Abwässerklärung schon große Summen verloren gegangen. Oefters stellte sich dann nachträglich heraus, daß der Zweck der ganzen Anlage verfehlt war und die Anlage nur mangelhaft oder garnicht funktionierte.

Bei einer lange Jahre von mir geleiteten städtischen Molkerei wurde nach den Angaben der Gewerbeinspektion eine Kläranlage gebaut, welche sich gut bewährt hat und auch noch heute, 14 Jahre nach meinem Fortgange von dort, zur Zufriedenheit arbeitet.

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei- und Kühlanlagen

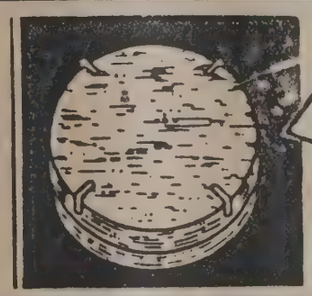
sowie Betriebsänderung übernimmt

Ewald vom Stein
Düsseldorf

Kaiser-Wilhelmstraße 13
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: „Separator Düsseldorf".
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Säurewerke „Holstein"
die gute deutsche
Reinzüchtungskultur
„Tebala"-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung
Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Den vollkommensten
Apparat
zur Herstellung von Romadur-, Stangen-, Delikateß-, Würfel-, Camembertkäse etc.
liefere ich zu äußerst günstigen Preisen.
Tausende im Gebrauch.
15 verschiedene Größen in Vorrat.
Verlangen Sie Prospekte.

Hermann Waldner
Molkerei-Geräte
Wangen i. Allgäu.

Milch- und Joghurtflaschen

in ganz weißer Farbe,
allen Größen u. Formen
liefert als Sonderheit
Hallesche Pfännerschaft A.-G.
Abt. Glashütten
Halle-Saale, Mansfelder-Straße 52

Die Anlage besteht aus einem 6 Meter langen, zwei Meter breiten und ebenso tiefen gemauerten Bassin, welches durch einen Belag aus 2zölligen Holzbohlen verdeckt ist. Das Innere des Bassins ist in drei Kammern eingeteilt, wovon die erste 1½ Meter, die zweite 3½ Meter und die dritte 50 Zentimeter breit ist. Die Scheidewände der einzelnen Kammern durchschneiden das Bassin bis an die Oberkante desselben. Der Einlauf befindet sich in der ersten Kammer, der Auslauf in der letzten. Der Ein- und Ablauf ist 50 Zentimeter unter der Oberkante angebracht und besteht aus glasierten Tonröhren. Die mittlere größere Kammer ist in der Mitte durch eine Wand, welche 130 Zentimeter hoch ist, also 20 Zentimeter unter dem Ein- und Ablauf liegt, in zwei Teile geschieden. In der letzten, 50 Zentimeter breiten Kammer ist vor der Auslauföffnung ein mit Deckel versehener, 75 Ztm langer und 50 Ztm. hoher Kasten aus durchlöchertem, starkem verzinnten Blech eingebaut; welcher fest mit Holzwolle gefüllt wird.

Der Arbeitsgang der ganzen Anlage ist kurz folgender: Das Schmutzwasser fließt aus der Sammelleitung in die erste Kammer, tritt am Boden derselben durch eine 20 Ztm. im Geviert große Oeffnung in die zweite Kammer, wobei sich die schweren Stoffe schon zu Boden setzen, übersteigt die Scheidewand und gelangt dann durch eine Oeffnung in der oben angegebenen Größe, welche ebenfalls am Boden angebracht ist, in die letzte Kammer und tritt hier, durch das Holzwollefilter nach oben steigend, durch die Abflußöffnung geklärt in die Rohrleitung, um nun abgeleitet zu werden. Die ganze Anlage arbeitet, wie schon erwähnt, zufriedenstellend. Man hatte nur nötig, in gewissen Zeiträumen, welche im Winter länger waren als im Sommer, den an der Oberfläche des Wasserinhaltes sich sammelnden Schlamm abzuheben, wozu ein an einer starken Holzstange angebrachtes flaches Gefäß benutzt wurde. Nebenbei bemerkt stellte dieser Schlamm, mit anderen Abfällen pflanzlichen und tierischen Ursprungs vermischt, ein sehr gutes Düngemittel dar, welches hauptsächlich von Gartenbaubetrieben gern erworben wird.

Das Kühlwasser von den Kühlern sowohl wie auch von der Kühlmaschine wird unter Umgehung der Kläranlage direkt in die Abwässerleitung geführt. Zweckmäßig ist es aber, das Abflußrohr, in welchem das Kühlwasser von den einzelnen Verbrauchsstellen weggeführt wird, vor der Einführung in die Klärwasserleitung mit einem Wasserstock oder Wasserverschluß zu versehen, um zu verhindern, daß schlechte Dünste in die Betriebsräume gelangen, was im Sommer bei großer Hitze immerhin vorkommen kann

Trotzdem die Anlage wöchentlich von der Polizei und auch sehr oft vom Kreisarzt revidiert wurde, sind, so lange dieselbe meiner Aufsicht unterstand, keine Beanstandungen irgend welcher Art erfolgt, woraus ich schließe, daß dieselbe auch den Ansprüchen der Behörde entsprach.

H. M.

III.

Für den Bau einer Kläranlage kommt es in erster Linie darauf an, ob in der Nähe Ländereien vorhanden sind, welche für diesen Zweck nutzbar gemacht werden können. Einen großen Einfluß auf die Klärung hat der Grad der Verdünnung des ablaufenden Schmutzwassers. In Molkereibetrieben ist der Grad der Verdünnung verhältnismäßig nicht sehr hoch, wenn das zur Kühlung verwendete Wasser nicht den Weg durch die Kläranlage zu machen braucht, sondern direkt in den Abflußgraben oder in den Kanal geleitet werden kann. Es käme nur noch das Klären des zum Reinigen der Molkerei verwendeten Wassers in Frage. Da dieses Quantum begrenzt ist, so ist die Menge leicht festzustellen, um danach die Kläranlage einzurichten.

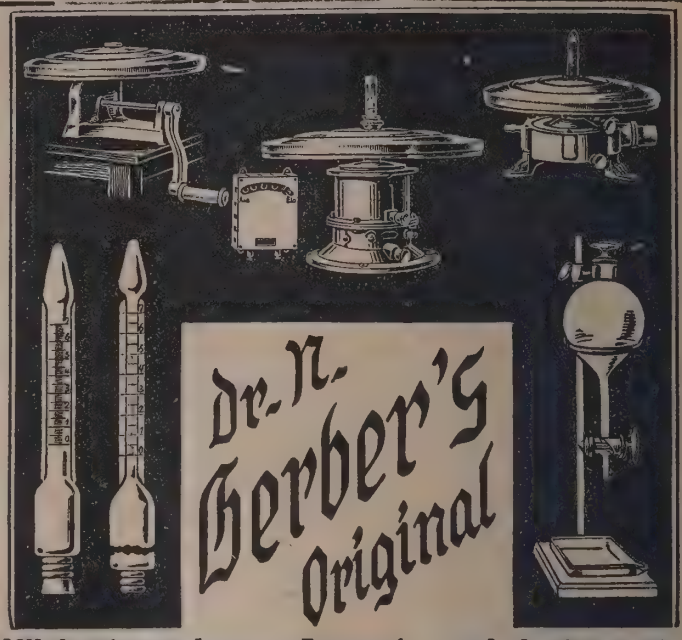
Sind zweckentsprechende Ländereien vorhanden, so ist das Rieselverfahren als das vollkommenste Reinigungsverfahren vorzuziehen; denn hierbei wird der zurückbleibende Schlamm zugleich füe landwirtschaftliche Zwecke nutzbar gemacht. Hierzu ist aber nicht jeder Boden geeignet. Z. B. würde schwerer Lehm- oder Tonboden nicht in Frage kommen, dagegen dürfte mergelhaltiger Sandboden von mittlerer Korngröße oder ein humoser leichter Lehmboden am geeignetsten sein. Der Grundwasserspiegel muß mindestens 1½ Meter unter der Bodenoberfläche liegen und eventuell durch Drainage künstlich gesenkt werden, was zur rentablen Bodenbewirtschaftung mit gutem Erfolg angewandt ist. Dagegen ist eine Drainage bei sandkörnigem Boden überflüssig.

Ein weiteres gut bewährtes Verfahren ist die Klärung mittels der Klärgruben auf chemischem Wege. Unter der Berücksichtigung, daß das Schmutzwasser der Molkerei eine größere Menge Fett enthält, was durch das Reinigen der Butter- und Milch-Apparate sowie durch das Ansammeln von Maschinenölen und durch das abfließende Kondenswasser der Maschine zu erklären ist, ist es bei dieser Methode notwendig, das Fett vor der Klärung abzuscheiden, da bekanntlich sich das Fett oben ansammelt und der Schmutz unten, würde im anderen Falle eine Abscheidung des Fettes nicht möglich sein. Man lege eine vor der Klärgrube liegende, der Menge des Wassers entsprechende lange und breite Rinne an, welche aus Holz, oder aus Stein, mit Zement verputzt, hergestellt sein kann. In dieser Rinne sind mehrere Scheidewände vorgesehen, welche das sich ansammelnde Fett zurückhalten. Jede Scheidewand versehe man mit einem Rohrknie, welches 1—2 Ztm. unter dem oberen Rand der Scheidewand durch diese führt. Das eine Ende des Rohrknies soll ziemlich den Boden der Rinne berühren.

Sobald sich das Wasser in der ersten Abteilung der Rinne angesammelt hat, wird das Fett durch die Scheidewand festgehalten, das entfettete Wasser wird, sobald es die erforderliche Höhe erreicht hat, durch das Rohrknie in die nächste Abteilung geführt, wo derselbe Prozeß vor sich geht. Je mehr Abteilungen durch Scheidewände eingerichtet sind, je besser wird das Wasser entfettet. Das so gewonnene Fett kann man zur Herstellung von Schmierseife gut verwerten. Am Ende der Rinne wird ein Sammelkasten für das entfettete Wasser angelegt und von hier aus leitet man es in die Klärgrube. Hier wird das Wasser mit Kalk und Tonerdesalzen versehen und gut vermischt, wo sich dasselbe nach 24 Stunden klärt. Hiernach wird das klare Wasser abgelassen und der Schlamm wird in ein tieferliegendes Schlammsammelbassin geleitet. Wird Wert auf trockenen Schlamm gelegt, so ist neben der Klärgrube noch ein Nachsetzbecken anzulegen, wo sich derselbe dann verdichtet. Der so gewonnene Schlamm ist ein vorzügliches Düngemittel für die Landwirtschaft. Im Falle, daß das geklärte Wasser kein Gefälle zum Abfließen hat, so entferne man es mittels eines Dampfinjektors, der in Anschaffung und im Betrieb das billigste ist.

Außer den hier beschriebenen Kläranlagen gibt es noch eine Anzahl andere, welche für Molkereien weniger in Frage kommen.

Ich möchte jedoch das Verfahren der Gitterreinigung, wobei die Anlage aus Fein- und Grobgitter besteht, kurz beschrieben. Erstere haben Löcher bis



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Milch-Transport-Kannen
Aus bestem Stahlblech hergestellt
—
Nahtlos gezogen
—
Im Vollbade mehrfach verzinnt
—
Alle Sorten u. Größen am Lager.
Milchkühler
Astra-Molkerei-Maschinen.
Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann
Molkereimaschinen
Nürnberg, Klaragasse 3.

Die Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge ist eine in 3. Auflage erschienene 7 Seit. starke Schrift betitelt, welche dort gute Dienste leisten dürfte, wo gewissenlose Handzentrifugenhändler ihr Unwesen treiben. Das Heftchen eignet sich vorzüglich zur Verteilung an die Milchlieferanten. Preis 20 Pfg., 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Milch-Flaschenkästen

Besonders starke Ausführung
—
Unbegrenzte Haltbarkeit

Rostsichere Feuerverzinkung
—
Leichte Reinigung

Große Raumersparnis.
Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.
Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, **Chemnitz-Mo.**

zu 1 Millimeter, letztere bis zu 3 Millimeter. Die Gitter halten größtenteils den Schmutz zurück. Die Anlage besteht aus einer Menge Siebplatten, welche mit einander verbunden sind. Diese Siebplatten werden durch einen Motor angetrieben und durch das zu reinigende Wasser geführt. Der aufgefangene Schlamm wird mit unter hohem Druck stehenden Wasser gelockert und in der Schlammgrube abgespült. Die Abspritzvorrichtung ist eingekapselt, sodaß ein Verspritzen des Schlammes vermieden wird. Ob sich diese Anlage für Molkereien eignet, bezweifle ich.

Beim Bau einer Kläranlage empfiehlt es sich, einen auf diesem Gebiete erfahrenen Fachmann zu Rate zu ziehen, sofern es sich um größere und schwierigere Objekte handelt. In der Regel können geübte und erfahrene Brunnenbauer, welche an jedem größeren Platze zu finden sind, die nötigen Arbeiten ausführen. Wenn man nicht genau über die Lage des Betriebes orientiert ist, ist es von hier aus auch nicht möglich, die eine oder die andere Anlage zu empfehlen H. D. in W.

Reinigung der Käsebretter. (Weitere Antorten auf die betr. Anfrage in Nummer 130.)

I.

Aus der Anfrage des Herrn J. B. in N. ist zu ersehen, daß der stark säuerliche Geruch der Käsebretter darauf zurückzuführen ist, daß man die Käse nach dem Salzen nicht genügend abtropfen ließ, bevor er in den Reifungsraum gebracht wurde. Man sollte die Käse bevor sie auf die Käsebretter gelegt werden, erst vollständig abtropfen lassen, weil sonst die durch das Salzen heraus getriebenen Molken natürlich in die Käsebretter einziehen, die Bretter durchtränken und dadurch den säuerlichen Geruch hervorrufen. Ferner läßt die Stärke des säuerlichen Geruches darauf schließen, daß die Käsebretter nicht oft genug einer genügenden Desinfektion und Reinigung unterzogen worden sind. Der säuerliche Geruch teilt sich mit der Zeit dem ganzen Käsekeller, Stellagen und Wänden mit und bewirkt die Minderwertigkeit des Käses.

Es ist deshalb anzuraten, um den selbst verschuldeten Fehler gründlich zu entfernen, den in dem Keller lagernden Käse kurze Zeit zu entfernen und die Lager- resp. Kellerräume gründlich auszuschwefeln. In den fest abgedichteten Kellerräumen verbrennt man auf ungefähr 65—75 Kubikmeter Raum 35 Gramm Schwefel. Die Kellerräume bleiben dann 1 bis 2 Tage dicht verschlossen und werden darauf gut gelüftet. Nachdem werden Wände und Decken mit starker Kalkmilch, der evtl. noch 1 Proz. Elotose zugesetzt werden oder ein anderes Desinfektionsmittel, gestrichen. Die in Gebrauch befindlichen Käsebretter müssen zunächst in Sodawasser gründlich etwa 1—2 Tage eingeweicht werden. Alsdann werden sie gut mit einer Wurzelbürste abgescheuert und darauf noch mit einer wie oben beschriebenen Kalkmilch nochmals abgebürstet und mit warmem Wasser gut abgespült und getrocknet. Der stark säuerliche Geruch wird nun verschwunden sein, und können die Käsebretter nach dieser Behandlung wieder in Benutzung genommen werden. Die Reinigung der Stellagen erfolgt wie die der Käsebretter. Sollten die Käsebretter nach der Reinigung längere Zeit unbenutzt stehen bleiben, so empfiehlt sich vor der Inbetriebnahme ein schnelles Abwaschen mit einer leichten Kalkmilchlösung mit nachfolgender Spülung und Trocknung.

Es sei noch besonders darauf aufmerksam gemacht, daß die Bretter naß oder feucht **nicht** in Benutzung egnommen werden dürfen. Es ist zu empfehlen, die doppelte Anzahl Käsebretter am Lager zu haben, oder mindestens die Hälfte der notwendigen Bretter, in diesem Fall etwa 35 000, um häufiger eine gründliche Reinigung derselben vornehmen zu können. Die Käsebretter müssen aus ganz trockenem, weißen astfreien Tannenholz hergestellt sein, nicht aus Fichten- oder Kiefernholz. Eine gründliche Reinigung der Bretter sollte allmonatlich vorgenommen werden. Vor Einbringen der Käse in den auf die beschriebene Weise gründlich gereinigten Lager- und Käsekeller nebst Stellagen und Brettern, sollten die Käse mit einer Mischung aus Wasser, Salz und etwas Borsäure abgerieben werden. G. Langheinrich, Berlin

II.

Der stark säuerliche Geruch, der den Käsebrettern anhaftet, stammt von der Molke, die von dem Käse ausläuft und nun in den Ritzen und Löchern gärt und fault. Es sollten deshalb Bretter, welche zu große Schäden aufweisen, aus dem Keller entfernt werden. Die übrigen Bretter werden am besten mit einer starken Sodalösung abgewaschen, ein Verfahren, durch welches ziemlich aller Schmutz und vor allem auch alle Fettteile entfernt werden. Auch ein Abwaschen mit Kalkmilch ist zu empfehlen. Obgleich die Zubereitung dieses Reinigungsmittels schön öfters hier angezeigt wurde, möchte ich es doch nochmals kurz anführen. Ungelöschter Kalk wird mit soviel Wasser übergossen und verrührt, bis eine milchartige dünne Flüssigkeit entsteht. Kalkmilch stellt sich im Verbrauch billiger als Soda, auch die Reinigung und Desinfektion ist eine ausgiebigere. Es darf allerdings nicht vergessen werden, daß nach der Anwendung von Kalkmilch eine gründliche Nachspülung mit heißem und kaltem Wasser zu erfolgen hat. Es darf keine Spur von Kalkmilch in den Brettern zurückbleiben.

Um schließlich noch ein übriges zu tun, ist zu empfehlen, die gereinigten Bretter — besonders an Sonnentagen — ins Freie zum Auslüften und Austrocknen zu stellen. A. Persyn-Stuttgart.

Alarmvorrichtungen. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 132).

I.

Als wirksamer Schutz vor Einbrechern haben sich die elektrischen Alarmglocken gut bewährt. Dieselben müssen so eingerichtet sein, daß in dem zu schützenden Raum wie auch gleichzeitig in der Wohnung eine möglichst schrille Alarmglocke in Tätigkeit gesetzt wird. Das kräftige Läuten macht die Verbrecher stutzig und unsicher, sodaß sie dann meistens von ihrem Vorhaben ablassen dürften. Voraussetzung ist, daß die Anlage möglichst unsichtbar angebracht wird, damit ein vorheriges Zerstören ausgeschlossen ist. Außerdem ist die Anschaffung eines scharfen, wachsamen Hundes sehr zu empfehlen. Ein wirklich wachsamer Hund hört, des Nachts besonders, jedes verdächtige Geräusch und schlägt an. Bei sehr abseits gelegenen Betrieben wäre es angebracht, außer dem Hofhund noch einen Stubenhund zu halten; dieselben sollten dressiert sein.

Im allgemeinen sind weiter vor allen Dingen die Türen in Ordnung zu halten und sämtliche Fenster mit starken Gittern zu versehen. Von Zeit zu Zeit des Nachts einen Schreckschuß abzugeben, ist ebenfalls sehr zweckmäßig. Dann merken die Burschen, daß man auf der Hut ist und vor allen Dingen mit Schußwaffen umzugehen versteht. R.

Verwenden Sie bei der Herstellung von

Rohkasein

unsere Dreiwalzenreibmaschinen

und Sie werden ein leicht trocknendes Produkt von größter Feinheit erzielen!

Schulte & Cie A.G., Masch.-Fabr.
Feuerbach - Stuttgart.

Als praktische Weihnachtsgeschenke

empfehlen wir:

Molkereimützen mit 2 Bezügen	5,10,	mit 3 Bezügen	6,20
Mützenkokarden, Zentrifuge mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Mützenkokarden, Butterfertiger mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, einreihig			7,00
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, zweireihig			8,00
Molkereijacken, blauweißgestreift prima Kadett, einreihig			7,00
Molkereijacken, blauweißfeingestreift, pa. Satin, zweireihig			9,50
Monteurjacken, Hausleinen oder Drell			5,50
Herren-Arbeitsmäntel aus gutem Rohnessel, Ia Verarbeitung			6.50
Arbeitshosen, besonders haltbare Qualität			6,50
Hosen aus guten gestreiften Stoffen (Streifhose)			8,50
Hemden, prima wollgemischt, mit doppelter Brust			3,75
Makohemden, gute Qualität, mit doppelter Brust			3,85
Oberhemden, gestreift, gute Ware mit 2 Kragen			7,50
Trikot-Einsatzhemden, besonders gute Ware, schöne Muster			3,85
Hosen, prima wollgemischt 3,50,		Hosen aus gutem Mako	3,70
Segeltuchschürzen, weiß, garantiert wasserdicht, mit Band			3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schwere Qualität mit Metallösen			5,00
Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw. Qual., m. verstärkt. Brust u. Ecken			5,75
Buttereischürzen, in besonders haltbarer Qualität			2,40
Blaue Arbeitsschürzen aus gutem Hausleinen			2,50
Holzpantoffel 2,00,		**Galoschen**	5,50

Umtausch nicht passender Geschenke bis 5. Januar 1926.
Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.
Berlin SO. 16, Köpenickerstraße 114. (8301

Henko

Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda

unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsachen werden tadellos weiß und Metallsachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.

Ueberall erhältlich!

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

6

II.

Wenn sämtliche Fenster einer Molkerei gut vergittert und die Zugangstüren verschlossen und verriegelt sind, so dürfte die beste Alarmvorrichtung ein wachsamer Hund sein. Ich handhabe die Sache folgendermaßen: Der Hund ist tagsüber eingesperrt und kommt mit anderen Hunden nicht in Berührung. Nach Betriebsschluß wird der Hund von meiner Frau, die denselben auch füttert, in die Molkerei gebracht. Sämtliche Innentüren bleiben offen, sodaß der Hund alle Räume, mit Ausnahme der Käsekeller, betreten kann. Vor dem Käsekeller ist eine Lattentür angebracht, damit der Hund auch in dieser Richtung Geräusche wahrnehmen kann. Gelegenheit zum Naschen darf allerdings nicht sein. Am Morgen, ehe das Personal die Molkerei betritt, wird der Hund wieder in seinen Stall gebracht. Der Stall ist stets unter Verschluß. Das Personal darf sich nicht mit dem Hund anfreunden. Ein guter Hund macht sich bei den geringsten Geräuschen bemerkbar. So ist es vorgekommen, daß bei starkem Frost ein Wasserrohr geplatzt war und der Hund solange bellte, bis ich aufstand und die Ursache beseitigte.

Wo es nicht angängig ist, einen Hund zu halten, muß man sich derart helfen, daß man Selbstschüsse anbringt, die in jeder Waffenhandlung erhältlich sind. Diese Einrichtung erfordert jedoch erhebliche Aufmerksamkeit.

Elektrische Alarmvorrichtungen anzubringen halte ich deshalb nicht für ratsam, weil bei dem fortwährenden Temperaturwechsel oft Störungen eintreten. Außerdem ist eine solche elektrische Anlage kostspielig.

Man kann sich auch noch helfen, wenn man an die Außentüren mit den Henkeln nach unten einen Rahmständer ziemlich steil gegen die Türen stellt, die wohl noch in jeder Molkerei aus der guten alten Zeit vorhanden sind. Wie jedem bekannt, erzeugen dieselben ein großes Geräusch.

Jedem Besitzer oder Leiter muß es zur Gewohnheit werden, des Abends seinen Betrieb abzuleuchten und sämtliche Verschlüsse zu prüfen. M.

III.

In letzter Zeit hört man wohl weniger über Einbrüche in Molkereibetrieben, jedoch ist Vorsehen immer besser als Nachsehen.

Die einfachste Alarmvorrichtung ist die, daß man nach Betriebsschluß quer vor jede Tür eine Kanne legt und weitere aufrecht darauf aufbaut. Man darf aber nicht zu sehr erschrecken, wenn etwa Nachts durch Katzen diese Barikade einmal umgeworfen wird. Vor den Fenstern müssen selbstverständlich Eisenstäbe sein. Besser ist es natürlich, wenn man an jede Tür einen Kontakt baut, sodaß beim Öffnen derselben die Alarmglocke, die man in der Wohnung anlegt, läutet. Ich erinnere mich an eine Stelle, wo wir die Vorrichtung an unsere eigene Lichtleitung angeschlossen hatten. Nachts passierte es nun einmal, daß durch den Wind die Türe vom Schweinestall aufgerissen wurde, sodaß durch das Läuten natürlich alles in die größte Aufregung geriet. Öfter sieht man auch, daß eine Lampe nachts brennt, um die Lichtscheuen fern zu halten. Selbstschüsse möchte ich nicht empfehlen, da durch Unvorsichtigkeit bei dieser Sache schon mancher selbst sein Leben eingebüßt hat. Für das Letztere hat man auch erst die Erlaubnis vom zuständigen Bezirksamte einzuholen. H. in H.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Entlohnung der Milchverkäufer. In der benachbarten Stadt fahren von uns 4 Milchverkaufswagen, von denen jeder Wagen einen Umsatz von durchschnittlich 400—500 Liter je Tag zu verzeichnen hat. Pferd und Wagen stellt die Genossenschaft, die Milchverkäufer erhalten als Entlohnung Provision. Wir wären Ihnen sehr zu Dank verpflichtet, wenn Sie uns mitteilen würden, wie im allgemeinen die Bezahlung der Milchverkäufer erfolgt und wenn Sie uns mit Vorschlägen zur Hand gehen könnten. Unsere Milchverkäufer bekommen jetzt 1½ ₰ je Liter, was ihnen aber zu wenig erscheint. Sie meinen, in anderen Molkereien würden im allgemeinen höhere Sätze gezahlt. Molkerei Sch.

Bücherschau. *)

Katechismus der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Molkereischulen und landwirtschaftlichen Lehranstalten, sowie zum Selbstunterricht. Von Dr. Th. Henkel, ordentl. Professor der Agrikulturchemie und Milchwirtschaft an der landwirtschaftlichen Abteilung der Technischen Hochschule München. 5. Auflage. Mit 161 Abbildungen. Preis geb. 5.50 ℳ.

Innerhalb kurzer Zeit hat sich trotz den schwierigen Zeitverhältnissen die Notwendigkeit eines Neudruckes dieser Schrift, die sowohl an inländischen wie ausländischen Molkereischulen und landwirtschaftlichen Lehranstalten, wie auch bei den Praktikern die beste Aufnahme gefunden hat, ergeben.

Aus dem Buch spricht nicht nur der vielerfahrene Molkereipraktiker, sondern auch der hervorragende Lehrer, der es versteht, einen an und für sich schwierigen Stoff leicht faßlich zu gestalten.

Es unterliegt daher keinem Zweifel, daß auch dieser fünften, mit sehr zahlreichen Abbildungen versehenen Auflage, die eine sorgfältige, bei einzelnen Abschnitten ziemlich ausgiebige Ergänzung gefunden hat, freudigste Aufnahme zuteil werden wird.

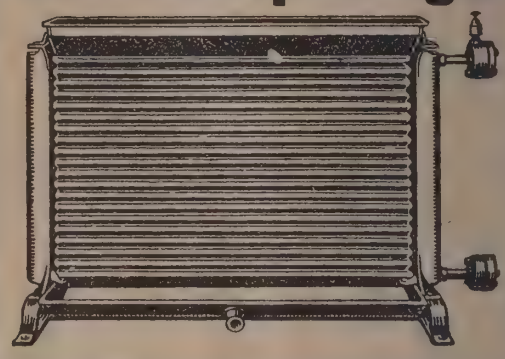
Tabelle der berechneten Trockensubstanz der Milch nach der Fleischmannschen Formel von Pfister und Dr. W Leuze, 1925; Preis 1 ℳ.

Die Fleischmannsche Formel zur Berechnung der Trockensubstanz der Milch aus dem Fettgehalt und dem spezifischen Gewicht derselben ist jedem Milchwirtschaftler hinlänglich bekannt. Diese Formel und eine zur Vereinfachung der Berechnung von Fleischmann veröffentlichte Tabelle haben außer in die milchwirtschaftlichen Literatur auch Eingang in die Lehrbücher der Nahrungsmittelchemie gefunden und wird diese Tabelle in zahlreichen milchwirtschaftlichen Laboratorien täglich angewendet. Bedeutete diese Tabelle auch schon eine wesentliche Vereinfachung, so waren doch gewisse Mänael nicht zu bestreiten.

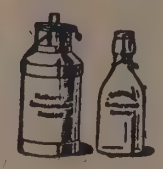
Die Verfasser haben nun eine Tabelle ausgearbeitet, die für alle in der täglichen Praxis des Milchanalytikers vorkommenden Fälle ausreichend ist. Die Handhabung der Tabelle bedarf keiner weiteren Erläuterung.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Jotak G.m.b.H.
Hannover
Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte
Union-Kugellager-Kraftzentrifugen
Gestanzte und geschweißte Milchkannen
Fachmännische Beratung
Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

Verdampfungskühler

für
Kohlensäure,
Ammoniak und
Schwefligsäure.
Unübertroffen in
Konstruktion und
Ausführung.
F. Stamp G. m. b. H.
Molk.-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 b. Hamburg

Stahlblech-
Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer
und größter Molkereibetriebe.
Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5981 Kurfürst 98,2

Für Post- und
Wertpakete!
Für
Milchkannen
und -Flaschen!


Unser Kundenkreis im In- u. Ausland
für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Hermann Wilke, Landsberg a.W.
Fliesen-Spezial-Geschäft, Fernruf 768
fertigt seit 16 Jahren Wand- u. Fußboden
Fliesenbeläge
für Molkereianlagen, Kühlräume etc.
Referenzen größter Betriebe.

Dr. Ed. Karlemeyers neues Verfahren zum erfolgreichen selbständigen Einziehen der Außenstände. Praktische, leichtverständliche Anleitung für gerichtliches und außergerichtliches Verfahren ohne Anwaltkosten. Nach der 45. Auflage und den neuesten Bestimmungen bearbeitet mit gebrauchsfertigen, kopierfähigen Formularen von Direktor E. Abigt. Preis 1.20 ℳ (Nachnahme 1.50 ℳ) vom Verlag Organisator A.-G., Leipzig 80, Hauptmannstraße 7.

Der kleine Brockhaus. Handbuch des Wissens in einem Bande wird enthalten über 40 000 Stichwörter auf etwa 800 dreispaltigen Textseiten, mit etwa 5400 Abbildungen und Karten im Text und auf 90 einfarbigen und bunten Tafel- und Kartenseiten, sowie 37 Uebersichten und Zeittafeln. In 10 Lieferungen zu je ℳ 1,90.

Technische Fortschritte. Band 4. Optische Messungen des Chemikers und des Mediziners von Dr. Fritz Löwe, Abteilungsvorsteher im Zeiß-Werk, mit 34 Abbildungen. Dresden und Leipzig 1925. Verlag von Theodor Steinkopf. Ladenpreis geheftet ℳ 6,—, gebunden ℳ 7,20.

Pierers landwirtschaftlicher Schreib- und Taschenkalender für das Jahr 1926 ist nunmehr im 7. Jahrgang bei H. A. Pierer, Verlagsbuchhandlung, Altenburg in Thüringen wie bisher in 2 Ausgaben erschienen. Die Ausgabe A enthält Tagelohntabellen und die Ausgabe B enthält Einnahme- und Ausgabetabellen, statt der Tagelohntabellen. Preis jeder Ausgabe nur 2,— ℳ.

Wetter, Wolken Wind. Von Henry Hoch. 250 Seiten mit zahlreichen Einschaltbildern. Geheftet ℳ 6,50, Halbleinen ℳ 9,—.

Briefkasten

J. H. in W. Sie schreiben, daß die Milchmenge der dortigen Molkerei nicht unerheblich zurückgegangen ist, seitdem die Landwirte fast ausschließlich Rübenblätter füttern. Es wäre nun aber sehr zweckmäßig gewesen, wenn Sie uns auch mitgeteilt hätten, wie der Milchertrag bei Rübenblattfütterung in anderen Jahren war. Wir dürfen doch wohl annehmen, daß in anderen Jahren dasselbe beobachtet wurde. Ausgeschlossen ist das Gegenteil natürlich nicht. Es ist öfter die Beobachtung gemacht worden, daß die Rübenblätter in manchen Jahren ganz besonders gut wirken, in manchen wieder nicht. Nun, das ist weiter nicht verwunderlich, denn auch die Rüben selbst, Kartoffeln usw. haben ja nicht immer den gleichen Nährwert. Vielleicht aber sind die Rübenblätter in dortiger Gegend auch schlecht eingeerntet (stark verschmutzt). Wenn nun auch die Rübenbläter an sich ein gutes Futter mit guter Milchwirkung sind, so sollten die Tiere doch nie ausschließlich damit gefüttert werden. Die Milchwirkung kann nur dann gut sein, wenn das Futter den Tieren bekömmlich ist, das aber ist es nicht, wenn die Kühe stark unter Durchfall leiden, wodurch nebenbei bemerkt, auch zugleich die Qualität der Milch ungünstig beeinflußt wird. Man tut gut, während der Rübenblattperiode den Tieren etwas Schlemmkreide zu verabreichen, um die stark abführend wirkende Oxalsäure zu neutralisieren. Dann sollte man den Tieren neben Rübenblätter immer etwas Heu geben und der Leistung entsprechend etwas Kraftfutter.

H. B. G M. 1. Um bei der Untersuchungsmethode nach Gerber richtige Ergebnisse zu bekommen, muß selbstverständlich die Schwefelsäure die richtige Konzentration haben. Verunreinigungen spielen bei der Schwefelsäure keine große Rolle, wohl aber beim Amylalkohol. Die Säure ist richtig eingestellt, wenn sie ein spez. Gewicht von 1,810—1,825 hat. Ist die Säure zu konzentriert, also zu schwer, so treten zwischen der Fett- und Säureschicht Propfen auf, die die Ablesung natürlich sehr erschweren, unter Umständen ganz unmöglich machen können. Ist die Konzentration sehr hoch, so ist die Fettschicht gewöhnlich stark dunkel gefärbt. Bei zu geringer Konzentration werden die Eiweißstoffe ungenügend gelöst und die Ablesung wird dadurch ebenfalls zur Unmöglichkeit. Bei zu konzentrierter Säure sind zufolge der geschilderten Umstände die gefundenen Resultate gewöhnlich zu hoch, bei zu schwacher Säure jedoch zu niedrig. Wie aus Ihren Fragen 2 und 3 zu entnehmen ist, handelt es sich um zweimaliges Melken täglich. Sind die Melkpausen gleich, so wird des Morgens gewöhnlich etwas weniger Milch mit weniger Fett und höherem spez. Gewicht ermolken, als des Abends. Es können aber auch zuweilen Menge, Fettgehalt und spez. Gewicht gleich sein oder in einem anderen Verhältnis zu einander treten; denn es ist immer zu bedenken, daß Milchmenge und Beschaffenheit der Milch noch von einer ganzen Anzahl anderer Faktoren abhängt, die z. T. vorher garnicht immer erkannt werden können. Man kann deshalb auch bei sorgfältigster Beobachtung nie vorher sagen, wie die zu erwartende Milch beschaffen sein muß. Im allgemeinen kann man sagen, daß bei längeren Melkpausen mehr Milch mit weniger Gehalt an festen Stoffen einschließlich Fett erzeugt wird.

U. L. Welches die rentabelste Fütterung für Mastschweine ist, läßt sich schwer sagen. Es muß immer bedacht werden, daß letzten Endes doch immer die Verhältnisse maßgebend dafür sind, welches Futter in den verschiedenen Betrieben zu verabfolgen ist. Sind die Preise für irgend eine Getreidesorte besonders billig, so wird man schließlich diese Getreidesorten verfüttern, auch wenn sie nicht das beste Futter darstellen. Ein Betrieb mit viel Abfällen, wie z. B. ein Molkereibetrieb wird in erster Linie diese Abfälle verwerten und dann das günstigste Mastfutter zukaufen. — Mais, Gerste (geschroten), Fischfuttermehl sind sehr gute Mastfuttermittel. Dagegen ist Roggenschrot nicht so gut. Gekochter oder gequollener Roggen wird namentlich in kleineren Wirtschaften mit Vorliebe gefüttert und will man auch gute Erfolge damit haben. Es steht jedoch fest, daß der Roggen auf diese Weise schlecht ausgenutzt wird. Eine derartige Fütterungsweise stellt einen Verlust dar, der heute unbedingt vermieden werden muß. Wir empfehlen die oben genannten Futtermittel, die vorteilhaft untereinander gemischt, zusammen mit Magermilch, Molken oder Wasser verabfolgt werden. Empfehlenswert ist natürlich auch eine Beigabe von gedämpften Kartoffeln.

H. in B. Das Aufwertungsgesetz bestimmt lediglich, daß Ansprüche aus der Auseinandersetzung unter Miterben den Satz von 25 v. H. überschreiten dürfen. Wie weit, ob höher als 100 Prozent aufgewertet werden kann, ist gesetzlich nicht festgelegt, sondern unterliegt dem Ermessen der Aufwertungsstelle. Dieselbe hat dabei alle in Betracht kommenden wirtschaftlichen Verhältnisse beider Parteien gebührend zu berücksichtigen.

Das von Ihnen im August 1921 gegebene Darlehn von 20 000 Papiermark hatte einen Goldmarkwert von ca. 1000 Mark. Dieses Darlehn ist nach den allgemeinen Grundsätzen des Bürgerlichen Gesetzbuches aufzuwerten. Auch hierfür ist die Aufwertung nicht auf 25 v. H. beschränkt. Wir würden ihnen vorschlagen, sich mit Ihrem Bruder hierfür auf einen Betrag von 500—750 Mark zu einigen. Kommt eine gütliche Einigung nicht zustande, so muß das Gericht entscheiden und der unterliegende Teil dann die Gerichts- und Anwaltskosten bezahlen.

Die Dampfrohre in den Molkereien werden oft noch aus Unkenntnis mit gewöhnlichen Oelfarben gestrichen, und die Folge davon ist, daß sie bald verrosten und schlecht werden. Diejenigen Fachleute dagegen, die auf gute und zweckmäßige Erhaltung des Betriebes Wert legen, streichen die Dampfrohre nur mit **Branth's 120 Gr. C. Emaillen** oder, falls es sich um noch heißere Anlagen handelt, **mit Branth's Aluminium-Emaille,** die bis 700 Gr. C. aushält. Beide sind Sonderanfertigungen der seit Jahrzehnten rühmlichst bekannten Branth's Schutzfarben; die 120 Gr. C. Emaillen werden auch in den gleichen 24 wunderschönen Farbtönen wie Branth's Schutzfarben geliefert. Wir verweisen ausdrücklich auf die heutige diesbezügliche Bekanntmachung der Firma **A. V. Branth, Hamburg 8,** und empfehlen baldigen Einkauf.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

500 Liter Käsefarbe

gratis und franko

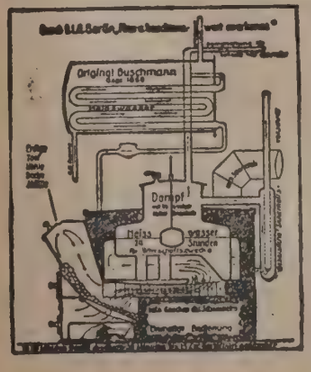
geben wir an Käsereien und Molkereien in Dosis zu 1 Liter ab, um alle Interessenten von der Preiswürdigkeit und Güte unseres Fabrikates zu überzeugen. — Keine Nachzahlung oder Verpflichtung irgend welcher Art. — Genaue Adressenangabe erbeten. (8789

Mieth & Co., Mannheim
Fabrik chemischer Produkte für die Milchwirtschaft.

Wattemilchfilter für Kuhställe
zur Erzielung absolut reiner Milch
Milchschmutzprüfer
preisgekrönt durch den Staatspreis des königl. preuß. Ministeriums.
Einfachster, zuverlässigster Apparat für schärfste Prüfung der Milch auf Schmutzgehalt.
Milchfiltrationswatten
in allen Abmessungen.
Internationale Metallwerke Georg Sindermann
Mallmitz, Sprecke Sagan-Liegnitz.

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit die Feier ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. Prächtige Diplome in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit liefert innerhalb 3—6 Tagen preiswert die Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

7

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 8. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,12 *M*, 2. Qualität 1,85—2,00 *M*, je Pfund, Auslandsbutter 2,20 *M* je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 9. Dez. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

13	Drittel	1. Kl.	zu	194,70*	Mk.	14	Drittel	1. Kl.	zu	191,30	Mk.
28	„	1. „	„	194,60*	„	31	„	1. „	„	191,—	„
38	„	1. „	„	194,50*	„	17	„	1. „	„	190,—	„
12	„	1. „	„	194,40*	„	3	„	1. „	„	189,30	„
10	„	1. „	„	194,30*	„	2	„	1. „	„	189,—	„
2	„	1. „	„	194,20*	„	6	„	1. „	„	188,—	„
1	„	1. „	„	194,10*	„	4	„	1. „	„	187,—	„
65	„	1. „	„	194,—*	„	11	„	1. „	„	186,—	„
20	„	1. „	„	191,70	„	6	„	1. „	„	185,—	„
20	„	1. „	„	191,60	„	14	„	1. „	„	184,—	„
59	„	1. „	„	191,50	„	2	„	1. „	„	180,—	„
5	„	1. „	„	191,40	„						

1. Klasse: 383 Drittel zu . . . . . 191,92 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 25 Drittel zu . . . . . 172,92 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Berlin, 9. Dezember. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Die trostlose wirtschaftliche Lage und das enorme Ansteigen der Erwerbslosen legt allgemein große Beschränkungen im Verbrauch auf. Es ist daher auch am Buttermarkt keine Verbesserung des Absatzes zu verzeichnen und ist die Stimmung nach wie vor sehr ruhig. Da das Ausland dringend offeriert und die inländischen Eingänge eine weitere Zunahme zeigen, muß in dieser Woche mit neuen Preisabstrichen gerechnet werden. — Schmalz. Lokoware ist knapp in Deutschland und sind besonders Kistenpackungen fast ausverkauft. Die Packer haben daher die Forderungen erhöhen können und zogen damit auch die hiesigen Preise in der Hauptsache für Kistenware wieder an.

Hamburg, 9. Dezember. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der Zusammenbruch des Preisgebäudes auf dem Buttermarkte hat sich zu einem Zeitpunkt vollzogen, den die besten Kenner der Verhältnisse nicht vorausgesehen haben. Nicht einmal der Weihnachtsbedarf und die starke Kälte, welche der Produktion eher abträglich sind, haben es ermöglicht, diesen Zusammenbruch zu verhindern. Die Tatsache, daß die deutsche Milchwirtschaft dieses Jahr auf einer ganz anderen Grundlage arbeitet, als voriges Jahr und daß die heimische Erzeugung gegenüber dem Vorjahre wesentlich größer ist, gelangt nunmehr zur vollen Auswirkung. Vor allen Dingen sind es aber die trostlosen ökonomischen Verhältnisse, welche jede Kauflust und Unternehmnugslust innerhalb Deutschlands jedesmal im Keime ersticken. Allmählich dürfte es nunmehr dem Auslande klar werden, daß Deutschland als Absatzgebiet nur dann eine mitausschlaggebende Rolle auf dem Weltbuttermarkte spielen kann, wenn die Preise für Butter auf ein Niveau gebracht werden, das der Kaufkraft der deutschen Bevölkerung entspricht. Es scheint, daß die ganze Schwerkraft der ökonomischen Verhältnisse Deutschlands nunmehr auch im Auslande deutlich und fühlbar wird; denn das Ausland bemüht sich, durch erhebliche Preisermäßigungen den deutschen Markt nicht zu verlieren. Alles in allem haben wir also in der letzten Berichtswoche abermals sehr stark weichende Preise zu verzeichnen und zwar für sämtliche maßgebenden Herkünfte. Hoffentlich wird der dieswöchige Preisabstrich derartig ausfallen, daß das Geschäft möglichst rasch wieder auf die Beine gestellt wird; es liegt dieses auch durchaus im Interesse der deutschen Milchwirtschaft. — Der heutige Auktionsdurchschnitt fiel ca. 10 *M* niedriger aus, als vorige Woche, soweit es sich bis zur Stunde übersehen läßt. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche lag der Markt ruhig bei im allgemeinen unveränderten Preisen. Es wird notiert im Großhandel verzollt ca. 40 Dollar je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 174 *M* je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die Preise für diesen Artikel sind noch immer relativ hoch und besonders für Blasenschmalz werden noch immer recht ansehnliche Preise gefordert. Blasenschmalz notiert heute ca. 194.— *M* je 100 Kg. verzollt ab Stadtlager.

Hildesheim, 10. Dezember. Bericht von Mann & Friedeborn. Die Ende September fehlende australische und neuseeländische Butter kommt jetzt in großen Posten nach England. Die deshalb auf die Abnahme aus Deutschland angewiesenen nordischen Länder versuchen zu täglich billigeren Preisen Abnehmer zu finden. Unter diesem Drucke mußten die Preise trotz kleinerer einheimischer Produktion weichen, zur Freude der Verbraucher. Tendenz: lebhaft.

Leipzig, 8. Dezember. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Auch in den letzten Tagen war das Buttergeschäft viel ruhiger, wie man es in dieser Zeit erwartet. Wenn auch ein Stillstand in der Preisbewegung für deutsche Butter eingetreten ist, so lassen die Offerten vom Auslande doch weitere Preisherabsetzungen vermuten. Es scheinen im Auslande namhafte Spekulationen auf das Weihnachtsgeschäft erfolgt zu sein und es liegt das Bestreben vor, diese jetzt zu jedem Preise zu realisieren. Durch die ungünstigen wirtschaftlichen Verhältnisse wird sich das Hauptgeschäft für Weihnachten in diesem Jahre verschieben und wahrscheinlich erst nächste Woche zur Geltung kommen.

Dresden, 8. Dezember. Bericht der Firma Georg Münch. Hoffentlich wird die stramme Notierungsreduzierung die erwünschte Belebung bringen. Bis heute sieht es aber noch nicht so aus, denn der Rückgang von 7 *M* hat eine große Unsicherheit in das Geschäft gebracht und es besteht die Meinung, daß ein weiterer Rückgang eintreten muß. Tatsächlich liegt das Geschäft so flau, wie es im Butterhandel um diese Zeit wohl noch nie gekannt worden ist. Daß natürlich bei diesem schlechten Absatz 2. Qualitäten vernachlässigt sind, ist selbstverständlich. Jedenfalls muß abgewartet werden, ob trotz der großen Geldknappheit nunmehr das Weihnachtsgeschäft etwas einsetzen wird. — Schmalz. Die Schmalzpreise werden fester gemeldet, so daß Meinungskäufe in kleinerem Maße getätigt werden und ist daher von lebhafterem Absatz zu berichten. — Margarine. Das Weihnachtsgeschäft hat bis zur Stunde noch nicht eingesetzt, dürfte aber in den nächsten Tagen sicherlich lebhafter werden.

London, 7. Dezember. Der hiesige Buttermarkt trägt wieder eine sehr unsichere Haltung zur Schau. Wie bereits in voriger Woche an dieser Stelle erwähnt wurde, verfügen viele Käufer immer noch über große Vorräte, die sie zu höheren als den laufenden Preisen erwarben und deren Räumung sie abwarten müssen, ehe sie von neuem eingreifen. Zudem befinden sich sehr bedeutende Mengen kolonialer und argentinischer Butter auf England schwimmend, die zusammen etwa 672 000 Kisten betragen. Die diesmaligen Wocheneingänge von neuseeländischer Ware erreichten nur etwa 39 903 Kisten. Die Nachfrage für letztere war jedoch sehr dürftig und feinste Sorten waren zu 190—194 Sh. erhältlich, während kontrollierte Marken 2 Sh. mehr gehalten wurden. Das Gleiche bezieht sich auf australische Butter, von der reichliche Mengen, nämlich 33 860 Kisten herankamen, während der Verkehr matt blieb. Besonders beachtenswert ist es, daß ungesalzene Qualitäten solcher neuerdings nicht die geringste Beachtung finden, während sie im Sommer ganzbarer als gesalzene waren. Auch für dänische Butter bestand sehr geringes Interesse. Greifbare Ware notiert 208—214 Sh. und f. o. B. Offerten lauten 200 bis 202 Sh. Holländische Rahmbutter bildete das einzige Produkt, in dem ein Preisaufschlag, und zwar um 2—4 Sh., zu verzeichnen war, so daß sich die Notiz auf 212—216 Sh. stellte. Von baltischen Sorten kamen nur 188 Faß heran. Das Geschäft beschränkt sich auf kleine Posten ausgelesener Qualität. Auf dem Liverpooler Markt machte sich ein ruhiger Ton geltend und die Preise neigten nach unten. Manchester berichtet über stetige Haltung und verminderte Eingänge.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 10. Dezember. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 178 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 130 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 10. Dezbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission. (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 178 G.-M. d. Ztr.

Käse.

Köln, 8. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,20—2,40 *M*, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,60 *M*, Holländer Edamer, 40 proz. 260—2,80 *M*, Emmentalerkäse 3,10—3,80 *M*, Limburgerkäse, Allgäuer 1,20 bis 1,30 Mark je Kilogramm.

Hamburg, 9. Dezember. Bericht der Firma Albert Kaule. Der Absatz ist schwach auf der ganzen Linie, sowohl in Auslandskäsen als auch in den einheimischen Produkten. In Holland und Dänemark haben sich die Preise noch um eine Kleinigkeit gesenkt. — Für Tilsiterkäse konnten noch keine besseren Preise erzielt werden, weil noch zu viele Partien in zweiter und dritter Qualität im Markte sind. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in R.-M.: pa. Tilsiter Vollfett-Käse, rollenweise 110—115, do., im Anbruch 115—120, do., zweite Sorte 90—105, Tilsiter Halbfett-Käse 68 bis 75 dänische Gouda-Käse, 20 proz. 70—74, do., 30 proz. 88—92, do., 45 proz., prima 135—140, do, 45 proz., sekunda 90—105, holländische Gouda-Käse, 30 proz. —, do., 40 proz. 125—135, do., 45 proz., frische Käse 140—150, do., 45 proz. Sommer- und September-Käse 1924 170—190, holländische Edamerkäse, 20 proz. 95—105, do., 30 proz. 115—120, do., 40 proz. 130—135, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Herkunft 140—185.

London, 7. Dezember. Der Käsemarkt wird durch Mattigkeit und schwache Haltung gekennzeichnet. Die Preise kanadischer Sorten sind um 2—4 Sh. zurückgegangen, so daß feinste weiße und farbige Qualitäten nur noch 112—114 Sh. erzielen. Die Läger von diesem Produkt in den Surrey Docks betragen jetzt 157 037 Kisten, oder etwa 2000 Kisten mehr als zur gleichen Zeit des Vorjahres. Die Reserven von neuseeländischem Käse sind völlig geräumt, doch stehen 7000 Kisten neuer Ware in 8—10 Tagen zu erwarten. In englischem Käse hat sich nicht viel verändert. Die Nachfrage ist ruhig, doch tragen die Preise Stetigkeit zur Schau. Beste Farmersorten gelten 140—145 Sh. Für gut gereifte Stiltons besteht Kauflust. In holländischem Käse findet nur ein bescheidenes Geschäft statt. 40 proz. Gouda ist 3—4 Sh. billiger erhältlich, während sich alle andern Sorten behaupteten. Die Zufuhren von feinstem italienischen Gorgonzola fallen jetzt kleiner aus, und die Preise liegen fest. Das Gleiche gilt von Schweizer Gruyere und französischem Camembert.

Bodegraven (Holland), 8. Dezember. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware. Keine nennenswerte Preisänderung. Erste Qualität wurde heute mit 66—70 Gulden, 2. Qualität mit 62—65 Gulden bezahlt. Anfuhr 194 Partien. Stimmung flau, jedoch teuer. Es kommt jetzt nur noch Heukäse an den Markt, welcher infolge des kalten Wetters schlecht angereift ist. Septemberware wird jetzt etwas mehr gefragt, weil die Preise der Heuware gegenüber, verhältnismäßig niedrig sind. Prima Septemberware wird jetzt mit 70—71 Gulden verkauft; zu diesen Preisen ist aber nicht viel zu kaufen, denn viele Spekulanten sind noch nicht zum Verkauf gereigt, weil sie mindestens 75 Gulden zu bekommen gedenken. Laibe im Gewicht von 7 bis 9 Kilo findet man fast nicht, meistens schwere von 9—11 und 11—15 Kilo. — Molkereiware: Wie vorige Woche. Handel flau. Goudakäse, 20 proz. 38 Gulden, do., 30 proz. 47 Gulden, do., 40 proz. 56—57 Gulden, Edamerkäse. 20 proz. 38 Gulden, do., 30 proz. 49 Gulden, do., 40 proz. 57 Gulden. Stimmung: flau. — Nordholländische Ware: Prima Ware notiert 57—58 Gulden. Stimmung flau.

Eier.

Köln, 8. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Auslandseier: Frische über 60 Gramm 28—29, über 55 Gramm 23—25, unter 55 Gramm 18—21, Kühlhauseier 15—21.

Vieh.

Berlin, 9. Dezember. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 2069 Rinder, darunter 483 Bullen, 376 Ochsen, 1210 Kühe und Färsen, 2853 Kälber, 9291 Schweine, 1186 Auslandsschweine. Verlauf: ruhig. Preise: Ochsen 1. 50—54, 2. 43—46, 3. 38—41, 4. 32 bis 35; Bullen: 1. 49—51, 2. 44—46, 3. 40—42: Kühe und Färsen: 1. 50—53, 2. 40—45, 3. 30—37, 4. 24—28, 5. 20—23; Fresser: 30—40; Kälber: 1. —, 2. 80—90, 3. 62—75, 4. 50—60, 5. 40—48; Schweine: 1. — 2. 84—85, 3. 81 bis 83, 4. 76—80, 5. 74—75, 6. —, Sauen 74—78.

Berlin, 9. Dezember. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: Schweine 211 Stück, Ferkel 200 Stück. Verlauf: langsam. Es wurden gezahlt im Großhandel für: Läuferschweine, 7—8 Monate alt 80—90, do., 5—6 Monate alt 60—70, Pölke. 3—4 Monate alt 35—50; Ferkel: 9—13 Wochen alt 24—32, do., 6—8 Wochen alt 21—25 Rm.

Hannover-Lehrte, 8. Dezember. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 620 Stück Ferkel und 57 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität) 6—8 Wochen alt 20—28 M, 8—12 Wochen alt 28—38 M; Läuferschweine: 3—4 Monate alt 38—50 M, 4—6 Monate alt 59—75 M. Marktverlauf: mittelmäßig. In der Woche vor- und in der Woche nach Weihnachten keine Marktverlegung, sondern es bleibt bei den Dienstagsmärkten.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 9. Dezember. Der Weltmarkt war auf der ganzen Linie im Anschluß an den Preissturz in Kanada flau und heute setzte sich in diesem Zusammenhang die Abwärtsbewegung in Liverpool fort. Dementsprechend ließen auch hier die Preise für Weizen und Roggen gegen die gestrige Mittagsbörse nicht unerheblich nach. Das Angebot vom Inland war größtenteils wieder gering. Die Provinz hält bei den ermäßigten Preisen vorläufig zurück. Gerste ruhig und ziemlich behauptet. Hafer für den Export gefragt und in den besten Sorten befestigt. Sonst ist das Geschäft still, namentlich für Mehl und Futterartikel. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 253—258, Weizen, pommerscher 256—261, März 268—270, Mai 272—273, Roggen, märkischer 153—159, Roggen, pommerscher 158 bis 163, Dezember 165, März 183 50—185, Mai 189—190.50, Sommergerste 174—218. Wintergerste 158—171, Hafer, märkischer 167—177, März 184, Mai 192. Weizenmehl 33.25—37.25 Roggenmehl 23.50—25.50. Weizenkleie 11.90—12, Roggenkleie 9.85—10.20, Viktoriaerbsen 25—32.50, kleine Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 19 50—20.50, Peluschken 17—18, Wicken 21—23, Luvinen, blau 11.75—12.25, Lupinen, gelb 12—14.50, Rapskuchen 15.40—15.60, Leinkuchen 23 80—24.60, Trockenschnitzel 8 50—8.70, Soyaschrot 21.80—22.20, Torfmelasse 7.70—8, Kartoffelflocken 15—15.40.

Hamburg, 9. Dezember. Getreide. Je 1000 Kg. in R.-M. Weizen 270—275, Roggen 180—185, Hafer 180—190, ausländische Gerste 165—170, Mais 174— 180; Hirse 9—9,50 Gulden je 100 Kg., Leinsaat 20—21 Gulden je 100 Kilogramm.

Bremen, 9. Dezember. Weizen: Manitoba 1 12. 1. 15.80; Roggen: deutscher, zollfrei 10,30, amerikanischer zollfrei 10.40; Gerste: amerikanische Malz- 8.45, donaurussische 8.40; Hafer: white clippepd 2 9.50, La Plata 1./2. 9, deutscher Hafer 11.35 zollfrei; Mais: La Plata 9.60, südamerikanischer 9 60. Markt: schwächer,

Nach Schluß eingegangen:

Molkerei

mit großer Käserei und Schweinestall für ca. 200 Schweine in **Nord-Oldenburg,** solides Unternehmen, Milchquantum ca. 5000 Liter im Sommer, 2000 Liter im Winter, bedeutend mehr zu haben, sofort zu verkaufen. Große kompl. Wohnung, elektr. Licht u. sämtl. Zubehör. Pr. 65 000 M, Anzahlung nach Uebereinkunft. Ein großer Teil kann 5 Jahre fest zu mäßigem Zinzsatz stehen bleiben. Molkerei kann im vollen, geordnet. Betrieb sofort übernommen werden. Nur kurzentschlossene Selbstreflektanten, die üb. die Hälfte des Kaufpreises Verm. besitzen, belieben Offerten mit Vermögensang. einzusenden unter Nr. 8891 an diese Zeitung.

Mol en Albumin

Produktion für längere Zeit zu kaufen gesucht.

Bemusterte Angebote an (8886

E. Hirsch, Hamburg,

Neuer Wall 10-12, Gutrufhaus.

Wegen Betriebsumstellung verkaufe gut erhaltene, betriebsfähige

Wolf-Lokomobile

10,5 qm. Heizfläche, 7 Atm., 8—12 PS. Betriebsdruck, mit 12 Meter hohem Zinkblechschornstein. (8859

Molkerei Carlshof,

Post Gollnow in Pommern.

Suche wöchentlich 5—6 Tonnen feinste, frische (8888

Molkereibutter

direkt ab Molkerei gegen sof. Kasse zum Preise der Berl. Höchstnotier.

Molkerei Ahnsen,

Telefon 53 Meinersen.

Welche Molkerei liefert dauernd in prima Ware **Tilf. halbfett und vollfett, 20proz. Limburg.,** Quadr.-Form, **mager. Quadratkäse und Romadur? Molkerei Mönkebude** in Pommern bei Ueckerm. (8883

Suche Dauerlieferanten f. 20proz.

Romadur, reife War. Kümm.-Stangenkäse pa. Molkereibutter.

Zuschriften unter A. Z. 8884 an diese Zeitung.

Schönen, schnittfesten (8859

Tilsiter Vollfettkäse,

Preis 90,— M, pro 1 Zentner, an Unbekannte nur unter Nachnahme versendet

Dampfmolkerei Wodigehnen,

Kr. Mohrungen, Ostpr.

Habe wöchentl. 1—2 Tonnen pa.

Molkereibutter

laufend abzugeben. Zahlungsfähige Dauerabnehmer bitte ich, sich in Verbindung zu setzen mit (8867

Central-Molkerei Neuwedell.

Prima (8870

Harzer Gebirgskäse

a Pfund 45 ₰ offeriert p. Nachn.

Anlauf, Wölfelsgrund,

Grafschaft Glatz. Telefon 25.

Quarg

3—4 Tonnen wöchentl., an Dauerabnehmer abzugeben. (8879

Molkerei Stederdorf bei Peine.

Genossenschaftsmolkerei in Ostpr. hat vorläufig wöchentlich 2 bis 3 Zentner gute

Molkereibutter

abzugeben. Offerten mit Preisang. ab Station erbeten unter O. L. 8861 an diese Zeitung.

Sprüche

für Molkereien

in Plakatform in Größe von 32,5 : 25 cm, auf kräftigem Elfenbeinkarton mit rotschwarzem Rande:

Nr. 1. Alle für einen
Und einer für Alle,
Wenn viele sich stützen
Kommt keiner zu Falle.

Nr. 2. Ordnungssinn und Reinlichkeit
Sei dein Vorbild allezeit.

Nr. 3. Liebe Leute merkt's Euch fein
Reinlich, reinlich, reinlich sein!

Nr. 4. Am längsten währt die Ehrlichkeit,
Abrahmen ist 'ne Schlechtigkeit.

Nr. 5. Wer Milch verfälscht, mit Wasser tauft,
Ist wert, daß er sie selber sauft.

Nr. 6. Sauberkeit und gutes Futter
Erhöht die Qualität der Butter.

Nr. 7. Wenig Milch und wenig Mist
Gibt die Kuh, die wenig frißt.

Nr. 8. Morgenstunde
Hat Gold im Munde.

Nr. 9. Hälst Ordnung Du
Hält Ordnung Dich.

Nr. 10. Ein jedes Ding an seinen Ort,
Erspart viel Zeit, viel Müh und Wort.

Nr. 11. Erst die Kinder
Dann die Rinder,
Und was noch frei
Zur Molkerei.

Nr. 12. Arbeitstage
Voll rüstiger Plage,
Das sind die besten
Von allen Festen.

Nr. 13. Käs' und Brot
Macht die Wangen rot.

Nr. 14. Ohne Fleiß
Kein Preis.

Nr. 15. Nur Fleiß und Zentrifugenkraft
Erhalten die Genossenschaft.

Nr. 16. Es recht zu machen jedermann,
Ist eine Kunst, die niemand kann.

Nr. 17. Nur Erfahrung bildet.

Nr. 18. Reinlichkeit ist eine Zier
Drum wird geachtet sie auch hier.

Nr. 19. Reinlichkeit ist eine Zier,
Mein lieber Freund, das merke Dir.

Nr. 20. Dein Blick, er sei stets zugewandt,
Dem Dampfdruck und dem Wasserstand.

Nr. 21. Zeit ist Geld.

Nr. 22. Jedem das Seine!

Nr. 23. Tue recht
Und scheue niemand!

Nr. 24. Wenn die Milch nicht wär,
Wo kämen Butter und Käse her.

Nr. 25. Milch ist sehr gut für Kinder,
Für Alte aber nicht minder.

Nr. 26. Dein Trunk sei klar,
Dein Wort sei wahr.

Nr. 27 Wie könnten die Menschen nur leben,
Wenn es nicht würde Butter und Käse geben.

Nr. 28. Sei fleißig wie die Biene,
Ist Wohlergehen dein Lohn.

Nr. 29. Macht man im Leben kaum den ersten Schritt,
Hat man für gute Milch schon Appetit.

1 Spruch inkl. Verpackg. u. Porto 60 Pfg.
2 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 90 Pfg.
3 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 110 Pfg.
4 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 120 Pfg.
7 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 200 Pfg.
10 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 250 Pfg.
jeder weitere Spruch 20 Pfg. mehr.

Buchhandlg. der Molk.-Zeitung

Hildesheim.

Hervorragende Neuheit

Für Milchhändler u. kleinere Betriebe
liefere ich:

Flaschenmilchanlagen mit Eiswasserkühlung.

Die Anlage besteht aus dem **Erhitzer, Milchheißhalter, Eiskühlwasseranlage und Abfüllmaschine.**

Mit dieser Anlage wird eine **einwandsfreie Verkaufs- und Kindermilch frei von allen Krankheitskeimen mit Rohmilchcharakter** und großer Haltbarkeit bei einer Aufbewahrungstemperatur von 12 Grad 8 Tage lang erreicht. Hierdurch wird der **Flaschenmilchverkauf bedeutend erleichtert** und kann sich **jeder Milchhändler dadurch eine sichere Existenz schaffen.**
Die Gesamt-Anlage stellt sich sehr billig!

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Molkerei-Einrichtung

mit allem Zubehör
in BERLIN preiswert zu verkaufen.
Angebote unter Nr. 8887 an diese Zeitung erbe en.

Wir suchen für den Vertrieb unserer
Fst. Vogelsberger Höhenkräuter-Camembertkäse
aus bester **Gebirgsmilch** hergestellt, noch tüchtige, gut eingeführte und beleumundete
Vertreter oder Großabnehmer.
Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhess.)
Telefon Nr. 1.

Wer hat Interesse?

Händler in rheinischer Verkehrsmetropole sucht Verbindung mit leistungsfähiger Molkerei zwecks Lieferung von **Schlagsahne und Milch.** Nur wirklich leistungsfähige Molkereien, die eine einwandfreie Ware garantieren, wollen Angebote mit Preis usw. einreichen. Prima Referenzen und ausgedehnter Kundenkreis zur Verfügung. Angebote unter **Nr. 8872** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Alteingeführte Molkerei und Molkereiprodukten-Großhandlg.

mit eigenen Kühlräumen und bedeutendem Umsatz in **Sahne, Butter, Eier, Käse** usw. in bester Lage im Industriegebiet
sucht Kommissionsläger
in Holländer-, Edamer-, Schweizer-, Tilsiter-, Camembert-Käse, ff. Molkerei-Butter etc.
Sicherheiten vorhanden. Belieferung der Kundschaft erfolgt mittels eigenen Schnell-Lieferwagens. Freundl. Angebote unter **8866** an diese Zeitung erbeten.

Bau und Inbetriebsetzung kompl. Anlagen zur Herstellung von rindenlosem Käse.

Drucksachen u. Kostenanschläge auf Verlangen!
Carl Merkh, Apparate- u. Maschinenbau-Anstalt Ulm a. D.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für d. Provinz Pommern in Greifswald.
Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am **3. Februar 1926.**
Nähere Auskunft erteilt Direktor Hoffmeister.

Staatlich anerkannte
Molkereischule Braunschweig
Der nächste Betriebsleiterkursus beginnt am 5. Januar.
Prospekte und Aufnahmebedingungen durch den
Direktor **J. Krause.**

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1926.
Anfragen und Anmeldungen an (7282) **Dr. Hesse.**

Stellen-Angebote

Für mittelgroße mit allen mod. Maschinen eingerichtete Molkerei auf Rügen wird ein verheirateter
Verwalter
gesucht, der mit seiner Frau, 1 Gehilfen event. Kindern den ganzen Betrieb übernimmt. Der Verwalter muß durch jahrelange Erfahrung in der Butter- und hauptsächlich Feinkäsebereitung gute Kenntnisse besitzen, desgl. in der Buchführung u. Maschinenführung. Nur Bewerber, die vorstehende Bedingungen erfüllen, u beste Zeugnisse u. Empfehlungen haben, mögen sich melden unter 8760 durch diese Zeitung.

Tüchtiger Verwalter
oder Pächter mit Kaution f. ländliche Dampfmolkerei p. Januar 26 gesucht. Offerten unter N. 8850 an diese Zeitung.

Suche zum Antritt 15. Dezember einen **tüchtigen**
Gehilfen
perf. Käser, der firm ist in Tilsiter, Limburger und Quadratkäse, Butterei, Milchuntersuchung, Betrieb, Reparaturen selbst ausführt und s. vor keiner Arbeit scheut. Angeb. mit Zeugnisabschriften und Geh.-Ansprüchen an (8678
G. Wahner, Meierei, Guttstadt in Ostpr.

Suchen zum 15. Dezbr. od. spät. einen jungen zuverlässigen
Gehilfen.
Offerten mit Gehaltsanspruch. erb.
Molkerei-Genossensch. Wellentrup
Post Herrentrup (Lippe).

Tüchtigen, soliden (8802
Gehilfen
für Molkerei und Weichkäserei, m. eine kleine Milchtour fahren, sucht
Molkerei Landhaus Zeddenick,
Bahnstation Ziepel.

Zum 15. Dezember wird ein jüngerer strebsamer u. zuverlässiger
Gehilfe
gesucht, der sich vor keiner Arbeit scheut u. dem an dauernder Stelle gelegen ist. Etwas Erfahrung in der Käserei erwünscht. Empfehl. und Gehaltsansprüche erbittet sof.
Centr.-Molk. E. G. Sohrneundorf,
Kreis Görlitz. (8798

Wir suchen zum 1. Januar einen jungen, soliden u. durchaus zuverl.
Gehilfen
für Milchannahme, Maschinen und Kontor, gute Handschrift u. sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt Mark 50,— bei freier Station u. Kassen.
Molkerei-Genossenschaft Bokel
bei Ahlerstedt (Hann.).
Löhden, Verwalter. 8835

Zum 1. 1. 26 wird junger fleißig.
Gehilfe
für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. (8833
Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg
G. m. b. H., Meseritz

Wir suchen zum 1. Januar 1926 einen tüchtigen (8828
Gehilfen
welcher an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Derselbe muß eine Rahmstation allein führen. Solider Lebenswandel und Ehrlichkeit sind Grundbedingung. Offerten erb die **Molk.-Genossenschaft Trebitz (Elbe)** eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.

Suche z. baldigen Antritt einen ehrlichen, fleißigen, selbständig arbeitenden (8854
Gehilfen
als ersten, möglichst nicht unter 23 Jahren. Gehalt Mk. 70,— ohne Abzug, bei Zufriedenheit Zulage. Solche mit guten Zeugnissen und Empfehlung. kommen nur i. Frage. Offerten erbittet
Sanitätsmolkerei Bernburg.

Gehilfe
für sämtliche vorkommenden Molkereiarbeiten und der sich auch sonst nicht scheut bei anderen Arbeiten in der Landwirtschaft m. Hand anzulegen, zu bald gesucht. Gehalt monatlich 50,— *M.* Angebote mit Zeugnisabschriften an (8843
Molkerei Rhoden b. Hornburg,
Kreis Halberstadt.

Da mein (8840
erster Gehilfe
sich selbständig macht, so suche ich z. 15. Dezember oder einige Tage sp. Ersatz. Anfangsgehalt monatlich 80 Mk. bei freier Sation u. Kassen. Gefl. Offerten nebst Zeugnisabschr. erbittet
Karl Wahl, Molkerei Holzhausen
Kr. Kirchhain, Bez. Cassel.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 139 Hildesheim, den 12. Dezember 1925. 39. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin. Dienstag, 8. Dezember. 188 ℳ je Zentner.
Donnerstag, 10. Dezember. 178 ℳ je Zentner.
Sonnabend, 12. Dezember. 178 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 10. Dezember. 178 ℳ je Zentner.
Auktion am 9. Dezember. Höchstpreis 194.70 ℳ, schnitt 191.92.

Köln. Dienstag, 8. Dezember. Höchstpreis 212 ℳ je Zentner.
Freitag, 11. Dezember. Höchstpreis 210 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 10. Dezember. 342 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 382 Kronen.

Berlin, 12. Dezember. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 178 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 130 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 11. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2.10 ℳ, 2. Qualität 1.80—1.90 ℳ je Pfund, Auslandsbutter 2.15 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 9. Dezember. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 185 ℳ, 2. Qualität 173 ℳ. Tendenz: die Anlieferungen können untergebracht werden.

Privat-Berichte.

Berlin, 10. Dezember. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Das Zurückgehen der Kaufkraft, die sich in Bezug auf die allgemeine Lage sehr ungünstig auswirkt, macht sich auch im Buttereinzelhandel mehr und mehr bemerkbar. Das Geschäft ist in der letzten Woche sehr ruhig geworden. Bei immer zunehmenden Zufuhren aus dem Inland und sehr starken Angeboten aus dem Ausland ist die amtliche Notierung ganz erheblich, und zwar am vergangenen Sonnabend erst um 7 ℳ und heute um weitere 10 ℳ, also auf 1,78 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation herabgesetzt worden. — Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 2 ℳ und 2,40 ℳ je Pfund. — Das Schmalz- und Margarinegeschäft hat sich kaum geändert. Der Absatz von Schmalz, der sich etwas belebt hatte, hat wieder nachgelassen. Die Schmalzpreise betrugen 85—90 ₰ je Pfund; die Margarinepreise blieben unverändert.

Berlin, 10. Dezember. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die rückständige Bewegung auf dem Buttermarkte hält an und ist ein Anwachsen der Produktion zu konstatieren. Auf der anderen Seite hat der Konsum bedenklich nachgelassen und ist die Kaufkraft des Publikums durch die vielen Arbeiteraussperrungen usw. stark beeinträchtig. — Die Berliner Notierung wurde heute daher um 10 ℳ ermäßigt, die Kopenhagener Notierung um 40 Kronen auf 342 Kronen und sind weitere Abstriche unumgänglich notwendig.

Hamburg, 10. Dezember. Bericht von A. F. C. Fick. Trotzdem die vorwöchigen Notierungen überall nicht unerheblich zurückgingen, blieb die Stimmung bis zum Schluß des Marktes so überaus matt, daß weitere Abstriche in der Berichtswoche von vornherein feststanden. Sowohl von Dänemark als auch von England liefen dauernd sehr ruhige Berichte ein, die Angebote lauteten namentlich von Dänemark schon mit Beginn des neuen Marktes so billig und dringend, daß sehr bald eine Ermäßigung von 35—40 Kronen zur Gewißheit wurde. Auch in Deutschland lag das Geschäft nicht viel anders. Unsere Produktion ist für die jetzige Jahreszeit noch recht groß, während der Konsum immer noch zu wünschen übrig läßt. Wenn auch der Absatz durch weitere Konzessionen im Preise zweifellos erleichtert wurde, und die Eingänge besser als in den Vorwochen untergebracht werden konnten, so ließ der Bedarf doch keinesfalls einen größeren Import dänischer Butter zu. Die Unsicherheit ist zu groß, niemand traut sich heute ein Lager über den regulären Bedarf hinaus zu halten, obgleich uns nur noch 14 Tage vom Fest trennen und schließlich doch einmal der niedrigste Stand erreicht sein muß. An vielen inländischen Plätzen ist der Absatz schon in dieser Woche erheblich besser gewesen und sollte sich nunmehr, nachdem die Preise nochmals stark heruntergegangen sind, weiter beträchtlich heben. — Der hiesige Platz zeigte in dieser Woche noch keinen nennenswerten Aufschwung, die ermäßigten Kleinhandelspreise sollten aber immerhin in den nächsten 14 Tagen günstig zur Auswirkung kommen. — Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein erzielte gestern noch verhältnismäßig hohe Preise, bis 191,70 ℳ — für Markenbutter 194,70 ℳ —, im Durchschnitt 191,92 ℳ gegen 200,15 ℳ in der Vorwoche Da die Hamburger und Berliner Börsennotierungen heute beide auf 178 ℳ herabgesetzt wurden, dürfte die Auktion in der nächsten Woche weiter im Preise nachlassen. — Der dänische Markt verlief außerordentlich ruhig; die Exporteure sind infolge des schlechten Verkaufs nach Deutschland immer mehr gezwungen, den Absatz nach England zu erweitern, wodurch dort naturgemäß die Preise weiter gedrückt werden. Die heutige Herabsetzung der Kopenhagener Notierung um 40 Kronen auf 342 Kronen sollte aber dennoch dazu beitragen, den allgemeinen Bedarf zu heben. — Die Preise für australische und kanadische Butter sind ebenfalls erheblich reduziert; es besteht durchaus die Möglichkeit, daß namentlich für erstere, die heute von ganz hervorragender Qualität ist, in Bälde Interessenten vorhanden sein werden. — In sibirischer Ware sind feinste Qualitäten knapp und gesucht. Abweichende Sachen die noch reichlich vorhanden, sind im Preise stark zruückgegangen.

Leipzig, 10. Dezember. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die dringenden Angebote vom Auslande übten einen weiteren Preisdruck auch auf deutsche Butter aus. Durch die namhafte Ermäßigung der Berliner Notierung ist aber eine weitere Herabsetzung der Kleinhandelspreise möglich geworden und man hofft, daß nächste Woche doch noch eine flottere Nachfrage auf dem Buttermarkte einsetzen wird. Selbst wenn die Einlieferungen von den Molkereien etwas zurückgehen, ist für eine Besserung der Marktlage zunächst doch nur der Konsum ausschlaggebend.

Breslau, 10. Dezember. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., K.-G. In unserem Bezirk bewegte sich das Geschäft in der zurückliegenden Woche in ruhigen Bahnen. Die bisherigen Preisrückgänge haben auf den Absatz noch keinen Einfluß auszuüben vermocht. Auch der heute vorgenommene Preisabstrich wird an dieser Lage kaum etwa. ändern. Einer Besserung der Lage in diesem Augenblick steht die schlechte Wirtschaftslage hindernd im Wege. Allerdings ist immer noch zu beachten, wie weit die Auslandsmärkte nachlassen müssen. Auf uns allein gestellt würden wir, gemessen an der Kaufkraft der Bevölkerung, gut und gern glatt an die Vorkriegszahlen herankommen können. Unter Berücksichtigung der sonstigen Verschiebungen in der ganzen Weltwirtschaft glauben wir aber der Butter noch eine etwas günstigere Bewertung zubilligen zu sollen. Für unsere Landwirtschaft entsteht durch die sich jetzt anbahnenden niedrigeren Butetrpreise eine wesentliche Mindereinnahme, und wenn wir hierbei beachten, daß Kartoffeln und Getreide zum Teil unter der Vorkriegslinie liegen, dann sind die Einnahmeziffern der Landwirtschaft allerdings sehr betrübend, wenn in diesem Zusammenhang berücksichtigt werden muß, daß ein großer Teil anderer Bedarfsartikel von diesem Preisabbau noch nicht erfaßt wurden. Immerhin drängen die wirtschaftlichen Verhältnisse zu einer solchen Entscheidung.

Bremen, 11. Dezember. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die bedeutenden Preisrückgänge der Vorwoche konnten die Marktlage nicht bessern, im Gegenteil, der Wochenbeginn sah äußerst trostlos aus. Die Folge davon war, daß die Notierungen auf der ganzen Linie weiter erheblich zurückgesetzt werden mußten. Berlin ging um 10 ℳ auf 178 ℳ, die Hamburger Großhandelnotiz um 15 ℳ auf 178 ℳ, und Kopenhagen um 40 Kronen auf 342 Kronen zurück. Die Hamburger Butterauktionen erbrachten bei Zufuhren von ca. 400 Dritteltonnen einen Durchschnittserlös von 191,92 ℳ, der trotzdem dieser ca. 8 ℳ unter dem des vorwöchigen lag, noch verhältnismäßig hoch ausfiel. Solche bedeutende Preisermäßigungen hatte man kaum in dieser Zeit erwartet, zumal das Weihnachtsfest vor der Tür steht und man doch annehmen konnte, daß das Geschäft sich etwas beleben würde. Die außerordentlich trostlose Wirtschaftslage, nicht allein in Deutschland, sondern auch im Auslande dürfte der Hauptgrund zu solchen katastrophalen Preisermäßigungen sein. In deutscher Butter ist die Produktion im Verhältnis zu den Vorjahren bedeutend größer, und auch dies trägt dazu bei, daß die Preise eine solche Richtung eingeschlagen haben. Wenn sich die jetzigen Preise im Detailhandel erst ausgewirkt haben, ist vielleicht mit einer geringen Belebung des Geschäftes zu rechnen.

Kopenhagen, 10. Dezember. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt hat sich in dieser Woche durchaus panisch gestaltet, mit Preisen, die von Stunde zu Stunde zurückgingen, ohne daß die Käufer Interesse zeigten. — Nachdem die Notierung heute um 40 Kronen auf 342 Kronen ermäßigt worden ist, scheint es, als ob die hiesigen Käufer mehr Rückgrat bekommen haben und nicht zu jedem Preis verkaufen. Wenn auch weitere Ermäßigungen stattfinden sollten, welches bei weitem nicht sicher ist, so werden solche jedenfalls nicht besonders groß sein. Es mag sein, daß die verschiedenen Inhaber von Lagerbeständen diese zu

räumen suchen, bevor sie weitere Käufe vornehmen, und dieses kann selbstverständlich noch eine kurze Zeit einen gewissen deprimierenden Druck auf den Markt ausüben. Inzwischen wir der Konsum aber, der niedrigen Preise wegen, voraussichtlich bedeutend vergrößert werden. — Man muß aber darauf vorbereitet sein, daß die neuseeländischen Exportvereine eines schönen Tages Minimalpreis für die Butter festsetzen werden, und diese überseeischen Konzerne sind ja kapitalstark genug um die Butter halten zu können und bessere Zeiten abzuwarten. Marktttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 11. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,20—2,40 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2,60—2,80 ℳ, Emmentalerkäse 3,10—3,60 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1,20 ℳ je Kg.

Berlin, 10. Dezbr. Wenn man bisher noch immer die stille Hoffnung hegte, daß sich das Käsegeschäft vor dem Feste doch noch etwas beheben würde, so glaubt man daran jetzt nicht mehr, denn die letzten Wochen brachten eher eine weitere Verschlechterung, wie die erhoffte Besserung. Die Geldknappheit ist eben zu groß und die Kaufkraft der Konsumenten wird von Woche zu Woche mehr geschwächt durch die ständig zunehmenden Arbeiterentlassungen. Der Großhandel hält infolge der undurchsichtigen Verhältnisse mit Aufträgen sehr zurück. Tilsiter Käse ist wie seit Wochen in allerbesten Qualitäten gefragt, in abfallenden Sachen dagegen stark angeboten, ohne Nehmer zu finden. Die Bestände in Schweizerkäse haben sich weiter gelichtet, die noch vorhandenen kleinen Vorräte werden begehrt. Die von der Zollermäßigung erhoffte Belebung des Geschäftes in Holländer Käse ist ausgeblieben. Sehr schleppend ist der Absatz in Limburger, das Angebot dagegen reichlich. Dringende Angebote kommen aus dem Allgäu, wo die Produzenten unter allen Umständen Geld zu benötigen scheinen. Das Geschäft in Sauermilchkäsen befriedigte, ebenso die Umsätze in Blockkäse, während sich der Schachtelkäse bei den Konsumenten nicht mehr der Beliebtheit erfreut, die in den letzten Monaten zu beobachten war. — Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels frei Haus wurden uns genannt in Mark je Zentner: pa. Tilsiter vollfett 107—112, do. 2. Sorte 98—105, holländischer Edamerkäse 40 proz. 128 bis 133, 30 proz. 110—113, 20 proz. 100—103, holl. Brot-Edamer, 40 proz. 128 bis 133, holl. Gouda 45 proz. 145—150, 40 proz. 125—130, echte Emmentaler 170—175, finnl. Emmentaler großgelocht 153—158, mittelgelocht 143 bis 148, bayer. Emmentaler 153—158, Camembert vollfett, 350 Gr., für 1S tück 1,30—1,35, 140 Gr., für 1 Stück 0,42—0,45, halbfett 120 Gr. 0,32 bis 0,35, Harzer, je nach Qualität 45—55, Quadratkäse, bessere Ware 43 bis 45, geringere Ware 35—40, Limburger, bayer. 20 proz. 63—68, Stangenkäse, bayer. 20 proz 63—68, Romadur, 20 proz. in Stann. u. Etikett 85—90, Steinbuscher vollfett 120—135, franz. Roquefort 175—180, Gorgonzola 140—145, Parmesan 170—175, italien. Fettkäse in Schachteln 145 bis 160, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 98—100, 6 teilig 118—120, Glarner Kräuterkäse 93—98.

Breslau, 10. Dezember. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., K.-G. In der zurückliegenden Woche ließ das Geschäft zu wünschen übrig. Es ist dies auch weiter nicht verwunderlich, weil in der Zeit vor Weihnachten sich jeder Haushalt aufs Aeußerste einschränkt. Angesichts dieser matten Lage werden die Preise weiter weichen müssen. — Quarg. Wir verzeichnen genügendes Angebot. Der Befund mancher Sendungen läßt aber immer noch zu wünschen übrig. Wir wiederholen deshalb an dieser Stelle, daß die Molkereien endlich einsehen sollten, daß nur prima Ware voll bezahlt werden kann, und einen Kauf ermöglicht. Wir müssen dahin kommen, daß jede Lieferung zuverlässig ausfällt.

Kempten, 9. Dezember. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün, 35—38 Mark. Tendenz: sehr ruhig. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 100—128 Mark. Tendenz: normale Nachfrage.

Milch.

Berlin, 11. Dezember. Der Erzegerpreis für Milch wurde für die Woche vom 11. bis 17. Dezember festgesetzt in:

Berlin: 20 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 21 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 18 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 10. Dezember . Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: frische über 55 Gramm 17,5—21, frische unter 55 Gramm 14—15; Auslandseier: große 16—20, normale 13,5—15, abweichende 12—13,5, kleine und Schmutzeier 10,5—12,5; Kühlhauseier: 12—13; Kalkeier: dänische 13,5—15, gewöhnliche 10—10,5. Tendenz: flau.

Köln, 11. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Auslandseier: Frische über 60 Gramm 28—29, über 55 Gramm 23—25, unter 55 Gramm 18—21, Kühlhauseier 15—21.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 11. Dezbr. Von Amerika und auch von Liverpool lagen sehr flaue Berichte vor, während die argentinische Börse eher feste Tendenz zeigte. Am hiesigen Platz war die Haltung allgemein matt, trotz der gestrigen Exportabschlüsse in Weizen und Roggen. Das Inlandsangebot ist besonders von Schlesien stärker. Die Preise waren auch für Zeitgeschäfte durchschnittlich um 4—6 ℳ niedriger. Hafer wird vom Inlande stark angeboten bei zurückhaltender Konsumnachfrage. Auch Gerste liegt flau. Mehl und Futtermittel sehr still. Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer guter 196—201, mittlerer 186—195. Gerste 205—212, kleiner Mais 235 bis 240, Futtererbsen 225—230, Roggenkleie 110—115, Weizenkleie 122—126, Weizen märk. 251—256, Weizen pomm. 254—259, Dez. 258—261, März 267—269, Mai 270—271, Roggen märk. 150—155, Rogegn pomm. 155 bis 160, Dez. 167, März 182,5—183, Mai 189,5—190, Sommergerste 194—219, Wintergerste 156—170, Hafer märk. 165—175, März 183, Mai 187, Weizenmehl 32,75—36,75, Roggenmehl 22,50—26,—, Weizenkleie 11,75—12,—, Roggenkleie 9,75—10,20, Viktoriaerbsen 26—32,50, kl. Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 19,50—20,50, Peluschken 17—18, Wicken 21—23, Lupinen, blau 11,75—12,25, Lupinen, gelb, 12—14,50, Rapskuchen 15—15,20, Leinkuchen 23,80—24, Trockenschnitzel 8—8,70, Sonaschrot 22—22,20, Torfmelasse 7,70—7,80, Kartoffelflocken 14,90—15,30.

Berlin, 11. Dezbr. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner ab märkischer Station. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 1,80 ℳ, rote Kartoffeln 2,— ℳ, Fabrikkartoffeln 7—7,50 Pfg. pro Stärkeprozent.

Bremen, 11. Dezbr. Weizen, Manitoba I, Dez. 15,80, Roggen, deutscher, zollfrei 10,10, amerik. zollfrei 10,40, Gerste, amerik. Malz- 8,45, donauruſſische 8,40, Hafer, white clipped II 9,50, La Plata Jan.-Februar 9, deutscher zollfrei 11,35, Mais, La Plata, Dampfer „Weser" 9,65, südafrikan. 9,60. Markt: ruhig.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Dez.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	9.	9291	85—80	79—74	Lebendgew.	ruhig
Bremen	7.	1470	82—74	73—65	„	langsam
Breslau	9.	2228	90—81	80—72	„	mittel
Chemnitz	7.	1837	92—84	83—75	„	langsam
Danzig	8.	1765	61—53	52—46	„	ruhig
Dortmund	7.	2 59	82—76	75—71	„	sehr langs.
Dresden	7.	2257	94—80	79—65	„	langsam
Düsseldorf	7.	1818	86—76	75—68	„	schlecht
Elberfeld	7.	2375	86—81	80—75	„	mittel
Essen	7.	2672	87—82	81—78	„	mittel
Frankfurt a. M.	7.	4436	82—75	74—65	„	schleppend
Hamburg	11.	3095	88—80	79—72	„	flott
Hannover	9.	1474	82—73	72—65	„	mittel
Karlsruhe	7.	722	94—86	85—80	„	mittel
Köln	7.	4201	88—78	77—65	„	ruhig
Leipzig	10.	1105	85—76	75—70	„	langsam
Magdeburg	8.	3234	84—75	74—62	„	langsam
Mannheim	7	2710	75—78	77—68	„	ruhig
München	9.	1548	90—79	78—64	„	langsam
Nürnberg	8.	1678	93—84	83—75	„	lebhaft
Stettin	8.	820	85—80	79—75	„	ruhig
Stuttgart	10.	600	91—80	79—64	„	langsam
Zwickau	7.	1216	92—84	83—75	„	schlecht

Stellen-Angebote

Suche z. 20. d. Mts. einen tücht.
Gehilfen
für **Weichkäserei. Anfangsgehalt Mk. 80,— und freie Station. Es wollen sich nur Leute melden, welche wirklich Interesse für Käserei haben. Jg. Leute, welche noch nicht ganz firm sind, werden angelernt.**
Molkerei Schussenze. 8900
Strecke Glogau-Züllichau.

Wegen Erkrankung des jetzigen, sofort junger (8907
Gehilfe
gesucht für meine Molkerei Clauen bei Hildesheim. Angeb. an
Molkereibesitzer Heyer, Magdeburg, Halberstädter Str. 127.

Suche für die Zeit vom 23. bis inkl. 28. Dezember einen **Kollegen zur Vertretung,** nicht unter 20 Jahren für alle vorkommenden Arbeiten. Werte Angebote erbittet (8959
Othmer, Gehilfe, **Centr.-Molkerei, Dedenstedt,** Bez. Halle a. S.

Tüchtiger Gehilfe
für Versandbetrieb, der sehr gut Maschinen bedienen kann und mit Motoren eingehend Bescheid weiß, zu bald gesucht. (8906
Molkerei Brock-Ostbevern bei Münster i. W.

Suche sofort tüchtigen
Käser,
speziell Thür. Stangenkäse. (8940
Fritz Jung, Griesheim b. Stadtilm, Thüringen. Telefon Stadtilm 240.

Wir suchen zum Antritt Anfang k. J. einen soliden, zuverlässigen
Chauffeur
für Personenwagen, der nebenbei sich im Molkereibetrieb zu beschäftigen hat. Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsforderungen u. Referenzenaufgabe werden umgeh. erbeten. (8954
Molk.-Genossenschaft Gollnow.

Für sofortigen Antritt suchen wir zwei junge, tüchtige, ehrliche
Gehilfen
welche Interesse an einem sauberen Betriebe haben. Empfehlungen u. Gehaltsansprüche erbittet sofort
Molk. Alsleben (Saale), Pr. Sa.
Otto Christians, Molk.-Insp.

Tüchtiger (8939
Molkereigehilfe und Kraftfahrer
für Lastwagen, sowie sonstige Maschinenkenntnisse, für Milchgroßbetrieb zu Anfang Januar gesucht.
Oberbadische Milchzentrale Radolfzell a. Bodensee.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen tüchtigen, gewandten
Buttermeier,
der vollkomen selbständig arbeitet und flotter Ausformer sein muß. Bewerbungen mit Gehaltsanspräch. bei freier Station sind zu richt. an
Soldiner Molkerei, Soldin, Nm.

Gehilfenstelle besetzt! Den vielen Bewerbern besten Dank. (8946
Molkerei-Genossensch. Gumbinnen, Ostpr.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (8924
Onken Molkerei Heiligenloh.

Stelle besetzt. Den Herren Bewerbern besten Dank. (8931
Molkerei Altenlünne.

Stellen-Gesuche.

Wir suchen für einen 33jährigen, äußerst tüchtigen, strebsamen, gewissenhaften
Molk.-Verwalter,
leitende Stellung. Selbiger ist firm in allen Zweigen des Faches. Tüchtige Arbeitskr., keine Arbeit scheuend, Frau mittätig. Kaution bis ℳ 2000,— kann gestellt werden. Beste Empfehlungen und Zeugnisse vorhanden. Angebote erbitten u. **H. R. 8938** an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages Erfüllungsort Hildesheim.

№ 140 Hildesheim, den 15. Dezember 1925. 39. Jahrgang.

Dampfmaschine oder Motor?

In Nr. 126 der Molkerei-Zeitng findet sich ein Artikel eines Herrn X., der im Interesse der Molkereien nicht unerwidert bleiben darf. Eine Anfrage betr. Rohölmotoren in Meiereien hatte eine sehr erfreuliche Beteiligung der Motorenbesitzer zur Folge, welche nicht versäumten, die mit dieser Maschine gemachten Erfahrungen zum Besten ihrer Kollegen zu veröffentlichen. Eine besonders eingehende und sachliche Antwort hat Herr Langheinrich-Berlin gegeben, welche klar erkennen ließ, daß der Rohölmotor in manchen Fällen die geeignete Maschine für Molkereien ist. Auch die anderen Molkereien, welche die Anfrage beantworteten, scheinen gute Erfahrungen gemacht zu haben.

Da berührt es nun recht sonderbar, daß plötzlich ein Artikel erscheint, welcher von allen aufgezählten Vorteilen des Rohölmotors keinerlei Kenntnis nimmt und einseitig eine Lanze für die Dampfmaschine bricht. Die Gefahr dieses Artikels liegt in der Einseitigkeit, denn der Molkereifachmann, der sich gewissenhaft über die Hilfsmittel unterrichten will, welche seinen Betrieb billiger gestalten können, ist nicht immer in der Lage, alles das nachzuprüfen, was ihm in Fachzeitschriften vorgesetzt wird, denn schließlich ist die Wärmewirtschaft einer Molkerei viel zu kompliziert, die Betriebsformen sind zu mannigfaltig, als daß sie sich ohne eingehendes Studium selbst von einem Ingenieur beurteilen ließen. Man kann beinahe sagen, daß in jeder Molkerei die Verhältnisse anders liegen und es eine Irreführung bedeutet, wenn ohne nähere Erklärung der Betriebsart, der Betriebszeiten usw. ein lediglich auf Wärmeeinheiten umgerechtfriseiertes Beispiel, welches auf 5000 WE. (also den Heizwert von Koch nicht 1 Kg. Kohle!) genau stimmt, vorgesetzt und auf Grund dieser Annahme die Ueberlegenheit der Dampfmaschine „bewiesen" wird.

Für denjenigen, der sich näher mit moderner Wärmewirtschaft in Molkereien befaßt hat, ist ein solches Vorgehen unverständlich. Es sei nur auf die erheblichen Unterschiede in der Dampfausnutzung verwiesen, je nachdem die Milch ganz mit Dampf erhitzt oder mit der heißen Magermilch im Wärmeaustauscher vorgewärmt wird, oder ob man sie zur Hauptsache verkäst und dann nur bis zur Entrahmungstemperatur vorwärmt. Ferner ist es nicht gleichgültig, ob ein Butterfertiger die ganze Rahmmenge auf einmal aufnimmt, oder ob im Holsteinischen Faß zweimal gebuttert werden muß und der Abdampf infolge zu langer Butterungszeit nicht mehr voll ausgenutzt werden kann. Viele Molkereien liegen von Mittag an still, andere kühlen die Abendmilch herunter und führen deshalb noch einmal mit der Maschine, ohne die Möglichkeit der Abdampfausnutzung zu haben. Ferner fehlt diese Möglichkeit oft, falls eine Schrotmühle angeschlossen ist, während die Kartoffeldämpfung oder das Futterkochen für Schweine wiederum den Abdampf gut unterbringen läßt.

Schon diese Beispiele zeigen, daß es nicht auf die Anzahl der Wärmeeinheiten ankommt, welche einerseits die Dampfmaschine im Abdampf zur Verfügung stellt, andererseits die Milcherhitzung und Warmwasserbereitung erfordern, sondern darauf, daß dieser vielleicht zufällig stundenmäßig gleiche Bedarf auch zeitlich zusammenfällt.

Um die Verhältnisse zu betrachten, wie sie tatsächlich liegen, erschien es zweckmäßig, dem theoretischen Beispiel ein solches entgegenzusetzen, welches direkt aus praktischen Messungen gewonnen wurde. Ich wendete mich daher an das Institut für Maschinenwesen der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel, welches mir freundlichst sein Material zur Verfügung stellte. Aus den mannigfaltigen Untersuchungen dieses Instituts suchte ich mir die nachstehende heraus, da sie mir am ehesten gestattete, einen Vergleich anzustellen. In der betreffenden Molkerei ist allerdings kein Rohölmotor aufgestellt, der Antrieb erfolgt zeitweise durch einen Elektromotor, an dessen Stelle ohne weiteres ein Rohölmotor treten könnte. Da der Kraftbedarf mit elektrischem Betrieb vorliegt, ist eine Umrechnung möglich.

Die in Frage kommende Molkerei stellt lediglich Butter her und setzt die Magermilch heiß zurück. Ferner kühlt sie die abends angelieferte Milch herunter und stellt hierfür die Antriebsmaschine an. Ein 10 qm Flammrohrkessel liefert den Dampf, als Antriebsmaschinen sind vorhanden: 1) ein Elektromotor, welcher den ganzen Betrieb bewältigen kann, und 2) eine Dampfmaschine, die sich in gutem Zustand befindet und deren Auspuffdampf während der Pasteurisierung voll ausgenutzt wird.

Die Untersuchung dauerte 4 Tage lang und zwar wurde 2 Tage mit elektrischem Antrieb gearbeitet, 2 Tage mit Dampfantrieb. Der Kesselwirkungsgrad ist mit 54 bis 59 Proz. als gut zu bezeichnen. Die Ergebnisse, welche für die einzelnen Tage auffallend gut übereinstimmten, sind für die Tage mit elektrischem und mit Dampfbetrieb jeweils zu einem Mittelwert zusammengezogen.

	Elektrisch	Dampf
Milchmenge Liter	3460	3580
Stromverbrauch KWh	12,5	—
Kohlenverbrauch Kg.	152	225
Dampfverbrauch Kg.	517	1137
Davon für Reinigung Kg.	132	—
Davon für Reinigung und Auspuff Kg.	—	712
Warmwasserverbrauch Liter		1365

entspricht etwa 150 Kg Dampf.

Wie man sieht, stimmt sogar der Dampfverbrauch für Reinigungszwecke mit 132 und 150 Kg. an sämtlichen Tagen überein, von einer Ersparnis an Reinigungswasser an den Tagen mit elektrischem Betrieb, an welchen das warme Wasser durch direktes Einleiten von Dampf gewonnen wurde„ kann also keine Rede sein.

Zum Vergleich der Betriebskosten seien hier nur die laufenden Betriebskosten ohne Kapitaldienst betrachtet. Die Abschreibung und Verzinsung muß ja für einen älteren Betrieb oft anders betrachtet werden, als für einen neuen. Häufig ist die Dampfmaschine unbrauchbar oder zu klein geworden, der Kessel läßt sich jedoch noch oft — event. unter Zuhilfenahme eines Wärmeaustauschers — verwenden, wenn man einen Elektromotor oder Rohölmotor aufstellt. Die Ersparnis an Anschaffungskosten dadurch, daß in diesem Falle die Beschaffung eines Kessels sich vermeiden ließ, ist in der heutigen geldarmen Zeit wohl mitzunehmen. Jedoch können die Verhältnisse natürlich auch gerade entgegengesetzt liegen.

Im vorliegenden Falle kosteten 100 Kg. Kohlen frei Molkerei 3.— ℳ, die KWh Strom sei mit 15 ₰ gerechnet (die betreffende Molkerei hatte gestaffelten Tarif). Den Brennstoffverbrauch des Rohölmotors, den wir uns als Betriebskraft anstelle des Elektromotors denken, kann man mit 220 g/PSh annehmen. Bei einem Paradeversuch werden zwar bei einem kompressorlosen Motor noch geringere Brennstoffverbräuche erzielt. Der Dieselmotor hat die Eigentümlichkeit, daß sein Betriebsverbrauch nicht wesentlich über dem Abnahmeverbrauch liegt. Gegen die mehr oder weniger geschickte Bedienung, die beispielsweise beim Heizen des Kessels von großem Einfluß auf den Kohlenverbrauch ist, ist er unempfindlich. Der angenommene Brennstoffverbrauch entspricht einem Wirkungsgrad von etwa 29 Prozent, während man beim Dieselmotor mit 32—35 Prozent rechnen könnte. Die normale Molkereidampfmaschine hat dagegen, wenn sich ihr Abdampf nicht ausnutzen läßt, besten Falls 4 Prozent Wirkungsgrad von der Kohle aus gerechnet.

Es werden also je KWh etwa 300 g Brennstoff verbraucht, das Kilo zollvergünstigt zu 15 ₰.

Bei 12,5 KWh sind es also 3,75 Kg. = 57 ₰, wozu man etwa 10 ₰ Schmieröl zuschlagen kann. Die Rechnung lautet mithin:

	Dampf	Rohöl	Elmo
Kohlenkosten Mark	6,75	4,56	4,56
Brennstoff resp Strom Mark	—	0,57	1,88
Schmieröl	0,05	0,10	0,02
Ges. lfde. Betriebskosten Mark	6,80	5,23	6,46

Der Dampfbetrieb ist also der teuerste, während beim Rohölmotor täglich 1,57 ℳ = rund 23 Proz gegenüber dem Dampfbetrieb gespart werden kann. Die Gründe hierfür liegen in dem starken Auspuffverlust. Wie aus der Tabelle zu ersehen ist, werden 712 — 150 = 560 Kg. Dampf entweder ausgepufft oder dienen zur Erhitzung von Wasser, welches der Betrieb nicht unterbringen kann. Der Auspuff beträgt also mehr, als am elektrischen Tag überhaupt an Dampf gebraucht wurde.

Das gebrachte Beispiel liegt für motorischen Antrieb nicht einmal günstig. Die Verwendung eines Wärmeaustauschers würde zu weiterer Dampfersparnis führen, welche natürlich nur beim Betrieb ohne Dampfmaschine zur Geltung käme. Auch könnte noch Anheizkohle dadurch gespart werden, daß man für Motorbetrieb einen nicht eingemauerten Kessel verwendet, bei welchem die Wärme, welche stundenlang in erheblichem Maße in das Mauerwerk dringt, fortfällt. Das gebrachte Beispiel gilt nur für die eine untersuchte Molkerei und ich will ausdrücklich erwähnen, daß es keineswegs verallgemeinert werden darf. Es gibt sicherlich in Molkereien häufiger Betriebsverhältnisse, unter denen die Dampfmaschine günstiger arbeitet, als der Rohölmotor.

Auch die Ausführungen des Herrn X. über die Betriebssicherheit eines Dieselmotors kann ich nicht unwidersprochen lassen. Gewiß arbeitet eine Dampfmaschine noch, so lange der Kolben im Zylinder sitzt, dafür merkt man aber auch nicht so leicht, wenn sie infolge undichter Kolbenringe oder ausgearbeiteten Schiebers erheblich mehr Dampf gebraucht und dadurch Kohlen verschwendet, während der Rohölmotor etwas mehr zur Sorgfalt erzieht. Die Frage der Betriebssicherheit kann als gelöst gelten, als besten Beweis hierfür wird man die rapide anwachsende Verwendung der Rohölmotoren im Schiffsbetrieb anführen, wo ja die Antriebsmaschinen tage- und wochenlang ohne Pause mit größter Exaktheit

laufen müssen. Auch in den Schifffahrtskreisen hat es längerer Zeit bedurft, bis das Vorurteil gegenüber dem Motor gebrochen war. Ein Hauptvorteil des Motors ist das sofortige Anlassen, es braucht nicht erst gewartet zu werden, bis der Kessel Dampfdruck hat. Ferner spricht auch häufig der Umstand mit — besonders bei Molkereien, welche von der Bahn entfernt liegen —, daß die Menge des zu befördernden Brennmaterials erheblich geringer ist. Wenn Herr X. den Geruch des Motors als besonders schädlich hinstellt, so sei ihm nur gesagt, er soll sich einmal in Molkereien bemühen, welche einen Rohölmotor aufgestellt haben. Der Oelgeruch ist bei einigermaßen geschickter Aufstellung im Maschinenraum kaum wahrnehmbar und ist in den Räumen, in welchen sich Milch und Milchprodukte befinden, nicht vorhanden.

Zum Schlusse will ich noch darauf hinweisen, daß jeder Molkerei, welche vor Beschaffung neuer Betriebsanlagen steht oder ihren Betrieb verbessern will, nur geraten werden kann, sich bezüglich ihrer Wärmewirtschaft Klarheit zu verschaffen. Dies kann nicht geschehen durch Lesen von Aufsätzen in den Fachzeitschriften. Jede Anlage erfordert ihre spezielle Behandlung.

Das oben erwähnte Institut, welches die gebrachten Versuchsergebnisse zur Verfügung stellte, beschäftigt sich eingehend mit den angeschnittenen Fragen, es ist auch, wie mir aus eigener Anschauung und den einschlägigen Fachzeitschriften bekannt ist, mit Instrumenten für wärmewirtschaftliche Untersuchungen ganz ausgezeichnet ausgerüstet und führt sowohl Beratungen wie Untersuchungen ganzer Betriebe aus.

Arbeitsgemeinschaft Technik in der Landwirtschaft
Ortsgruppe Schleswig-Holstein des Vereins deutscher Ingenieure.
Ausschuß für Kraftmaschinen. Ing. Rohwer.

Neuzeitliche Milchversorgung der Stadt Berlin durch die Berliner Stadtgüter G. m. b. H.

Von G. Langheinrich, Berlin.

In den Jahren 1910/11 wure von der Gemeinde Berlin-Weißensee eine Milchkur-Anstalt errichtet, welche angegliedert wurde an ein kurz vorher gebautes Krankenhaus und Säuglingsheim. Durch die Errichtung der Milchkuranstalt sollte in erster Linie das Krankenhaus und Säuglingsheim mit selbstgewonnener Milch von Kühen mit Trockenfütterung versehen werden, sowie mit aus dieser Milch hergestellten Milchpräparaten und Säuglingsnahrung aus Voll-, Mager- und Buttermilch nach den Rezepten des Leiters des Krankenhauses, Herrn Direktor Dr. Ritter. Die Milchkuranstalt gliederte sich den in zwei Abteilungen, den Kuhstallbetrieb und den Molkereibetrieb. Beide Abteilungen waren einem Molkereifachmann unterstellt. Der Musterkuhstall, nach holländischem System erbaut, wie sämtliche Gebäude nach holländischem Muster aufgeführt waren, zeigte den nach diesem System üblichen kurzen Stand mit dahinterliegender Rinne zur Aufnahme von Dung usw., welcher sofort in den unter dem Stall liegenden Dungraum befördert wurde. Der Stall enthielt die Stände von ca. 30—40 Stück Kühen, den Futterraum, den Waschraum der Kühe, den der Melker und den Melkraum. Sämtliche Wände waren mit Kacheln belegt, der Fußboden mit Mettlacher Fliesen. Die Kühe wurden täglich geputzt, kamen vor dem Melken in den Waschraum, wo sie mit handwarmem Wasser abgewaschen und nach Trockenreibung in den Melkraum geführt wurden. Die angewandten Melkmaschinen mußten seinerzeit ausgeschaltet werden, weil sie den Erwartungen nicht entsprachen und es wurde zur Handmelkung der Schweizer zurückgegriffen. Die Milch wurde sofort nach der Melkung durch ein kurzes, sehr breites Rohr in die Molkereiräume befördert. Vor das Rohr war ein Faltenmilchsieb montiert, so daß die Milch auf schnellstem Wege in gut gereinigtem Zustande in die Molkerei gelangte und dort, sofort über einen Eiskühler laufend, auf + 2—4 Gr. C. abgekühlt wurde.

Ein sehr hoher Bodenraum war zur Aufnahme des Trockenfutters vorgesehen und große breite Ventilationsschächte führten durch denselben vom Kuhstall über das Dach hinaus, so daß in dem Kuhstall stets eine reine bakterienfreie Luft herrschte. Die Molkereiräume befanden sich neben dem Kuhstall und waren von diesem durch eine Doppelwand getrennt und so angeordnet, daß Gerüche aus dem Kuhstall nicht in dieselben gelangen konnten. Die Molkerei war ausgestattet mit mehreren Kühlschränken mit Soleerzeugung, einem kleinen Separator, 2 Kühlern, 2 Sterilisierapparaten für leere und gefüllte Flaschen, 1 Pasteur, 3 Dampfkippkesseln zum Kochen der Präparate. 1 Niederdruckkessel von 5 bis 10 Atmosphärenüberdruck lieferte den benötigten Dampf. Die möglichst keimfrei gelieferte Milch wurde, wie schon erwähnt, sofort nach dem Melken geseiht und lief dann über den Eiskühler, wo sie auf + 2 bis 4 Grad C. abgekühlt und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank stehen blieb. Die Milch, welche nicht zu Milchpräparaten und zu Kindermilch Verwendung finden konnte, wurde zu Yoghurt verarbeitet. Deshalb wurde etwas später eine Yoghurtanlage zur Herstellung von Yoghurt in Pudding- und Trinkform eingebaut.

Im Jahre 1912 wurde die Milch des Rieselgutes der Gemeinden Weißensee und Birkholz der Milchkuranstalt zur Verarbeitung übergeben. Dabei zeigte sich, daß die gelieferte Molkerei-Einrichtung für ein derartiges Quantum viel zu klein war. Aus diesem Grunde wurde die Anlage bedeutend erweitert und im besonderen mit größerer Kühlanlage sowie Kühlräumen ausgestattet. Der Umbau wurde der bekannten Molkereimaschinen-Fabrik Ed. Ahlborn in Hildesheim übertragen, die auch alle späteren Umbauten, welche im Laufe der Jahre noch häufiger vorgenommen wurden, mit großer Sachkenntnis und in bekannter Güte ihrer Fabrikate ausgeführt hat. Die angelieferte und erzeugte Milch war auf 4000 Liter je Tag angewachsen und wurde durch 2 Automobile und 3 Pferdewagen der Bevölkerung zugeführt, während zwei Lastwagen zum Heranholen der Milch von den Bahnhöfen dienten. Während des Krieges wurde die Molkerei ohne jede fachmännische Leitung weiter betrieben und derselben noch mehr Milch zwangsweise zugeführt. Im Jahre 1922 übernahm das Milchamt der Stadt Berlin die bis dahin vom Bezirksamt Weißensee betriebene Molkerei in unmittelbare Verwaltung und erweiterte den Betrieb durch Aufstellung einer automatischen Dauererhitzungswanne. Am 1. Oktober 1923 übernahm der Milchwirtschaftsbetrieb der Stadt Berlin die Molkerei vom Milchamt Berlin und führte dieselbe in übernommener Weise weiter.

Am 1. April 1925 hat darauf die „Berliner Stadtgüter G. m. b. H. den Milchwirtschaftsbetrieb der Stadt Berlin übernommen und dami auch die Meierei in Weißensee, welche nunmehr beginnt, einen große Aufschwung zu nehmen. Durch Anlieferung der gesamten erzeugten Milc der Berliner Stadtgüter, mit Ausnahme der direkt an städtische Kranken anstalten abgesetzten Milch, ist die tägliche Milchanlieferung der Meiere in Weißensee auf ungefähr das Fünffache emporgeschnellt. Da die bis herige Einrichtung der Meierei dieser Anlieferung nicht gewachsen wa wurde zu einer bedeutenden Vergrößerung, Ausbau und Einbau ner zeitlicher Maschinen, wie schon erwähnt, von den bewährten Firmen Ed Ahlborn, als auch der Molkereimaschinen-Fabrik A.-G. Berlin-Olden burg geschritten, welch letztere Firma insbesondere die neuzeitliche Dauer erhitzungsanlage für Flaschenbetrieb, die bewährte Degerma-Anlage, ge liefert hat.

Die Meierei ist heute eingerichtet für eine Verarbeitung von täglic 30 000 Liter Vollmilch, und da hierzu die vorhandenen Räumlichkeite nicht ausreichten, so wurde der bisherige Kuhstall mit seinen Neben räumen zum Umbau hinzugenommen. Es blieb nur noch ein kleiner Te des Stalles, der frühere Krankenstall, übrig, wo heute noch ungefähr 1 Kühe zur Versorgung des Säuglingsheimes gehalten werden. In diese Kuhstall werden von Seiten des jetzigen ärztlichen Leiters des Städtische Säuglingskrankenhauses, Herrn Professor Dr. Reyer, Vitaminfütte rungsversuche angestellt. Die Parterreräumlichkeiten des Kuhstalles i Rampenhöhe sind zu Molkereiräumen umgewandelt, wohingegen di großen Boden- und Futterlagerräume, die infolge der holländischen Bau art sehr bedeutend sind, sowohl für die kaufmännische Abteilung, wie fü 2 Wohnräume für Angestellte nebst Lagerräumen umgewandelt sin Die übrigen vorhandenen Gebäude, wie Pferdestall, Wagenremise usf sind zu einer Klempnerei, Böttcherei, Autogarage und einem Kanne lagerraum umgebaut, so daß die vorkommenden Reparaturen im eigene Betriebe vorgenommen werden.

Wie schon erwähnt, ist die Meierei für eine Verarbeitung vo 30 000 Liter eingerichtet und ist versehen mit 2 getrennten Annahm räumen, von denen eine zur Annahme der Milch, welche in Kannen od lose abgegeben wird, dient, während der andere für Annahme derjenige Milch vorgesehen ist, die nur zur Verarbeitung einer sogenannten Vor zugsmilch Verwendung findet, worauf noch weiter unten eingegange werden soll. Wir kommen zunächst zum Kannenmilch-Annahmeraum un finden hier drei große Milchbassins zur Aufnahme der Vollmilch. D letztere wird durch ein sinnreich konstruiertes Doppelmilchsieb, welch schon große Schmutzteile aus der Milch entfernt, in die Bassins gegosse und gelangt von dort in den Separatoren- oder den Verarbeitungsrau Hier läuft die Milch durch die Reinigungszentrifuge mit 3000 Liter Stu denleistung, wodurch die Milch von sämtlichen anhaftenden Schmutzteil befreit wird, es ist dies bekanntlich die vollkommenste Reinigung d Milch. Die Milch gelangt dann in den Pasteurisierungsapparat mit 40 Litern Stundenleistung, wo sie auf ungefähr + 63 Gr. C. vorgewärm wird, um von hier in die Dauererhitzungswanne, Vierzellensystem, m einer Stundenleistung von 4000 Litern zu gelangen, wo dieselbe 30 M nuten lang auf + 63—65 Gr. C. einer Dauererhitzung unterzogen wir Eine auf diese Weise behandelte Milch behält in der Hauptsache den Ch rakter der Rohmilch (Vitamine und Enzyme bleiben erhalten, Kochg schmack und Eiweißgerinnung werden vermieden). Durch die Dauer-E hitzung werden ferner aber auch die Krankheitserreger beseitigt.

Sowie die Milch aus der Dauererhitzungswanne austritt, läuft über einen verdeckten Doppelröhrenkühler, wo sie auf + 2—4 Gr. abg kühlt wird, um vom Kühler in die im Milchlager stehenden großen i lierten Aufbewahrungsbassins aus Aluminium in Größen von 4 b 5000 Litern, die von der Luftschiffbau Zeppelin G. m. b. H. Friedrich haven, geliefert sind, zu gelangen, in denen die Milch bis zur Abgabe Krankenanstalten, Heime, Kantinen, Käsereien oder Kleingeschäfte kü aufbewahrt wird. Im sich daran anschließenden Ausgaberaum finden w noch ein Milchbassin mit 2 automatischen Ausgabemaßeimern sowie 2 A zapfhähnen mit schaumverhindernder Vorrichtung und 1 Buttermil bassin. Für eine sauer oder für den Verkauf beanstandeten angeliefert Milch resp. für den Fall eines mangelhaften Absatzes ist ein Separat mit 3000 Liter stündlicher Leistung vorgesehen, desgleichen ein sogenann Milchvorwärmer, Rahmerhitzer und Kühler. Hieraus ergibt sich a die Einrichtung einer Butterei mit Rahmreifer mit 2000 Liter Inha und eines Butterfertigers von ungefähr 800 Liter Verbutterungsinha desgleichen eine Käserei, wo wir 2 Kühnesche Käsewannen mit je 25 und 2000 Liter Inhalt finden, in welchen am Tage der Besichtigu Speisequarg hergestellt wurde. Im Maschinenhaus finden wir 2 E maschinen von der Firma Borsig mit einer Leistung von je 20 0 Kalorien der im Molkereibetrieb benötigten Kälte sowie einen Refri rator oder Eisbildner von 8000 Litern Rauminhalt, mit ungefähr 60 E zellen zur Herstellung von Wassereis nebst elektrischer Laufkatze z Herausziehen der gefüllten Eiszellen. Bis hierher erstreckte sich die A lage der von den Berliner Stadtgütern G. m b. H. übernommenen alt Molkereianlage. Um nun allen Anforderungen, die an einen modern städtischen Molkereibetrieb in jeder Hinsicht (namentlich in hygienisch gestellt werden, gerecht zu werden, hat die „Berliner Stadtgüter G. b. H." in neuester Zeit diesem Rechnung tragend, soweit ich unterrich bin, als erste und einzigste Molkerei Groß-Berlins, eine Degerma-Anl eingebaut, um damit der Berliner Bevölkerung eine Flaschenmilch bieten, die allen Anforderungen entspricht, welche an eine bevorzug Milch gestellt werden können. Die Degerma-Anlage besteht hier a dem Doppelröhren-Erhitzer zur Vorwärmung der Milch auf + 63 Gr. vor der Füllung in Flaschen, dem Wasservorwärmer zur Anwärmung Wassers auf ungefähr + 69 Gr. C. für das Wasserbad des Degermato eines Tiefwasserkühlers zur Herstellung des Eiswassers, welches für Degermator zur restlichen Kühlung benötigt wird, zwei Zentrifug pumpen und dem Degermator selbst mit einer Stundenleistung von 1 Flaschen Vollmilch. Ferner sehen wir noch ein Bassin zur Aufnahme zu füllenden Vollmilch, einer automatischen Flaschenfüllmaschine, ei Verschlußmaschine, mit welcher die Aluminiumkapseln vermittels hydr lischen Druckes fest auf die Flaschen gepreßt werden, **so daß eine Entf nung des Verschlusses und Fälschung der Milch sowie jede Wiederini tion bis zur Abgabe an den Verbraucher ausgeschlossen ist.** Ein auto tisches Flaschentransportgestänge besorgt bei Füllung der Flaschen rechtzeitige Zuführung der leeren, hygienisch gereinigten Flaschen dem Flaschenwaschraum.

Die Milch, welche zu dieser Vorzugsmilch Verwendung findet, w auf den Berliner Stadtgütern unter besonderen hygienischen Vora

setzungen gewonnen und auf dem schnellsten Wege der Molkerei zugeführt. Die Kuhhaltungen der Stadtgüter stehen unter ständiger tierärztlicher Kontrolle und sind dem Tuberkulose-Tilgungsverfahren der Landwirtschaftskammer der Provinz Brandenburg und für Berlin seit Jahren angeschlossen Die Kühe erhalten ein gutes und ausgewähltes Futter und liefern eine für Niederungsvieh sehr fettreiche Milch von 3—4 Prozent Fettgehalt. Durch diese auf hygienischem Wege in Flaschen gefüllte und 30 Minuten in geschlossenen Glasflaschen, welche vorher einer tadellosen hygienischen Reinigung unterzogen wurden, dauererhitzte Milch ist hierdurch einwandfrei und auf 48 Stunden, auch im warmen Zimmer aufbewahrt, haltbar gemacht.

Von dieser Milch gilt in verstärktem Maße das, was ich bei dauererhitzter Milch in einer Dauererhitzungsdurchgangswanne ausgeführt habe und ist mit gutem Gewissen als eine Vorzugsmilch dem Berliner Verbraucher warm zu empfehlen. Noch an demselben Tage wird diese Degerma-Flaschenmilch den verschiedenen Verteilerstellen und hierdurch den Berliner Kleinhandelsstellen zugeführt.

Die Oberleitung liegt in den Händen zweier Herren, welche sich in die Leitung des Gesamtbetriebes (Einkauf und Verkauf) teilen. Die technische Leitung des eigentlichen Molkereibetriebes liegt in den Händen eines Molkereifachmannes, dem zur Unterstützung ein fachmännischer Obermeier und 4 Molkereigehilfen untergeordnet beigegeben sind. Ferner sind in dem Betriebe 11 Arbeiter sowie 4 Arbeiterinnen tätig, außer dem Fahrpersonal zum Heranholen und Abfahren der Milch.

Bei Besichtigung der Meiereianlage in Weißensee gewinnt man die Ueberzeugung, daß hier eine städtische, in jeder Beziehung hygienische Anlage geschaffen ist, welche sich jeder städtischen, neuzeitlichen Molkerei an die Seite stellen kann. Im besonderen ist es anzuerkennen, daß sich die Direktion der Berliner Stadtgüter G. m. b. H. dazu entschlossen hatte, als erste aller bestehenden Molkereien Groß-Berlins eine Anlage zu schaffen, welche der Berliner Bevölkerung eine einwandfreie hygienische Flaschenmilch nach dem Degerma-Verfahren liefert. Da das Degermaverfahren das idealste Verfahren zur hygienischen Behandlung der Milch ist, was allen fachmännischen Kreisen lange bekannt sein dürfte, so sollte die Berliner Bevölkerung nicht zögern, dieses Unternehmen in jeder Weise zu fördern. Der äußere Bau der Meierei sieht infolge seiner Bauart gewinnend aus, die innere Anlage macht mit ihren sauberen Maschinen und Apparaten und den mit weißen Kacheln und Mettlacher Fliesen belegten Wänden und Fußböden einen ansprechenden sauberen Eindruck. Man merkt, daß vom Personal der Meierei auf äußerste Sauberkeit geachtet wird, um dem Berliner Verbraucher das Beste vom Besten zu liefern.

Bestimmungen zur Regelung der Lehrlingsausbildung im Molkereigewerbe in der Provinz Hannover.

Die Regelung der Lehrlingsausbildung im hannoverschen Molkereigewerbe erfolgt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Für die Ausbildung und Prüfung von Molkereilehrlingen gelten folgende Bestimmungen:

1. Die Befugnis zur Ausbildung von Molkereilehrlingen.

Zur Ausbildung von Molkereilehrlingen sind nur Molkereifachleute befugt, die mindestens 24 Jahre alt sind, einen Befähigungsnachweis erbracht haben und die bürgerlichen Ehrenrechte besitzen.

Die Befähigung zur Ausbildung von Molkereilehrlingen gilt von solchen Personen als erbracht, die mindestens 7 Jahre im Molkereifach praktisch tätig gewesen sind, nach Abschluß der Lehrzeit die Lehrlingsprüfung praktisch bestanden, an einem mindestens vierteljährlichen wissenschaftlichen Ausbildungslehrgang an einer vom Staate eingerichteten oder anerkannten Molkereilehranstalt teilgenommen und die Betriebsleiterprüfung bestanden haben.

Personen, die vor dem Inkrafttreten dieser Bestimmungen einen Molkereibetrieb selbständig geleitet haben, sind von der Beibringung eines Befähigungsnachweises entbunden.

Molkereien, in denen Lehrlinge ausgebildet werden sollen, müssen von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover als Lehrmolkerei anerkannt sein.

Art und Zustand des Lehrbetriebes müssen derart sein, daß hierdurch eine allgemeine grundlegende Lehrlingsausbildung gewährleistet wird.

Die Zahl der Lehrlinge muß im richtigen Verhältnis zu dem Umfang des Betriebes stehen und darf die Zahl des ausgelernten Fachpersonals nicht überschreiten.

2. Vorbedingungen für die Aufnahme von Molkereilehrlingen.

Als Molkereilehrlinge sind nur geistig und körperlich vollwertige Personen aufzunehmen, die eine gut abgeschlossene Schulbildung besitzen, in den gewöhnlichen Rechnungsarten mit einfachen und Dezimalbrüchen sicher sind und ein einfaches Diktat deutlich und richtig nachschreiben können, wovon sich der Lehrherr vor der Aufnahme überzeugen muß. Gewisse allgemeine Vorkenntnisse von Landwirtschaft (Viehhaltung und Milchwirtschaft) sind erwünscht.

Zum Eintritt in das Lehrverhältnis bedarf der minderjährige Lehrling eines Arbeitsbuches, das von der Polizeibehörde seines letzten dauernden Aufenthaltsortes auf Antrag seines gesetzlichen Vertreters (Vater, Mutter, Vormund) ausgestellt wird. Das Arbeitsbuch ist dem Lehrherrn zu übergeben. Lehrherren, welche minderjährige Lehrlinge ohne Arbeitsbuch beschäftigen, sind strafbar.

3. Die Lehrzeit.

Die Lehrzeit dauert 3 Jahre. Die ersten Wochen (nicht unter 4 Wochen und nicht über drei Monate) gelten als Probezeit.

Eine Abkürzung der Lehrzeit bis auf zwei Jahre ist nur beim Vorliegen besonderer Umstände (vorgeschrittenes Alter und gute Vorbildung) zulässig. In jedem Falle ist jedoch eine Einschränkung der Lehrzeit von der Genehmigung des Vorstandes der Landwirtschaftskammer abhängig.

4. Der Lehrvertrag.

Bei der Aufnahme eines Lehrlings ist ein schriftlicher Lehrvertrag unter Benutzung des von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover zu beziehenden Formulars in dreifacher Ausfertigung abzuschließen, der von dem Lehrherrn, dem gesetzlichen Vertreter des Lehrlings

Kieler Kulturen

Rahmsäuerungskultur

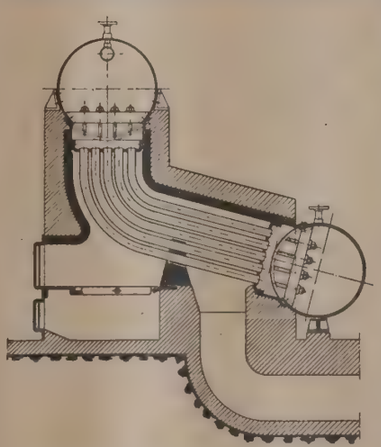
Camembertschimmel

Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse

Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 57 Yorckstr. 46.

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.



Wasserröhren-Dampfkessel

D. R. P. a.

in Größen von 5—100 qm Heizfl. bis 10 Atm. Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg., geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Platzbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigsten Zahlungsbed. Die bei der Anschaffung freiwerdenden Kessel werden in Zahlung genommen.

Ernst Kreutz, Ing. Lützen.

Dr. Frieber, Hildesheim

Fernsprech-Anschluß Nr. 4092

Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft

Camembertschimmel

(Weiß und Blau)

Rotkultur für Camembertkäse

Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse

stets wirksam

Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.7 . (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

und dem Lehrling zu unterzeichnen ist und nach Ablauf der Probezeit in Kraft tritt.

Der gesetzliche Vertreter des Lehrlings (Vater, Mutter oder Vormund) ist verpflichtet, seine Autorität dafür einzusetzen, daß der Lehrling den Pflichten, die ihm nach dem Lehrvertrag obliegen, nachkommt.

Liegt ein Lehrverhältnis zwischen Eltern und Kindern oder Vormund und Mündel vor, so findet die Bestimmung über die schriftliche Abfassung des Lehrvertrages keine Anwendung. In jedem Falle aber ist der gesetzliche Vertreter des Lehrlings zur Anmeldung des Lehrlings bei der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover verpflichtet.

5. Die praktische Ausbildung.

Die Ausbildung der Molkereilehrlinge soll sich tunlichst auf folgende praktische Arbeiten erstrecken:

1. Milchannahme. Genaues Wiegen oder Messen und Buchen der eingelieferten Milch; Prüfung der Milch auf Aussehen, Geruch und Geschmack; Prüfung der Milch auf Temperatur und Schmutzgehalt; Prüfung der Milch auf Säuregrad und Haltbarkeit; richtige Probeentnahme der Milch zwecks Untersuchung auf spezifisches Gewicht und Fettgehalt; Prüfung der Milchkannen auf innere und äußere Reinigung. Die Bestimmungen finden sinngemäße Anwendung auch auf Rahm.
2. Behandlung der Milch für den direkten Verkauf und Versand. Das Aussuchen, Reinigen, Erhitzen und Kühlen der Milch.
3. Ausgabe von Vollmilch, Magermilch, Buttermilch, Rahm, Butter und Käse. Genauestes Abmessen und Buchen der vorgeschriebenen Mengen und täglicher Nachweis über Einnahme und Ausgabe.
4. Milchentrahmung. Richtiges Zusammenstellen, Auseinandernehmen, Reinigen und Bedienen der Entrahmungsmaschinen und Erhitzungsapparate, Herstellung von Rahm und Schlagrahm zum direkten Verkauf.
5. Rahmbehandlung und Butterei. Herstellung und Prüfung des Ansäuerungsmaterials für die Rahmsäuerung; zweckmäßigste Behandlung des Rahmes unter sorgfältigster Beobachtung des Säuerungsvorganges zur Erzielung hochfeiner und haltbarer Butter; peinlichste Einhaltung aller für den Butterungsvorgang in Betracht kommenden Dinge — Rahmmenge, Temperatur, Tourenzahl des Schlagwerks; das Abbuttern, Kneten, Auswiegen, Formen, Verpacken und Versenden der Butter; Beurteilung der Butter auf Güte und Haltbarkeit.
6. Käserei. Prüfung der Milch auf Käsereitauglichkeit; das Einlaben unter Berücksichtigung der Beschaffenheit der Milch und der Außentemperatur, der Einlabungstemperatur und der Labmenge; das Auskäsen, Ausschöpfen, Formen und Wenden; das Salzen und die Behandlung der Käse bis zur Reife; Führung von Fabrikationstabellen; Herstellung von Preßquarg, Speisequarg und Sauermilchkäsen; Verpackung und Versand; die Bestimmung der Luftfeuchtigkeit im Trocken- und Reifungsraum; die Verwertung der Molken.
7. Maschinenwesen. Die Bedienung des Dampfkessels mit den dazu gehörigen Armaturen, die Bedienung der Dampfmaschine, der Motoren, der elektrischen Anlagen, der Erhitzungsapparate, der Entrahmungsmaschinen, der Kühlmaschinen und anderer Maschinen.
8. Praktische Kontorarbeit. Verbuchung der eingelieferten Milch, Abrechnung mit den Milchwagen und Verkaufsläden, Führung der Betriebsübersicht, Ausfertigung der Versandpapiere für Bahn und Post; Führung der Milchlieferungs-, Tages- und Monatsbücher; Berechnung der Auszahlung unter Berücksichtigung des Fettgehaltes nach Butteranteilen oder nach Kilofettprozenten; leichterer Schriftwechsel und Buchführung.

   Das dritte Lehrjahr wird vorzugsweise zur Ausbildung in Kontorarbeiten zu verwenden sein.
9. Laboratorium. Die einfacheren Untersuchungsarten.

   Der Reinigung aller Maschinen, Geräte und Rohrleitungen, sowie aller Betriebsräume ist besondere Sorgfalt zu widmen, da Reinlichkeit das erste und wichtigste Erfordernis für die Gewinnung guter Molkereierzeugnisse ist.

6. Ueberwachung und Förderung der Lehrlingsausbildung.

Die Ueberwachung und Förderung der Lehrlingsausbildung obliegt der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover, bei der eine Lehrlingskontrolle zu führen ist, in der alle Lehrlinge ihres Bezirks einzutragen sind. Drei Monate nach der Aufnahme eines Lehrlings hat der Lehrherr ihn unter Beifügung einer Ausfertigung des Lehrvertrages sowie eines von dem Lehrling handschriftlich geschriebenen Lebenslaufes bei der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover anzumelden.

7. Das Lehrzeugnis.

Bei Beendigung des Lehrverhältnisses hat der Lehrherr dem Lehrling ein Zeugnis über die Dauer der Lehrzeit, über die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten und über sein Betragen auszustellen.

Insbesondere soll das Lehrzeugnis auch nähere Angaben über die in der Lehrmolkerei vorhandenen und dem Lehrling vertrauten Betriebseinrichtungen enthalten.

8. Die Lehrlingsprüfung.

Bei oder nach Beendigung der Lehrzeit hat der Lehrling sich einer Prüfung vor dem von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover und den Fachvereinigungen sowie dem Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften gebildeten Prüfungsausschuß zu unterziehen, nach deren Bestehen ihm ein Zeugnis als „geprüfter Molkereigehilfe" ausgestellt wird. Wird die erste Prüfung nicht bestanden, so kann sie noch einmal nach einem halben Jahr wiederholt werden.

Die Anmeldung zur Prüfung hat bei der Landwirtschaftskammer für die Prov. Hannover für die Frühjahrsprüfungen bis zum 1. Februar und für die Herbstprüfungen bis zum 1. August jeden Jahres zu geschehen.

Der Anmeldung ist ein Zeugnis des Lehrherrn und ein vom Lehrling selbstgeschriebener Lebenslauf beizufügen.

Die Landwirtschaftskammer setzt im Einvernehmen mit den zuständigen Fachvertretungen in den einzelnen Bezirken die Prüfungstermine und die Prüfungsorte fest und beruft die Prüfungsausschüsse.

Der Prüfungsausschuß besteht aus dem Molkerei-Instruktor der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover als Vorsitzenden, einem

Mit meinem Prinzip, neben einer qualitativ hervorragenden Ware die billigsten Preise zu bieten, dringe ich immer mehr und mehr durch. —

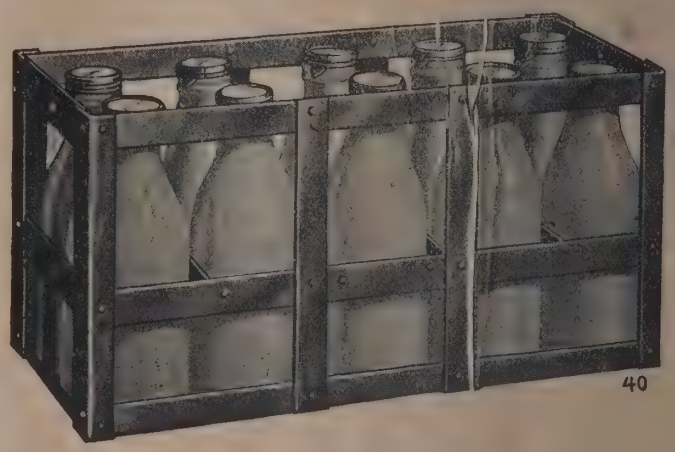
Was ich leiste —
wie billig Sie bei mir kaufen —

dafür aus vielen Beispielen nur folgendes:

„Ihre Kannen sind sehr stabil und in jeder Beziehung tadellos; sie sind bedeutend billiger als die der Konkurrenz. Bei fernerm Bedarf werden wir uns wieder an Sie wenden."
Molkerei Gen. Marmunthau e. G. m. b. H.

Verlangen auch Sie meine Preise und Muster.

H. Bockholt, Ahlen, Westf., Tel. 303
Spezialität: Milchtransportkannen und Aluminium-Cassins.



Carl Keller, Blechwaren-Fabrik
Gelsenkirchen II.

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.

Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.

Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.

Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:

Dampfkessel „Autokratos"
für Hoch- und Niederdruck

Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!

Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!

Vertreter des Verbandes der deutschen Molkereifachleute und zwei Molkerei-Betriebsleitern, -Besitzern oder -Pächtern als Beisitzern.

Der Vorsitzende des Sonderausschusses für Milchwirtschaft und Molkereiwesen ist berechtigt, jederzeit nach eigenem Ermessen an den Prüfungen teilzunehmen.

Die Lehrherren der zu prüfenden Lehrlinge sind zur Teilnahme an den Prüfungen aufzufordern, dürfen aber nicht Mitglied des Prüfungsausschusses sein.

Die Prüfung hat sich hauptsächlich auf die praktischen Arbeiten im Molkereibetriebe zu erstrecken. Daneben ist durch eine kurze mündliche und schriftliche Prüfung zu ermitteln, ob der Lehrling das für die ordnungsmäßige Ausübung der praktischen Betriebsarbeiten wie der einfachen Betriebsaufzeichnungen und Betriebsberechnungen notwendige Verständnis erlangt hat. Ausschlaggebend ist jedoch das Ergebnis der praktischen Prüfung.

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn das Urteil in jedem der Prüfungsfächer mindestens „genügend" lautet; der „ungenügende" Ausfall bei der Prüfung in einem Falle kann durch bessere Leistungen in den anderen Fächern ausgeglichen werden.

Das Prüfungszeugnis soll enthalten: Namen, Alter (Geburtsdatum) und Geburtsort des Lehrlings, Beginn und Ende der Lehrzeit, Betriebsart der Lehrmolkerei, die Ergebnisse der praktischen, mündlichen und schriftlichen Prüfung, und bei Bestehen der Prüfung eine diesbezügliche Bescheinigung mit Gesamturteil, endlich das Amtssiegel der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover und die Unterschriften der Mitglieder des Prüfungsausschusses.

Die Kosten der Lehrlingsprüfungen, abgesehen von den Reisekosten der Lehrlinge und der Lehrherren, trägt die Landwirtschaftskammer. Sie ist berechtigt, eine Prüfungsgebühr bis zu 50 ℳ zu erheben, die von der Lehrmolkerei spätestens 5 Tage vor der Prüfung an die Landwirtschaftskammer einzusenden ist.

Hannover, den 4. Dezember 1925.

Der Vorsitzende der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.
v. Reden.

Willst du streichen allerhand Schreib an Firma A. V. Branth Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat"
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Butterdrittel
Schnell- u. billig
in fast 40 jähr. Spezialität
CARL MEIER Jnh. ERICH MEYER
Fassfabrik, Zarrentin i. Mecklbg.

Flaschenkasten
für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

BRAND'S FUTTERMITTEL
Oelkuchen u. Mehle
liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität
Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675

Verlobungs-Anzeige.
Als Verlobte empfehlen sich
Wissy Koch
Edgar Lubk
Weihnachten
Brehna Bitterfeld

Homogenisier-Maschine
1000 Ltr. Stundenleistung, neu, noch in Originalverpackung, preiswert zu verkaufen. (8910
Anton Weiß, Dotzheim
b. Wiesbaden.

Molkerei-Wagen
liefert als Spezialität in bekannter Güte
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Dr. Friebers Säurewecker
(Rahmsäuerungskultur)
sowie alle Reinkulturen für die Käserei stets wirksam von
Dr. Frieber, Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft
Hildesheim, Fernruf 4092.
Bakteriologische Beratungen bei Betriebsstörungen

Nur zwei Mittel gibt es zur Bekämpfung der sogenannten
Käseseuche!!
1. Eine gründliche Desinfektion mit unserem Spezialdesinfektionsmittel „Mico"
Preis Mk. 10.— die 5 Liter-Korbflasche.
2. Die Verwendung des einwandfreien
Käsereifungspulver „Kasena"
Preis Mk. 40.— pro Ztr., Mk. 5.60 ein Probepostkolli.
Quarguntersuchungen zur Feststellung von Käsefehlern gratis.
Mieth & Co., Mannheim Fabrik. chem. Produkte für die Milchwirtschaft.

Vertreter
gesucht zum Verkauf von neuartigen
Milchwirtschaftlich. Maschinen.
Gute Beziehungen zur Molkerei und Margarine-Industrie Bedingung. Angebote unter Beifügung von erstklass. Referenzen unter 8942 an d. Zeitg.

Stellen-Gesuche.

Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Gebühr mit Bestellung einzusenden. Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molk.-Verwalter

verheiratet, 1 Kind, zur Zeit Leiter einer städt. Molkerei mit Milchversand, Butterei, Käserei u. Schweinemast, sucht zum sofortigen Antritt, evtl. auch zum 1. April 26 Stellung. Kaution in bar Mk. 2000 vorhand. Offerten unter 8825 an diese Ztg.

Arbeitsfr. verh. Molk.-Fachmann, vertr. in all. Zweigen eines Stadtbetriebes, Milchversand, Tilsiter, Limb. u. Romadurkäserei, Butterei u. Schweinemast, Maschinenwesen einschl. Kühlanlage u. elektr. Lichtanlage. Führt Reparaturen auch an Kraftwagen selbst aus. Auf d. letzten Stelle 11½ Jahre, vorher 12 Jahre tätig, sucht gest. auf pa. Zeugnisse, zum 1. 1. 26 passende Vertrauensstellung. Ang. erbittet **Ernst Kohls, Freyburg a. Unstrut,** Bez. Halle. 8674

Wir suchen für zwei junge

Gehilfen

die wir allerbestens empfehlen k., zu sofort oder belieb. Antritt Stellung. Werte Angebote an (8860 **Molkerei Hasselt bei Cleve** (Rhld).

24jähriger Gehilfe, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, bald oder später Stellung. Geg. gl. Angebote erb. **Alfred Fritsch, Oberlangenau,** Bez. Breslau, Grafschaft Glatz. 8736

Strebsamer solider Gehilfe, 20 J. alt, an selbständiges, sauberes Arb. gewöhnt, sucht zu sofort oder spät. Stellung für Molkerei oder Käser. Ang., Gehaltsang. erbittet **Willi Strelow, Latzig,** Kreis Schlawe.

Weihnachtswunsch!
Tücht. 23½jähriger Gehilfe, verh., mit sämtl. vorkommenden Facharbeiten, ebenfalls Kontorarbeiten, aufs beste vertr., wor. gute Zeugnisse zur Verfügung stehen, sucht Dauerstellung. Famil.-Wohnung braucht nicht gestellt werden. Werte Angebote an **Anton Bruns,** Molk.-Gehilfe, **Schwei i. Oldb.** 9025

23jähriger Gehilfe

sucht zum baldigen Antritt Stellg., gleich welcher Art. Selb. ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut. Zeugnisse u. Referenzen stehen zur Verfügung. In Butterei, Milchversand, Mühle, Schweinemästerei u. -Zucht, elektr. Anlage, Käserei, Milchankauf und -Verkauf sowie in sonst jed. Nebenbetriebe ist er erfahren, auch scheut er keine Arbeit. Referenzen seiner letzten Stell.: Molkerei Wehdel, Wesermünde. Um gefl. Angebote bittet **A. Dornach, Erichshagen 175.**

Zuverlässig. Gehilfe

sucht zum 1. Januar Stellung im Betriebe oder Kontor einer mod. Molkerei. Beste Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Angebote erbittet (8970

Frick,
Molkerei Neubruchhausen,
Kreis Syke.

Zu den Feiertagen übernimmt Fachmann
mit 10jähriger Praxis u. Molkerei-Schule

Urlaubsvertretung;

eventuell zum beliebigen Antritt Stellung als Obermeier oder 1. Gehilfe gesucht, übernimmt auch jed. anderen Posten, nur in Betrieben, wo auf Qualität gearbeitet wird. Angebote unter Nr. 8971 durch diese Zeitung.

Suche für einen jüngeren, tüchtig.

Fachmann

früheren Molkereibesitzer aus alter Fachmannsfamilie zum 1. Januar oder später passende Dauerstellung. Für erstklassige Ware übernimmt derselbe jede Garantie. Sicherheit kann gestellt werden. Kleine Wohnung muß vorhanden sein. Angeb. erbittet (8667

G. Sadyn, Meierei Hesbüll
b. Niebüll, Schlesw.

Molkereigehilfe

24 Jahre alt, mit allen Arbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z. baldigen Antr. Stellung. Gefl. Angebote erbittet **Walter Freidank,** Molk.-Gehilfe, **Kleinmühlingen** (Anhalt).

Suche für einen tüchtigen

ersten Gehilfen

welcher bei mir gelernt und später als Gehilfe tätig war, angenehme Dauerstellung. Gegend gleich. Antritt kann sofort erfolgen. Kann denselben jedem Kollegen bestens empfehlen. Werte Ang. z. richten an **W. Hübner, Molk. Affinghausen,** **Bez. Bremen.** (8827

Junger Mann,

25 Jahre, ehrlich, und tüchtiger Pferdepfleger, sucht Dauerstellung in Molkerei als **Milchkutscher.** Off. erbittet mit näheren Angaben **Wilhelm Schroeder, Lindenberg** Post Bernstein, Neum. 8794

Tücht. Schmiedegef., 20 Jahre alt, erfahren i. Maschinerie, sucht zu sofort od. sp. i. Molkerei Stellung als **Heizer. Emil Klimasch, Pritschendorf,** Krs. Sensburg i. Ostpr.

Suche für einen (8904

tüchtigen Gehilfen

25 Jahre alt, welchen ich sehr empfehlen kann, wegen Einschränkung des Betriebes zu sofort oder später anderweitig Stellung. Selbiger ist mit sämtlichen Arbeiten des Molkereifaches durchgebildet und ist 2 Jahre in unserem Betriebe tätig.

Dampfmolkerei Beelen i. Westfl. **Beier,** Verwalter.

In Milch- oder Butterhandlung sucht
äußerst tüchtiger, zuverlässiger Fachmann
Stellung. Besonders erfahren im Umgang mit Käufern und Detaillisten. In gleicher Stellung schon tätig gewesen und lege mehr Wert auf Dauerstellung, denn hohes Gehalt. Gefällige Angebote unter **Tüchtig 8958** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Erstklassiger Molkereifachmann

33 Jahre alt, ca. 18 Jahre im Fach, 9 Jahre selbständig, sucht die Leitung eines möglichst vielseitigen Betriebes zu übernehmen. Garantiert wird für beste Herstellung und Verwertung von Edelprodukten, da langjähriger Leiter der größten bayrischen Käsereien und Organisator derselben. Eintritt nach Belieben. Gefl. Angebote erbeten unter **National 9002** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molk.-Verwalter

der sich verändern möchte, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, z. 1. Febr. od. später Stellung. Geg. gl. Selb ist 31 J. alt, verh., 16 J. i. Fach, hat größ. städt. Betrieb u. ländl. Vollbetr. m. Erfolg vorgestanden und ist auch m. Schweinem. bew. Ang. erb. unter Nr. 8114 an diese Zeitung.

Kaufmännisch und technisch durchgebildeter junger **Fachmann,** i. Besitz best. Refer. u. 5—6000 ℳ Barkaution wünscht für bald oder sp. **leitenden Wirkungskreis.** Genossenschaft oder städt. Milchversorgung bevorzugt. Ang. unter **Oldenburg 8915** an diese Zeitung erbeten.

Molk.-Verwalter,

28 Jahre alt, verheiratet, sucht wegen Verpachtung des Betriebes Stellung zum 1. Januar od. später. Sicherheit in Höhe v. 5000 ℳ wird gestellt. Uebernehme auch sonstigen Posten, wenn kleine Wohnung vorhanden. Frdl. Angebote erb. **Carl Dohrmann, Molkerei Uetze** bei Celle. 8917

Fachmann,

27 Jahre, mit allen Facharbeiten gut vertraut, bis 30. Nov. 2¼ J. Leiter einer Gutsmeierei, woselbst Postkolli-Butterversand eingerichtet, nebenbei Löhnung, Kranken-, Invaliden- u. Steuersachen mit erled., sucht entsprechenden Wirkungskreis. Gute Zeugnisse auch als Obermeier, zu Diensten. Frdl. Angebote erb. **E. Siemers, Fuhlenhagen,** Post Breitenfelde, Schleswig-Holst.

Tüchtig. jung. Mann

(Schweizer Bürger, 24 Jahre)

sucht

leitende Stellung in großem **Käserei- oder Molkerei-Betrieb** (Käserei-Inspektor). Evtl. Beteiligung mit 50—70 Mille (Schw. Franken). Sprachen,: Deutsch, Italienisch, Französisch, perfekt, Englisch, Anf. Beste Zeugnisse über gesamte Fachschulausbildung und fünfjährige land- und milchwirtschaftl. Praxis, zum Teil in leitender Stellung. Erstklassige Referenzen. Detaillierte Angebote unter Nr. 8916 an diese Zeitung.

Junger Kaufmann,

gegenw. Betriebsleiter ein. Molk., mit 1½jährig. praktischer Molkereitätigkeit, sucht entsprechende Stellg. in größerem Betrieb, am liebsten Butter- oder Käsegroßhandl. Off. unter **H. H. Nr. 8933** an diese Ztg.

Molkereifachmann

ev., 24 Jahre alt, welcher a. Polen ausgewiesen ist, mit guten fach- u. kaufm. Erfahrungen, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Januar 1926 oder spät. Vertrauensstellung, am liebsten b. Familienanschl., wo Möglichkeit vorh., sich in Tilsiter u. Weichkäserei gründl. durchzubilden. Selb., Absolv. einer Handelsschule, w. ber. i. großst. Vollbetr. m. umfangr. Butterhandel als Erster tät. Off. erb. **Fritz Kramer, Duchen,** Post Herrnstadt, Schlesien. (8930

Junger, tüchtiger, strebsamer

Gehilfe

sucht zum beliebigen Antritt Stellung für Betrieb und Kontor. Werte Angebote erbeten an (8912 **Erich Ansorg, Demmin** in Pomm., Bahnhofstraße 5.

Mit allen in der Butterhandlung vorkommenden Arbeiten vertraut, suche ich zwecks Veränderung bald. anderweit **Beschäftigung,** jetzt in Buttergeschäft eines Verwandten tätig. Sachsen bevorzugt. Angebote unter **W. 8963** durch d. Ztg.

Wir suchen für einen 33jährigen, äußerst tüchtigen, strebsamen, gewissenhaften

Molk.-Verwalter,

leitende Stellung. Selbiger ist firm in allen Zweigen des Faches. Tüchtige Arbeitskr., keine Arbeit scheuend, Frau mittätig. Kaution bis ℳ 2000,— kann gestellt werden. Beste Empfehlungen und Zeugnisse vorhanden. Angebote erbitten u. **H. R. 8938** an diese Zeitung.

Wir suchen für unseren

20jährigen Gehilfen

welcher über zwei Jahre bei uns ist und den wir bestens empfehlen können, zum 1. Februar oder später gute, dauernde Stellung, wo ihm Gelegenheit geboten wird, d. Hart- und Weichkäserei zu erlernen.
Molkerei-Genossenschaft Bobitz in Mecklenburg. 8892

24jähriger j. ger Mann, guter Pferdepfleger, sucht Stellung als

Milchkutscher oder Verkäufer

od. für anderweitige Arbeit im Betrieb, etwas Fachkenntnisse vorh. Werte Angebote sind zu richten u. **Nr. 8932** an diese Zeitung.

Wir suchen zum baldigen Antritt, bezw. 1. Jan. 1926, für einen tüchtigen, 20jährigen (8927

Gehilfen,

der seine 3jährige Lehrzeit bei uns beendet und die Abschlußprüfung beim Milchwirtschaftlichen Institut mit „sehr gut" bestanden hat, Stellung.
Soldiner Molkerei, Soldin, Nm.

Junger Mann,

19 Jahre alt, vertraut mit Buchführung u. Steuersachen, sicherer Rechner, sucht für bald oder später Anstelleung als **Volontär od. Lehrling** im Molkereifach für Betrieb u. Kontor. Familienanschluß gern erwünscht. Werte Angeb. erb. an **Otto Kambach, Breslau 3,** N. Graupenstr. 2 bei Berger.

Molkereigehilfe, vertr. mit Tilf. und Limb. Käserei sow. Butterei sucht zu sofort oder später
Stellung.
Offerten mit Gehaltsangaben erb. **Perschied, Gulimmen bei Lötzen,** Ostpr. 8957

Wir suchen für einen soliden

jungen Mann,

welcher seine 3jährige Lehrzeit beendet hat und geprüft ist, zum 1. Januar 1926 bei bescheidenen Ansprüchen Stellung, wo derselbe Gelegenheit zu schriftlichen Arbeiten hat. Können den jungen Mann sehr empfehlen. (8953
Molkerei Polkwitz, E. G. m. H., Kr. Glogau i. Schl.

Junger kräftiger Gehilfe
sucht für sofort oder 1. Januar Stellung. Selb. ist mit allen Facharbeiten und Reparaturen, vor all. Holzarbeiten vertraut. Gute Zeugnisse u. Lehrbrief vorhanden. Geg. gleich. Angeb. erb. **Kurt Scharfe,** Molk.-Geh., **Struppen b. Pirna.**

Für einen tüchtigen (9016

Gehilfen

der besonders in der Käserei reiche Erfahrung hat, suchen wir zum baldigen Eintritt Stellung.
Neue Molkereigenossensch. Guhrau, Bez. Breslau.

Junger Mann, 19 Jahre, groß u. kräftig, sucht sofort oder später Stellung als **Milchkutscher.** Angebote erbittet **Otto Gehrmann, Hessen in Br.** (9022

Tüchtiger Obermeier
(Fachmannssohn) sucht p. sofort od. später Stellung als Gehilfe, Obermeier usw. in Molkerei od. Butterhandlung. Prima Refer. z. Verf. Werte Angeb. an **Georg Tambor, Liegnitz i. Schl., Adalbertstr. 15, pt.**

Verkaufe

Ahlbornsche Heißdampfmasch., 160 × 220, ca. 10 PS., die Maschine ist neuwertig und hat Fabrikgarantie, liegt z. Zt. zur Durchsicht in Hildesheim, Preis 2200 Mk., ferner eine **Wasserpumpe**, ungebraucht, einfach wirkend, 90 Millim.-Zylinder, auf Bohle; ferner **Mahlersche Milchwage**, 250 Ltr., sehr gut erhalten, und ein **Vollmilchbassin**, 500 Liter, ohne Hahn. Wasserpumpe 180 *M*, Milchwage 200 *M*, und Vollmilchbassin 50 *M*. (9089

Dampfmolkerei Althammer,
Krs. Lauenburg, Pomm.

Großabnehmer sucht (9078

prima Molkerei-Süßrahmtafelbutter

gegen Kasse. Preisangeb. erb. an
Ernst Auer, Frankfurt a. M.
Obermainstraße 13.

An nur zahlungsfähige Abnehmer gebe ab wöchentlich 1—2 Tonnen guten metallfreien

Quarg

und 5 Ztr. Romadur,

¼fett in Stanniol, Etikett. (9087

Molkerei Gilserberg, Bez. Cassel.

Habe wöchentlich 3—4 Zentner prima metallfreien (9044

Quarg

abzugeben. Angeb mit Preisangabe erbeten an

Molkerei Wriedel
Besitzer H. Neben.

Suche frischen trockenen (9083

Sauermilchquarg

von Dauerlieferanten mit Preisangabe.

Hansen, Käserei Wippra am Harz.

Habe auf Abschluß wöchentlich

1-2 Ztr. Tafelbutter

zu vergeben. Probetonnen zu 1.85 gegen Nachnahme,

3—4 Ztr. Quarg

wöchentlich. Probesendungen per Zentner zu *M* 22,— gegen Nachnahme. (9085

Gebirgsmolkerei Weidensees
bei Pegnitz.

Prima Molkereibutter
zu Berliner Notierung gesucht.
Angebote
Aug. Berkefeld,
Großhandlung, 9084
Halberstadt, Harmoniestr. 11.

Habe noch täglich 800 bis 1000 Liter tiefgekühlte, pasteurisierte, haltbare

Vollmilch

auf dauernde Lieferung an zahlungsfähigen Abnehmer in Kurswagen abzugeben Kannen u. Sicherheit muß gestellt werd. Rheinwestfäl. Industriegebiet. Angeb. u. 9038 an diese Zeitung.

Neu! **Neu!**

Weizacker Camemb.,

(6/6) vollf. Edelware (6/6)

unübertroffen. Produkt Pommerns aus reiner Vollmilch des fruchtbar. Weizackergebietes. Infolge Fertigstellung unseres Erweiterungsbaues und einer bedeutend erhöhten Camembertfabrikation nach französ. Art, suchen wir an allen größeren Plätzen Deutschlands gut eingeführte **Vertreter od. Großabnehmer.**

Moll.-Genoss. e. G. m. b. H.
Pyritz, Pommern.

Zur Einrichtung von Käsereien

liefere ich in anerkannter Güte und Preiswürdigkeit

sämtl. Maschinen, Geräte u. Bedarfsartikel

Käsehorden, Untergestelle und Lenkwagen, Käsematten, Quarkschaufeln, Quarkschippen, Käseschwerter, Käsebrecher, Käseharfen, Käsequirle, Käsebohrer, Käsemesser, Käseschaber, Käsesalzsiebchen, Käsestahlbogen, Quargprober

Käseformen aus Blech jeder Art u. Größe

Käseformen aus Holz, Käseformzangen, Schöpfkellen, Molkenschöpfer, Labpulver, Labextrakt, Käsefarbe, Paraffin rot, Schimmeltod, Käsesalz, Natron, Kräuterkleepulver, Quargsäcke, Käsetuch, Aluminium- und Zinnfolien, Käseschachteln und Bindfaden, Käsekisten und Nägel, Käseetiketten,

Pergament und Pergament-Ersatz.

Auskünfte und Preislisten kostenlos.

CARL MANN :: HILDESHEIM

5

Dieser Ausgabe ist eine Beilage der **Vereinigten Schleswig-Holsteinischen Meierei-Verbände G. m. b. H. in Kiel,** betr. **Milch-Hocherhitzer Tödt,** beigefügt.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 15. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 178 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 130 G.-M. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 11 Dezember. Bericht der Firma S S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 225 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreise franko Grenze 233 bis 237 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 12. Dezember. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Die schlechte wirtschaftliche Lage und das starke Ansteigen der Erwerbslosen legen dem Konsumenten große Beschränkungen im Verbrauch auf. Da England gleichfalls über eine starke Absatzstockung klagt und Deutschland infolge der großen inländischen Zufuhren von Dänemark nur wenig kauft, so erlitt der dänische Markt in dieser Woche einen vollkommenen Zusammenbruch. Die Preise gingen von Tag zu Tag zurück, immer dringender wurde angeboten und wurde jedes Untergebot akzeptiert. Um die Butter nur annähernd räumen zu können, sah sich die Kopenhagener Notierungskommission gezwungen, einen Abstrich der Preise um 40 Kronen, von 382 Kronen auf 342 Kronen vorzunehmen. Bei diesem starken Preissturz in Dänemark konnte natürlich auch in Deutschland keine bessere Stimmung aufkommen und mußten hier die Notierungen weiter stark herabgesetzt werden. So ermäßigte Berlin die Preise in dieser Woche um 10 Mark auf 178 Mark, Hamburg um 15 Mark auf 176—178 Mark. Man hofft, da man für die nächste Woche mit dem Einsetzen des Weihnachtsgeschäftes rechnet, nunmehr die Preise unverändert belassen zu können und ist heute eine kleine Besserung im Geschäft zu verzeichnen. — Schmalz. Lokoware ist knapp in Deutschland und sind besonders Kistenpackungen fast ausverkauft. Die Packer haben daher die Forderungen erhöhen können und zogen damit auch die hiesigen Preise, in der Hauptsache für Kistenware, wieder an .

Leipzig, 12. Dezember. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nach der letzten Preisermäßigung hat sich die Stimmung auf dem hiesigen Buttermarkte etwas gebessert. Die Nachfrage für den Weihnachtsbedarf macht sich bemerkbar, jedoch werden in der Hauptsache billigere Buttersorten, soweit dieselben frisch sind, bevorzugt. Trotzdem erwartet man auch für bessere Qualitäten nächste Woche ein lebhaftes Geschäft, weil doch nun auch dafür die Kleinhandelspreise nochmals ermäßigt werden konnten. Alles in allem spricht aber deutlich dafür, daß der Butterkonsum jetzt mehr wie sonst eingeschränkt wird, sobald die Preise die jetzige Höhe überschreiten.

Dresden, 12. Dezember. Bericht der Fa. Maier & Umlauf. Alle Hoffnungen auf ein Weihnachtsgeschäft sind bis heute zu Schanden geworden und wenn nicht die nächste Woche noch eine kleine Belebung für feinste Qualitäten bringt, kann man von einem völligen Fiasko sprechen. Geringere, für Backbutterzwecke geeignete Sorten finden fast keine Beachtung mehr, da die frischen Sachen bei dem billigen Preisstand nunmehr vorgezogen werden. Die Anlieferungen von den Molkereien sind immer noch reichlich.

Käse.

Dresden, 12. Dezember. Bericht der Fa. Maier & Umlauf. Vom Tiefstand für Allgäuer Weichkäse dürfte man nun nicht mehr allzuweit entfernt sein und die Kundschaft wird daher wieder mehr Vertrauen zum Geschäft bekommen. Wenn auch der Konsum vor den Feiertagen kaum erheblich steigen wird, so muß man doch mit einer wesentlich lebhafteren Nachfrage nach dem Fest rechnen. Die vollfetten Käsesorten, vornehmlich Camembert und Edamer, werden allerdings zu Weihnachten etwas reichlicher begehrt. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, do. bayrischer Emmentaler, vollfett 145—150, do. bayrischer Stangerkäse, 20 proz. 65, do., 40 proz. 93—95, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 78—80, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 105, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 115, pa. holländischer Edamer, vollfett 133, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 160, pa. echter Roquefort 170, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. 0,32—0,42 je Stück, do., ca. 350 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig 1,05—1,15 je Stück.

Leeuwarden (Holland), 11 Dezember. Bericht der Firma S S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 68—72 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 80—94 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 108—112 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exklusive Provision.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 14. Dezember. Anregungen vom Auslande lagen heute nicht vor. Immerhin waren in Weizen die Abgeber im Zeitgeschäft vorsichtig. Die Nachfraae für den Export hielt an. Dagegen ist die Kauflust der Mühlen für Weizen und Roggen wegen des schlechten Mehlabsatzes gering. Für Roggen fehlt es nicht an Angebot, besonders nach der Küste. Die Tendenz war für Dezember durch Deckungen befestigt, für spätere Lieferungen ruhig. Gerste und Hafer wenig unverändert, ebenso Futterartikel still. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer guter 197—206, mittlerer 188—196, Gerste 205—215, Futterweizen 260—264, La Plata Mais 205 bis 215,7, Mais 235—240, Futterweizen 255—264, Roggenkleie 116—111, Weizenkleie 122—123. — Es wurden notiert: Weizen, märtischer 249—254, Weizen, pommerscher 263—267, Dezember 258.50—257.50, März 265.50, Mai 268, Roggen, märkischer 147—153, Roggen, pommerscher 150—156, Dezember 166, März 180, Mai 189, Weizenmehl 32.25—36.25, Roggenmehl 22—24.50, Weizenkleie 11.50—11.75, Roggenkleie 9.75—10.20, Raps 360 bis 365, Viktoriaerbsen 26—32.50, kleine Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 19.50—20.50, Peluschken 17—18, Wicken 21—23, Lupinen, blau 11.75—12.25, Lupinen, gelb 12—14.50, Rapskuchen 15—15.25, Leinkuchen 23.60—23.80, Trockenschnitzel 8.40—8.60, Sojaschrot 21,80—22, Torfmelasse 7.70—7.80, Kartoffelflocken 14.70—15.20.

Hamburg, 14. Dezember. Getreide. Behauptet und klein. Weizen 265—270, Roggen 175—180, Hafer 180—190, Auslandsgerste 165—170 unverzollt, Mais 174—180 unverzollt, Leinsaat 20—21 Gulden.

Bremen, 14. Dezember. Weizen: Manitoba 1, Dezember 15.80; Roggen: deutscher, zollfrei 9.90, amerikanischer, zollfrei 10.30; Gerste: amerikanische Malz- 8.30, donaurussische 8.25; Hafer: white clipped 2 9.50, La Plata Januar-Februar 9, deutscher, zollfrei 11.25; Mais: La Plata 9.50, südafrikanischer 9.60. Markt still.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 12. Dezember. Auftrieb: 204 Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 20—27 *M*, 8—12 Wochen alte 27—37 *M*, 3—4 Monate alte Läufer 37—50 *M*, 4—6 Monate alte Läufer 50—70 *M*. Marktverlauf: mittelmäßig.

Prima Harzer-Käse,
einige 100 Kisten pro Woche lauf. abzugeben. (9042
Wilsch, Käsefabrik
Wohlau in Schlesien.

Habe wöchentlich noch 2—3 To. frischen, trockenen (9045
Quarg
abzugeben.
Ad. Kloth, Seehausen
Kreis Wanzleben.

Allerfeinsten
Speisequarg
p. Ztr. 18,— *M* ab Station Münsterberg i. Schles. offeriert jedes Quantum sofort lieferbar (9046
Münsterberger Molkerei.

Suche 2—3 Tonnen allerfeinste
Molkereibutter
bei 8tägiger Kassenregulierung. Angebote mit Preis nach Berliner Notierung an (9056
Erich Fiedler, Butterhandlung
Chemnitz-Hilbersdorf
Frankenbergerstr. 200.

Wöchentlich gibt noch ab 15 Ztr. allerfeinste (9058
prima Butter
ob gesalzen oder ungesalzen. Angebote nur mit Preisangabe. Erste Sendung unter Nachnahme.
Centr.-Molk. Ottersberg i. H.

1000 Liter Vollmilch
täglich, auch mehr, dauerpasteuris. und tiefgekühlt, auf sofort od. spät. auf Abschluß zu vergeben. Molk. liegt in der Nähe des Industriegebietes. Kannen und Sicherheit müssen gestellt werden. Gefl. Angeb. unter 9059 an diese Ztg. erb.

Habe wöchentl. noch 10—15 Ztr. feinsten, frischen, buttermilch- und metallfreien (9060
Quarg
an zahlungsfähigen Dauerabnehm. abzugeben gegen prompte Kasse.
Dampfmolk. Ahnsen b. Meinersen
Telefon 53 Meinersen.

2500 Liter Vollmilch abzugeben.
Größere Molkerei, welche günst. zum westfäl. Industriegebiet liegt, hat noch obiges Quantum erstklass. pasteurisierte u. tiefgekühlte Vollmilch im ganzen oder geteilt, regelmäßig im Sommer und Winter in Käufers Kannen abzugeben. Abschluß erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Angebote unter 9061 an diese Zeitung.

Allgäuer Limburger
20 proz., sucht (9062
Otto Teichelmann, Käsegroßhdlg.
Dessau, Friedrichstr. 24 a.
Referenzen alter Firmen stehen zu Diensten.

Frischen einwandfreien Sauermilchquarg und Standquarg, nur prima Qualität,
zu kaufen gesucht. (9027
E. A. Tippenhauer, Bremen,
Reuterstr. 9-17. Gegründet 1866.

Allerfeinste, frische, hocharomat.
Molkereibutter,
höchster Klasse von Genoss.-Molk. zur regelmäß. Lieferung b. prompt. und höchster Abrechn. suchen (9031
Paul Thieme u. Co., Leipzig
Butter- u. Käsegroßhandlung
Hardenbergstr. 20 b. Tel. 31 515.
Probetonnen ebenso Angebote in prima frisch., trocken., **Speisequarg** erwünscht.

Der Molkereifachmann (9063
Frd. Pantermöller,
geb. 1895 in Stettin, wird zwecks Zeugenvernehmung um Angabe s. Adresse ersucht. Sollte sonst jemand den Aufenthalt wissen, so bitte ich um Angabe. Unkosten werden erstattet.
W. Schumacher, Blomberg
Post Negenmeerten, Ostfriesland.

Wünsche für meine 28jährige Nichte baldige
Heirat.
Selbige ist gelernte Meierin, kath., blond, häuslich und wirtschaftlich, nebst guter Wäsche-Aussteuer, 1500 Mk. Vermögen. Werte Zuschrift. erbeten unter Nr. 8857 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von
gewerbsmäßigen Vermittlern
eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Molk.-Verpachtung
Nichtfachm. will seine moderne **Molkerei** i. milchreichen Dorf an der Reichsbahn, sofort günstig verpachten. Tägl. 500 Lit., kann aber verdreifacht werden. Es wird nur an z. Zt. led. Reflekt. verpachtet, z. Sommer liegt Verheirat.- u. Wohnungsm. v., Masch. könn. käufl. erworb. werd. Näh. u. 8966 a. d. Zt.

Verkaufe umständehalber meine in großer, schöner Ortsch. Pomm. (Bahn- u. Dampferstat.), belegene
Molkerei
unter besonders günst. Bedingung. Alles massiv, tadellose Gebäude, m. groß. Betriebsräum., groß., schöner Wohn., Dampf- u. elektr. Betrieb, Schweinemast u. -Zucht. Milch zur Zeit 600 Liter, ohne jede Rückgabe, jedoch auf Wunsch viel mehr zu haben. Preis äußerst 25 Mille bei ca. 10 Mille Anzahlung. Brandkasse 35 Mille. Horcher strengstens verbeten. Angeb. unt. **D. 9041** an diese Zeitung erbeten.

Molkereiprodukt.-Großhandlung
im Rheinland verleiht Kapital in entsprechender Höhe an Besitzer und Pächter bei Dauerlieferung von **Sahne, Milch, Käse.** Zuschriften nur von Betrieben des Rheinlandes oder Westfalens unter Nr. 8965 durch diese Zeitung.

Molkerei
mit großer Käserei und Schweinestall für ca. 200 Schweine in **Nord-Oldenburg,** solides Unternehmen, Milchquantum ca. 5000 Liter im Sommer, 2000 Liter im Winter, bedeutend mehr zu haben, sofort zu verkaufen. Große kompl. Wohnung, elektr. Licht u. sämtl. Zubehör. Pr. 65 000 *M*, Anzahlung nach Uebereinkunft. Ein großer Teil kann 5 Jahre fest zu mäßigem Zinssatz stehen bleiben. Molkerei kann im vollen, geordnet. Betrieb sofort übernommen werden. Nur kurzentschlossene Selbstreflektanten, die üb. die Hälfte des Kaufpreises Verm. besitzen, belieben Offerten mit Vermögensang. einzusenden unter Nr. 8891 an dies Zeitung.

Molkerei
und Mühle in Mecklenburg,
8 Zimmer, Stallungen für 50 Schweine, verkäuflich. Anzahlung 6000,— Mark. Offerten unter Nr. 8976 an diese Zeitung.

Junger Fachmann sucht
Molkerei
mit Camembertkäserei zu pachten mit einer Mindestanlieferung von 500 Liter. Freundliche Angebote mit ausführlichen Angaben erbittet
Carl Dohrmann, Molkerei Uetze
bei Celle. 8918

Ostpreußin, 32 Jahre alt, blond, 1,76 groß, Vollwaise, z. Zt. Wirtschafterin ein. Molkereiverwalters, aus einer großen Landwirtschaft stammend, Vordkriegsverm. 12 000 Mark und jetzt auf 5000 Mark aufgewertet, sofort zur Verfügung, wünscht sich mit diesem an irgend einem Molkereiunternehmen zu
beteiligen,
oder die Bekanntschaft eines Fachmannes in sicherer Stellung, Besitzer, Pächter od. Verwalter. Anfr. unter **E. P. 8978** an d. Zeitung.

Molkerei
bei 8—10 000 *M* Anzahlung mit Schweineställ. und angemessenen Milchpreisen, sow. guter Wohnung, vom Selbstkäufer sofort zu kaufen gesucht. Offerten unter Nr. 9029 an diese Zeitung.

Molkerei-Pacht
mit event. **Vorkaufsrecht** sucht zu bald äußerst tücht. Molkereifachmann, Ende der 30 er, verheiratet.
Sicherheit genügend vorhanden.
Es kommt in Frage mittl. Dampfmolkerei m. Käserei u. Schweinemast, mit guten Gebäuden, Maschinen u. guter Wohnung. Kath. Gegend bevorzugt. Reflektiere a. nur reelles Unternehmen u. bitte unt. genauer Klarlegung der Verhältn. Angeb. einzureich. unt. **E. B. 8926** an diese Zeitung. Event. übern. auch d. **Verwaltung ein. Molkerei.**

Suche kleine
Molkerei
in Ostdeutschland zu kaufen, pacht. oder einzurichten. Offerten unter 9008 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
mit großer Mühle und Schweinemästerei, Provinz Hannover, ca. 1500 Liter Winterlieferung, bei 15 bis 20 000,— Rmk. Anzahlung sofort für ca. 65 000 Rmk. zu verkauf. Brandkassenw. üb. 100 000,— Rmk. Restkaufgeld kann auf läng. Jahre unkündbar zu 7 Proz. stehen bleiben. Evtl. wird auch tätiger **Teilhaber** mit 15 000,— Rmk. Einlage aufgenommen. Offerten unt. 9001 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
in Ostfriesland, gut eingerichtet, großes Milchvorkommen, Schweinezucht, durch 1. Hypothekengläubiger vorteilhaft zu verkaufen. Zwangsversteigerung steht Ende Januar 1926 an, und ist 1. Hypothekengläubiger evtl. bereit, einen Teil seines Kapitals stehen zu lassen. Interessenten wollen sich melden unter 8987 durch diese Zeitung.

Käserei
zu pachten oder leeren Raum, der sich f. diese Zwecke eignet, zu mieten gesucht. Nähe Leipzig bevorzugt. Offerten unter 8981 an diese Ztg.

Suche reellen
Milchlieferungs-Vertrag
wo Pachträume, Wohnung und Schweineställe vorhanden sind, sof. zu kaufen. Offerten unter **Reell 9028** an diese Zeitung.

Stillen Teilhaber
mit 15 bis 20 Mille sucht Molkerei, über 30 Jahre in einer Hand. Jetzt 1300, im Sommer über 2000 Liter täglich. Mit Leichtigkeit das Doppelte zu haben. Glänzendes Absatzgebiet. Harz, Thüringen. Eigenen Lieferwagen. Milchkrieg beendet. Viel Butter wird zugekauft. Angebote unt. **Nr. 8905** an diese Zeitung erbeten.

Butter- und Käsegeschäft
in mitteldeutscher Großstadt, guter Kundenkreis, verkaufe einschließlich Lieferauto, Buttermaschinen und sonstigem Inventar für 8500.— *M*. Laden mit beschlagnahmefreier 4 Zimmerwohnung kann Käufer sofort übernehmen. Reflektanten, die über obige Summe verfügen, erfahren Näheres unter **J. F. 13 244** durch **Rudolf Mosse, Berlin SW. 19.** (8836

Selbstkäufer sucht
gröss. Molkerei
in nur milchreicher Gegend mit gut eingerichteter Butterproduktion. Die Größe des Objektes spielt auch bei Barauszahlung keine Rolle. Mecklenburg, Pommern bevorzugt. Ausführliche genaue Offerten befördert unter **Zenith 8644** diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138 Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 141 Hildesheim, den 17. Dezember 1925. 39. Jahrgang.

In kommender Woche wird des Weihnachtsfestes wegen nur

eine Ausgabe

der Molkerei-Zeitung erscheinen und Mittwoch, 23. Dezember zum Versand gelangen.

Inhalt.

Bakteriologische Sauberkeit in der Milchwirtschaft mit besonderer Berücksichtigung der Herstellung des Säureweckers und des Käses aus pasteurisierter Milch. Von Prof. Dr. Henneberg, Kiel.

Versuche mit dem Schmutzbestimmungsapparat „Hollandia", der Fa. Paul Funke u. Co., G. m. b. H., in Berlin.

Rundschau. Wichtige Entschließungen der Leiter der Bakteriologischen Institute der Landwirtschaftskammern in Bonn. — Die Nürnberger Tagung der Vereinigung der städt. Milchgroßbetriebe e. V. — Milchpreise in Danzig. — Eine Preisprüfungsstelle über die Milch- und Butterpreise. — Freisprechung wegen Lieferung zu fettarmer Milch. — Hohe Geld- und Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. — Von der österreichischen Milchwirtschaft.

Sprechsaal. Zur Frage der Sortenbenennung von Hartkäse. — Studien über Harzkäse in Käsereien und an eingesandten Proben. — Zur Aufklärung für den Butterhandel in Groß-Berlin. — Sparsamkeit am unrechten Platz. — Ist eine Füllung der Buttertonnen mit 100 Pfund netto im Interesse der Molkereien erwünscht? — Eine Stallprobe mit Hindernissen. — Reinigung der Käsebretter. — Alarmvorrichtungen. — Entlohnung der Milchverkäufer.

Briefkasten. — Marktberichte.

Bakteriologische Sauberkeit in der Milchwirtschaft mit besonderer Berücksichtigung der Herstellung des Säureweckers und des Käses aus pasteurisierter Milch.

Von Prof. Dr. Henneberg, Kiel.

Bakteriologische Sauberkeit ist keineswegs dasselbe, wie gewöhnliche Sauberkeit. Man kann z. B. in gewöhnlichem Sinne saubere Hände haben, die im bakteriologischen Sinne höchst unsauber sind, da sie mit Bakterien und anderen mikroskopisch kleinen Pilzen bedeckt sein können, ohne daß diese mit bloßem Auge festzustellen sind. Umgekehrt könnte auch der Fall vorkommen, daß bakteriologisch saubere Hände für unsauber gehalten werden, wenn sie z. B. mit bakterienfreier Farbe, Lampenruß, Kohlenpulver, oder durch die abgebrannte Watte beim Oeffnen der Reinkulturflaschen oder dergl. beschmutzt sind. Ein Mensch, der sich wiederholt am Tage die Hände wäscht und sich durchaus für sauber hält, braucht deshalb im bakteriologischen Sinne noch längst nicht sauber zu sein. Bakteriologisch unsauber ist z. B. jeder, der mit seinen Fingern in den Mund faßt oder die Augen reibt, eine offene Wunde oder roh zu essende Nahrungsmittel berührt, Kinder auf den Mund küßt, Briefmarken anleckt usw.

Man sieht schon aus diesen wenigen Beispielen, **wie wenig Menschen bakteriologisch sauber sind.** Im gewöhnlichen Leben und unter bestimmten Bedingungen im Beruf kann sich dieses bitter rächen. Nehmen wir z. B. an, daß durch Zufall „giftige" Pilze, wie Cholera-, Diphtherie- oder Typhus-Bakterien an die Hände gekommen sind, so kann trotz des Waschens auf übliche Art eine Infektion übertragen werden. Was nutzen alle hygienischen Verordnungen der Aerzte, wenn das Publikum nicht darüber belehrt wird, was es heißt, bakteriologisch sauber zu sein! Sauber in diesem Sinne ist eigentlich nur der Arzt, besonders der Chirurg und der Bakteriologe, denn sie allein wissen, was wirkliche Sauberkeit heißt und wieviel davon abhängt. Wieviel Tausende Menschen sind in früheren Zeiten, als man noch keine oder nur wenig Ahnung hiervon hatte, durch Unsauberkeit bei den herrschenden Epidemien und auch z. B. durch den Aufenthalt in den Krankenhäusern angesteckt und gestorben! Wer ein modernes Operationszimmer in unseren heutigen Krankenhäusern und eine Operation einmal ansehen konnte, wird einen Begriff von wirklicher Sauberkeit bekommen haben: Eine vorschriftsmäßige Reinigung der Hände mit warmem Wasser, Bürste und Seife, dann die Desinfektion mit Sublimat oder Alkohol dauert längere Zeit. Trotzdem darf selbst die sauberste Hand nicht die Wunde berühren. Mit Straßenstiefeln darf der Operationsraum nicht betreten werden. Alle Kranken mit eiternden Wunden werden in einem besonderen Raum behandelt.

Man könnte nun meinen, daß die bakteriologische Sauberkeit, die so zeitraubend, so kostspielig und so schwer zu erlernen ist, für das gewöhnliche Leben etwas sehr überflüssiges ist. Erreichen doch auch unsaubere Menschen oft ein hohes Alter, sind doch schmutzige Straßenjungen oft von blühender Gesundheit. Die Aerzte erklären dieses Gefeitsein gegen Schmutz mit einer „Immunität", die viele Menschen gegen schädliche Pilze besitzen. Diese Immunität fehlt aber jedenfalls oftmals zu bestimmten Zeiten und manchen Menschen dauernd, sonst würde es nicht so viele Diphtherie-, Typhus- und Tuberkulosekranke geben. **Das Verständnis für bakteriologische Sauberkeit ist jedenfalls niemals überflüssig; z. Zt. einer Infektionskrankheit oder Epidemie ist es sogar dringend nötig.** Soweit es irgend möglich und nötig ist, muß man auch im gewöhnlichen Leben danach streben. Alles dies wird vielen bekannt sein, trotzdem mußte zum besseren Verständnis des unten folgenden daran erinnert werden.

Notwendig ist bakteriologische Sauberkeit vor allem auch bei der Gewinnung und Behandlung mancher roh zu genießender Nahrungsmittel und ganz besonders bei der Milch, denn Milch ist eins der am meisten zur Zersetzung neigenden Nahrungsmittel. Ausnahmslos wird jede Rohmilch früher oder später sauer, d. h. durch Milchsäurepilze zersetzt. Das ist in manchen Fällen nicht das Schlimmste, da Sauermilch für bestimmte Zwecke noch brauchbar ist. Viel gefährlicher sind die Infektionen der Milch durch gewisse andere Pilze, die wie z. B. die Typhusbazillen den Genuß derselben lebensgefährlich machen. Für eine Unzahl aller möglichen Pilze ist die Milch ein sehr guter Nährboden, der durch sie in der verschiedensten Weise zersetzt werden kann. Gelangen Gärhefen in die Milch, so tritt infolge des Zuckergehaltes eine Alkohol- und Kohlensäurebildung ein; durch viele Sporenbildner und dergl. wird das Eiweiß, durch Fluorescensbakterien das Fett usw. abgebaut.

Die aus dem Euter unter den saubersten Bedingungen gewonnene Milch enthält in den meisten Fällen nur wenige, gewöhnlich harmlose Pilze, alle anderen Arten kommen erst durch Unsauberkeit hinein.

Zunächst erfolgt eine Infektion durch die stets schmutzigen Melkerhände. Eigentlich dürfen nur die allersaubersten Leute Melker sein. Sie müßten durchaus bakteriologisch sauber sein, etwa wie die Aerzte, was natürlich trotz aller Belehrung von einfachen Leuten niemals erreicht werden kann. Berichterstatter hat darum oftmals schon angeregt, ob nicht in dieser Hinsicht besser belehrbare Leute wenigstens in Kindermilch-Kuhställen das Melken übernehmen könnten. Ist es wirklich ausgeschlossen, daß z. B. gebildete Frauen, die heutzutage oftmals in bitterster Not sind und infolgedessen jede lohnbringende Beschäftigung gern annehmen, dazu angelernt werden können? Selbstverständlich ist Sauberkeit teuer, doch wird für Kindermilch in großen Städten erfahrungsgemäß ein hoher Preis bezahlt, wenn das Publikum über den Grund der Preiserhöhung belehrt wird.

Reine Milch kann nur von reinen Kühen gewonnen werden. Wirklich reine Kühe gibt es natürlich nicht. Selbstverständlich kann man nicht jede Kuh vor dem Melken baden und abseifen. Was aber möglich ist, wie z. B. vor dem Melken das Trockenabreiben des Euters und der Flanken oberhalb der Oeffnung des Milcheimers, kann und muß geschehen. Berichterstatter sah in Tirol so dunkle Kuhställe, daß man kaum die Kühe und natürlich erst recht nicht den Schmutz an ihnen erkennen konnte. Man kann auch verlangen, daß die Kühe, wie es oft der Fall ist, nicht direkt im Kuhmist liegen. Ist nicht genug Strohstreu vorhanden, muß Ersatz, z. B. Torfstreu gekauft werden. Vor allem muß die Aufstallung richtig sein. Alles dies kostet Geld und verteuert selbstverständlich die saubere Milch.

Im Kuhstall darf **keine staubige oder nach Schimmel riechende Luft** sein, da z. B. im Futterstaub unzählige Pilzkeime vorhanden sind. Dies kann man in weitgehendem Maße verhindern. Weiter sollen die Fliegen keinen Zugang zur Milch haben, was durch rechtzeitiges Zudecken durchaus ausführbar ist. Man muß durch geeignete Siebe sofort die Futter- und Kotteilchen aus der Milch entfernen, da sie die Träger von unzähligen Pilzkeimen sind. Weiter ist unbedingt für eine ausreichende Sauberkeit der **Melkeimer und Milchkannen** zu sorgen. Dies könnte jedesmal vor dem Melken, wenn es nicht anders geht, in der Waschküche oder Küche des Gutshauses geschehen. Die Transportkannen müssen schon in der Molkerei gereinigt sein. Heißes Wasser mit Soda sowie heißer Dampf müssen dazu Verwendung finden. Die Molkerei hat unbedingt die Verpflichtung, nur saubere Milchkannen zurückzugeben. Es ist grobe Nachlässigkeit, wenn die Kannen im Innern nicht vollständig getrocknet zurückgeliefert werden, da die geringste Flüssigkeitsmenge besonders im Sommer das Wachstum von Pilzen gestattet. Berichterstatter hatte diese Fehler wiederholt zu rügen. Milchkannen, in denen Magermilch oder Molken an die Landwirte zurückgeliefert werden, müssen, falls sie von diesen wieder zum Milchtransport benutzt werden, besonders sorgfältig vorher gereinigt werden.

Nach dem Melken und dem Einfüllen in die Kannen muß die Milch außerhalb des Kuhstalles nach Möglichkeit sofort stark gekühlt werden, um die Vermehrung der Pilze hintanzuhalten. Es ist Unfug, daß die Morgenmilch oft noch warm in die entfernter liegende Meierei geliefert wird.

Die Molkerei muß schon im eigenen Interesse jede unsaubere Milch geringer bezahlen bezw. zurückweisen. Andererseits muß zur Zeit noch jede saubere Milch besser bezahlt und durch Prämienzahlung an die Melker belohnt werden. Erfahrungsgemäß wirkt dies ungemein erzieherisch auf die Landwirte und die Angestellten. Auf alles dieses kann nicht oft genug hingewiesen werden.

Weiter ist natürlich von allergrößter Wichtigkeit, daß der Molkereipraktiker selbst weiß, was bakteriologische Sauberkeit heißt. Weil dieses so wenige wissen, steht es so traurig mit der deutschen Milchwirtschaft im Vergleich zu der anderer Länder. Immer wieder hat man berichtet, wie unendlich größer das Verständnis für Sauberkeit in den Molkereien in der Schweiz, in Holland, Schweden, Dänemark, Finnland usw. als in Deutschland ist, was doch geradezu beschämend ist. Deutschland, das Land einer auf der Höhe stehenden Wissenschaft, muß sich einen solchen Tadel gefallen lassen!

Einer der größten Fehler ist z. B., daß selbst anerkannt tüchtige Molkereipraktiker mit den Händen oder Fingern in den Säurewecker fassen, um die Temperatur, oder durch Anlecken der Finger die Säure zu prüfen. Nach unseren obigen Ausführungen ist dieses geradezu eine Sünde, die sich oft genug **durch eine Verschlechterung der Butterqualität** rächt. Hätte der Praktiker auch nur eine Spur von bakteriologischem Verständnis, so würde er selbstverständlich wissen, daß an den scheinbar sauberen Händen stets Hefen, Bakterien und Schimmelpilze sitzen, deren Einfluß auf die Butter sehr schädlich werden kann. Da er kein Mikroskop besitzt, und auch oft nicht mikroskopieren gelernt hat, so beurteilt er nur auf ganz grobe Weise mit dem Auge, mit der Nase und mit dem Mund die Beschaffenheit des Säureweckers und der Butter. Auf diese Weise wird bisweilen festgestellt, daß ein Schäumen, ein Auskäsen, ein scharf saurer Geruch, ein hefiger oder ein Yoghurtgeschmack sich bemerkbar macht. Man hat also, wie sich aus den genannten Erscheinungen zu erkennen gibt, irgendwie durch Unsauberkeit fremde Pilze in den Säurewecker hineingebracht. Hätte man ein Mikroskop zur Hand und könnte eine Untersuchung ausführen, würde man schon früher, d. h. bevor sich Gärung und Fremdgeschmack zeigen, Hefen und fremde Bakterien im Säurewecker nachweisen, würde sofort eine neue Kultur ansetzen und niemals so lange warten, bis die Butter minderwertig geworden ist. Wie viel mehr Butter könnte unter diesen Umständen auf den Ausstellungen als hochfein anerkannt werden! Es ist, was eigentlich ganz selbstverständlich ist, **nur mit einem frisch abgedämpften oder in siedend heißem Wasser oder über einer Flamme „abflammbierten" Metallöffel eine Kostprobe aus dem Säuregefäß zu entnehmen.**

Freilich ist ja immer das Einfachste, wenn man erklärt, „die Rahmsäuerungskultur tauge nichts". Es sei darum nochmals auf das Schärfste betont, daß kein wissenschaftliches Bakteriologisches Institut, um seinen Ruf nicht zu schädigen, derartige Schmutzereien bei der Herstellung der Reinkulturen machen wird. Nur sogen. „Bazillen-Handlungen" bringen nachgewiesenermaßen bisweilen stark infizierte Kulturen in den Handel.

Was im besonderen die **„Kieler Reinkulturen"** betrifft, so sind auch über diese manchmal Klagen von Praktikern uns zu Ohren gekommen. Wenn aber von einer einzigen Herstellung z. B. 50 Molkereien Kulturen zugesandt erhalten, und nur von einer Molkerei eine Beanstandung stattfindet, so kann es doch natürlich nicht an der Kultur gelegen haben. Eine Infektion müßte sonst gleichzeitig in vielen Molkereien eingetreten sein. In anderen Fällen hat man getadelt, daß die Kieler Kultur **wohl gut sei, aber zu schnell versage.** Auch dieses ist, soweit unsere Kontrollversuche in der Versuchsmolkerei und im Laboratorium bisher ergaben, auf Anwendung einer zu niedrigen Temperatur oder auf eine einmalig stattgefundene Uebersäuerung (48stündige statt 24stündige Säuerung) zurückzuführen. Eine kräftigere Kultur würde sich auch, so meinte man, gegen die im Betrieb unvermeidlichen Infektionen besser wehren können. **Dieses ist eine ganz irrige Ansicht,** da Hefen, Oidien und fremde Milchsäurepilze gegen die stärksten Rahmsäuerungsbakterien aufzukommen vermögen. Das einzige üble Vorkommnis, das hier ohne weiteres zugegeben sein mag, war der einmal in mehreren Molkereien beobachtete, plötzlich aufgetretene berüchtigte Malzgeschmack, eine wissenschaftlich noch aufzuklärende Eigentümlichkeit ganz bestimmter Milchsäurepilzrassen. Manche Praktiker erklärten uns, daß es in der stets verschlossenen, für wissenschaftliche Untersuchungen gebauten Säuerungskammer in der Versuchsmolkerei natürlich ein leichtes sei, einen reinen Säurewecker fortzupflanzen, im gewöhnlichen Betrieb sei dieses viel schwieriger bezw. unmöglich. Selbstverständlich kann man hier viel leichter sauberer arbeiten, da nicht jeder vorübergehende Molkereilehrling mit den Fingern Kostproben entnehmen kann. Jeder muß künftig sein Personal so belehren, daß dieses überhaupt niemals geschehen darf. Von einer unmöglichen Sauberkeit des Säurewecker im gewöhnlichen Betrieb kann gar keine Rede sein, denn wiederholt haben sich in größeren Molkereien **völlig reine Säuerungen** von uns nachweisen lassen.

Also die Behauptung, daß Hefen und Fremdbakterien gewöhnlich durch von vornherein infizierte Säurekulturen in den Säurewecker kämen, trifft, vorausgesetzt, daß die Kulturen aus guten Quellen bezogen wurden, nicht das richtige. **In den allermeisten Fällen ist die Infektion auf bakteriologisch unsauberes Arbeiten zurückzuführen.** Außer durch die Hände können die Fremdpilze natürlich auch durch nicht genügend ausgedämpfte Gefäße und Löffel, durch die Luft oder durch Einspritzen von Wasser oder durch Fliegen bei nicht zugedeckten Gefäßen hineingekommen sein.

Man hat es bei der Herstellung der Rahmsäure mit einer Fortzüchtung von Reinkulturbakterien im großen zu tun, einer Maßnahme, die heutzutage schon über das Können sehr vieler Molkereipraktiker zu gehen scheint. Aus diesem Grunde — nicht etwa, um den Absatz der Versandkulturen zu vergrößern — ist vielen zu empfehlen, regelmäßig nach kleinen Zwischenräumen, z. B. alle 8—14 Tage, eine neue Reinkultur zu beziehen und zwar nicht von den Firmen, die am meisten Reklame machen, sondern aus ganz sicheren Quellen, die keineswegs nichtdeutsche zu sein brauchen.

Wenn aus Mangel an bakteriolog'scher Sauberkeit viele Molkereipraktiker nicht einmal mit der Säuerungskultur fertig werden, so ist es nicht weiter zu verwundern, daß andere Reinkulturen, die schwieriger weiterzuzüchten sind, erst recht nicht im gewöhnlichen Betrieb dauernd gezüchtet werden können. Camembertschimmel, Blauschimmel, Käserotbakterien, Tilsiterkäsebakterien und dergl. lassen sich **nur von wirklich bakteriologisch geschulten Praktikern weiterzüchten,** von allen anderen müßten sie regelmäßig jedesmal gekauft werden.

Aber auch dann noch macht die **Anwendung der Reinkulturpilze** erfahrungsgemäß oftmals **nicht geringe Schwierigkeit.** Eine große Camembertkäserei z. B. sät den von der Kieler Forschungsanstalt bezogenen Weißschimmel beständig ein und erhält ebenso beständig auf seinem Käse eine Blauschimmelart. Infolge der in fast sämtlichen heutigen Betrieben herrschenden Unsauberkeit (im bakteriologischen Sinne) können die aus Sparsamkeit öfters in verhältnismäßig geringer Menge eingesäten Edelpilze nicht gegen die bei weitem in der Ueberzahl von vornherein vorhandenen wilden Schimmelpilze aufkommen. Damit soll nicht behauptet werden, daß jedes Einsäen von Weißschimmelkulturen usw. für alle Zeiten überflüssig und erfolglos sei. Warum gelingt es bei den Franzosen, im Heimatland des Camembert? Natürlich nur aus dem Grunde, weil sie viel sorgfältiger sind, z. B. setzen sie jeden Camembert mit einem wilden Schimmel sofort unter eine Glasglocke und tragen ihn, um jede Weiterverbreitung des Pilzes auszuschließen, aus dem Reifungskeller heraus. Welche deutsche Camembertfabrik macht dieses ebenso? Jedenfalls haben unsere Camembertversuche in der Kieler Versuchskäserei nach genügend großer Einsaat des Weißschimmels jedesmal den gewünschten schneeweißen Schimmelbelag ergeben.

Man kaufe auch diese Kulturen nur von sicheren Stellen. Im Handel gibt es leider auch völlig infizierte Kulturen von Käseschimmelpilzen und Käsebakterien. Wie gering müssen die betr. Pilzhändler von den heutigen Molkereien denken, wenn sie so verschmutzte, bestimmt schädliche Kulturen zu versenden wagen! Vielleicht müßten manche Bakterien-Händler erstmal an einem bakteriologischen Kursus teilnehmen. Erst in diesen Tagen fanden sich wieder in den von dritter Stelle zur Untersuchung eingesandten Originalkulturen von 2 Firmen die allerverschiedensten Pilze, die nicht in den Kulturen sein dürfen. In einem Falle hatte sich ein Händler die Reinzucht von Rotbakterien jedenfalls sehr leicht gemacht, indem er offenbar nur einen Käse, der vielleicht noch nicht einmal eine vorschriftsmäßige rote Schmiere besaß, in Wasser abgespült hatte. Es waren nur Fäulnisbakterien nachzuweisen. Man sollte sich dieses nicht länger gefallen lassen und sein Geld besser verwenden!

Die erfolgreiche Verwendung von Reinkulturen ist unter den heutigen Verhältnissen durch die fast allgemein herrschende Verständnislosigkeit für bakteriologische Sauberkeit in sehr vielen Fällen kaum möglich, was im Interesse der Fortschritte auf milchwirtschaftlichem Gebiet sehr zu beklagen ist. Ganz besonders betrifft dies auch die **Herstellung der Käse aus pasteurisierter Milch,** da wir hier ja unbedingt verschiedene Reinkulturen-Reifungspilze einzusäen haben. Letzteres wird wunderbarer Weise von manchen Praktikern garnicht berücksichtigt: Man tötet also durch Erhitzen die Pilze und verlangt

trotzdem, daß sie leben und den Käse zur Reifung bringen!! **Welches Höchstmaß von Verständnislosigkeit!**

Können wir die Käsereifungspilze nicht weiter züchten und wollen wir sie nicht jedesmal neu kaufen, so können wir natürlich auch keinen „pasteurisierten Käse" machen. Es fällt somit die einfachste und sicherste Möglichkeit, die berüchtigtsten Käsefehler ein für allemal aus den Betrieben loszuwerden.

Wie verhält es sich aber mit den verschiedentlich, z. B. auch in dieser Zeitschrift genannten und angpriesenen Pasteurisierungsverfahren der verschiedenen Käsesorten? Hier sind doch tatsächlich bereits, wie auch Berichterstatter sehen konnte, gute Erfolge zu verzeichnen gewesen. In den betr. Käsereien soll kein geblähter Käse mehr beobachtet sein. Berichterstatter hat einige Dutzend solcher Käse genauer biologisch untersucht und dabei festgestellt, daß auch hier **von wirklichem Reinkultur-Käse meist gar keine Rede** sein kann. Neben den eingesäten reingezüchteten Käse-Milchsäurestreptokokken fanden sich fast regelmäßig eine ganze Anzahl fremder, zum mindesten wertloser Pilze, z. B. bisweilen auch Coli-Pilze. Den Berichterstatetr konnte dies garnicht überraschen. Einwandfrei genommene Proben in der Versuchskäserei zeigten, daß **auch durch den Erhitzungsapparat einigermaßen hitzefeste Pilze** (keineswegs nur Sporenbildner) **lebendig kommen, daß aber vor allem durch den Kühler und durch die Käsebottichwandungen, durch das Lab, die Instrumente und die Hände, sowie durch die Käse-Formen und -Tücher wieder eine mehr oder weniger beträchtliche Menge Pilze in die Käsemilch hineingeraten.** Es wird zwar durch die Erhitzung die Milchflora zum größten Teil vernichtet, selbstverständlich aber nicht die Kontaktflora verhindert. Zum Glück betrifft dies hier in den meisten Fällen nicht die Colipilzarten, durch welche das Blähen der Käse verursacht werden würde. Vom Zufall bleiben wir aber so auch weiter abhängig.

Die Erfolge der heute üblichen Pasteurisierung sind demnach oft nur eine Umänderung der Pilzflora, meistens bei gleichzeitiger Herabsetzung der Keimzahl. Es handelt sich also fast stets um einen nur **scheinbar pasteurisierten Käse.** Wie sollten sonst manchmal Käse geraten, die **aus pasteurisierter Milch ohne Einsaat von Pilzen** hergestellt wurden? Hitzefeste Pilze sind keineswegs immer Käsereifer.

In einer Käserei waren in einem Fall durch Kontakt (Röhrenleitung) stark gärende Aerogenesbakterien in die mit Sorgfalt pasterisierte Milch hineingekommen, so daß der Käse viel schlechter als der Parallelkäse aus Rohmilch wurde. Aehnliches konnte in einer großen, gutgeleiteten Käserei festgestellt werden; hier wurde der Tilsiter durch die im Betrieb reichlich vorhandenen, nach der Pasteurisierung wieder in die Milch gekommenen Milchzuckerhefen auseinandergerissen. Solche Infektionen müssen natürlich, wenn die nicht selten harmlose bezw. nützliche, ursprüngliche Milchflora fehlt, besonders gefährlich werden. **Auf einem unbestellten Acker macht sich schnell das Unkraut breit.** Darum konnte die geschilderte Aerogenesinfektion trotz der Reinkultureinsaat, die immer verhältnismäßig klein ist, so katastrophal wirken.

Alles dies bestätigt, daß bei der in den Betrieben z. Zt. in der Regel noch herrschenden bakteriologischen Unsauberkeit **keine wirklich sicheren Erfolge** erwartet werden können. Gute Erfolge sind, wie gesagt, bisweilen auch schon in Deutschland zu verzeichnen gewesen Ganz verkehrt wäre es, wenn man nun die Flinte ins Korn werfen wollte, da anscheinend doch keine dauernde Besserung erzielt werden kann. Warum soll es nicht gelingen, auch unter praktischen Verhältnissen, soweit es möglich ist, sauber zu arbeiten? Andere gärungsgewerbliche Betriebe haben es jedenfalls gelernt und dadurch die größten, sichersten Erfolge gehabt.

Man müßte zunächst folgendes beachten: Wenn unsere modernen Erhitzungsapparate die Käsereimilch ausreichend sauber gemacht haben, so findet, wie bereits gesagt, schon durch die Kühler regelmäßig wieder eine Verunreinigung statt. Die Kühler sind von den Praktikern wohl sauber, aber nicht genügend bakteriologisch sauber zu machen. Dies wird sicher auch nicht durch besondere Vorrichtungen, in denen die Röhren jedesmal ausgedämpft werden können, erreicht werden, denn **ohne jedes Verständnis für Bakteriologie nützt der beste Apparat und die größte Sorgfalt nichts.** Regelmäßig würden **„bakteriologische Fehler"** gemacht werden.

Es sei an dieser Stelle gestattet, an eine wirklich stattgefundene Begebenheit, von der ein bekannter Berliner Kinderarzt vor Jahren in einer großen Versammlung auf der „Säuglingsausstellung" berichtete, kurz zu erinnern. Wochenlang hatte man in einer vornehmen, reichen Familie vor der Geburt eines Kindes alles nach bestem Können bakteriologisch sauber gemacht. Die sauberste Hebamme war ausgesucht, die genau nach der Vorschrift des Arztes das neugeborene Kind behandelte. Trotz alledem starb das Kind an einer Streptokokkeninfektion, weil die zur Benutzung genommene Nabelbinde kurz vorher auf den Fußboden gefallen war. **Also der kleinste Fehler macht alle Mühe zunichte!**

Man kann natürlich im Laboratorium kleinere Glas- oder Metallröhrchen leicht sterilisieren, d. h. absolut keimfrei machen, im Großen wird es unter den gegebenen Verhältnissen nie gelingen. Nachdem also der Pasteurisierungsapparat die Milch frei von Milchschädlingen (natürlich nicht frei von allen Pilzen) gemacht hat, bringt die Berührng mit den Kühl- oder Leitungsrohren regelmäßig eine ganz vom Zufall abhängige, bald harmlose, bald schädliche **Reuinfektion. Daraus ergibt sich die Forderung, die Pasteurisierung am besten in der Käsewanne selbst vorzunehmen.** Nur wenn die Leitungsröhren sehr kurz und daher leicht zu reinigen sind, können besondere Erhitzungsapparate in Frage kommen. In diesem Falle muß aber die Käsewanne besonders sorgfältig gereinigt werden.

Die Einrichtung zur Wannenpasteurisierung werden unsere Maschinenfabriken ebenso gut schaffen können, wie sie es z. B. in dem Brennereigewerbe für das Säuerungs- und Hefengut vermocht haben. Berichterstatter besprach bereits eine solche Vorrichtung mit einer Maschinenfirma, die die Ausführung übernehmen will.

Nehmen wir nun an, die Milch ist in der Wanne ausreichend erhitzt und möglichst schnell wieder auf die Labungstemperatur mit geeigneter Vorrichtung abgekühlt, so kann auch jetzt noch alles wieder **durch die bakteriologisch ungeschulten Käser verdorben** werden, sei es, daß sie mit den Händen in die Käsemilch fassen, ein unsauberes Thermometer oder ebensolche Instrumente zum Schneiden und Rühren verwenden. Die Infektion des Labs scheint nach unseren bisherigen Untersuchungen meist keine verderbliche Rolle zu spielen. Da wir das Lab nicht sterilisieren können, hat Berichterstatter bereits wiederholt eine Labfabrik auf die Notwendigkeit der Herstellung eines **nach Möglichkeit sauberen Labpulvers** aufmerksam gemacht. Jedenfalls ist lange aufbewahrtes, flüssiges Lab wegen der Infektion unbedingt zu verwerfen. Sehr in Betracht käme eine Reinigung des Labs durch Einsaat und Ansäuerung mit einem geeigneten Käsemilchsäurestäbchen, ähnlich wie es in den Schweizerkäsereien üblich ist. Eine Reinigung des Thermometers und der Hände, wenn durchaus die Hände in die Käsemilch hineingetaucht werden müssen, kann durch Abreiben mit Alkohol stattfinden. Berichterstatter benutzt schon lange dazu einen ab und zu frisch getränkten kleinen Schwamm, der in einer mit einem fest aufschraubbaren Deckel verschlossenen Aluminiumschachtel bewahrt wird. Die Käsereiwerkzeuge lassen sich durch Abdämpfen oder Eintauchen in kochendes Wasser erfahrungsgemäß gut säubern. Dadurch, daß man eine sehr große Menge reingezüchteter Käsemilchsäurepilze usw. einsät, bringt man die guten Käsereifer schnell zu einer solchen Vorherrschaft, daß die aus der Luft hineinfallenden Pilze — vorausgesetzt, daß es sich um saubere Räume handelt — praktisch keine Rolle spielen können.

Für die **Hartkäse** brauchen wir in der Regel keine Kontaktinfektion mehr zu fürchten, sobald die Rinde geschlossen ist. Das konzentrierte Salzwasser im Salzbad muß ab und zu durch Dampf pasteurisiert und dadurch von der **schädlichen, salzfesten Torula** befreit werden. Ganz ausgeschlossen ist natürlich eine schädliche Infektion auch jetzt nicht, wie uns das gelegentliche Aufkommen der Torulaschmiere, der „Käserindezerstörer" usw. beweist.

Anders ist es beim Camembert, auf dem alle möglichen Schimmelarten, die aus der Luft, durch die Hände und Unterlage auf den Käse kommen, sehr üppig wachsen. Aber auch hier ist der Nutzen der baktriologischen Sauberkeit durch die französische Camembertkäserei bestätigt. Es käme vor allem in Betracht, die Luft staubfrei, die Wände usw. schimmelfrei zu halten, die Matten auszudämpfen, jeden mit Wildschimmel bedeckten Käse sofort sorgfältig zu entfernen und jedes überflüssige Anfassen zu vermeiden. In einer großen „sauberen", aber unter einem Wildschimmel leidenden Camembertkäserei sah Berichterstatter die Fliegenfang-Bänder dicht mit verschimmelten toten Fliegen und Wildschimmel bedeckt, was in einem „bakteriologisch sauberen" Betriebe natürlich niemals geduldet wäre. Ein kleiner Fehler macht, wie gesagt, alle Mühe vergeblich.

Jedem, der die vorstehenden Ausführungen liest, wird klar geworden sein, daß das Käsemachen ein sehr schwieriges Unternehmen ist. Es ist eigentlich ein Wunder, wenn in den gewöhnlichen Käsereien heutzutage ein guter Käse trotz alledem und nicht nur durch Zufall gelingt. Jeder wirklich gute Käse ist in der Tat ein Meisterwerk, das wie edler Schweizerkäse sehr hoch geschätzt und dementsprechend auch bezahlt werden müßte. **Welche Mühe ist aber auch auf einen Schweizerkäse verwendet!** Oftmals hat man von den strengen schweizerischen Vorschriften zur Erlangung einer guten Milch, die mit vorgeschriebener Fütterung der Kühe beginnt, von den häufigen Stallbesichtigungen, von der Verwendung der Schweizer-Käsereikultur und von der guten Schulung der Käser usw gehört. Beim Schweizerkäse liegen die Verhältnisse teils ungünstiger, teils günstiger als bei den übrigen Käsesorten, ersteres insofern, als wohl tatsächlich — soweit die Angaben lauten — um das charakteristische Edelaroma zu erhalten, rohe Milch verwendet werden **muß:** letzteres, weil die langen Schweizer-Milchsäurepilze bei höherer, die falschen Bakterien leichter ausschließenden Temperaturen gezüchtet bezw. zur Vorherrschaft gebracht werden können. Bei der Yoghurtherstellung ist dies bekanntlich ebenso leicht auszuführen.

Bei den übrigen aus pasteurisierter Milch bereiteten Käsesorten wird durch die wirkliche Sauberkeit und durch die Reinkulturpilze **der Charakter des Käses natürlich mehr oder weniger verändert,** was u. E. gar kein Grund ist, bei der veralteten „unsauberen" Methode zu bleiben. Man muß zunächst darnach streben, durch Reinkulturen-Mischungen das altgewohnte Aroma möglichst zu erreichen. Warum sollen wir aber nicht **Käse mit neuem Aroma, die hygienisch einwandfreier und viel sicherer und gleichmäßiger gelingen,** herstellen? Dänemark ist auch in dieser Hinsicht voraus, denn es hat durch das Pasteurisieren der Käsemilch anderes, d. h. milde schmeckende „Dänische Tilsiter", „Dänische Holländer" und „Dänische Emmentaler" geschaffen, die bereits weite Verbreitung erlangt haben. Es wäre ja auch töricht, wenn man durchaus konservativ sein und jeden Fortschritt hemmen wollte. Die Pasteurisierung muß mit Maß betrieben werden. Dem Berichterstatter ist es auf den

Käseschauen immer wunderlich erschienen, wenn die Käseproben, die ein wenig von der Form oder vom üblichen Geschmack abwichen, sonst aber sehr gut aussahen und prächtig schmeckten, schlechter beurteilt wurden. Natürlich ist diese Art des Preisrichtens sehr viel einfacher. **Jetzt heißt es Fortschritt, der durch die neue Methode, die man früher nicht kannte, möglich geworden ist!** Man muß auch bedenken, daß das große Publikum nicht aus Käsefabrikanten und Käsepreisrichtern besteht, es urteilt nur nach dem Geschmack, und, wenn es aufgeklärt wird, vor allem auch nach der hygienisch einwandfreien Beschaffenheit. Wenn die Trinkmilch z. T. nur durch den in ihr vorhandenen Kuhmist aromatisch nach ländlicher „Rohmilch" schmeckt, so wird ausnahmslos jeder Mensch der weniger aromatischen, dafür aber kuhmistfreien Milch den Vorzug geben. Genau so ist es sicherlich bei manchen Käsesorten, z. B. beim Tilsiter und Limburger.

Es ist eine wichtige Aufgabe des Bakteriologischen Instituts der Forschungsanstalt, den angehenden Molkereipraktikern Verständnis für wirkliche Sauberkeit beizubringen, denn nur durch diese kommen wir weiter. Bedingung hierbei ist aber, daß die älteren, bakteriologisch nicht oder nicht genügend geschulten Molkereipraktiker ebenfalls dafür Verständnis haben und nicht unseren Bestrebungen entgegenarbeiten.

Das bakteriologische Institut der Forschungsanstalt beabsichtigt, sobald durch eine geplante Vergrößerung der Molkerei und Versuchs-Käserei die Möglichkeit vorhanden ist, praktischen Unterricht in der Weiterführung des Säureweckers, Fortzüchtung der Käsepilze und in der Herstellung von Käse aus pasteurisierter Milch zu erteilen. Auf Wunsch und bei genügender Beteiligung würden schon jetzt kurze Kurse, die vor allem zur Gewinnung bakteriologischer Kenntnisse und bakteriologischen Verständnisses unbedingt empfehlenswert wären, abgehalten werden können.

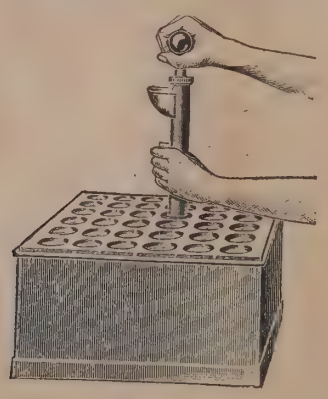
Versuche mit dem Schmutzbestimmungsapparat „Hollandia" der Fa. Paul Funke & Co., G. m. b. H., in Berlin.

Von Dr. R. Eichloff-Golnow.

Von der Firma Paul Funke & Co. G. m. b. H. in Berlin wurde der hiesigen Genossenschafts-Molkerei ein Schmutzbestimmungs-Apparat Hollandia zur Prüfung übergeben. Nachstehend sollen die Ergebnisse dieser Prüfung bekannt gegeben werden.

Der Apparat Hollandia gehörte in die Gruppe derjenigen Schmutzbestimmungs-Apparate, bei welchen eine bestimmte Milchmenge durch ein Filter filtriert wird, wobei sich der in der Milch enthalten gewesene Schmutz auf dem Filter wiederfindet, so daß man aus der Menge desselben einen Schluß auf die Sauberkeit der Milch ziehen kann. Der Apparat Hollandia unterscheidet sich von den bisher gebräuchlichen Apparaten dieser Art jedoch dadurch, daß die Mich durch das Filter mittels einer Pumpe, ähnlich einer Radfahrpumpe, hindurchgepreßt wird.

Dies ist eine wesentliche Verbesserung, denn einmal wird die Filterungsdauer auf wenige Sekunden ermäßigt, während andererseits die ganze Milchmenge in dieser Zeit durch das Filter hindurchgepreßt wird. Bei den bisher üblichen Apparaten kam es oft vor, daß die Milch nur



sehr langsam filtrierte und zuletzt überhaupt nicht mehr durch das Filter ging. Selbst bei dem Pflugradtschen Milchfilter „Rekord", bei dem man an einer Gradeinteilung am Milchgefäß ablesen konnte, wieviel von einer schlechtfiltrierenden Milch durch das Filter gegangen war, war die langsame Filtration lästig, und auch dieser, im übrigen gute Apparat wurde zu Massenbestimmungen ungeeignet.

Der Schmutzbestimmungs-Apparat Hollandia besteht aus:

1. einem Behälter zur Aufnahme der filtrierten Milch. Derselbe ist aus Weißblech und hat an den Längswänden etwa 15 Millimeter vom oberen Rande Zacken zum Auflegen der Siebplatte.

2. der Siebplatte zur Aufnahme der Siebscheiben und Filter. Dieselbe besteht aus Aluminium, hat 36 Bohrungen, die im oberen Teil einen Durchmesser von 40 Millimeter, im unteren einen solchen von 30 Millimeter hat. Dadurch wird ein Widerlager für die Sieb- und Filterscheiben geschaffen;

3. den Siebplatten aus Messinggaze, den Filterscheiben aus Baumwollgewebe und den Gummiringen;

4. der Pumpe, die einer Radfahrpumpe ähnlich ist, jedoch an der einen Seite eine Tülle besitzt, durch welche die zu untersuchende Milch in das Pumpenrohr gegossen wird;

5. einem Blechlöffel mit langem Stiel zum Entnehmen der Proben.

Neuerdings liefert die Fa. Paul Funke & Co. auch ein Stativ mit Probegläsern, welches in das Milchgefäß hineingestellt werden kann und so eingerichtet ist, daß unter jedes Filter ein Probeglas zu stehen kommt. Auf diese Weise wird jede filtrierte Probe für sich aufgefangen und kann dann zur Fettbestimmung benutzt werden, so daß man die einmal entnommene Probe zur Schmutz- und zugleich zur Fettbestimmung benutzen kann.

Gehandhabt wird der Apparat in folgender Weise: Man legt die Siebplatte in den Blechkasten und in die einzelnen Bohrungen der Siebplatte zuerst eine Messingsiebscheibe, dann eine Filterscheibe, und zwar mit der weichen Seite nach unten, und schließlich einen Gummiring. Mit der Luftpumpe saugt man mehrmals Wasser an und spritzt es wieder aus, damit die Filzeinlage am Pumpenkolben aufquillt und dieser stramm geht. Nun ergreift man die Pumpe mit der linken Hand, setzt sie auf den Gummiring der ersten Bohrung der Siebplatte und drückt sie so fest wie möglich gegen diesen. Alsdann zieht man mit der rechten Hand den Stempel so weit in dem Pumpenrohr in die Höhe, daß der Kolben oberhalb der seitlichen Einlauftülle steht, ergreift mit der nun freigewordenen rechten Hand den Schöpflöffel, entnimmt mit demselben eine Probe aus dem Bassin der Wage, füllt dieselbe durch die Einlauftülle in das Pumpenrohr und legt den Schöpflöffel bei Seite. Nun erfaßt man mit der rechten Hand den Griff des Pumpenstempels und drückt ihn langsam so weit nach unten, bis der an dem Stempel angebrachte Ring auf den Deckel des Pumpenrohres aufstößt. Das Herunterdrücken des Stempels geht mehr oder weniger leicht von statten, je nachdem eine normale oder anormale Milch zur Untersuchung kommt. Beim Herunterdrücken wird in der Regel etwas Milch an dem Kolben vorbei nach oben gedrückt. Um diese ebenfalls zur Filtration zu bringen, zieht man den Stempel etwas nach oben. Es bildet sich nun unter dem Stempel ein luftverdünnter Raum und die über dem Stempel befindliche Milch wird in diesen hineingesogen. Durch einen kurzen Stoß läßt sie sich durch das Filter pressen. Wenn man die Pumpe kräftig genug gegen den Gummiring gedrückt hat, geht kein Tropfen Milch zwischen Pumpe und Filter vorbei und aller in der Milch enthalten gewesene Schmutz befindet sich auf dem Filter. Der Rand ist vollkommen schmutzfrei und man kann aus dem Unterschied in der Farbe des Randes, der schneeweiß bleibt, und der Verfärbung der mit Schmutz bedeckten Kreisfläche einen Schluß ziehen auf die Beschaffenheit der Milch.

Ist die Kreisfläche gelblich gefärbt und nicht schleimig, so deutet das auf eine Milch, in der viel Kuhkot aufgelöst ist, namentlich wenn der Schmutz aus kleinen Heu- oder Strohteilchen oder anderen Pflanzenresten besteht. Eine solche Milch ist, obwohl die Schmutzmenge nicht sehr groß sein wird, minderwertig, denn einmal ist sie ekelerregend und andererseits enthält sie Unmengen von Darmbakterien, die sie für Käsereizwecke ganz untauglich machen.

Ist die Kreisfläche gelblich gefärbt und mit Schleim bedeckt, so handelt es sich um eine eitrige Milch oder um Kolostrum. Eine solche Milch filtriert sehr schwer und man muß beim Durchpumpen mehr Kraft anwenden, als bei normaler Milch. Aehnlich verhält sich die Milch von euterkranken Kühen, diese hinterläßt auf der Filterscheibe meistens ein griesiges Gerinnsel.

Auch bei ansaurer Milch, die sich ebenfalls schwerer durchpumpen läßt als vollkommen süße, findet man auf dem Filter mehr oder weniger Gerinnsel, dieses ist aber nicht griesig, sondern mehr flockig. Blutige Milch hinterläßt ein rötlich gefärbtes Filter.

Eine eigenartige Erscheinung zeigte die zum Verkauf in der Stadt und zum Versand nach Berlin bestimmte Milch. Diese Milch wird zuerst auf ca. 38 Gr. vorgewärmt, geht dann durch die Reinigungszentrifuge, von dieser in einen Pasteur, in dem sie auf 65 Gr. erhitzt wird, und dann in eine Dauerwanne, in welcher sie 30 Minuten auf 65 Gr. gehalten wird. Nun wird sie zuerst mit Wasser vorgekühlt und dann mittels einer Kühlanlage für direkte Verdampfung auf ca. 4 Gr. heruntergekühlt. Diese Milch läßt sich nur sehr schwer durch die Pumpe hindurchpressen. Es war zu vermuten, daß bei der Pasteurisation das Albumin in feinen Flocken ausfällt und das Filter verstopft oder daß durch die Tiefkühlung die Kolloide der Milch in ihrem Zustande geändert werden. Ausscheidungen von Milchbestandteilen ließen sich auf dem Filter nicht erkennen. Das letztere trifft allem Anschein nach nicht zu, wenigstens nicht in dem beträchtlichen Maße, denn eine auf nahezu Gefriertemperatur heruntergekühlte Milch filtrierte normal.

Um die Frage aufzuklären, wurden an den verschiedenen Stellen der Behandlung Proben entnommen und mit dem Apparat Hollandia filtriert. Dabei zeigte sich, daß die Probe, die nach dem Passieren der Dauerwanne entnommen war, sehr schwer filtrierte, während die vorher entnommenen wie normale Milch filtrierten. Es sind demnach die Veränderungen der Milch, die durch das Erhitzen auf 85 Gr. bewirkt werden, die Ursache des schweren Filtrierens.

Bevor ich an die eigentliche Prüfung des Schmutzfilters Hollandia ging, mußte festgestellt werden, ob aller Schmutz auf dem Filter liegen bleibt oder ob ein Teil bei dem Durchpumpen mitgerissen wird. Das letztere war zu befürchten, da bei den bisher benutzten Apparaten, bei denen Wattescheiben als Filter benutzt werden, Schmutz hindurchgeht, trotzdem die Milch nicht hindurchgepreßt wird.

Der Versuch wurde in der Weise ausgeführt, daß die zu untersuchende Milch durch eine Filterscheibe hindurchgepumpt und in einem sauberen Becherglase aufgefangen wurde. Diese filtrierte Milch wurde nochmals durch ein Filter geschickt, ohne die Pumpe zu benutzen. Wenn das erste Mal Schmutz durch das Filter hindurchgegangen wäre, so hätte sich dieser Schmutz auf dem zweiten Filter wiederfinden müssen. Der Versuch ergab jedoch, daß dieses nicht der Fall war, woraus geschlossen werden muß, daß sämtlicher sichtbare Schmutz bei der ersten Filtration zurückgehalten war.

Das ist ein großer Fortschritt gegenüber den bisherigen Apparaten, bei denen Wattescheiben benutzt wurden. Die Filter des Hollandia-Apparates bestehen aus einem dicken gewebten Baumwollstoff, der so dicht ist, daß er allen Schmutz zurückhält und die Milch selbst hindurchläßt.

Die eigentlichen Versuche ergeben, daß der Apparat allen Anforderungen genügt, die man an einen solchen, für Massenbestimmungen geeigneten stellen muß. Er ist leicht zu handhaben und derartig bequem in der Anwendng, daß eine Person mit demselben durchschnittlich in einer Minute eine Bestimmung machen kann. Für das Zusammensetzen des Apparates, das Hindurchpumpen der Milch und das Herausnehmen der Wattescheiben und Siebscheiben wurden zu 36 Proben nur 38 Minuten gebraucht. **Die Schmutzbestimmungen lassen sich also ohne Schwierigkeiten während der Annahme der Milch ausführen.** Wenn man mehr als 36 Schmutzbestimmungen auf einmal zu machen hat, schafft man zweckmäßiger Weise eine zweite Siebscheibe an, und kann dann 72 Proben hintereinander untersuchen.

Der größte außer den bereits genannten Vorzügen besteht darin, daß man eine jede Milch, ob dünnflüssig, zähflüssig oder schleimig, ob ansauer oder süß bis auf den letzten Tropfen in kürzester Frist filtrieren kann. Auf diese Weise erhält man ein genaues Bild von dem Schmutzgrad der untersuchten Milch und kann die sämtlichen Schmutzproben ohne weiteres mit einander vergleichen, da ja in jedem Falle die gleiche Milchmenge filtriert wurde.

Alle diese Eigenschaften machen den Schmutzbestimmungs-Apparat Hollandia zu einem Apparat, der uns bisher gefehlt hat. Wenn die Schmutzbestimmungen bisher nicht allgemein in jeder Molkerei durchgeführt wurden, so lag das daran, daß es an einer Methode fehlte, die zu Massenbestimmungen geeignet war. Durch den neuen Apparat Hollandia lassen sich aber Massenbestimmungen von Schmutz ebenso leicht gut und sicher ausführen, wie die Massenbestimmungen des Fettgehalts, und es ist jetzt die Zeit gekommen, wo jede Molkerei ihrem Laboratorium einen Schmutzbestimmungsapparat einverleiben wird.

Die regelmäßigen Schmutzbestimmungen sind ebenso wichtig und ebenso notwendig, wie die regelmäßigen Fettbestimmungen, denn während diese uns ein Bild von der Zusammensetzung der Milch und von dem Gehalt an ihrem wertvollsten Bestandteil, dem Butterfett, geben, zeigen uns die Schmutzbestimmungen an, ob sich die Milch für Käsereizwecke eignet oder nicht und wie sie in hygienischer Hinsicht zu bewerten ist.

Durch die regelmäßigen Schmutzbestimmungen mittels des Hollandia ist man in die Lage versetzt, die Milchlieferanten zur Lieferung sauberer Milch zu erziehen und das wird dadurch erleichtert, daß man ihnen die Filterscheiben zeigen kann, damit sie sehen, wieviel Schmutz sie in die Molkerei geliefert haben. Die Auszahlung von Milchprämien an die Melker derjenigen, die die sauberste Milch liefern, bringt gute Zinsen und ist sehr zu empfehlen.

Rundschau

Wichtige Entschließungen der Leiter der Bakteriologischen Institute der Landwirtschaftskammern in Bonn. Auf ihrer Tagung in Bonn, am 16. und 17. September d. Js. wurden von den Leitern der Bakteriologischen Institute der Landwirtschaftskammern eine Reihe von Entschließungen gefaßt, von denen folgende für das Molkereigewerbe besonders wichtig sind:

Zu Punkt C 6 der Tagesordnung „Kontrolle für Vorzugsmilch", Berichterstatter Dr. Wolters, ist die Versammlung damit einverstanden, daß die Anträge des Berichterstatters der Hauptlandwirtschaftskammer als Material überwiesen werden, die es an die Landwirtschaftskammern zwecks gutachtlicher Äußerung weiterleitet.

Es wird ferner beschlossen, daß eine freiwillige Kontrolle der Produzenten von Vorzugsmilch gemeinsame Richtlinien durch eine Kommission ausarbeiten zu lassen, in die die Herren Dr. Kießig, Dr. Karsten und Dr. Machens gewählt werden.

Die Punkte C 7 der Tagesordnung: „Laboratoriumsversuche über den Wert einer Dauererhitzung von Molkereimilch bei verhältnismäßig niedrigen Temperaturen zur Abtötung von Seuchenkeimen", Berichterstatter Dr. Rautmann, und C 8 der Tagesordnung: „Versuche in der Praxis über die Dauererhitzung der Milch in Molkereien bei 60 bis 65 Grad", Berichterstatter: Dr. Vröscholdt, werden in der Beratung verbunden. Es liegen folgende Leitsätze vor:

„Die Bakterioloaischen Institute erachten es für ihre Pflicht, Untersuchungen über den Wert der Dauererhitzung der Molkereimilch zur Abtötung von Seuchenkeimen in größerem Umfange zur Durchführung zu bringen, und halten es für zweckmäßig, die Prüfungen nach einem vorher festgelegten Versuchsplan auszuführen".

„Zur Erzielung guter, frischer, gesunder Milch und entsprechender Produkte ist es notwendig, die saubere Gewinnung und sachgemäße Behandlung der Milch zu verbessern und den Gesundheitszustand, die Pflege und die Fütterung der Milchtiere sorgsam zu überwachen. Ein geeigneter Weg zu Fortschritten auf dem Gebiet der Milchhygiene ist die Aufklärung sowie ein entsprechender Ausbau der Gesundheitskontrolle in den Herden, die dem staatlich anerkannten freiwilligen Tuberkulosebekämpfungsverfahren angeschlossen sind.

Für die allgemeine Durchschnittsmilch ist aus hygienischen Gründen und zur besseren Haltbarkeit in Rücksicht auf die Belieferung entfernteter Bedarfsgebiete eine möglichst schonende Erhitzung der Milch vorerst nicht zu entbehren, durch die eine sichere Abtötung der Krankheitserreger, vor allem der fast mehr oder weniger regelmäßig in der Molkereimilch enthaltenen Tuberkelbazillen, mit ausreichender Sicherheit erzielt wird.

Nach den bisher vorliegenden Ergebnissen von Untersuchungen, die den natürlichen Verhältnissen der Praxis angepaßt waren, ist hierzu die Dauerpasteurisierung in Standwannen mit Rührwerk bei 60—65 Grad, während 20—30 Minuten geeignet unter der Voraussetzung, daß die Bildung von Milchschaum vermieden oder der entstandene Milchschaum rechtzeitig vor Beendigung der Erhitzung beseitigt wird.

Eine weitere Prüfung der Dauerpasteurisierung ist in den praktischen Betrieben geboten wegen Zulassung des Verfahrens als ausreichende Erhitzung der als Futtermittel für Tiere aus den Sammelmolkereien abgegebenen Milch und Milchrückstände. Eine wesentliche Förderung ist zu erwarten, wenn den Sammelmolkereien, die mit einer geeigneten Dauerpasteurisierungsvorrichtung versehen und deren Rinderbestände dem staatlich anerkannten freiwilligen Tuberkulosebekämpfungsverfahren angeschlossen sind, zugestanden wird, im Falle der Maul- und Klauenseuche die Milch während ½ Stunde auf 70 Grad zu erhitzen.

Das Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten wird gebeten, eine dahingehende Verfügung zu treffen und die das Tuberkulosebekämpfnugsverfahren leitenden Stellen mit der Ausführung von Versuchen über die Dauerpasteurisierung und Kontrollen in diesen Molkereien zu betrauen sowie die hierzu erforderlichen Mittel zur Verfügung zu stellen.

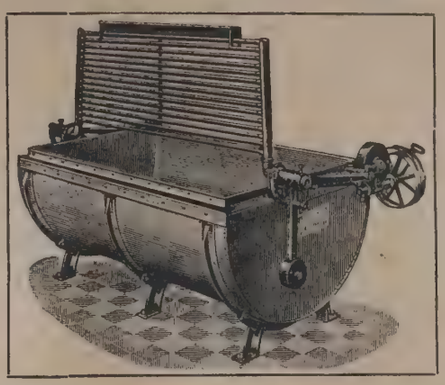
Den Molkereien ist dringend zu raten, zur Verminderung der in der Molkereimilch mehr oder weniger regelmäßig vorhandenen Tuberkelbazillen und zur planmäßigen Bekämpfung der Tuberkulose ihre Viehbestände an das staatlich anerkannte Tuberkulosebekämpfungsverfahren anzuschließen und dieses in den Beständen freiwillig zu einer erweiterten Gesundheitskontrolle der Milchtiere auszubauen.

Die Leitsätze der beiden Referenten werden angenommen und sollen der Haurptlandwirtschaftskammer überwiesen werden. Dr. Rautmann

Ahlborns

Rahmreifer „Fortschritt"

anerkannt vollkommenster Rahmreifer



Zuverlässige, schnelle Kühlung und Erwärmung. Gründliche Durchmischung. Keine Temperaturschwankungen. Geringer Wasserverbrauch. Leichte Reinigung.

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig. Lübeck. München.

Als praktische Weihnachtsgeschenke

empfehlen wir:

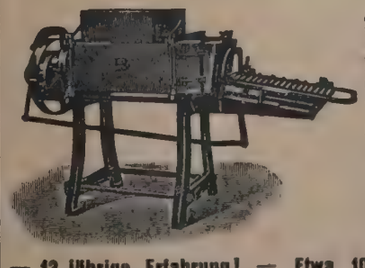
Molkereimützen mit 2 Bezügen	5,10,	mit 3 Bezügen	6,20
Mützenkokarden, Zentrifuge mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Mützenkokarden, Butterfertiger mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, einreihig			7,00
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, zweireihig			8,00
Molkereijacken, blauweißgestreift prima Kadett, einreihig			7,00
Molkereijacken, blauweißfeingestreift, pa. Satin, zweireihig			9,50
Monteurjacken, Hausleinen oder Drell			5,50
Herren-Arbeitsmäntel aus gutem Rohnessel, Ia Verarbeitung			6.50
Arbeitshosen, besonders halbare Qualität			6,50
Hosen aus guten gestreiften Stoffen (Streifhose)			8,50
Hemden, prima wollgemischt, mit doppelter Brust			3,75
Makohemden, gute Qualität, mit doppelter Brust			3,85
Oberhemden, gestreift, gute Ware mit 2 Kragen			7,50
Trikot-Einsatzhemden, besonders gute Ware, schöne Muster			3,80
Hosen, prima wollgemischt	3,50,	**Hosen** aus gutem Mako	3,70
Segeltuchschürzen, weiß, garantiert wasserdicht, mit Band			3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schwere Qualität mit Metallösen			5,00
Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw. Qual., m. verstärkt. Brust u. Ecken			5,75
Buttereischürzen, in besonders haltbarer Qualität			2,40
Blaue Arbeitsschürzen aus gutem Hausleinen			2,50
Holzpantoffel	2,00,	**Galoschen**	5,50

Umtausch nicht passender Geschenke bis 5. Januar 1926.

Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.
Berlin SO. 16, Köpenickerstraße 114. (8301

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.

Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

wird in Gemeinschaft mit Oberregierungsrat Dr. Zeller Richtlinien für ein Arbeitsprogramm aufstellen und der Hauptlandwirtschaftskammer einsenden.

Die Nürnberger Tagung der Vereinigung der städtischen Milchgroßbetriebe Deutschlands, eingetr. Verein. Am 5. Dezember dies. Jahres tagte in Nürnberg im Deutschen Hof der obengenannte Verein. Die Beteiligung war außerordentlich stark, namentlich aus Süddeutschland. Vor der Sitzung wurde gemeinsam der Betrieb der Gemeinnützigen Milchversorgungsgesellschaft der Städte Nürnberg-Fürth besichtigt, um daran anschließend 3 Filme in Augenschein zu nehmen. Nach einer Willkommensrede des Herrn Direktors Pickel, Nürnberg, rollten die 3 Filme, von Herrn Dr. Friedel, Berlin-Friedenau, durch Aufklärungen unterstützt, vor den Augen der Beteiligten ab. Der erste Film zeigte die „Alfa-Melkmaschine" in ihrer Konstruktion und Tätigkeit, sowie recht gut wirkende Bilder über die Milchbildung. Der zweite Film führte in 5 Akten den Beteiligten die ganze Milchversorgnug der Städte Nürnberg-Fürth vor Augen. Der dritte Film gewährte einen Einblick in die Betriebsweise der Augsburger Zentral-Molkerei (Inh. Fr. Krüger). Sämtliche Filme wurden mit Beifall aufgenommen.

Es war reichlich spät geworden, als der Vorsitzende der Vereinigung, Herr Direktor Reuter, Dresden, die eigentliche Tagung eröffnete. Er erteilte sogleich Herrn Prof. Dr. Lichtenberger, Kiel, das Wort zu seinem Vortrage. Prof. Lichtenberger sprach über seine fünfmonatige Reise nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika, die dem Studium der dortigen Milchwirtschaft, speziell den amerikanischen Molkereimaschinen galt. An Hand von Lichtbildern verstand es der Vortragende, ein anschauliches Bild des dort Gesehenen zu entwerfen. Reicher Beifall am Schlusse des Vortrages bewies, daß alle Anwesenden auf ihre Kosten gekommen waren. — Es wurde dann unter anderem beschlossen, Stellung zu nehmen gegen das Auftreten gewisser Tierärzte. Ferner befaßte man sich mit der Milchbeförderung und der Verständnislosigkeit der Reichseisenbahn-Gesellschaft in dieser Angelegenheit. Am Schlusse der Tagung wurde dem Vorsitzenden reicher Dank zuteil für die sehr anregende Veranstaltung.

Über Milchpreise in Danzig. In Danzig kostete das Liter Vollmilch bis zur zweiten Novemberhälfte 1925 36 Goldpfennige oder etwa 30 Rentenpfennige. Wie überrascht waren daher die Einwohner von Danzig, Zoppot und Oliva über die ganz unerwartete Herabsetzung des Milch- und Butterpreises. Das Liter Vollmilch kostet seit Anfang Dezember 30 Danziger Guldenpfennige und das Pfund Butter statt 3 Gulden und darüber 2,50 Gulden und weniger. Woher dieser Preisrückgang und gerade in dieser Jahreszeit?

Die Antwort auf diese Frage gab uns der Milchausschuß des Landbundes der Freien Stadt Danzig, der auf Antrag der Danziger Milchvertriebsgesellschaft und der ihr angeschlossenen Molkereien einer Aussprache über eine Neuregelung der Milchpreise im Kleinhandel zu Danzig beiwohnte. Die Vertreter der Käsereien verlangten eine Herabsetzung der Kleinhandels-Milchpreise und begründeten ihre Forderung mit dem gesunkenen Butternotierungspreis in Berlin.

Für die Bewertung der nicht unmittelbar dem Verbrauch zugeführten Milch sei die Berliner Butternotierung maßgebend. Die Vertreter der Landwirtschaft lehnten zwar mit dem Hinweis auf die gegenwärtig hohen Erzeugerkosten der Milch den Antrag ab. Es seien keine Klagen über zu hohe Milchpreise laut geworden, und darum solle man am gegenwärtigen Stande nicht rütteln. Der Milchhandel kehrte sich aber an diese Erklärung nicht, sondern setzte (wahrscheinlich im Einverständnis mit den Molkereien) den Preis auf 30 Pfennige herab. Als in den Milchhandelsstellen Bekanntmachungen von der Herabsetzung des Milchpreises ausgehängt wurden, war die Sache entschieden. Kein Milchverbraucher zahlte auch nur einen Pfennig über den herabgesetzten Preis.

Zur Preissenkung hat auch der sinkende Zloty in Polen beigetragen. Anfangs November wurde der Zloty in Danzig mit 86 Guldenpfennigen bezahlt. Mitte November war er auf 78,50 Gulden und am Schlusse des Monats auf 56 Gulden, also fast 50 Prozent gesunken. Infolge dieses Preisrückganges kam aus Pommerellen (der früheren Provinz Westpreußen) sehr reichlich Milch und Butter nach Danzig und trug auch zur Senkung des Preises bei.

Interessant ist ein Vergleich zwischen den Lieferungs- und Kleinhandelspreisen in den einzelnen Monaten der Jahre 1914 und 1924 in Danzig. Der Lieferungspreis im Jahre 1914 bewegte sich zwischen 12 Guldenpfennigen in den Monaten Mai bis August und 13 Pfennigen im September, Oktober, März, April bezw. 15 Pfennigen im Januar, Februar, November und Dezember. Die Handelsspanne betrug 7—10 Pfg., sodaß sich der Kleinverkaufspreis zwischen 21—22 Pfg. bewegte. Im Jahre 1924 schwankte der Lieferungspreis im ersten Halbjahr zwischen 15,5 und 24 Guldenpfennigen. Die Handelsspanne für den Kleinhandel betrug 6,5 bis 13¼ Pfg., sodaß sich der Kleinverkaufspreis zwischen 22 bis 37 Pfg. bewegte.

Das größte Milchversorgungsgebiet der Stadt Danzig mit Vororten ist naturgemäß die Niederung. An einem bestimmten Tage im April 1924 wurde der Weg festgestellt, den die Milch vom Stall zurückgelegt hat, sei es auf dem Milchwagen, dem Kraftwagen, dem Dampfer, der Kleinbahn und der Staatsbahn. Die Zufuhr betrug an jenem Tage 49 836 Liter. Die Hälfte der Milch (24 800 Liter) kam mit der Eisenbahn nach der Stadt. Ein Viertel (12 987 Liter) brachte der gewöhnliche Milchwagen, etwa ein Achtel (6429 Liter) die Kleinbahn, während ein Zwölftel mit 4420 Litern vom Dampfer und schließlich 1200 Liter von Kraftwagen befördert wurde.

Aus Polen kamen auf vier verschiedenen Eisenbahnlinien 10 380 Liter nach Danzig. Je näher die Stadt, desto mehr verdichtet sich das Netz der Milchversorgung, und die größte Entfernung, aus welcher Milch nach Danzig kommt, mag wohl die Gegend beim Städtchen Berent sein.

Dr. J. . . . s.

Eine Preisprüfungsstelle über die Milch- und Butterpreise. Die mittlere Preisprüfungsstelle zu Breslau teilt über ihre Tätigkeit auf dem Gebiete des Milch- und Butterhandels folgendes mit: Schwierig gestaltete sich die Einflußnahme der mittleren Preisprüfungsstelle auf den Milchpreis. Denn hier ist die Preisprüfung insofern kompliziert, als der Milchpreis in einer Abhängigkeit zum Butterpreise steht. Mit der Aufhebung der Breslauer Butternotierungskommission, die die Butterpreise festsetzte, ist der Breslauer Butter- bezw. Milchpreis von den Preisen der Berliner Butternotierungskommission abhängig. Dies führt na-

Der Astra-Buttertransportwagen

ist bedeutend haltbarer als Butterwannen, bequem zu handhaben u. leicht lenkbar.

STRA **BERGEDORFER-EISENWERK A-G** STRA

Homogenisier-Maschine

1000 Ltr. Stundenleistung, neu, noch in Originalverpackung, preiswert zu verkaufen. (8910

Anton Weiß, Dotzheim
b. Wiesbaden.

Molkerei-Wagen
liefert als Spezialität in bekannter Güte
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, **Stargard** i. Pomm.

500 Liter Käsefarbe
gratis und franko
geben wir an Käsereien und Molkereien in Dosis zu 1 Liter ab, um alle Interessenten von der Preiswürdigkeit und Güte unseres Fabrikates zu überzeugen. — Keine Nachzahlung oder Verpflichtung irgend welcher Art. — Genaue Adressenangabe erbeten. (8789
Mieth & Co., Mannheim
Fabrik chemischer Produkte für die Milchwirtschaft.

Dr. Friebers Säurewecker
(Rahmsäuerungskultur)
sowie alle Reinkulturen für die Käserei **stets wirksam von**
Dr. Frieber, Bakteriolog. Laboratorium
für Milchwirtschaft
Hildesheim, Fernruf 4092.
Bakteriologische Beratungen bei Betriebsstörungen

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

türlich dazu, daß die Berliner Verhältnisse und damit auch die Preise nicht immer mit denen Breslaus übereinstimmen. In Oberschlesien kalkuliert man daher den Milchpreis so, daß er 1 Pfg. unter dem zehnten Teil des Berliner Butterpreises liegt. Der Milchproduzentenverein von Breslau und Umgebung hat sich diese Kalkulation bis jetzt noch nicht zu eigen gemacht. Bemerkt sei hingegen, daß die Kleinhandelsspanne, d. i. die Preisdifferenz vom Erzeuger zum Kleinhandel, nur um einen Pfennig höher liegt als im Frieden. (Heute 8 Pfennig gegen 7 Pfennig in der Vorkriegszeit).

Freisprechung wegen Lieferung zu fettarmer Milch. Aus der Molkereigenossenschaft Stuvenborn in Schleswig, welche von R. verwaltet wird, erhält auch der Milchhändler F. aus Altona vertraglich die Milch für seine Kunden. Es war nun festgestellt worden, daß die Milch bisweilen nur 2,1 Prozent Fettgehalt enthielt, während Vollmilch, welche in Altona verkauft oder feilgehalten wird, nach einer Polizeiverordnung vom 2. Januar 1913 mindestens 2,7 Prozent Fettgehalt haben soll. Professor B. bekundete als Sachverständiger, das Vieh aus der betreffenden Gegend liefere Milch, welche in der Regel 3 Prozent Fettgehalt habe. Als R. zur Verantwortung gezogen wurde, stellte er entschieden in Abrede, die Milch verfälscht zu haben. Das Amtsgericht verurteilte gleichwohl den Angeklagten zu einer Geldstrafe auf Grund der für Altona erlassenen Polizeiverordnung vom 2. Januar 1913, weil er Milch nach Altona verkauft habe, die minderwertig war und nicht den vorgeschriebenen Fettgehalt besessen habe. R. habe fahrlässig gehandelt, er hätte die Milch, welche er nach Altona lieferte, öfters auf ihren Fettgehalt untersuchen müssen. Eine Zuwiderhandlung gegen das Nahrungsmittelgesetz liege nicht vor. Diese Entscheidung focht der Angeklagte durch Revision beim Kammergericht an und beantragte seine Freisprechung; er sei nicht strafrechtlich verantwortlich, verantwortlich sei höchstens der Vorstand der Genossenschaft. Die Rechtsgültigkeit der Polizeiverordnung unterliege erheblichen Bedenken; sie könne auch nur für Personen in Betracht kommen, welche in Altona wohnen und dort Milch feilhalten oder verkaufen. Der Generalstaatsanwalt trat der Revision bei und betonte, der Angeklagte habe die Milch an den Händler F. in Altona geliefert, aber dort nicht verkauft oder feilgehalten. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts hob auch die Vorentscheidung auf und sprach den Angeklagten frei, indem u. a. ausgeführt wurde, die Vorentscheidung sei rechtsirrig; nach der Polizeiverordnung vom 22. Januar 1913 mache sich nur derjenige strafbar, welcher in Altona Vollmilch feilhalte oder verkaufe, welche weniger als 2,7 Prozent Feitgehalt aufweise. Davon könne vorliegend nicht die Rede sein, da der Angeklagte lediglich auf Grund eines Vertrages die Milch an einen Milchhändler F. in Altona geliefert habe. Auf Antrag des Angeklagten wurde auch vom Kammergericht gemäß § 16 (2) des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 angeordnet, daß das freisprechende Urteil auf Kosten der Staatskasse in der Presse bekannt zu machen sei. (1. S. 1148, 25). M.

Hohe Geld- und Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. Vor dem Schöffengericht in W. hatte sich der Molkereibesitzer H. F. aus L. zu verantworten, der die von Landwirten aus der Umgebung bezogene Milch an die Firma B. in Berlin lieferte. Vom Gericht wurde als erwiesen angenommen, daß der Angeklagte in den Jahren 1924 und 1925 fortgesetzt Milchfälschungen vorgenommen habe. Der Prozeß ist dadurch ins Rollen gekommen, daß ein Molkereigehilfe, der bis Ende August 1925 bei dem Angeklagten angestellt war, eine Anzeige an die Staatsanwaltschaft richtete. Der Angeklagte hat täglich viel mehr Milch an die Firma in Berlin geliefert, als er von Lieferanten in Empfang nahm, so in der Zeit vom 1. bis zum 17. September täglich etwa bis zu 300 Liter. Der Tatsache, daß am 17. September 1925 in Berlin eine Verwässerung dieser Milch bis zu 20 Prozent ermittelt wurde, was bei der gesamten Lieferung an diesem Tage einer Wassermenge von 400 Liter entspricht, begegnete der Angeklagte mit dem Einwande, daß ein Rohr des Milchkühlers geplatzt sei. Dieser Einwand wurde aber durch die Sachverständigen widerlegt. Der eine Sachverständige betonte, daß er seit langem die Materie der Milchverfälschung bearbeite, daß ihm aber eine so grobe Milchverfälschung wie diese bisher noch nicht begegnet sei. Das Urteil lautete: Der Angeklagte wird wegen fortgesetzter Milchverfälschung zu zwei Monaten Gefängnis, zu einer Geldstrafe von 1000 Mark und zur Tragung der Kosten verurteilt.

Ausland.

Von der österreichischen Milchwirtschaft. Anläßlich der dritten Hauptversammlung des Milchwirtschaftlichen Vereins für Oesterreich am 19. November in Graz legte Landesrat Winkler als Vertreter der Landesregierung die Grundzüge zur Förderung der Milchwirtschaft Oesterreichs dar. Die Erzeugnisse im eigenen Lande können bei entsprechender Erfassung nicht nur den Landesbedarf decken, sondern auch als Exportware eine wichtige Einnahmepost der österreichischen Handelsbilanz werden. Die Milliarden, die heute noch für Milch und Molkereiprodukte ins Ausland wandern, kämen der österreichischen Land- und Volkswirtschaft zugute und würden selbstverständlich eine bedeutende Besserung der Handelsbilanz bringen. In letzter Zeit ist eine starke Entwicklung der Milchwirtschaft zu bemerken. Wohl vielfach aus dem Grunde, weil dem Landwirt durch die Milchwirtschaft ein rascher Bargeldverkehr ermöglicht wird, den er heute zur Deckung der laufenden Ausgaben notwendiger denn je braucht.

Diese allzu rasche Entwicklung auf dem Gebiete des Molkereiwesens ist vielleicht garnicht zu begrüßen, weil im Lande die notwendigen Einrichtungen für eine klaglose Verwertung der Milchproduktion zum Teil noch fehlen. In den nächsten Jahren werden daher aus öffentlichen Mitteln die Unterlagen für die Aufnahme der vermehrten Milcherzeugung geschaffen werden müssen. Man leidet in Oesterreich an einer allgemeinen Ueberindustrialisierung. Absatzmangel bedingt heute schon große volkswirtschaftliche Schäden, die in der enormen Arbeitslosigkeit beredte Zeugen finden. Die Milchindustrie wird aber eine Industrie von gewaltigem Umfang werden, die Tausenden unmittelbar und mittelbar Arbeitsgelegenheit bieten wird. — Der Nationalrat plant übrigens die Errichtung einer Bundeslehr- und Versuchs-Anstalt für Milchwirtschaft und hat das Ackerbauministerium beauftragt, die einzelnen Länder einzuladen, geeignete Vorschläge, insbesondere bezüglich Aufbringung eines Objektes, zu machen.

Vertreter

gesucht zum Verkauf von neuartigen

Milchwirtschaftlich. Maschinen.

Gute Beziehungen zur Molkerei und Margarine-Industrie Bedingung. Angebote unter Beifügung von erstklass. Referenzen unter **8942** an d. Zeitg.

Allen voran

sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.

Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.

Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Holzspanschachteln

jeder Größe, mit und ohne Heftung, sowie

Käsekistchen

in stabiler Ausführung, liefert als langjährige Spezialität in jeder Menge zu billigsten Preisen

Holzindustrie Peucker A.G.

Peucker, Kreis Habelschwerdt. (8557

Wieder vorrätig sind die bekannten Mappen zum Aufbewahren der Molkereizeitung. Jede Mappe kann die im Laufe eines halben Jahres erscheinenden Ausgaben aufnehmen. Preis für 2 Mappen bei postfreier Lieferung 1.40 Mk., auf Wunsch wird auch ein 8 Ztm.-Locher zum Preise von 1.20 Mk. mitgeliefert. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.**

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Beitrag zur Frage der Sortenbenennung von Hartkäse. Die Handelsverträge mit den für den Käse-Import bedeutenden Staaten: Schweiz, Italien und neuerdings auch mit den Niederlanden haben uns Zollvergünstigungen gebracht, die auch für die Einfuhr von Dänemark, als ebenfalls meistbegünstigtes Vertragsland, Geltung haben.

Für die Käse aus den Niederlanden und damit eo ipso auch aus Dänemark ist durch unzureichende (sit venia verbo) Bezeichnung der Hartkäse als „Gouda" und „Edamer" bei der Sortenbenennung von Hartkäse auch bei der Verzollung die Möglichkeit zu Differenzen gegeben.

Schon der frühere deutsche Zolltarif kannte eine Unterscheidung nach der Richtung, daß er unter „Käse aller Art" die „Hartkäse in mühlsteinförmigen Laiben von mindestens 50 Kg." (Emmentaler) und die „Parmesan-Käse" vertraglich herausgehoben hatte. Wenn heute als dritte Gruppe die Gouda und Edamer im Zolltarif erscheinen, so dürften sie m. E. nur als „sonstige Hartkäse aller Art" mit den gleichartigen Abarten des Gouda zusammengefaßt gelten.

In diesem Zusammenhang erscheint es von aktuellem Interesse, die Sortenbenennungen für einige Abarten des Gouda auch einmal außerhalb der Fachliteratur an dieser Stelle zusammenfassend zu wiederholen. Es kann sich dabei natürlich nur um die gangbarsten Sorten handeln. Eine umfassende Aufzählung aller gleichartigen, nur nach der Form der Käse oder nach ihrem Reifungscharakter verschiedener Gruppen grenzt schon deswegen an Unmöglichkeit, weil die Reifungsart, mit anderen Worten „die biologischen Ursachen für die chemische Umsetzung" wissenschaftlich nicht immer erkennbar oder doch häufig nicht ausgeprägt genug entwickelt ist. Von der Käseform ganz zu schweigen; denn diese differenziert sich bei den Goudakäsen (laibförmig) in unzähligen Variationen von etwa 4 bis 20 Kg. und bei den Edamerkäsen (kugelförmig) von 2 bis 6 Kg., früher auch 12—15 Kg.

Es müßte also im Zolltarif unter Heraushebung der Reibekäse (Parmesan) und der Emmentaler, die auch für den Nichtfachkundigen ganz ausgesprochen andere Konsistenz und anderen Geruch und Geschmack besitzen, richtig heißen: „Gouda, Edamer und sonstige Abarten des Gouda".

Die Emmentalergruppe allein — in den begünstigten Tarifen mit 22 R.-M. besonders aufgeführt, ebenso wie die gleichfalls zum ermäßigten Zollsatz stehenden Reibekäse (mehrjährige Parmesan) — lassen sich nach fachkundigem Ermessen herausheben, die anderen „Hartkäse aller Art" lassen sich weder nach Konsistenz, Geschmack und Geruch, noch nach der (künstlichen) Färbung des Käseteigs, noch nach der Loch- oder Augenbildung oder gar nach der Form anders als Abarten des Gouda bezeichnen.

Der Gouda hat die Form eines runden, flachen Laibes mit abgerundeten Seitenflächen. Bei den verschiedenen Abarten des Gouda-Käse ist die Form indessen sehr verschieden; der weitaus bekannteste und im Zolltarif wohl extra aufgeführte Edamer, kugeliger Laib (für Export häufig mit rotgefärbter Rinde), ferner wäre zu nennen: der Brotkäse, riegelförmige Laibe von 2—4 Kg., der Derbykäse, runde, flache Laibe von 12—15 Kg., mit scharfrandiger Seitenfläche (in Dänemark und Deutschland durchweg Schweizer genannt).

Alle diese Sorten: Gouda, Edamer, Brotkäse, Derby (auch dänischer Schweizer genannt, weil er eine entfernt an Schweizerkäse erinnernde runde Lochung aufweist — natürlich deswegen noch kein Emmentaler! —) sowie Steppenkäse weichen in ihrer Herstellungsweise kaum von einander ab. Im allgemeinen könnte man einen flüchtigen Unterschied darin finden, daß die Gouda meistens in fortgeschrittenerem Reifungsstadium (ca. 3 Monate und bedeutend älter noch) und die Edamer, Brotkäse, Derbykäse (alias dänische Schweizer) und die Steppenkäse viel frischer (4—8 Wochen alt) in den Konsum kommen — bei der Verarmung in Deutschland ein volkswirtschaftlicher Vorteil von höchster Bedeutung.

Die Sortenbezeichnungen sind durchaus keine Herkunftsbezeichnungen; z. B. hat der Gouda seinen Namen von dem niederländischen Stapelplatz Gouda, der neben anderen Stapelplätzen, wie Bodegraven, Utrecht, Woerden und anderen Orten Bedeutung hat; der Edamer heißt nach der niederländischen Stadt Edam, die früher einen bedeutenden Markt für diese Käse gehabt hat; der Derby- oder dän. Schweizerkäse hat seinen Namen nach der englischen Grafschaft Derby, weil diese Käse früher vom englischen Markt bevorzugt wurden und der Steppenkäse soll seinen Namen von seinem früher beachtenswerten russischen Markt herleiten.

Mit der Herkunft haben also alle diese Sortenbenennungen nichts wesentliches zu tun. Es mag bei dieser Gelegenheit der Hinweis erlaubt sein, daß in der deutschen Fachpresse: Molkerei-Zeitung Hildesheim, Nr. 114 vom 13. 10. 25, Nr. 123 vom 3. 11. 25, Nr. 135 vom 3. 12. 25, also erst in allerjüngster Zeit, mit schärfster Deutlichkeit darauf hingewiesen wird, daß die Vertreter Deutschlands (wohl des größten Käse-Konsumenten unter allen Staaten) auf der diesjährigen „Tagung der Internationalen Käse-Kommission in Bern" sich für die Beibehaltung des seit Menschenaltern bestehenden Gewohnheitsrechts ausgesprochen haben, wonach wir in Deutschland auf dem Standpunkte stehen, daß es sich bei der Bezeichnung der Hartkäse nicht um Herkunfts-, sondern um Sortenbenennung handelt.

Gesetzliche Bestimmungen gibt es darüber noch nicht. Die Arbeiten der Internationalen Käse-Kommission haben lediglich den Zweck, die internationalen Verhältnisse im Käsehandel zu beraten und eine internationale Verständigung vorzubereiten.

Hans Lassen, Käse-Importfirma, Hamburg.

Studien über Harzkäse in Käsereien und an eingesandten Proben. Mit Interesse habe ich die unter vorstehender Überschrift in Nr. 130 veröffentlichten Ausführungen des Herrn Prof. Henneberg-Kiel, gelesen. Es ist außerordentlich zu begrüßen, wenn die Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft ihre Fürsorge der Harzkäserei zuwendet. Im Interesse der Volksernährung und der Stabilisierung unserer Währung muß alles versucht werden, um der Harzkäserei wieder den Platz zu sichern, der ihr gebührt und den sie auch in Vorkriegszeiten inne hatte. Wenn der Verfasser auf Grund seiner Versuche und Instruktionsreisen zu dem Schlusse kommt, daß fast regelmäßig die schlechte Beschaffenheit des Quargs die Ursache für das schlechte Gelingen des Harzkäses sei, und Auslandsquarg dem inländischen Quarg fast immer vorgezogen werde, so

SEITZ-WERKE G·M·B·H

SWK GMBH Polfram

Die unerreichte Flaschenspülmaschine

Stündliche Leistung bis zu 1100 Flaschen

KREUZNACH RHLD

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupertverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe." gez. J. M. i. H.

50 Pfg. kostet 1 Liter Origioal-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.

Meierei-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

sollte diese Tatsache doch den Molkereien zu denken geben. Ebenso, wie es den deutschen Molkereien in einer großen Anzahl, wenn nicht der Mehrzahl, gelungen ist, das Monopol der dänischen Butter zu brechen und ebenso gut wie es heute einen großen Konsumentenkreis gibt, der die deutsche Butter der dänischen vorzieht, ebenso gut muß es möglich sein, einen deutschen Quarg herzustellen, der der Auslandsware ebenbürtig ist. An der Tüchtigkeit resp. Unfähigkeit der deutschen Molkereifachleute liegt es sicher nicht, wenn die deutsche Ware den an sie gestellten Ansprüchen nicht genügt. Auch Herr Professor Henneberg gelangt zu dem Schluß, daß man es nicht glauben kann und will, daß der deutsche Molkereifachmann weniger tüchtig als der nichtdeutsche ist.

Wenn man die Tatsache, daß in Deutschland eine große Menge Quarg, der nicht den an eine gute Ware gestellten Ansprüchen entspricht, hergestellt wird, einerseits als feststehend betrachtet, andererseits aber dem deutschen Molkereifachmann die Fähigkeit zutraut, daß er wohl imstande ist, eine gute Ware herzustellen, so drängt sich den für die Sache interessierten Fachleuten unwillkürlich die Frage auf: Ja, woran liegt denn eigentlich die Ursache für die Fabrikation so vieler minderwertiger Qualitäten?

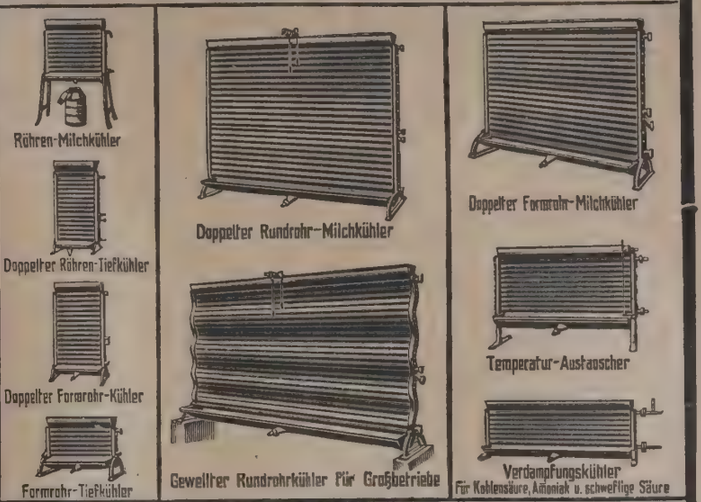
Als aufmerksamer Leser dieser Zeitung fiel mir in Nr. 124, Seite 2227 derselben, im Sprechsaal ein Artikel auf, der sich mit den Quarg- und Käsenotierungen befaßte. Nach den eigenen Äußerungen des Einsenders muß angenommen werden, daß derselbe in enger Beziehung zu der Branche steht, vielleicht selbst ein Käsefabrikant ist. Ohne auf den sonstigen Inhalt des Artikels einzugehen, möchte ich nur einen Satz hervorheben, der besonders scharf die Einstellung der Harzkäse-Interessenten charakterisiert: „Meines Erachtens wäre es wohl angebrachter, da die Notierungen so sehr unregelmäßig erscheinen, daß diese überhaupt nicht bekannt gegeben würden, nochzumal, wenn die Einkaufs- mit den Verkaufspreisen nicht im Einklang stehen". Auch bereits in früheren Jahren hat man die Erfahrung machen müssen, daß die Harzkäsefabrikanten dagegen sind, daß die gezahlten Quargpreise öffentlich bekanntgegeben, also notiert werden. Wie kommen denn im allgemeinen die Quargpreise zustande? Doch nur auf dem Wege, daß der Käsereibesitzer der Molkerei ganz einfach einen Preis bietet ‚den er für angemessen hält. Wenn die Molkerei nicht ab und zu in einer anderen Molkerei Auskunft einholt oder von einer Anzahl Käsefabriken sich Preise bieten läßt, tappt sie vollständig im Dunkeln und ist ganz auf das Wohlwollen ihres Abnehmers angewiesen. Ja, woran sollen denn die Molkereien wissen, ob sie einen angemessenen Preis für ihre Waren erhalten, wenn dieser nicht öffentlich bekannt gemacht wird. Ohne angemessene Preise (das Wort „angemessen" ist m. E. so aufzufassen, daß es sich nicht um absolut hohe, sondern um der Marktlage angemessen hohe Preise handelt) wird jedoch niemand eine einwandfreie, erstklassige Ware, ganz gleich welcher Gattung, bekommen. Ebenso gut, wie der Qualitätsarbeiter einen höheren Lohn für seine Tätigkeit beanspruchen kann und muß, wenn nicht andererseits seine Arbeit allmählich nachlassen und sich einer Durchschnittsarbeit nähern soll, ebenso gut muß auch der Fabrikant einer Qualitätsware einen Vorzugspreis bekommen, wenn er nicht in seinem Bestreben, eine noch bessere Ware herzustellen, gehindert werden soll. Man kann auf die Dauer nicht verlangen, daß ein Einzelner im Interesse des Ganzen Opfer, sei es an Arbeit oder Zeit, bringt, wenn ihm diese nicht angemessen bezahlt resp. erstattet werden. Wann soll aber der Einzelne schließlich die Qualität seiner erzeugten Ware im Verhältnis zu den Konkurrenzfabrikaten (und um diese handelt es sich letzten Endes) erkennen, wenn nicht daran, ob der Abnehmer bereit, resp. nicht bereit ist, ihm einen im Verhältnis zu den jeweiligen Marktpreisen hohen Preis für seine Ware zu zahlen. Ob man von dem Abnehmer soviel Allgemeininteresse erwarten kann und darf, daß er, ohne von seinen Lieferanten gedrängt zu werden, für pa. Ware einen entsprechenden höheren Preis zahlt, hierauf möchte ich mir weder eine bejahende noch eine verneinende Antwort erlauben. Aber selbst wenn man diese Frage ohne weiteres mit ja beantworten könnte, so wäre m. E. der Sache in unserem Falle wenig gedient, solange nicht der Fabrikant, also die liefernde Molkerei, die Möglichkeit hat, die Preise auch einer Nachtalkulation zu unterziehen. Es ist deshalb, wenn wir auf dem Gebiete der Quarg- und Harzkäsefabrikation zu besseren Verhältnissen kommen wollen, unbedingt nötig, daß als erste Voraussetzung eine offizielle Notierung geschaffen wird.

Sollten die Quargabnehmer, was ich nach meinen bisherigen Erfahrungen fast annehmen muß, nicht bereit sein, mit den Molkereien gemeinsam an dem Zustandekommen der Notierung zu wirken, so müssen die letzteren eben allein vorgehen. Etwas muß unbedingt schon im Interesse der Molkereien geschehen, denn diese können auf die Dauer nicht den Vorwurf gegen sich erheben lassen, daß sie eine mangelhafte Ware auf den Markt bringen. In welcher Weise die Notierung aufgezogen wird, muß natürlich einzig und allein den daran Beteiligten überlassen werden. Wenn ich mir einen Vorschlag erlauben darf, so würde es nach meiner Ansicht vorläufig genügen, wenn die Molkereien eines bestimmten Gebietes vielleicht einer Provinz (für ganz Deutschland gleich einen Modus zu schaffen, dürfte wohl erwünscht, für den Anfang aber schwer zu erreichen sein) allwöchentlich einer neutralen Stelle die von ihnen erzielten Preise aufgeben würden und diese in Form einer Notierung in seinen Durchschnittsergebnissen veröffentlicht würden. Wenn die Provinzialverbände der Molkereien von der Gegenseite nicht als neutral angesehen werden, so könnte natürlich auch irgend eine andere Organisation geschaffen, oder eine bestehende, die von beiden Seiten anerkannt wird, benutzt werden. Wenn erst einmal ein Anfang gemacht, so ist es jederzeit ein Leichtes, den Modus einer Notierung zu ändern resp. zu verbessern, wenn von beiden Seiten der gute Wille da ist. Helfen kann uns nicht ein Gegeneinanderarbeiten und ein gegenseitiges Anschuldigen, geholfen werden kann uns nur, wenn sowohl Käsefabrikant wie auch Molkerei eingedenk dessen sind, daß die Kriegs- und Inflationsschäden nur auszumerzen sind, wenn alle Volksteile Hand in Hand arbeiten und alle sich unter Hintansetzung der persönlichen Interessen, am Auf- resp. Neubau unserer Volkswirtschaft beteiligen.

Ein Neutraler.

Zustände im Butterhandel von Groß-Berlin. Vor kurzem flatterte mir das folgende Flugblatt auf den Schreibtisch, und ich stehe nicht an, dasselbe der Allgemeinheit bekannt zu geben, da es m. A. im allgemeinen Interesse liegt, die Zustände auf dem Berliner Buttermarkt zu beleuchten.

Original Milch- und Rahmkühler
Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate
W. Schmidt Kühlapparate Fabrik **Bretten 41** (Baden)

Brunnenbauten!
Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.
Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.
Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.
Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf: 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017
Fil. Arnstadt (Thür.). Fernruf: 392

Bakterienkultur „Holstein"
die gute deutsche
Reinzuchtsäurekultur
„Tebala" - Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland
für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt
Gegr. 1867 **Max Westphal, Eutin** Fernspr. 168
bei Lübeck

liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit
verschließbare Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.

Vor allen Dingen dürften diese Zustände den Butterproduzenten ganz besonders interessieren.

„Zur Aufklärung für den Butterhandel von Groß-Berlin.

Die Firma Pleß verbreitet nachstehende Reklame:

Zur Aufklärung über Stückenbutter.

„Von der Konkurrenz sind meine Preise von jeher als Richtpreise angesehen worden; damit ist auch von dieser Seite meine Bedeutung im Butterhandel anerkannt. Versuche, die Qualität meiner Pleßbutter zu erreichen, sind immer erfolglos. Es wird deshalb vielfach mit der Bezeichnung, die auf das Butterstück gedruckt ist, die Kundschaft irregeführt, zu derem eigenen Schaden. Außer meiner Pleßbutter verkaufe ich unter reeller Kennzeichnung noch 3 billigere Sorten, in der jeweiligen Preislage unerreicht gute Butter. Nicht die Bezeichnung, sondern die Qualität ist ausschlaggebend und deshalb kaufen Sie bei mir immer am vorteilhaftesten. Ueberzeugen Sie sich durch einen Qualitätsvergleich.

Hochachtungsvoll
Wilhelm Pleß."

Der Dänische Staatskonsulent, welcher in einer großen Anzahl Berliner Geschäfte Butterproben entnahm und sie in Dänemark untersuchen ließ, beurteilt lt. Hildesheimer Molkereizeitung unter anderem die Pleßbutter folgendermaßen:

„Ein Vergleich der Preise, zu denen die Butter i. den Detailgeschäften verkauft worden ist, zeigt deutlich, daß kein richtiges Verhältnis zwischen Qualitätu. Preise besteht."

Neben der Beurteilung anderer Buttersorten stellt der Bericht ausdrücklich weiter fest, daß

„Pleßbutter unbekannten Ursprungs und von sehr geringer Qualität sei, die mit den höchsten Preisen bezahlt würde".

Angesichts der Pleß-Reklame halten wir es für notwendig, den Interessenten auch das Urteil des dänischen Versuchslaboratoriums in Kopenhagen bekannt zu geben.

Vereinigung Berliner Butter-Großhändler".

Aus diesem Flugblatt geht zunächst hervor, daß Herr Wilhelm Pleß die von ihm vertriebene Stückenbutter, unbekannten Ursprungs, für die beste Butter hält, resp. für besser als Stückenbutter von anderen Firmen. Um dieser Reklame entgegen zu treten, hat sich die Vereinigung Berliner Buttergroßhändler mit dem obigen Flugblatt an die Öffentlichkeit Berlins gewandt, um den Verbraucher selbst entscheiden zu lassen. Hierzu wäre zuerst zu bemerken, daß die Firma Pleß doch wohl zu sehr von der Güte ihrer Butter eingenommen zu sein scheint, was den Tatsachen nicht entsprechen dürfte. Kürzlich wurde mir Gelegenheit gegeben, mit einigen früheren Abnehmern von Stückenbutter der Firma Pleß zu sprechen, welche mir versicherten, daß sie die Butter nicht führen könnten, weil sie den Erwartungen und der Preislage nicht entsprochen habe.

Um nun auf das Flugblatt der Firma Pleß näher einzugehen, so sagt dasselbe wörtlich: „Von der Konkurrenz sind meine Preise von jeher als Richtpreise angesehen usw.", so kann dies doch dahingehend gedeutet werden, daß Herr Pleß, der ja Mitglied der Berliner Notierungskomission ist, die Preise dort vorschreibt, wie er sie gerade für sein Geschäft nötig hat. Von verschiedenen Seiten wird gemunkelt, daß diese Firma diejenige sein soll, welche in Ostpreußen, Mecklenburg, Pommern dauernd Ueberpreise bezahlt. Hieraus wäre also zu schließen, daß die Notierungspreise nicht den Tatsachen entsprechen, denn wenn erste Notierung für feinste Butter bezeichnet wird, dürfte es unmöglich sein, Ueberpreise zu zahlen. Durch die Ueberpreiszahlung wird doch schon bewiesen, daß die erste Notierng nicht stichhaltig ist. Sollte hiermit bezweckt werden, die deutsche Produktion langsam und sicher zu Grunde zu richten? Dagegen schreibt nun der dänische Staatskonsulent, „daß kein richtiges Verhältnis zwischen Qualität und Preis besteht". Soll man hier zwischen den Zeilen lesen und soll hier gesagt sein, daß deutsche Butter als dänische verkauft wird, oder aber geringere Qualitäten als erste Qualitäten bezeichnet werden?

Hieraus ist deutlich zu ersehen, welche Zustände auf dem deutschen Buttermarkt herrschen, da der Handel schon selbst beginnt, sich gegenseitig scharf zu bekämpfen. Die kolossale Erhöhung der Butterpreise nach der Inkraftsetzung der Zölle geschah unter vollständiger Verkennung der Lage des Verbrauchers und es ist anzunehmen, daß der deutsche Großhandel sich völlig vom Ausland düpieren ließ. Es ist weiter anzunehmen, daß die deutschen Belange vom Großhandel nicht genügend beachtet sind, auch mußte derselbe, was an sich zu bedauern wäre, durch falsche Spekulation Geld verloren haben, was besser zu Gunsten der deutschen Produzenten Verwendung gefunden hätte.

Gegen das Flugblatt der „Vereinigung der Berliner Buttergroßhändler" wendet sich nun die Firma Pleß mit einem erneuten Flugblatt vom 13 November, aus dem folgendes zu entnehmen ist. Die Firma stellt fest, daß der dänische Molkerei-Instruktor im April 1924 Berlin besuchte, um möglichst viel dänische Butter, Faß- und Stückenbutter, auf den Berliner Markt zu werfen. Es wären von demselben 40 Proben teils aus Tonnen und teils Stückenbutter entnommen und in Kopenhagen auf Qualität geprüft. Davon sollen die nicht dänischen Proben im allgemeinen keine befriedigende Note erhalten haben, da, wie die Firma schreibt, die deutsche Butterproduktion infolge des Krieges und der Inflation hitterböse in Rückstand geraten sei. Von 15 Stückenbutter-Proben soll als eine der besten die Pleß-Butter noch bis zu 8 Punkten erhalten haben, nur 2 Konkurrenten sollen höher, und zwar mit 8—10 Punkten, bewertet sein, während alle anderen 13 Proben weniger, bis zu 6 Punkten herunter, erhielten. Alsdann folgen Auseinandersetzungen mit der „Vereinigung Berliner Buttergroßhändler", aus der die Firma Pleß nunmehr ausgetreten sei, um zum Schluß zu betonen, daß Herr Pleß als ehemaliger deutscher Molkerei-Instruktor der Landwirtschaftskammer seither ständig die Butter seiner Molkereien verbesserte und dieselben heute wieder Friedens-Qualität liefern. Das allerbeste zu liefern bleibt auch in Zukunft das Ziel der Firma. Man darf auf die weitere Auseinandersetzung der feindlichen Brüder gespannt sein, wobei allem Anschein nach die Produzenten nur gewinnen können. R. K.

Ist eine Füllung der Buttertonnen mit 100 Pfund netto im Interesse der Molkereien erwünscht? Diese Frage ist in letzter Zeit sehr häufig in den Fachzeitungen behandelt worden, es ist dafür und dagegen Stellung genommen und mir scheint, daß die Mehrzahl der Herren sich für eine Füllung der Buttertonnen mit 100 Pfund netto ausgesprochen haben. Bevor nun diese Anregung in die Tat umgesetzt wird, ist es m. E. doch wohl notwendig, mit den Faßfabriken eine Vereinbarung zu treffen, nur Buttertonnen anzufertigen, die wirklich nur 100 Pfd. netto fassen. Dies wäre deshalb unbedingt nötig, um zu vermeiden, daß der Deckel während des Transportes in die Tonne hineingedrückt wird, was unbedingt eintreten dürfte, wenn die Tonne nicht fest bis oben gefüllt ist, mithin mehr faßt als 100 Pfund netto. Hierdurch würde, wie in dem

Die nach neuen Spezialverfahren hergestellten
Butter- u. Käsefarben
BYK
sind in Farbkraft
unerreicht
BYK-GULDENWERKE BERLIN NW7

Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung
Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Wieder lieferbar!
Autan
beseitigt gründlich üble Gerüche in
Molkereien, Käsereien
Kellern, Lagerräumen, Vorräumen von Eiskellern, Kühlhäusern usw.
Keine Apparate! Keine Feuersgefahr!
Durch einfachen Wasserzusatz intensive Formaldehyd- und Wasserdampfentwicklung.
In Apotheken, Drogerien erhältlich!
BAYER
Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co.
Pharmaceutische Abteilung, Leverkusen b. Köln a. Rh.

Stahlblech-Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.
Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
Am Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5981 Kurfürst 98,2

Für Post- und Wertpakete!
Für Milchkannen und -Flaschen!

Artikel in Nr. 118 dieser Zeitung betont wurde, einem Diebstahl Tür und Tor geöffnet und Gewichtsdifferenzen an der Tagesordnung sein. Hiermit soll aber nicht gesagt sein, daß nicht auch gut verpackte und tadellos verbottcherte Tonnen bestohlen werden könnten. Es sei denn, daß dieselben, wie es namentlich bei der finnischen Butter geschieht, in Leinensäcke eingenäht werden. Meiner Ansicht nach ist ein Verwiegen der Butter zu 100 Pfund netto schon deshalb das Gegebene, weil eine bedeutende Übersichtlichkeit und eine Vereinfachung bei der technischen Buchführung sowie bei der Verrechnung eintreten dürfte. Bedingung bei einer 100 Pfund Netto-Packung wäre aber, daß die Tonne ganz mit starkem echten Pergamentpapier ausgelegt werden (Pergamentersatz ist unter allen Umständen zu vermeiden), um zu verhüten, daß die Feuchtigkeit aus der Butter sich dem Faß mitteilt und alsdann Taragewichtsdifferenzen eintreten dürften. Das Ausland hat schon seit langen Jahren diese Verpackungsart mit 100 Pfund netto eingeführt und da für das Ausland der Markt in England das Gegebene ist, so wiegt besonders der Däne die Tonne nach dem englischen Zentner (Hundredweight) ab, der 101,6 deutsche Pfund oder 50,8 Kg. entspricht.

Auf einer kürzlich abgehaltenen Versammlung von Molkereiinteressenten, wo wegen schlechter Abrechnung des Buttergroßhandels Klage geführt wurde, erklärte unter anderem ein anwesender Buttergroßhändler, daß das Gewicht der Auslandsbutter stets einheitlich und richtig sei, wo hingegen dasjenige der Inlandsbutter fast niemals oder nur selten in Ordnung sei und hierdurch stets Unannehmlichkeiten und Scherereien, häufige Sendungen zur Ratswage usw. entstehen. Hieraus entnehme ich, daß, da die Auslandsbutter in 100 Pfund Netto-Gebinden verpackt wird, auch der Großhandel diese Verpackungsart bevorzugen würde.

Die Hauptsache bleibt aber auch hier, daß der Wiegemeister, in diesem Fall der Buttermeier, der doch wohl in der Regel die Wiegung der Butter vornimmt, gewissenhaft arbeitet, andernfalls ist eine 100 Pfund Netto-Packung mit ½ Pfund Gutgewicht ebenso hinfällig wie eine Packung mit Brutto, Tara, Netto. G. Langheinrich, Berlin.

Eine Stallprobe mit Hindernissen. Auf den in Nummer 135 mit der Überschrift „Eine Stallprobe mit Hindernissen" veröffentlichten Artikel muß ich aus verschiedenen Gründen erwidern.

Wenn man die Zeilen liest, kann man sich des Eindrucks nicht erwehren, daß die anwesenden Zeugen wenig sachverständig, zumindest aber sehr schüchtern waren. Was kümmert mich beispielsweise die Äußerung der in Verdacht stehenden melkenden Person? Schon hier konnten die betreffenden Zeugen durch kurze Entschlossenheit eingreifen. Mit dem ersten Blick sehe ich doch, ob ein böswilliges Teir vor mir steht. In Zweifelsfällen kann ich mich doch überzeugen. Die Ungewißheit, ob wohl das Melkgefäß schon zum Teil mit einer gewissen Flüssigkeit versehen war, hätte ein fachmännisch aufmerksames Ohr bald bemerkt. (!!)

Um sich in diesem Falle überhaupt den guten Ruf eines maßgebenden Zeugen zu wahren, blieb nichts weiter übrig, als schonungslos und sicher vorzugehen. Man mußte in diesem Falle zuerst höflich und zart den im Lodenmantel gehüllten Melker behutsam zur Seite schieben und sich dann überzeugen, ob dem Tier nicht vielleicht schon vorher einige Tropfen Milch entnommen waren. In allen Fällen ist es ratsam, wenn einer der anwesenden Zeugen selbst melken kann, um wenn nötig, selbst einzugreifen. Eine Täuschung der Zeugen, wie in dem geschilderten Falle, durfte nie und nimmer erfolgen, sonst könnte man in Kreisen der Landwirte, Melker usw. bald geneigt sein, derartige Stallproben-Zeugen zu belächeln und ihnen noch größere Schwierigkeiten machen. Also auch hier, den rechten Mann an den rechten Ort. Roth, Frankfurt a. Main.

Reinigung der Käsebretter. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 130).

I.

Die Reinigung der Käsebretter geschieht am besten mit Kalkmilch, zumal nicht nur den Brettern die Säure genommen wird, sondern der sich bildende Schimmel und die Maden mit abgetötet werden. Um eine große Menge Käsebretter möglichst schnell zu reinigen, muß man sich auf dem Hofe ein größeres Zementbassin in Höhe von 60—70 cm. mit Dampfanschluß bauen. Dieses wird mit Kalk und Wasser gefüllt. Dann legt man die Bretter über Kreuz in die Kalkmilch ein und kocht die Masse ungefähr 1 Stunde lang.

Die Bretter bleiben bis zum anderen Morgen in der Kalkmilch. Nachdem werden die Bretter in reines, warmes Wasser gebracht und tüchtig gescheuert und sorgfältig nachgespült. Nach dem Spülen bleiben die gereinigten Bretter noch 24 Stunden an der Luft. Wie oben erwähnt, geschieht der Reinigungsprozeß auf dem Hofe, da in bedeckten Räumlichkeiten zuviel Dampf entsteht und Nebenräume zu sehr in Mitleidenschaft gezogen werden. Um das Personal vor Regen zu schützen, empfiehlt es sich, leichte Bedachung über der Arbeitsstätte anzubringen. Müller.

II.

Das lästige, stark säuerliche Riechen der Käsebretter und des Romadurkäses ist meines Erachtens nicht allein durch das Reinigen und Desinfizieren der Käsebretter zu entfernen, sondern ich halte es für notwendig, eine Desinfektion der ganzen Käsereiräume vorzunehmen, um das Übel an der Wurzel auszurotten. Jedenfalls sind die ganzen Käsereiräume durch schlechte Keime verunreinigt, welche sich auf den Käsebrettern und speziell auf dem Käse am meisten bemerkbar machen, weil sie hier die beste Gelegenheit zur Weiterverbreitung finden. Diese schlechten Keime werden in den meisten Fällen durch schmutzige Milch eingeführt. Ich halte es daher für zweckmäßig, die Milch vor dem Verkäsen einer Dauerpasteurisierung zu unterziehen, d. h. dieselbe eine halbe Stunde auf 60 bis 63 Grad Cels. zu erhitzen, nachdem sofort auf die Einlabungstemperatur herabkühlen, dann die nötige Reinkultur hinzusetzen und einlaben.

Eine vorherige Untersuchung der Milch auf Käsereitauglichkeit, in erster Linie auf Schmutzgehalt, ist eine unerläßliche Notwendigkeit, wenn man überhaupt in der Käserei mit Erfolg arbeiten will. Gerade der Schmutz ist einer der heimtückischsten Käsereifeinde, dem man den Zutritt unter allen Umständen versperren muß. Um dies zu können, muß man vorher wissen, welche Milch verschmutzt ist, also regelmäßig Untersuchungen auf Schmutzgehalt vornehmen. Weiter kommen noch die Gärproben und Säurebestimmungen in Frage, um ein erstklassiges Produkt herstellen zu können.

Zur Desinfizierung der Räume, Stellagen und Käsebretter empfehle ich von Zeit zu Zeit dieselben mit Kalkmilch, welche aus frisch gelöschtem Kalk (4 Teile Wasser und 1 Teil Kalk) hergestellt und mit 1 Prozent

Verwenden Sie bei der Herstellung von
Rohkasein
unsere Dreiwalzenreibmaschinen
und Sie werden ein leicht trocknendes Produkt von größter Feinheit erzielen!
FRIKO Schulte & Cie A.G., Masch.-Fabr. FRIKO
Feuerbach - Stuttgart.

Stehende
Quersiederkessel
in allen Größen von 2½—15 qm, 8 Atm.
sofort ab Lager lieferbar
Bester Kessel für Molkerei-Betriebe
RODBERG 1869
Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

Am Lager vorrätig und sofort lieferbar:
Vorschriftsmäßige **Milchversandscheine** dreiteilig, 21×33 groß
Alle anderen Molkerei-Drucksachen liefert prompt
Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.

Dr. Frieber, Hildesheim
Fernsprech-Anschluß Nr. 4092
Bakteriolog. Laboratorium für Milchwirtschaft
Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Rotkultur und Blauschimmel für Harzkäse
stets wirksam
Bakteriologische Beratung bei Betriebsstörungen

Formalin vermischt ist, zu bestreichen. Die Käsebretter wasche man nachdem noch mit einer dreiprozentigen Sodalösung, spüle sie mit reinem Wasser gut nach und trockne sie in einem sauberen heizbaren Raum oder an der Luft. Auch ein Sterilisieren der Bretter, indem man diese in einem Sterilisierapparat oder in einem etwa vorhandenen verschließbaren Apparat durch Einleiten von Dampf steril macht, ist zu empfehlen, evtl. auch Sterilisieren durch Trockenhitze, indem man sich einen backofenähnlichen Raum baut.

Durch die Dauerpasteurisierung und gründliche Prüfung der Käsereimilch, sowie durch eine peinliche Sauberkeit, lassen sich diese Übelstände vermeiden, dagegen, falls eine Pasteurisierung durch irgend welche Umstände nicht möglich ist, halte ich Kalkmilch und Soda, sowie das Sterilisieren der Bretter als die besten Reinigungs- bezw. Desinfektionsmittel. In diesem Falle, wo es sich um eine Reinigung von 20 000 Bretter im Monat handelt, lohnt es sich, einen backofenähnlichen Raum zu bauen, um das Sterilmachen der Bretter und gleichzeitig das Trocknen derselben leicht vornehmen zu können. H. D. in W.

III.

Wie ich der Anfrage des Herrn J. B. in N. entnehme, scheint der Fehler nicht bei den Käsebrettern, sondern beim Käse selbst zu liegen.

Der Käse wird entschieden zu kalt ausgekäst, oder aber der Käsereiraum ist an und für sich zu kalt, sodaß der Käse sich bereits auf dem Abtropftisch erkältet. Hierdurch schließt sich der Käse und die Molke kann aus demselben nicht genügend ausscheiden. Wenn nun solcher Käse in den Reifungskeller kommt, und auf Brettern lagert, so scheidet bei normaler Reifungstemperatur die zurückgebliebene Molke allmählich aus und die Bretter nehmen diese saure Molken auf, sodaß hierdurch der saure Geruch entsteht. Die Qualität des Käses leidet ganz selbstverständlich erheblich unter diesen Umständen. Mir ist es früher einmal genau so ergangen. Ich erkannte jedoch rechtzeitig die Ursache und stellte den Fehler sofort wie folgt wirksam ab. Ich fertigte mir ein Paar Strohmatten, welche über den ganzen Abtropftisch reichten und bedeckte nach dem Ausschöpfen schnell den Käse, nachdem ich vor dem Ausschöpfen den Tisch noch gründlich durch Begießen mit heißem Wasser anwärmte. Von diesem Tage an war der Fehler gründlich beseitigt, auch der Käse fiel in Qualität bedeutend besser aus.

Den Käsebrettern den Säuregeruch zu entziehen, ist sehr einfach; dieselben werden in kochendem Sodawasser, unter Zusatz von etwas Kalkmilch, gründlich gescheuert, mit klarem Wasser nachgewaschen und schnell und gründlich getrocknet. Die Bretter sind dann wieder sauber und frei von jedem Geruch.

Versuchen Sie diese Methode und Sie werden von dem Erfolg sofort überzeugt sein. Otto Schulz, Neuwarp.

Alarmvorrichtungen. (Weitere Antworte auf die betreffende Anfrage in Nr. 132).

Ich vertrat früher in einer Genossenschaftsmolkerei, in der Nähe einer Großstadt gelegen, den erkrankten Verwalter. Diese Molkerei wurde während und nach der Kriegszeit fast jedes Jahr von Einbrechern heimgesucht. Im ganzen konnte die Molkerei 5 Einbrüche buchen. Es wurden nicht nur Butter und Sahne, sondern auch Riemen gestohlen, sodaß an dem einen Morgen die Molkerei nicht in Betrieb gesetzt werden konnte. Wurde die eine Tür mit einer Eisenstange innen befestigt, suchte man sich das nächste Mal einen anderen Eingang. Sogar durch die Luke des am Kesselhause anliegenden Kohlenkellers verschafften sich die hartnäckigen Einbrecher Eingang, und als dies gesichert wurde, entfernte man den Kitt aus einem günstig gelegenen Fenster, öffnete dasselbe und danach die Türen zu den übrigen Räumen. Auch ein Schloß an den Fensterriegeln konnte die Einbrecher nicht abhalten. Es wurde sachgemäß gesprengt. Dadurch, daß so oft eingebrochen wurde (ich habe dergleichen auch nicht wieder erlebt), bekam man ja auch schließlich Erfahrung in Abwehrmitteln. Vorweg möchte ich aber schon sagen, daß auch wirklich ganze Arbeit geleistet werden muß, soll auf Erfolg gerechnet werden. Es hat keinen Zweck, nur ein Fenster oder eine Außentür zu sichern, wenn die Gefahr besteht, daß der nächtliche Besuch doch einen Eingang findet. Im folgenden will ich nun versuchen, einige Ratschläge zu erteilen.

Sämtliche Türen, welche vom Freien in die Molkerei führen und nach innen schlagen, sind mit einer starken Eisenstange zu versehen. Die Art und Weise des Anbringens der Eisenstange ist verschieden, sie muß aber so fest gegen die Tür drücken, daß diese auch nicht im geringsten nachgeben kann. Sonst würde man, nachdem das Schloß mit einem Dietrich geöffnet ist, mit der Hand oder einem Gegenstand durchfassen und die Stange entfernen. Die Haken, oder was sonst zur Befestigung der Eisenstange dient, sind möglichst tief und mit Zement in das Mauerwerk einzulassen. Bei Türen, die nach außen schlagen, wie es immer bei Kesselhaustüren der Fall ist, ist das Anlegen der Tür an eine Eisenstange schwieriger. Hier genügt aber meist ein kräftiger Haken zum Anlegen, oder über dem Schloß ein starker Riegel, zumal solche Türen einflüglich sind. Luken, die nach außen zu aufgehen, lassen sich so umändern, daß sie nach innen schlagen, sie müssen ebenfalls mit einer Eisenstange versehen sein.

An Türen, die gewissermaßen nicht verbarrikadiert werden konnten, wurden Schreck-Alarmschüsse angelegt. Wurde eine Tür geöffnet, löste sich der Schuß. Hier ist allerdings große Vorsicht am Platze, und ich hatte nur an die Türen Selbstschüsse gelegt, die ich selbst zu- und aufschloß. Ferner wurden sämtliche Fenster mit Eisenstangen vergittert. Die Abstände der wagerechten und senkrechten Stäbe darf nicht zu groß sein, damit keiner durchkriechen kann. Trotzdem wir alles gut gesichert hatten, hatten uns die Einbrecher ein Schnippchen schlagen wollen und hatten mehrere Eisenstäbe durchsägt und waren durch das Fenster in die Butterei gelangt. Diese schweren Jungens hatten aber die Rechnung ohne uns gemacht. In der Butterei war außer der Sahne nichts zu finden, denn die Butter war im Kühlraum. Vorher hatte der Kollege elektrische Klingelleitung in sein Schlafzimmer legen lassen und sämtliche Türen innerhalb der Molkerei waren durch einen Kontakt mit dem elektrischen Strom verbunden. Neben der Klingel war ein kleines Schaltbrettchen, wo der Strom nach Belieben aus- und eingeschaltet werden konnte. Waren die Türen oder auch nur eine offen, so klingelte es, was schon eine gute Kontrolle war, ob auch alles verschlossen ist. Die Leitung war in der Molkerei so gelegt, daß sie nicht gesehen und auch nicht durchschnitten werden konnte. In die Mauer wurde bis über die erreichbare Höhe eine Rille geschlagen, die Leitung hineingelegt und dann mit Gips wieder glatt gemacht. An dem bereits erwähnten Tage wurde der inzwischen wieder genesene Kollege

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's"

Weichkäserei

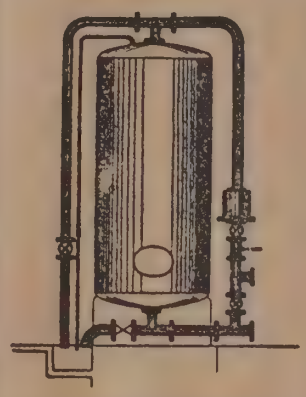
Milchbassins

Milchständer

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch:

Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

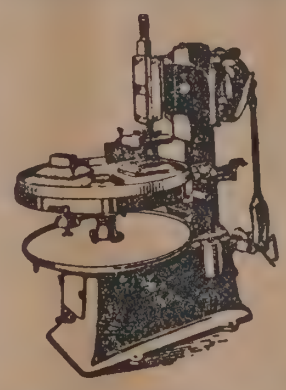
gegr. 1907 **Bremen** Langenstr. 118 gegr. 1907

Enteisenungs-Apparate bester Güte
unter Garantie sicherster Wirkung.

Fordert Prospekte!

Langjährige Erfahrungen! Vielseitige Anerkennungen!

Enteisenetes Wasser verbessert den Geschmack der Molkerei-Produkte.

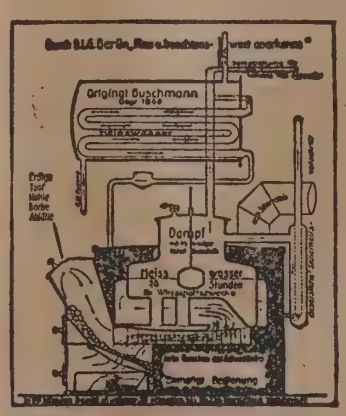


Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

durch stürmisches Klingeln geweckt, als sich die Einbrecher bemühten, die Tür zum Kühlraum mit dem Dietrich zu öffnen. Leider hatte der Kollege Licht gemacht, weil es schon gegen Morgen war und er mich im Betriebe vermutete. Dadurch waren die Einbrecher verscheucht worden und hatten, als wir in die Butterei kamen, nicht soviel Zeit gehabt, das Einbrecherwerkzeug mitzunehmen. Leider verriet der Stadtanzeiger das laut gewordene Geheimnis, daß die Türen mit einem Klingelkontakt versehen waren. Es hatte allerdings den Vorteil, daß nie wieder eingebrochen wurde. Unsere Absicht war es, die Einbrecher abzufangen.

So eine Anlage ist wohl das Gegebenste, sie hat große Vorteile und dürfte Ihnen jeder, der etwas mit elektrischen Licht- und Klingelanlagen Bescheid weiß, dieselbe anlegen können. An jede Tür, auch bei Butterschränken läßt sich so ein Kontakt anbringen. Ist kein elektrisches Licht dort, genügen auch Batterien. Wenn Sie sich an einen Elektrotechniker wenden, dürften Sie genügend Auskunft erhalten. Abraten möchte ich aber dringend, wie es einst ein Gehilfe machte und wie ich es auch in einer hiesigen Zeitung las, das Türschloß mit elektrischem Strom zu laden. Der Dieb kann zwar nicht los, kann aber durch den Schreck einen Herzschlag bekommen. A. Kügler, Schmarsow.

Entlohnung der Milchverkäufer. (Antwort. auf die Anfrage in Nr. 138.)

Betr. der Entlohnung Ihrer Fuhrleute empfehle ich Ihnen, sich einmal über die Lohnverhältnisse im Transportgewerbe in Ihrer nächsten größeren Stadt zu erkundigen, und zwar bei einer Vereinigung der Fuhrwerksbesitzer, wie Sie solche heute überall finden werden. Ihre Leute kommen bei dem von Ihnen angegebenen Umsatz und 1½ Pfg. je Liter auf einen sehr guten Verdienst. Meine Leute, es handelt sich bei mir um einen großstädtischen Betrieb, verdienen auch nicht mehr. Die Leute sollten vor allen Dingen einmal berücksichtigen, daß sie keine Saisonarbeiter sind, sondern das ganze Jahr hindurch ihren gleichmäßigen Verdienst haben. D.

Briefkasten

Molkerei T. Um gute Dauerbutter herzustellen, verfahren Sie wie folgt: Legen Sie vor allem den größten Wert auf einen einwandfreien Rahm; denn aus fehlerhaftem Rahm ist natürlich nie Dauerbutter zu machen. Also sorgfältig den Rahm pasteurisieren, entlüften und tief kühlen. Dann nur gute Reinkultur verwenden, bei richtiger Temperatur (etwa 18—22 Gr. C.) reifen lassen. Rahm nicht übersäuern lassen (28 bis 32 Gr. S.-H.) Von so behandeltem Rahm nehmen Sie am besten noch die oberste Schicht ab, da in dieser Schicht sich häufig schädliche Bakterien befinden, und füllen ihn in das mit kochendem und kaltem Wasser ausgespülte Butterfaß. Beim Abbuttern muß sorgfältig darauf gesehen werden, daß ja nicht zu lange gebuttert wird. Die Butterkörnchen sollen nur stecknadelkopf groß sein. Nun füllt man das Faß fast ganz voll mit reinem kalten Wasser und mischt durch langsames Drehen ca. 5—10 Minuten lang gut durch. Das Buttermilch-Wassergemisch läßt man nun ab und füllt noch einige Male mit reinem, kaltem Wasser, mischt und läßt ablaufen. Durch dieses Waschen im Butterfaß wird bewirkt, daß die Butterteilchen restlos entfernt werden, was auf dem Kneter durch das Zusammenkleben der Butterklümpchen nicht in dem Grade möglich ist. Bemerkt sein mag aber noch einmal ausdrücklich, daß das Wasser in jeder Beziehung einwandfrei sein muß. Daß weiter nur gutes Salz und gutes Pergamentpapier zu verwenden ist, versteht sich von selbst.

W. H. in C. Ihr Käse-Abnehmer ist nicht berechtigt, 14 Tage nach Lieferung bei der zweiten Lieferung ohne weiteres 450 ℳ in Abzug zu bringen. Er hatte die Pflicht, die Qualität der Ware unverzüglich zu prüfen (das scheint Ihrem Schreiben nach ja auch gleich an Ort und Stelle geschehen zu sein) und nach Feststellung irgend welcher Mängel dieselbe sofort zur Verfügung zu stellen. In diesem Falle hätte ja der Kauf, da der Käufer scheinbar bei Ihnen war, garnicht stattzufinden brauchen. Sie brauchen sich also keineswegs eine solche Behandlung gefallen zu lassen, zumal da Sie nicht wissen, ob der in Hamburg bemängelte Käse überhaupt der Ihre ist. Und wenn das schon der Fall ist, so kann ja unsachgemäßer Transport Schuld an der Qualitätverminderung sein. — Etwas anders läge die Sache allerdings, wenn etwa der Käse in nicht ausgereiftem, also frischem Zustande geliefert worden wäre, denn dann konnte der Käufer etwa später auftretende Fehler noch nicht feststellen, und in solchem Falle, wo es sich um einen sogenannten verborgenen Fehler handelt, wäre auch eine spätere Bemängelung noch gültig. — Wir möchten Ihnen den Rat geben, vorerst zu versuchen, auf gütlichem Wege eine Einigung zu erzielen, sonst aber mit Klage zu drohen und dieselbe im äußersten Falle auch einzureichen.

Z. Z. 100. Um eine Käserei erfolgreich zu betreiben, bedarf es praktischer Kenntnisse und Erfahrungen, ganz gleich, ob es sich um Quargkäse oder Emmentaler handelt. Da Sie keine praktischen Erfahrungen besitzen, müßten Sie sich diese erst einmal aneignen, vielleicht, indem Sie einen tüchtigen Käser einstellen. Auf die Dauer können Sie das natürlich nicht, da es sich bei Ihnen ja nur um geringe Mengen nicht anders zu verwertender Milch handelt. — Im übrigen aber empfehlen wir Ihnen das vorzügliche Buch von T. Brandis: „Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse", das Sie von unserer Buchhandlung für 2 ℳ beziehen können. — Eine ausführliche Beschreibung der Herstellung von Mainzer- und Harzerkäse ist im Briefkasten nicht möglich.

M. D. Im § 154 des Viehseuchengesetzes ist vorgeschrieben, daß Milch nur nach vorheriger Abkochung oder anderer ausreichender Erhitzung (§ 28, Abs. 3, siehe auch Molkerei-Kalender 1926, S. 24) weggegeben werden darf. Für die Abgabe von Milch an Sammelmolkereien, in denen eine wirksame Erhitzung der gesamten Milch gewährleistet ist, können Ausnahmen zugelassen werden. — Das heißt also, daß Sie von den betr. Seuchengehöften Milch annehmen dürfen, wenn dieselbe vorher ausreichend erhitzt ist. Besitzen Sie selbst aber eine vorschriftsmäßige Erhitzungsanlage, was ja ohnehin das Viehseuchengesetz vorschreibt, so kann Ihnen ausnahmsweise sogar gestattet werden, Milch auch von Seuchengehöften in rohem Zustande anzunehmen. — Machen Sie den Landrat auf § 154 des Viehseuchengesetzes aufmerksam und, falls Sie Wert auf Anlieferung nicht gekochter Milch legen, ersuchen Sie um Genehmigung, die Milch ungekocht annehmen zu dürfen.

Ueber Schaumzerstörer. Es ist eine jedem Fachmann bekannte Tatsache, daß die meisten Schaumzerstörer ihren Zeck nicht vollständig erfüllen. Der Schaum wird gewöhnlich nur unvollkommen zerstört. Dann gebrauchen Schaumzerstörer auch sehr viel Kraft, was heute im Interesse der Wirtschaftlichkeit wohl zu beachten ist. Weiter ist es von großer Wichtigkeit, daß sich ein solcher Apparat auch gut reinigen läßt. — Ich habe seit einigen Monaten einen Schaumzerstörer im Betrieb, der sich sehr gut bewährt. Ich kann sagen, daß er auch wirklich restlos entschäumt. Es ist dies der Milchentschäumungsapparat „Rekord", Bauart Sievers & Co., Heide (Holstein). — Die hiesige Meiereigenossenschaft Haselund hat am 16. Juni einen derartigen Apparat aufgestellt, der, wie gesagt, restlos entschäumt und stets zufriedenstellend arbeitet. Es ist nur ein Hauch von Schaum auf der Magermilch, während vorher die Schaumplage sehr groß war. Der erwähnte Apparat zerstört aber nicht nur restlos den Schaum, sondern, was besonders erwähnenswert ist, läßt er sich auch sehr gut reinigen und benötigt nur ganz geringe Kraft.

Ich kann daher allen Fachkollegen, die unter Schaumbildung in der Meierei zu leiden haben, den oben erwähnten Entschäumungs-Apparat bestens empfehlen.

Johs. Kröger, Meiereiverwalter, Haselund bei Viöl, Krs. Husum.

Willst du streichen allerhand
Schreib an Firma A.V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat"
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Milchbehälter
aus verzinnt. Stahlblech, Bimetall, Kupfer oder
Aluminium
mit und ohne Korksteinisolierung
A. Steffens, Schöningen
Molkerei- u. Kältemaschinen in Braunschweig.

Praktische Schweinezucht von Dr. C. Nörner ist ein Hand- und Lehrbuch für Landwirte und Tierärzte betitelt, das in vollständig umgearbeiteter 3. Auflage erschienen ist. Das gut gebundene, 316 Seiten starke Buch ist in folgende Abschnitte zergliedert: Der Schweinestall und seine zweckentsprechende Einrichtung — Schweinerassen — Fütterung — Züchtung — Aufzucht — Schweineseuchen und ihre Bekämpfung — Hebung der Schweinezucht — Sachregister — Autorenregister. Gegen Einsendung von 6 Mark erfolgt postfreie Lieferung durch die **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Milchkühler

Wärme-austauscher
Milchleitungs-teile usw.
F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 **Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96**

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 15. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2.00 ℳ, 2. Qualität 1.70—1.80 ℳ je Pfund. Auslandsbutter 2.08 ℳ je Pfund. Tendenz: sehr ruhig.

Hamburg, 16. Dez. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden stat im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

55	Drittel	1. Kl.	zu	184,20*	Mk.	15	Drittel	1. Kl. zu	180,— Mk.
88	„	1. „	„	184,—*	„	2	„	1. „ „	179,50 „
1	„	1. „	„	183,60*	„	1	„	1. „ „	179,— „
33	„	1. „	„	183,50*	„	1	„	1. „ „	178,60 „
6	„	1. „	„	183,—*	„	1	„	1. „ „	178,50 „
49	„	1. „	„	180,80	„	9	„	1. „ „	178,— „
29	„	1. „	„	180,70	„	1	„	1. „ „	177,50 „
25	„	1. „	„	180,60	„	8	„	1. „ „	176,— „
6	„	1. „	„	180,50	„	20	„	1. „ „	175,— „
25	„	1. „	„	180,40	„	5	„	1. „ „	174,— „
3	„	1. „	„	180,30	„	3	„	1. „ „	173,— „
2	„	1. „	„	180,20	„	14	„	1. „ „	170,— „

1. Klasse 402 Drittel zu . . . . . 181,13 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 38 Drittel zu . . . . . 164,26 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 16. Dezember. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Die kleine Besserung des Geschäftes, welche Ende vergangener Woche zu verzeichnen war, hat dazu geführt, daß die Berliner Notierung auch am Dienstag dieser Woche ihren Stand behaupten konnte. Jedoch ist inzwischen die Stimmung wieder umgeschlagen; das gesamte In- und Ausland bietet infolge der fehlenden Kauflust zu weiter ermäßigten Preisen dringend an, so daß mit einer erneuten Herabsetzung der hiesigen Notierung zu rechnen ist. — Schmalz. Die Preise für Lokoware zogen weiter an, da neue Sendungen kaum vor Anfang Januar hier eintreffen dürften.

Hamburg, 16. Deember. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Nach dem vorwöchigen Zusammenbruch des Marktes wurde die Stimmung zunächst etwas abwartender, indem Verkäufer mit ihren Angeboten zurückhaltender wurden. Man hoffte auf jener Seite, daß die Preise sich auf dem neuen Niveau stabilisieren würden. Es hat jedoch den Anschein, als wenn auch diese Hoffnung sich als trügerisch erweisen wird. Zwar mag das sogenannte Festgeschäft bewirken, daß zu gewissen Tagen oder Stunden eine lokale Knappheit bestehen wird, aber die Hauptursache der flauen Geschäftslage wird dadurch kaum behoben werden. Das Grundübel, für dessen Beseitigung augenblicklich wenig Aussicht vorhanden ist, besteht in der tief erschütterten und gelähmten Kaufkraft der verarmten deutschen Bevölkerung bei gleichzeitiger wesentlicher Produktionsvergrößerung. Diese Produktionszunahme dürfte zur Folge haben, daß die deutschen Preise etwas weniger vom Auslande abhängig werden, als sie unlängst waren. Tatsächlich scheint es, daß selbst eine Belebung des englischen Marktes nunmehr nicht ohne Weiteres eine Besserung des deutschen Marktes zur Folge haben braucht. Deutsche Butter dürfte vielleicht in nächster Zeit so reichlich angeboten sein, daß selbst das jetzige ermäßigte Preisniveau nicht genügt, um den Verbraucherkreis zu erweitern. Unter diesen Umständen werden wohl trotz der Nähe des Weihnachtsgeschäftes und trotz neuerdings einsetzender starker Kälte abermalige Preisabstriche nötig werden. Meldungen aus dem Auslande lauten schwankend und unsicher. Die heutige Hamburger Auktion sank um ca. 10 ℳ im Verhältnis zur Vorwoche. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche lag der Markt für amerikanisches Schmalz ruhig bei schwankenden Preisen. Im Endergebnis war der Preis 1 Dollar höher. Es wird notiert im Großhandel verzollt ca. 41 Dollar je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 176—178 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Der Markt für diesen Artikel war recht fest. Die Forderungen wurden abermals etwas erhöht und der Schlußpreis der Woche war ungefähr 200 ℳ je 100 Kg. verzollt ab Stadtlager.

Hildesheim, 17. Dezember. Bericht von Mann u. Friedeborn. Hat man seit Jahren, seit Jahrzehnten die Entwickelungen und Bewegungen des Welt-Butterhandels mit Aufmerksamkeit verfolgt, dazu insbesondere die Erscheinungen der letzten Monate in kühler Ruhe beobachtet, dann sollte der Zusammenbruch des Preisgebäudes auf dem Buttermarkte selbst für den jetzigen Zeitpunkt nicht überraschen. Immer wieder ist an dieser Stelle und in anderen Berichten darauf hingewiesen, daß, sobald die Mengen der australischen und anderer Kolonialbutter auf dem englischen Markte erscheint, bei der allgemeinen und sattsam bekannten Wirtschaftslage der Krach unvermeidlich ist. Mit fester Sicherheit wurde schließlich vor dem aus alten Regeln berechtigten Optimismus gewarnt. Immer wieder wurde von allen Seiten mit spontanem Ernst auf die trostlose Wirtschaftslage hingewiesen, mit Warnungen die Hausse von Anfang Oktober, die nicht allein durch den Zoll, sondern in der Hauptsache durch das Ausbleiben der durch den Seemannsstreik in Australien festgehaltenen Butter sich begründen ließ, begleitet; so dürfte also jetzt, wo jene aufgehaltenen Mengen von Butter, mitsamt einer stark zunehmenden australischen Frühjahrsproduktion und anderer Kolonialbutter auf dem englischen und anderen Kontinentalmärkten erscheint, über den sich daraus und anderen Ursachen ergebenden Krach kein Kenner des Handels erstaunt sein. Oder aber, man hat vielleicht versucht mit Rücksicht auf die im Auslande geübte Spekulation, die heute natürlich Unsummen von Vermögen verschlingt, die Weltmarktlage durch stimmungsmäßige dadurch täuschende Berichte krampfhaft aufrecht zu erhalten, bis sich dieses überspannte Wagnis zu dem jetzigen unerwünschten Verhängnis entwickeln mußte. Heute noch versucht das Ausland einige Zuversicht in die kritische Lage zu werfen durch etwas anziehende Preise, die aber keine Gegenliebe finden. Das Angebot bleibt dringend wie zuvor, woraus man weitere Schlüsse für die Preisbildung nach dem Feste ziehen mag. — Die Eingänge inländischer Butter nehmen zeitgemäß ab, desto größer sind die Einfuhren vom Auslande. Durch Stellung mäßiger und nachgebender Forderungen hat man eine lebhafte Nachfrage erhalten können, dennoch läßt der Handel zu wünschen übrig und entspricht zwar der Allgemeinlage, jedoch nicht den früheren Festgeschäften. Tendenz: mäßig lebhaft.

Dresden, 14. Dezember. Bericht der Firma Georg Münch. Es scheint, als wenn mit Anfang dieser Woche eine bessere Stimmung Platz gegriffen hat; jedenfalls sind die Auslandsmärkte nicht mehr so nachgiebig, wodurch nunmehr eine Stabilität eintreten wird. Die Preise sind jetzt als erschwinglich zu betrachten und dürfte wohl bestimmt ein lebhafterer Weihnachtsbedarf zu erwarten sein. — Schmalz. Die Nachfrage bleibt weiter gut, zumal Amerika wieder festere Meldungen kabelte. — Margarine. Margarine bleibt gut gefragt.

Leipzig, 15. Dezember. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die bessere Marktlage im Buttergeschäft hält auch heute noch an und die Einlieferungen von feinsten Qualitäten konnten glatt geräumt werden. Höhere Preise sind aber nicht zu erzielen, weil viele dringende Angebote von Auslandsbutter auf die Preislage drücken. Abweichende Qualitäten sind schwer verkäuflich und die Kühlhausbestände werden sich vor Weihnachten wohl kaum räumen lassen; sonst rechnet man aber bis Weihnachten auf gute Nachfrage bei unveränderten Preisen.

London, 12. Dezember. Der hiesige Markt verkehrt in äußerst flauer Haltung, und in Abwesenheit nennenswerter Nachfrage zeigen sich die Verkäufer sehr nachgiebig. Vor allem gilt dies von kolonialer Butter aus voriger Saison, die in den Gefrierhäusern gelagert war und jetzt zu 6 bis 10 Sh. niedrigeren Preisen als den für neue Ware erzielten offeriert werden. Von letzterer befinden sich gegenwärtig fast 50 000 Kisten mehr unterwegs, als zur gleichen Zeit des Vorjahres. Dänische Butter kam diesmal in größeren Mengen als seit mehreren Wochen heran. Das Geschäft in solcher gestaltete sich nicht sonderlich lebhaft und greifbare Ware wurde zu 190 bis 196 Schilling abgegeben. Holländische Butter trug ausgesprochene Schwäche zur Schau und Rahmbutter ging um 8 bis 12 Schilling, auf 200 bis 208 Schilling zurück. In neuseeländischer Butter scheint sich das Geschäft beleben zu wollen, denn es stellte sich in den letzten Tagen bessere Nachfrage ein; für feinste Qualität bezahlte man bereitwillig 172—176 Sh., während mittlere Sorten zu 160—168 Sh. erhältlich waren. Von australischer Butter entlud man diesmal fast 50 000 Kisten und die Preise trugen ausgesprochene Schwäche zur Schau. Feinste ungesalzene wird jetzt schon zu 174 Sh. abgegeben und beste ge-

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 17. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 170 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 17. Dezbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 168 G.-Mk. d. Ztr.

jalzene notiert 168—170 Sh. Baltische Butter ist nur mit alten Vorräten vertreten, für die sehr geringes Interesse besteht. In Manchester neigten kontinentale Herkünfte zu Gunsten der Käufer. Dänische war daselbst zu 208—210 Sh. und schwedische zu 194—196 Sh. erhältlich. In Liverpool ging dänische um 2 Sh. zurück, während sich koloniale Butter in gleichem Umfange befestigte.

Käse.

Köln, 15. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2.20—2.40 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2.70—3.60 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2.40—2.60 ℳ, Emmentalerkäse 3.00—3.50 ℳ, Limburgerkäse ,Allgäuer 1.20 ℳ je Kg.

Hamburg 16. Dezember. Bericht der Firma Albert Kaule. Der Handel schleppt sich immer noch träge weiter. Eine Besserung war auch kaum zu erwarten, da im Dezember erfahrungsgemäß der Käsekonsum von anderen Artikeln zurückgedrängt wird. Die flaue Geschäftslage fand auch im Ausland durch weitere Herabsetzung der Preise ihren Ausdruck und der Tilsiter Markt konnte unter diesen Umständen natürlich auch kein freundlicheres Gesicht annehmen. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in R.-M.: pa. Tilsiter Vollfettkäse, rollenweise 110—115, do., im Anbruch 115—120, do. ,zweite Sorte 90—105, Tilsiter Halbfettkäse 68—75, dänische Goudakäse, 20 proz. 65—70, do., 30 proz. 85—90, do., 45 proz., prima 130—135, do., 45 proz., sekunda 90—105, holländische Goudakäse, 30 proz. —, do., 40 proz. 125—135, do., 45 proz., frische Käse 140—150, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 1924 170—190, holländische Edamerkäse, 20 proz. 90—100, do., 30 proz. 110—115, do., 40 proz. 125—135, Schweizerkäse pa. Ware, je nach Herkunft 140—185.

Bodegraven (Holland), 15. Dezember. Bericht von Naamloze Vennotschap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Markt war heute flau. Erste Qualität notierte 65—68 Gulden, 2. Qualität 61—64 Gulden. Handel flau, Anfuhr 167 Partien. Septemberware: Die Preise sind etwas gestiegen, man notiert jetzt 71—72 Gulden, schwere 75 Gulden. Die Geschäftslage ist unverändert ruhig. — Molkereiware: Die Notierung ist diese Woche wieder etwas zurückgegangen. Das Angebot wird reichlicher und ist hierauf auch der Butterpreis von großem Einfluß. Gouda-Käse, 20 proz. 35 Gulden, lieferbare Ware, do., 30 proz. 44—45 Gulden, frische Ware, do., 40 proz. 55—56 Gulden, frische Ware; Edamer-Käse, 20 proz. 35 Gulden, lieferbare Ware, do., 30 proz. 45 Gulden, lieferbare Ware, do., 40 proz. 55 Gulden, lieferbare Ware; Tendenz: flau. — Nordholländische Ware: Stimmung flau. Prima Ware notiert 55—56 Gulden.

London, 12. Dezember. Die Mattigkeit des Tones auf dem Käsemarkt dauert fort und die Preise neigten diesmal nach unten. Holländischer Käse hat sich um 2—4 Sh. abgeschwächt. 45 proz. Edamer ist jetzt zu 114 Sh. und 40 proz. zu 95—99 Sh. erhältlich, während 45 proz. Gouda nur noch 114 bis 118 Sh. erzielt. Für Roquefort hat sich jedoch das Interesse belebt, ebenso besteht für Gorgonzola und Schweizer Gruyere gute Meinung. Französischer Camembert behauptet sich fest zu 6 Sh. 9 d. bis 8 Sh. 6 d. je Dutzend. In kanadischem Produkt fand jedoch nur ein bescheidenes Geschäft statt und die Preise tendierten nach unten. Die Verkäufer feinster weißer wie farbiger Sorten gaben ihre Ware zu 110—112 Sh. ab, und einige nahmen sogar 108 Sh. an. In englischem Käse findet ein regelmäßiges Geschäft statt und die Preise tragen Stetigkeit zur Schau. Feinste Farmersorten notieren 140—145 Sh. und Stiltons 1 Sh. 2 d. bis 1 Sh. 9 d. das Pfund, je nach Alter.

Eier.

Köln, 15. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Auslandseier: Frische über 60 Gramm 28—29, über 55 Gramm 23—25, unter 55 Gramm 18—21, Kühlhauseier 15—21.

Vieh.

Berlin, 16. Dez. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 299 Schweine und 305 Ferkel. Verlauf: ruhiges Geschäft. Es wurden gezahlt im Großhandel für: Läuferschweine 7—8 Monate alt 80—90, 5—6 Monate alt 60—70, Völke 3—4 Monate alt 35—50, Ferkel 9—13 Wochen alt 24 bis 32, 6—8 Wochen alt 21—25 Rm. per Stück.

Berlin, 16. Dez. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 2037 Rinder, darunter 480 Bullen, 461 Ochsen, 1096 Kühe und Färsen, 2740 Kälber, 9426 Schweine, 674 Auslandsschweine. Verlauf: Bei Rindern ziemlich glatt, bei Kälbern ruhig, bei Schweinen glatt. Preise: Ochsen 1. 50—54, 2. 44—47, 3. 38—42, 4. 32—35; Bullen: 1. 50 bis 52, 2. 44—48, 3. 40—42; Kühe und Färsen: 1. 49—52, 2. 40—46, 3. 30 bis 37, 4. 25—27, 5. 20—22; Fresser: 33—41; Kälber: 1. —, 2. 78—88, 3. 63—75, 4. 50—60, 5. 42—48; Schweine: 1. —, 2. 87—88, 3. 86—87, 4. 83—85, 5. 80—82; Sauen: 76—80.

Hannover-Leinte, 15. Dez. Bericht der Viehverkaufshalle, A.-G. Auftrieb: 1476 Ferkel und 82 Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 20—28 ℳ, 8—12 Wochen alt 28—37 ℳ, Läuferschweine: 3—4 Monate alt 37—48 ℳ, 4—6 Monate alt 48—75 ℳ. Marktverlauf: Ziemlich ruhig. In der Woche vor und in der Woche nach Weihnachten keine Marktverlegung, sondern es bleibt bei den Dienstagsmärkten.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 16. Dez. Am Produktenmarkt lagen sehr verwirrende Meldungen vor, in erster Linie unerwartet günstige Ernteberichte aus Kanada und Argentinien, während die Liverpooler Depeschen nach der gestrigen amerikanischen Hausse sehr flau waren. Daher blieb hier die Unternehmungslust sehr vorsichtig. Die höheren Preise konnten sich nicht halten, aber die Rückgänge blieben doch gering. Die Anfangsnotiz für Weizen und Roggen war teils unverändert, teils um 1—2 ℳ niedriger. Markt wenig verändert. Auf Nachfrage nach der Küste etwas fester. Mehl- und Futterartikel ruhig. Weizen märk. 245—250, Weizen pomm. 248 bis 253, Dez. 253—254, März 262, Mai 266,5—266, Roggen märk. 143—150, Roggen pomm. 147—153, Dez. 160—161, März 176,5, Mai 186, Sommergerste 186—213, Wintergerste 154—166, Hafer märk. 160—170, Mai 189, Weizenmehl 32,25—36, Roggenmehl 22—24,25, Weizenkleie 11,50, Roggenkleie 9,75—10,20, Raps 350—365, Viktoriaerbsen 26—32, kl. Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 19,50—20,50, Peluschken 18—19, Wicken 21—23, Lupinen, blau 12—12,50, Lupinen gelb 12—14,50, Rapskuchen 15—15,25, Leinkuchen 23,60—23,80, Trockenschnitzel 8,30—8,50, Soyachrot 21,80 bis 22,—, Torfmelasse 7,70—7,80, Kartoffelflocken 14,50—15,—.

Hamburg, 16. Dez. Getreide (pro 1000 Kg. in Rm.): Weizen 268 bis 273, Roggen 178—183, Hafer 180—190, ausländische Gerste 165—170, Mais 174—180, Hirse 9—9,50 Gulden p. 100 Kg. ,Leinsaat 20—25 Gulden per 100 Kg.

Bremen, 16. Dez. Weizen: Manitoba I Dez.-Jan. 15,20, Roggen deutscher zollfrei 9,70, amerik. zollfrei 10,20, Gerste: amerik. Malz 8,35, donaurussische 8,30, Hafer: white clipped II 38 lbs. 9,30, deutscher 11,25, zollfrei. Mais: La Plata 9,50, südafrikanischer 9,60. Tendenz ruhig.

Soeben erschien:

Molkerei-Kalender 1926

Ein Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkereifachleute.

Aus seinem Inhalte sei erwähnt:

Termin- und Notiz-Kalender.

Gesetzliche Bestimmungen. Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnisse der Betriebsleiter, Gehilfen und Lehrlinge betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit etc. — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungsgesetze. — Umsatz-, Reichseinkommen-, Körperschafts-, Vermögens- und Lohnsteuer. — Erwerbslosenfürsorge. — Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit Milch.

Milchwirtschaftliches. Zusammensetzung der Kuhmilch und Butter. — Milchfehler Butterausbeute u. Kaseausbeute — Fettgehalt der Kesselmilch. — Ein- und Ausfuhr von Milch- und Molkereierzeugnissen. — Berliner und Hamburger Butternotierung. — Chemische Zusammensetzung der Molkereiprodukte etc. — Die notwendigsten Untersuchungen der Milch. — Formeln für die Ermittlung der Milchbestandteile — Die Butterei. — Nährwert und Preis von Milch und anderen Nahrungsmitteln.

Technik im Molkereibetriebe. Die Wärme. — Heizwert der Brennstoffe. — Feuerungen. — Dampfbildung. — Roststäbe. — Dampfkessel. — Kesselreinigung. — Dampfmaschine. — Rohrleitungen. — Elektrizität. — Transmissionen. — Milcherwärmung. — Milchkühlung. — Buttermaschinen. — Kältemaschinen.

Sonstiges. Milchw. Versuchs- und Lehranstalten. — Ausländische milchwirtschaftliche Zeitungen. — Formulare und Plakate — Sprüche für Molkereien. — Postgebühren-Tabelle ab 1. Januar 1925 usw.

Gegen Einsendung von 2.50 Mk. oder gegen Nachnahme zu bezehen von der

Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Nach dem Auslande liefern wir nur gegen vorherige Betragseinsendung.

Nach Schluß eingegangen:

Laden

mit Kabinett abzugeben, geeignet für **Milch- oder Käse-Spezial-Geschäft.** Miete monatlich 85 Mark. In Bremen. Angebote unter 9181 an diese Zeitung.

Wir beabsichtigen unsere sich in gut. Zustande befindliche geräum.

Molkerei,

verbunden mit Mühlenbetrieb, 3 Mahlgängen, Schweinemast, Stall für etwa 100 Schweine, zu verkauf. Schöne 7 Zimmerwohn., sowie Gemüsegarten vorhand. Bahnstat. ist Twistringen, Strecke Bremen-Osnabrück. Reflektanten wollen sich bis zum 15. Januar 1926 mit dem Vorstand in Verbind. setzen. (9184

Molkerei Ehrenburg i. H. e. G. m. u. H.

Mein

Käsespezialgeschäft

in Stadt von 13 000 Einwohn. in Mecklenburg, beste Lage, einziges am Platze, daher absolut konkurrenzlos, mit einem nachweislichen Reinverdienst von 7—800 ℳ pro Monat, Mietsvertrag 10 Jahre, ist mit ca. 7000 ℳ sofort zu übernehm. Angebote unter 9159 an diese Ztg.

Eine

Molkerei

in kathol. Ortschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht, wo 7000 Mark Anzahlung genügen. Angeb. unter 9164 an diese Zeitung.

Evgl. Molk.-Bes. in katholischer Gegend sucht seine

Molkerei

zu vertauschen und möchte gern in evangelische Gegend hinein. Molkerei komplett verbund. mit Weichkäserei und Schweinemast. Es läßt sich noch ein Nebenbetrieb anschließ. Geräumige Wohnung vorhanden. Angebote unter **Tausch 9170** an d. Zeitung erbeten.

Mittl. Quargkäserei,

komplett eingerichtet, Vorort Berlins, unt. sehr günstigen Bedingungen

zu verpachten.

Dienstwohnung vorhanden. Eilangebote unter 9156 an diese Zeitung erbeten.

Habe einige große, fast neue

Quargtonnen

ca. 4 Ztr. Inhalt, zum Preise von 4,— ℳ p. Stück ab hier unt. Nachnahme abzugeben. (9165

Richard Weber, Quargimporteur **Göttingen,** Rotestraße 24.

Wegen Betriebsvergrößerg. müss. wir einen (9158

Alfa-Separator

zu 2000 Liter Stundenleistung mit direktem Antrieb gegen eine Maschine größerer Leistg. auswechseln und bieten daher den gebrauchten, aber guterhalt., täglich arbeitend. Separator zu 300 ℳ z. Verkauf an.

Molk.-Genoss. e. G. m. u. H. Wismar in Mecklenburg.

Die **Emsbürener Molk.-Genossenschaft,** 500 Meter vom Bahnhof Leschede gelegen, hat vom 1. Januar an täglich etwa **2000 Liter** (9155

Vollmilch

dauerpasteurisiert und tiefgekühlt, in Käufers Kannen, wunschgemäß auch auf Jahresschluß abzugeben. Leschede ist die 2. Station Richtg. Rheine-Emden.

Buttertonnen,

gut verböttchert, Stück 1,— Mark, ständig abzugeben. (8072
Bartz, Böttchermeister
Biederitz bei Magdeburg.

Käsewannen

Kupferbottiche, Erhitzer usw., verzinnt an Ort und Stelle ohne Betriebsstörg. b. billigster Berechnung.
Karl Klages,
Klempnerei für Molkerei- und Käsereibedarfsartikel,
Hildesheim, Triftstraße.

Käsehorden

liefert preiswert (9148
Kuno Landeck, Seiffersdorf
Riesengebirge.

50 Stück in Zahlung genommene fast neue (9153

Eichenholzmilchfässer

ca. 40 Liter Inhalt, verkauft
Dampfmolkerei Storkow (Mark).

Gebrauchter (9152

Quargwolf

„Engelmann“, zu kaufen gesucht. Offerten mit Preis.
E. Kirst, Käserei, Weißenfels a. S.

Als 20jährige Spezialität empfehlen wir unsere **prima** (6043

Worbiser Delikateß-Kochkäse

in 1 Pfd.-, 2 Pfd.- und 10 Pfd.-Dosen sowie in Eimern u. Kübeln z. billigsten Tagespreisen. Ein Versuch führt zu dauernder Kundschaft. Vertreter werden angenommen.
Erste Thüringer Kochkäse-Fabrik u. Dampfmolkerei e. G. m. b. H.
Worbis.

Einige Zentner 9151

prima Käsequarg

hat abzugeben
Dampfmolkerei Saalburg a. Saale.

1 Zentner feinste

frische Butter

von Schlesischer Molkerei möglichst geformt, zu **kaufen** gesucht. Offert. mit Preis unter Nr. **9154** an diese Zeitung.

Haben wöchentl. noch einige Ztr.

frische Butter

abzugeben. (9166
Molkerei Walsrode i. Hann.

Wir können noch 1000—1500 Lit.

prima Vollmilch

(Dauererhitzung) regelmäßig abgeben, auch in kleiner. Posten. Viehbestände sind dem Tuberkulose-Tilgungsverfahr. angeschlossen. Eisenbahnstrecke Soest-Lippstadt. (9139
Molkerei Horn in Westf.

Wir suchen Abnehmer für metallfreien, trockenen (9146

Quarg.

Offerten mit Preisangebote an d.
Molkereigenossensch. Gr.-Hohenrade
Post Heiligenwalde, Kr. Königsb., Ostpr.

Habe wöchentlich 1—2 Faß (9168

Butter

zur Hamburger Höchstnotiz abzugeben. Probetonne u. Nachnahme.
Dampfmolkerei Friedrichsoog
bei Marne in Holstein.

Prima frische (9169

Tafelbutter

in Postpaketen p. Nachnahme zu Tagespreisen abzugeben.
Molk.-Genoss. Brünkendorf
bei Marlow in Mecklenburg.

Allg. Stangenkäse,

¼fett, 18 Pfund, Mark **10,70** per Nachnahme. Bei Voreinsendung franko, empfiehlt (9144
Röns, Molkerei Schwiecheldt
bei Peine.

2000 Liter Vollmilch

dauererhitzt und tiefgekühlt, gibt noch ab (9162
Central-Molkerei Ottersberg i. H.

Prima Harzkäse

aus reinem Quargprodukt, hat noch größere Posten abzugeben. Probekisten gegen Nachnahme. (9161
Herm. Koch, Harzkäserei
Ohlendorf b. Salzgitter a. Harz.

Tilsiter, viertelfett und halbfett

kaufe laufend und bitte um Angebote. (9160
E. Oldorp, Käsegroßhandlung
Wismar i. Mecklbg.

Sauermilchquarg

trock., metallfrei, ohne Buttermilchzusatz, kauft laufend jed. Quantum und erbittet Angebote mit Preis
Ed. Osthoff, Käsefabrik
Essen (Ruhr),
Wernerstraße 24 a. 9183

Prima Tafelbutter,

in Postkolli, 9 Pfd. *M* 18.—
in Postkolli, 18 Pfd. *M* 36.—
franko inkl. Verpackung,
Nachnahme. **Andreas Petersen,**
Hornsbüll, Post Emmelsbüll,
Nordschlesw. 9186

Weihnachtsgeschenke:

Lehrbücher.

Baumeister, Ferd., Milch und Molkereiprodukte Ein Handbuch des Molkereibetriebes. 2. Aufl. von W. Bersch, 320 S. mit 105 Abb. u. 10 Tabell. Wien 1923. Geh. 5,— *M*, geb. 6,— *M*.

Fleischmann, Prof. Dr. W., Lehrbuch der Milchwirtschaft. 6. Aufl., 633 Seiten, 60 Textabb. und 3 Rinderbilder. Berlin 1922. 18,— *M*.

Funk, Dr. B., Die Milchwirtschaft, 3. Aufl. 185 Seiten mit 75 Textabb. Berlin 1920. Gebunden 3,— *M*.

Grimmer, Dr. W., Rationelle Milchwirtschaft. Leitfad. für landw. Schulen und Landwirte. 148 S. 1913. 1,50 *M*.

— Leitfaden der Milchhygiene für Land- und Milchwirte. Nahrungsmittelchemiker und Behörden. 283 S. mit 71 Abbild. u. 2 Tafeln. 1922. 8,— *M*.

Henkel, Katechismus der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Molk.-Schulen und landw. Lehranstalten, sow. zum Selbstunterricht. 4. Aufl. 358 S. mit 164 Abb. Stuttgart 1920. 5,— *M*.

Hesse, Dr. A., Anleitung zum Bestehen der Lehrlingsprüfung im Molkereigewerbe. 2. Aufl. 78 S. 1924. 2,50 *M*.

Kirchner, Prof. Dr. W., Handbuch d. Milchwirtschaft. 7. Aufl., 579 S. mit 45 Abb 1922. 15,— *M*.

Klein, Dr. J., Erfolgreiche Milchwirtschaft, 3. Aufl., 349 S. mit 94 Abbild. 1922. 8,40 *M*.

— Die praktische Milchwirtschafterin. 118 S. 2. Aufl. mit 29 Textabbild. 1920. 2,40 *M*.

Klenze, Dr. H. v., Der praktische Milchwirt. 173 S., 70 Abb. 4. Aufl. 1910. Kart. 1,70 *M*.

Lauterwald, Dr. Franz, Lehrbuch d. Milchwirtschaft. 1920. 2. Aufl 558 Seiten. 9,— *M*.

Peter, Albin, Milchw. Betriebslehre. 278 Seit 2. Aufl. 1923. 10,— *M*.

Rahn, Prof., Dr., Molkereiphysik 1925. 58 Seiten. 1,50 *M*

Schäfers Lehrbuch d. Milchwirtschaft. 9. Auflage von Dr. Teichert. 350 Seit. mit 191 Abbild. 6,— *M*.

Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchkunde. 999 S. mit zahlreich. Textabb. und 3 Tafeln. 20,— *M*.

Stoffel, Prof. Dr. H., Anleitung zur rationellen Milchwirtschaft. 95 S. mit 77 Abbild. 1908. Kart. 1.50 *M*.

Tiemann, Prof. Dr. H., Die Milch, ihre Gewinnung, Untersuchung, Behandlung u. Verwertung. 144 S. 96 Abbild. 1913 2,50 *M*.

Uh, F., Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. Wien. 1911. 264 Seit. m. 72 Abb. 5,— *M*

Winkler, Dr. Willibald, Wegweiser für die Milchwirtschaft 1925. 599 Seiten mit 180 Abb. 12,80 *M*.

Zaßmann u. Peter, Milchwirtschaft. Für schweizerische Verhältnisse bearbeitet. 4. Aufl. 1910. 198 S. mit 65 Abbild. und 3 Tabellen. 2,50 *M*.

Käserei.

Aufsberg, Th., Labbüchlein für den Käser nach Emmenthaler Art. 22 S. 1,50 *M*.

Betz, J., Französ. Weichkäse, ihre Herstellg. und Behandlung 2. Aufl. 2,— *M*.

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 3. Aufl. 2,— *M*.

Die Herstellung von Holländer Käse (Goudakäse, Edamerkäse). 4. Aufl. 16 Seiten mit 16 Abbild. 1,— *M*.

Die Magermilchkäserei. Praktische Anweisung zur Herstellung der hauptsächlichst. Sorten Magermilchkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch. 3. Auflage. 41 Seit. 1918 2,— *M*.

Euglings Handbuch der praktischen Käserei. 3. Aufl. Herausgegeben von Professor Weigmann. 450 S. mit 151 Abbildung. 10,— *M*.

Fleischmann. Prof. Dr. W., Die Bereitung von Backsteinkäsen. 3. Aufl. Neudruck. 100 Seiten. 1922. 1,60 *M*.

— Psychrometer-Tafeln zur Berechnung des relativen Feuchtigkeitsgehaltes der Luft in Käsekellern. 4. Aufl. 25 S. —,50 *M*.

Hußmann, Dr. Jos. Franz, Anleitung zur Emmenthaler Käserei. 83 S. mit 19 Abbild. 2,50 *M*.

Kneuttinger, E. Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art (Limburger, Weißlacker, Romadur) 1923 47 Seit. 2,— *M*.

Kretschmer, Kurt. Die Sauermilchkäserei (Quargkäserei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 1921. 2,— *M*.

Meyer, Dr. Paul, Rinderrassen u. Käsefabrikation in Frankreich 112 S. mit 23 Abbild. 1897. 2.40 *M*.

Motz, Herm. Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt 1919. 1,— *M*.

Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. u. 3 Tafeln. 2,— *M*.

Niewerth, Wilh., Ueber Sauermilchcharten und deren Herstellung (Yoghurtkäse). 1925. 12 S. 0,40 *M*.

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäserei nach Emmentaler Art. Mit Anhang Emmentaler ohne Rinde. 1925. 86 S. 2,— *M*.

Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch. 11 S. 1925. 0,50 *M*.

Stieger, W., Anleitung zur Quargbereitung und zur Handkäsefabrikation. 3. Aufl. 27 S. mit 16 Abb. Berlin 1920. 1,60 *M*.

Buchführung.

Dietrichs u. Mertens. Molkerei-Buchführung nebst Anweisung zur Geschäftsführung in Molkereien mit Musterbeispielen. Bearb von G. Frost. 1,50 *M*.

Dricke u. Kleinschmidt. Die Molkerei-Genossenschaft ihre Geschäfts- und Buchführg. 4. Aufl. 72 S. 2,— *M*.

Frost, Gust. Die technische und kaufmännische Molkereibuchführung in Genossenschafts- und Privalbetrieben. 128 S. 5,50 *M*.

Huscher, Anleitg. zur praktisch. Handhabung der Genossenschaftsbuchführung. 102 S 1910. 1,50 *M*.

Lustig, Hans, Wie mache ich Inventur und Bilanzabschluß? 1912. 4. Aufl. 1,50 *M*

Nelscher. Molkereibuchführung. 7,— *M*.

Röhrig, F. In wenig Stunden gründlich doppelte Buchführung. 1,25 *M*.

— Die einfachste richtige Buchführung für Gewerbetreibende, Landwirte usw. mit Abschluß. 6. Aufl. 1,25 *M*.

— Jeder kann sofort Amerikanische od. Kolonnenbuchführung selbst einrichten, führen und danach abschließen. 4. Auflage. (2 Beilagen). 1,25 *M*.

— Jeder kann sofort Inventur u. Bilanz selbst anfertigen. Nach einfacher, doppelter u. amerikanischer Methode. 7. Aufl. Mit 2 Beilagen. 1,25 *M*

Schwarz C. Anleitung zur Buchführung für Molkerei-Genossenschaften. 3. Auflage. 128 S. 1,— *M*.

Spielhagen, W. Buchführung für Molkereien zum Selbstunterricht. 1912. 1,— *M*.

Kontorwissenschaft.

Bennewitz. Die Schwierigkeiten uns. Muttersprache. 3. Aufl. 1916. 270 Seit. 4,— *M*.

Duden, Rechtschreibung der deutsch. Sprache. 9. Aufl. 565 S. 1919. 5,— *M*.

Formularmappe für den Verkehr einer e. G. mit d. Gericht. A. für Genossensch. m. u. H. 15,— *M*. B. f. Genossensch. m. b. H. 15,— *M*. Für jede gerichtliche Anmeldg. enthält die Mappe Formulare).

Hilfstabellen zur Berechnung v. Zinsen aus 1—50 000 *M* zu 1—6 Proz. Zinsen für 1—29 Tage u. 1—12 Monate. 69 Seit. 2,— *M*.

Köhler, Dr. Fr., Fremdwörterbuch. 358 S. 1,80 *M*.

Oslers Geschäfts-Handbuch. Die Kaufmännische Praxis. 466 S. Geb. 5,— *M*.

Röhrig, F. Die Wechsel- und Scheckiehre. In ganz einfach verständlicher Weise an vielen Beispielen und Formularen erläutert. 1,— *M*.

Siedel, Johs. Milchw. Ratgeber. Anleitg. zur richtigen Lösung milchw. Berechnungen. 3 Aufl. 101 S. mit 15 Abb. 1924. 2,50 *M*.

Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirtschaftliche Unterrichtsanstalten. 1920. 58 S. 3,— *M*.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für d. Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges **am 3. Februar 1926.**
Nähere Auskunft erteilt Direktor Hoffmeister.

Stellen-Angebote

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen tüchtigen, erfahren. u. solid.

Fachmann

nicht unter 22 Jahren. Derselbe muß selbständig arbeiten können und überall Hand anlegen. Gefl. Angebote mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbittet
Milchhandels-Gen. Katernberg,
Kreis Essen. 8983

Herren

welche Beziehungen haben zu Molkereien oder großen Gütern, können sehr hohen Nebenverdienst erzielen! Nur wirklich einflußreiche Herren erhalten nähere Auskunft unter **8969** an diese Zeitung.

Suchen für neu eingericht. Rahmstation auf einem Gut, tüchtigen, national gesinnten (8982

Molkereigehilfen

In den Nachmittagsstunden komm. evtl. Hofverwaltergeschäfte od. auch schriftliche Arbeiten in Frage, dah. einige Kenntnisse in der Landwirtschaft erwünscht. Off. mit Geh.-Ansprüchen und Einsendung von lückenl. Zeugnisabschr. an (8982
Molkereigenossenschaft Angerburg,
Ostpr.

Zum 1. 1. 26 suchen wir einen älteren, soliden (8929

Gehilfen

der imstande ist, das Maschinenw. sachgemäß zu bedienen und Repar. selbst auszuf. (gel. Schlosser mit Kraftwagenführerschein bevorzugt) in Dauerstellung. Ebenso wird ein
junger kräftiger Gehilfe
für Weichkäserei u. alle vorkommenden Arbeiten eingestellt. Nationale Gesinnung der Bewerber Beding. Offerten mit Zeugnisabschriften an
Molkerei Bellmannsdorf, O.-L.

Suche zum 21. Dezember einen jüng., zuverl. **Gehilfen** für alle vorkomm. Arb., der auch Erfahrung in der Harzkäserei hat. Angeb. mit Zeugnisabschriften erbeten (9035
E. Kamieth, Molk.-Verw., Barley,
Bez. Magdeburg.

Suche für sofort jungen

Gehilfen

unter 20 Jahren, welcher Lust hat, des morgens eine Tour nach den Händlern im Ort, und nachmittags einmal nach der Bahn zu fahren, sonst Hilfe in der Molkerei. Gehalt nach Uebereinkunft. (9103
Molkerei Werne an der Lippe.

Suche zu sofort einen jungen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten.
Molkerei Schlanstedt,
Kreis Oschersleben. 9142
Lindemann, Verwalter.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 142 Hildesheim, den 19. Dezember 1925. 39. Jahrgang.

In **kommender Woche** wird des **Weihnachtsfestes** wegen nur

eine Ausgabe

der **Molkerei-Zeitung** erscheinen und **Mittwoch, 23. Dezember** zum Versand gelangen.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 15. Dezember. 178 ℳ je Zentner.
Donerstag, 17. Dezember. 170 ℳ je Zentner.
Sonnabend, 19. Dezember. 165 ℳ je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 17. Dezember. 168 ℳ je Zentner.
Auktion am 16. Dezember. Höchstpreis 184.20 ℳ, Durchschnitt 181.13 ℳ.

Köln. Dienstag 15. Dezember. Höchstpreis 200 ℳ je Zentner.
Freitag, 18. Dezember. Höchstpreis 195 ℳ je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag 17. Dezember. 324 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 342 Kronen.

Malmö. Donnerstag, 17. Dezember. 2.69 Kronen (Vorwoche 2.89 Kronen) je Kilogramm.

Berlin, 19 Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 165 G.-M., 2. Qaulität je Zentner 137 G.-M., abfallende je Zentner 117 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 18. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1.95 ℳ, 2. Qualität 1.65—1.75 ℳ je Pfund. Auslandsbutter 2,— ℳ je Pfund. Tendenz: sehr ruhig.

Kempten, 16. Dezember. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 170 ℳ, 2. Qualität 158 ℳ. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 18. Dezember. Bericht der Firma S. S. Seevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 205 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreise franko Grenze 213 bis 217 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 17. Dez. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Das ersehnte Weihnachtsgeschäft hat sich im Berliner Buttereinzelhandel auch in der letzten Woche noch nicht eingestellt. Das Geschäft ist schleppend geblieben, trotzdem die Preise reduziert worden sind. Sie bewegten sich im Kleinhandel zwischen 1,80 ℳ und 2,30 ℳ, im Großhandel zwischen 1,72 und 2,18 ℳ pro Pfund. Bei sehr starken Auslandsangeboten und sehr reichlichen Inlandszufuhren wurde die amtliche Notierung heute auf 1,70 ℳ pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation heruntergesetzt. Ob dies die gewünschte Belebung bringen wird, bleibt abzuwarten. Die Stimmung ist jedenfalls keine sehr zuversichtliche. — Das Schmalz- und Margarinegeschäft war bei unveränderten Preisen ein wenig besser.

Berlin, 17. Dez. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Preisbewegung auf dem Buttermarkt ist eine stark rückläufige und sieht es beinahe so aus, als ob dieselbe erst zum Stillstand kommt, nachdem wir wieder volle Friedenspreise haben. Die Zufuhren von den Antipoden kommen erst in ganzem Umfange nach dem 20. d. Mts. in England an und werden dann weiter auf den Markt drücken. Es ist auch sinnlos, in einer Zeit, wo die Einkommensverhältnisse so geringe sind, für Fettwaren den doppelten Friedenspreis zu verlangen, während alle übrigen Produkte sich wieder auf Basis der Friedenspreise bewegen. Berlin ermäßigte seine Notierung heute um 8,— ℳ auf 170,— ℳ, Kopehagen um 18 dän. Kronen auf 324 dän. Kronen.

Leipzig, 17. Dez. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis u. Co. Das Buttergeschäft brachte in den letzten Tagen wieder starke Enttäuschungen. Die erhoffte Belebung der Nachfrage ist ausgeblieben. Hauptsächlich scheint auch im Auslande die Stimmung sehr schlecht zu sein, denn die Angebote sind dringend. Diese Umstände bewirkten, daß weitere Preisermäßigungen auch hier vorgenommen werden mußten. Der Preisabbau in Butter ist also zu einer Zeit eingetreten, in welcher man den selben nicht erwartet hatte.

Hamburg, 17. Dezember. Bericht von A. F. C. Fick. Die Abwärtsbewegung der Butterpreise auf dem Weltmarkt hat selbst nach den rapiden Stürzen der Vorwoche noch kein Ende gefunden. Man hatte zwar mit Recht angenommen, daß sich speziell der dänische Markt nach der 40 Kronen niedigeren Notiernug erholen und letzten Endes noch zum Fest eine gute Nachfrage von Deutschland und England einsetzen würde, aber auch diese Annahme erwies sich sehr bald als trügerisch. Keine dieser sonst so großen Abnehmer konnte die Erwartungen der dänischen Exporteure erfüllen und neuerliche Preiskonzessionen waren die selbstverständliche Folge. Auch bei uns lag das Geschäft nicht anders. Nach der etas freundlicheren Stimmung am Schluß der Vorwoche setzte mit Beginn des neuen Marktes wieder dieselbe Lustlosigkeit ein, bis endlich nach abermaliger starker Herabsetzung der Preise Mitte der Woche ein wenig mehr Leben in den Handel kam. Von einem Weihnachtsgeschäft, wie wir es in früheren Jahren so oft gehabt haben, konnte jedoch niemals die Rede sein, daran ändern auch die vereinzelt nach hier gelegten recht guten Aufträge vom Inland nichts. Die Eingänge von Schleswig-Holstein bleiben anhaltend groß. Der Eigenbedarf auf dem Lande ist ebenfalls beträchtlich kleiner als in den Vorjahren. Das hiesige Platzgeschäft ging in den letzten Tagen etwas flotter; man hat die berechtigte Hoffnung, daß die abermals ermäßigten Kleinhandelspreise doch noch zum Fest einen Mehrverbrauch bringen werden. — Die Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein konnte das zugeführte Quantum zu ca. 10 ℳ niedrigeren Preisen mühelos unterbringen. Bezahlt wurde bis 180,80 ℳ — für Markenbutter 184,20 ℳ — im Durchschnitt 181,13 ℳ gegen 191,92 ℳ in der Vorwoche. Die heutige Börsennotierung wurde um weitere 10 ℳ auf 168 ℳ herabgesetzt. — Wie schon anfangs geschildert, konnte der dänische Markt die festere Tendenz des vorwöchigen Schlußhandels nicht behaupten. Aus der in Aussicht genommenen kleinen Erhöhung wurde heute eine neuerliche Ermäßigung der Kopenhagener Notierung von 18 Kronen auf 324 Kronen vorgenommen. Mit dem jetzigen Niveau haben wir mittlerweile Juni/Juli-Preise erreicht und doch bleiben die Aussichten, wenigstens für die nächste Woche, noch recht trübe, da die vielen Feiertage an sich schon keinen normalen Verlauf zulassen. — In australischer Butter konnte sich kein Geschäft entwickeln, da selbst die billigsten Angebote bei der augenblicklich prekären Lage keine Verdienstmöglichkeiten bieten. — Von sibirischer Butter wurden wieder einige größere Posten zu außerordentlich günstigen Preisen aus dem Markt genommen.

Breslau, 17. Dezember. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Obgleich die hiesigen Kleinverkaufspreise schon tüchtig zurückgesetzt wurden, blieb das Geschäft ohne Interesse. Auch der heutige Preisrückgang wird, wenn sich dieser im Kleinhandel auswirkt, eine Besserung der Lage nicht herbeiführen. Uns scheint, als ob allgemein die Aufnahmefähigkeit der deutschen Bevölkerung überschätzt wurde. Schon immer haben wir darauf verwiesen, daß die Kaufkraft der Bevölkerung weit hinter der Vorkriegszeit zurückblieb, und wenn wir in der Vorkriegszeit eine Höchstnotierung von 1.53 ℳ zu verzeichnen hatten, so liegen die jetzigen Verkaufspreise im Hinblick auf die ungemein schlechte Wirtschaftslage einfach zu hoch. Die hochgetriebenen Preise der letzten Wochen haben möglicherweise manche Stelle über diesen wahren Zustand hinweggetäuscht, dagegen dürfte sich nunmehr wohl allgemein eine Ernüchterung so langsam einstellen. Stieß man vor kurzer Zeit noch auf Widerspruch und Kopfschütteln, wenn von niedrigeren Preisen gesprochen wurde, so hat sich inzwischen die Auffassung durchgedrückt, daß wir ohne weiteres, rein zahlenmäßig betrachtet, die Butterpreise der Vorkriegszeit haben müßten. Wir glauben, daß sich schon in ganz kurzer Zeit die Verhältnisse nach dieser Richtung geklärt haben werden.

Bremen, 18. Dez. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Trotz des bevorstehenden Weihnachtsfestes war die Nachfrage für Butter außerordentlich gering. Die bedeutenden Preisermäßigungen der Vorwoche konnten das Geschäft nicht heben, sodaß die Notierungen an allen Plätzen weiter ermäßigt werden mußten. Berlin ging am Donnerstag um 8.— Mark auf 170,— Mark, die Hamburger Großhandelsnotiz von 178,— ℳ auf 168,— ℳ zurück und der Durchschnitt der Hamburger Butterauktionen lag mit 181,13 ℳ ca. 11,— ℳ unter dem der Vorwoche. Kopenhagen ermäßigte um 18,— Kronen und notierte am Donnerstag 324,— Kronen. Auch die holländischen Märkte lagen gegen Ende der Woche durchweg bedeutend niedriger. Die Zufuhren in feinster deutscher Butter waren reichlich, die Bestände konnten nicht überall geräumt werden. In Auslands-

butter war der Handel mäßig. Für sibirische Butter bestand nur wenig Nachfrage, da die Qualitäten im allgemeinen zu gering sind. Der hiesige Platz leidet sehr unter den starken Zufuhren von Landbutter, die hier in großen Mengen angeboten und zu Preisen von 1,30 bis 1,50 ℳ verkauft wird. Die Weiterentwicklung der Marktlage ist schwer zu beurteilen, weitere Preisabschläge dürften erforderlich sein, um den Handel auf gesunde Füße zu stellen.

Kopenhagen, 17. Dezember. Bericht von A. Rindom & Restorff A.-G. Wider alles Erwarten beschränkten die Käufer sich auf das Notwendigste, so daß es sich bald herausstellte, daß die vorige Woche geltenden Preise sich nicht behaupten ließen. Die Preise gingen immer mehr zurück, weshalb die Notierung heute um 18 Kronen auf 324 Kronen herabgesetzt werden mußte. — Nach den in den letzten Wochen gemachten Erfahrungen ist man recht skeptisch bezüglich der Aussichten. —Es unterliegt keinem Zweifel, daß der niedrigste Punkt jetzt in Aussicht steht, umso mehr, als Amerika Interesse für dänische Butter zu den jetzigen Preisen zeigt. — Wir vermuten, daß die Firmen, die sich nächste Woche eindecken, recht tun werden, denn man kann sicher damit rechnen, daß ein erheblicher Konsum eintritt. Marktlage: unsicher.

Käse.

Köln, 18. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2.20—2.40 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2.70—3.20 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2.30—2.40 ℳ, Emmentalerkäse 3.00—3.50 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1.20 ℳ je Kg.

Berlin, 17. Dez. Hat man sich nachgerade auch schon daran gewöhnt, auf ein Festgeschäft nicht mehr rechnen zu können, so hoffte man doch, daß eine weitere Verschlechterung nicht eintreten würde. Doch auch diese Hoffnung ist im Schwinden begriffen, und die in unserem vorwöchigen Bericht als Ursachen geschilderten Momente treten immer stärker in die Erscheinung, sodaß noch garnicht abzusehen ist, wie weit der Käsehandel diese allgemeine wirtschaftliche Krise durchkosten muß. Sovie list schon heute zu übersehen, daß Insolvenzen nicht ausbleiben werden. Nur wer Branchekenntnisse und den nötigen pekuniären Rückhalt hat, und sich den Verhältnissen anzupassen weiß, wird sich behaupten können. Tilsiterkäse, der in vergangener Woche noch begehrt war, liegt heute still. Schweizer Käse, echter sowohl wie bayerischer, ist gefragt. Auch in Harzer befriedigte das Geschäft, dagegen war für Quadratkäse, Limburger usw. kein Interesse, selbst nicht zu ermäßigten Preisen. Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels frei Haus wurden uns genannt in ℳ je Ztr.: pa. Tilsiter vollfett 107—112, do., zweite Sorte 98—105, holl. Edamerkäse 40 proz. 128—132, 30 proz. 110—113, 20-prozentiger 98—103, holl. Brot-Edamer 40 proz. 128—133, holl. Gouda, 45 proz. 145—155, 40 proz. 123—128, echte Emmentaler 170—175, finnländ. Emmentaler großgelocht 150—155, mittelgelocht 140—145, bayer. Emmentaler 155—160, Camembert vollfett, 350 Gr., für 1 Stück 1,20—1,25, 140 Gr. für 1 Stück 0,42—0,45, halbfett 120 Gr. 0,30—0,33, Harzer je nach Qualität 45—55, Quadratkäse, bessere Ware 40—43, geringere Ware 33 bis 38, Limburger bayer. 20 proz. 60—63, Stangenkäse, bayer. 20 proz. 60 bis 63, Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 78—88, Steinbuscher, vollfett 120—135, franz. Roquefort 175—180, Gorgonzola 140—145, Parmesan 170—175, italien. Fettkäse in Schachteln 145—160, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig 98—100, 6 teilig 118—120, Glarner Kräuterkäse 93 bis 98.

Breslau, 17. Dezember. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Das Geschäft ließ viel zu wünschen übrig. Ganz vernachlässigt sind Magerkäse. Erst ein weiterer starker Preisabstrich wird — so hoffen wir — eine Aenderung herbeiführen. Die Preise für Harzerkäse sind bereits merklich zurückgesetzt. — Quarg. Das Angebot übersteigt die Nachfrage. Die Lage dürfte auch in der nächsten Zeit die gleiche bleiben.

Kempten, 16. Dezember. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün, 33—37 Mark. Tendenz: ruhig. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 90—125 Mk. Tendenz: normale Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 18. Dezember. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 64—68 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 82—88 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 102—108 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exklusive Provision.

Milch.

Berlin, 15. Dezember. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Zeit vom 18. bis 24. Dezember festgesetzt in:

Berlin: 19 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 21 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 17. Dez. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel in Berlin. Preise in Pfg. je Stück. Frische Inlandseier über 55 Gr. 18—21, unter 55 Gr. 14—15; Auslandseier: große, 16 bis 21,5, normale 13,5—14,5, abweichende 11,5—13, kleine und schmutzige 10—12; Kühlhaus-Eier 11,5—12,5; Kalkeier: gewöhnliche 9—10. Tendenz ruhig.

Köln, 18. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Auslandseier: Frische über 60 Gramm 25—26, über 55 Gramm 21—23, unter 55 Gramm 16—19, Kühlhauseier 14—19.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 18. Dez. Auf die Bestätigung der bekannten Erntestatistik durch die argentinische Regierung waren von dort die Forderungen wesentlich ermäßigt. Auch Liverpool meldete niedrigere Anfangskurse. Hier ist das Exportgeschäft still und die Mühlennachfrage noch weiter zurückhaltend, und zwar bei gleichzeitig verstärktem Inlandsangebot. Daher gingen die Preise für Weizen und Roggen nicht unerheblich zurück. Gerste ist schwer verkäuflich. Hafer nur wenig gefragt, Futterartikel ruhig. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon per 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer guter 194—198, mittlerer 184—193, Gerste 205—215, Rundmais 202—208, kleiner Mais 236—240, Taubenerbsen 260—264, Roggenkleie 110—114, Weizenkleie 122—126. Weizen märk. 241—245, Weizen pomm. 241—246, Dez. 248—250, März 257, Mai 260—260,5, Roggen märk. 138—146, Roggen pomm. 139—146, Dez. 152—154, März 170—171,5, Mai 179.5—179, Sommergerste 185—212, Wintergerste 154—166, Hafer, märk. 158—168, März 180, Weizenmehl 31,75—35,50, Roggenmehl 21,50—23,75, Weizenkleie 11,25—11,50, Roggenkleie 9,75—10,20, Raps 350—365, Viktoriaerbsen 25—33, kl. Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 19,50—20,50, Peluschken 18—19, Wicken 21—23, Lupinen, blau 12—12,50, Lupinen gelb 12—14,50, Rapskuchen 14,75—15, Leinkuchen 23,60—23,80, Trockenschnitzel 8,30—8,50, Sojaschrot 21,40—21,60, Torfmelasse 7,70—7,80, Kartoffelflocken 14,50 bis 15.—.

Magdeburg, 18. Dez. Weizen ruhig 11,75—12, Roggen matt 7,75 bis 7,90, Sommergerste schwächer 11,75—12, Wintergerste still 9,40—9.—, Hafer still 9,60—9,80.

Bremen, 18. Dez. Weizen: Manitoba I Dez.-Jan. 15,20, Roggen deutscher zollfrei 9,70, amerikan. zollfrei 10,20. Gerste: amerikan. Malz 8,30, donauruss. 8,25, Hafer: white clipped II 9,40, deutscher zollfrei 11,20. Mais: La Plata 9,50, südafrikanischer 9,60. Tendenz still.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Dez	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	16.	9426	88—82	80—76	Lebendgew.	glatt
Bremen	16.	1561	84—79	78—72	„	mittelmäßig
Breslau	16.	2895	89—81	80—70	„	mittel
Chemnitz	14.	2130	92—82	81—75	„	mittel
Danzig	15.	2477	53—48	45—41	„	ruhig
Dortmund	14.	2970	89—84	83—80	„	gut
Dresden	17.	710	94—90	88—84	„	mittel
Düsseldorf	14.	1610	88—82	81—75	„	mittel
Elberfeld	14	2764	90—84	83—75	„	mittel
Essen	14.	3178	87—82	81—78	„	mittel
Frankfurt a. M.	17.	1501	91—85	80—70	„	geräumt
Hamburg	18.	4892	88—82	81—72	„	lebhaft
Hannover	16.	1501	85—82	78—70	„	mittelmäßig
Karlsruhe	14.	970	94—86	85—80	„	lebhaft
Köln	14.	3905	90—80	79—70	„	lebhaft
Leipzig	17.	1475	94—85	84—80	„	mittel
Magdeburg	15.	3117	90—82	78—72	„	mittelmäßig
Mannheim	17.	312	90—85	81—72	„	mittel
München	16.	3179	88—78	65—58	„	—
Nürnberg	15.	458	89—82	81—77	„	ruhig
Stettin	15.	8 9	84—80	75—70	„	glatt
Stuttgart	17.	909	91—82	78—68	„	langsam
Zwickau	14.	1047	98—92	91—86	„	gut

Sprüche

für Molkereien

in Plakatform in Größe von 32,5 : 25 cm, auf kräftigem Elfenbeinkarton mit rotschwarzem Rande:

Nr. 1. Alle für einen
Und einer für Alle,
Wenn viele sich stützen
Kommt keiner zu Falle.

Nr. 2. Ordnungssinn und Reinlichkeit
Sei dein Vorbild allezeit.

Nr. 3. Liebe Leute merkt's Euch fein
Reinlich, reinlich, reinlich sein!

Nr. 4. Am längsten währt die Ehrlichkeit,
Abrahmen ist 'ne Schlechtigkeit.

Nr. 5. Wer Milch verfälscht, mit Wasser tauft,
Ist wert, daß er sie selber sauft.

Nr. 6. Sauberkeit und gutes Futter
Erhöht die Qualität der Butter.

Nr. 7. Wenig Milch und wenig Mist
Gibt die Kuh, die wenig frißt.

Nr. 8. Morgenstunde
Hat Gold im Munde.

Nr. 9. Hälst Ordnung Du
Hält Ordnung Dich.

Nr. 10. Ein jedes Ding an seinen Ort,
Erspart viel Zeit, viel Müh und Wort

Nr. 11. Erst die Kinder
Dann die Rinder,
Und was noch frei
Zur Molkerei.

Nr. 12. Arbeitstage
Voll rüstiger Plage,
Das sind die besten
Von allen Festen.

Nr. 13. Käs' und Brot
Macht die Wangen rot.

Nr. 14. Ohne Fleiß
Kein Preis.

Nr. 15. Nur Fleiß und Zentrifugenkraft
Erhalten die Genossenschaft.

Nr. 16. Es recht zu machen jedermann,
Ist eine Kunst, die niemand kann.

Nr. 17. Nur Erfahrung bildet.

Nr. 18. Reinlichkeit ist eine Zier
Drum wird geachtet sie auch hier.

Nr. 19. Reinlichkeit ist eine Zier,
Mein lieber Freund, das merk' Dir.

Nr. 20. Dein Blick, er sei stets zugewandt,
Dem Dampfdruck und dem Wasserstand.

Nr. 21. Zeit ist Geld.

Nr. 22. Jedem das Seine!

Nr. 23. Tue recht
Und scheue niemand!

Nr. 24. Wenn die Milch nicht wär,
Wo kämen Butter und Käse her.

Nr. 25. Milch ist sehr gut für Kinder,
Für Alte aber nicht minder.

Nr. 26. Dein Trunk sei klar,
Dein Wort sei wahr.

Nr. 27 Wie könnten die Menschen nur leben,
Wenn es nicht würde Butter und Käse geben.

Nr. 28. Sei fleißig wie die Biene,
Ist Wohlergehen dein Lohn.

Nr. 29. Macht man im Leben kaum den ersten Schritt,
Hat man für gute Milch schon Appetit.

1 Spruch inkl. Verpackg. u. Porto 60 Pfg.
2 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 90 Pfg.
3 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 110 Pfg.
4 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 120 Pfg.
7 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 200 Pfg.
10 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 250 Pfg.
jeder weitere Spruch 20 Pfg. mehr.

Buchhandlg. der Molk.-Zeitung
Hildesheim.

Für Molkereien!

Quittungshefte, $8^1/_2 \times$ 17 cm je 50 Quittungen, à St. 15 Pfg., 10 St. 1.20, 50 St. 5.—

Lieferscheinbücher mit Empfangschein, $10^1/_2 \times 21$ cm je 100 Blatt zum Durchschreiben, in Pappband, 1 St. 60 Pfg., 10 St. 5.50, 50 St. 25.—

Kl. Kontobücher, $10^1/_2 \times 16^1/_2$ cm für den Barverkauf, mit Mk. und Pfg.-Rubrik, in Pappeinband, 32 Seiten 15 Pfg., 64 S. 20 Pfg., 96 S. 25 Pfg.

Notizbücher, 10×16 cm schwarzer Einband 200 S. kariertes holzfreies Papier, 25 Pfg.

am Lager stets vorrätig

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

Stellen-Angebote

Wir suchen zum baldigen Antritt einen tüchtigen, bilanzsicheren

Buchhalter,

der in der Lage ist, in einer großen rheinischen Molkerei m. Nebenbetr. die kaufmännischen Bücher zu führ. Gefl. Offerten mit Gehaltsangaben werden unter Nr. 9192 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Januar einen zuverlässigen, arbeitsamen, jungen

Gehilfen

für alle im Betriebe vorkommenden Arbeiten. Zeugnisabschriften und Gehaltsanspr. erbeten . (9221
Molkerei Matthes, Freital-Deuben i. Sa.

Wir suchen zum 1. Januar einen durchaus gut empfohlenen

Gehilfen

für Annahme. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet (9224
Molkerei-Genossensch. Westerstede in Oldb.

Wir suchen zum 1. Januar einen jungen soliden

Gehilfen

für Butterei und Hilfe bei der Abrechnung. Nur gut empfohlene Leute, denen an Dauerstellung gelegen ist, wollen sich melden. Gehalt 50,— b. 55,— Mark. (9020
Molk.-Gen. Barnstorf, Bez. Bremen
Hansmann.

Zu sofort oder 1. Januar 1926 suchen wir einen tüchtigen jungen

Gehilfen

für Milchversand und -Betrieb bei gutem Gehalt. (9243
Dampfmolkerei Obermöllern b. Bad Kösen.

Wir suchen zum 1. Januar 1926 einen

Lehrling

nicht unt. 15 Jahre alt, der kräftig und gesund ist und eine gute Schulbildung genossen hat. Gefl. Angebote unter Nr. 9242 an diese Ztg.

Wir suchen zum 1. 1. 26 einen tüchtigen, soliden (9052

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Solche, die in der Käserei bewandert sind, erhalten den Vorzug. Gehalt nach Tarif. Zeugnisabschriften erbeten.
Molkereigenossenschaft Süpplingen, Station Frellstedt.

Suche zum 23. d. Mts. einen jg. sauberen, willigen

Gehilfen

für Betrieb und alle vorkommenden Arbeiten, auch muß ders. nachm. eine kl. Milchtour fahren, dah. mit Pferden umgehen können. Gehalt monatlich 50 Mark, freie, gute Station und Kassen frei. (9015
F. Krüger,
Molkerei Neubruchhausen,
Station Bassum b. Bremen.

Wir suchen zu sofort, spätestens am 1. 1. 26 einen tüchtigen 9200

Gehilfen

für unseren großen, städtisch. Vollbetrieb. Bevorzugt werden solche, welche in Käserei vollkommen firm sind.
Molkerei Unna, G. m. b. H., Unna in Westf.

Zum 1. 1. 26 oder einige Tage früher, fleißiger, junger (9198

Gehilfe

gesucht für neue Gen.-Molkerei. Gefl. Angebote erbittet
W. Bolik, Verwalter, z. Zt. Zetel b. Varel i. Oldb.

Zum 1. Januar tüchtiger

Gehilfe

f. kleine Camembertkäserei gesucht. Selb. muß die Herstellg. aus hocherhitzter Milch verstehen, sich auch sonst jeder Arbeit unterziehen und an Sauberkeit gewöhnt sein. Anfangsgehalt Mark 60.—. (9213
Weichkäserei Schlitz (Hessen).

Wir suchen zu sofort oder 1. 1. 26 einen (9018

Molkereilehrling

Gründliche Ausbildung, auch im Kontor, wird zugesichert. Offert. an **Molkereigenossenschaft Waddeweitz. Timpe,** Verwalter.

Erfahrener

Harzkäsemeister,

welcher für eine pa. goldgelbe, haltbare Ware garantieren kann, wird für eine Dauerstellung per sofort gesucht. Offerten unter Nr. 9193 an diese Zeitung.

Stelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (9215
Wilken, Molk.-Genossensch. Bagband e. G. m. u. H.

Stellen-Gesuche.

Aelterer Molkereifachmann, 12 J. im Fach, durchaus sol., strebs. und selbständig, mit nur best. Zeugnissen u. Empfehlungen, sucht Stell. gleich welcher Art, evtl. auch Vertr. zum Fest. Für einwandfr. Produkt. u. tadell. Führung d. Betriebes w. garantiert. Offerten erb. **Gustav Pfau, St. Andreasberg,** Harz.

Solider, gründlich erfahrener
Molkerei- und Käsereifachmann 23 Jahre alt, sucht zu sofort oder sp. Stellung. Selbiger ist mit allen in Molkerei u. Käserei, sowie allen sonst vorkommenden Arbeiten vertraut, hat Fachschulen besucht u. ist schneller, sicherer Rechner. Beste Zeugnisse vorhanden. Ang. erbittet **H. Knuth, Loitz** in **Vorpomm.,** Peenestr. (9205

Strebsamer

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 1. 1926 Stellung. Selbiger ist gut vertraut m. Kessel, Maschinen, Separator, Butterei, Käserei u. Schweinemast. Werte Angebote unter Nr. 9227 an diese Zeitung.

Angehender Gehilfe, 16¾ Jahre alt und 2½ Jahre im Fach, mit vielen ins Fach schlag. Arbeiten gut vertraut,
sucht Stellung
zum 1. Januar, wo er d. Molkereifach gründlich erlernen kann.
Adressat: 2220/5 b. H. O. Grammel, Petershagen, Kreis Münsterg.

Jung. tücht. kaufm. u. techn. gebild.

Fachmann

mit 5—6000 ℳ Barkaution wünscht leit. Wirkungskreis, ev. Einheirat. Ang. u. 9209 an diese Ztg. erbeten.

Junger

Molkereigehilfe

21 J. alt, vertr. m. Buchführung u. sonstigen Kontorarbeiten, sucht zum 1. Januar Stellung für Betrieb u. Kontor. Werte Angebote sind zu richten u. **B .S. 9206** a. d. Ztg.

Jg. Molkerei- u. Käsereifachmann, 23 Jahre alt, ledig, sucht zu bald oder später Stellung als rechte Hd. des Chefs od. ähnl.. Gute Erfahrung aus Land- u. Stadtbetrieben und Großhandel, keine Arbeit scheuend. Für etwas später 2000,— ℳ bar zwecks etw. Kaution od. Einlage vorhanden. Angebote erbittet unter 9226 an diese Zeitung.

Fachmann,

24 Jahre alt, mit sämtl. Facharb. bestens vertraut, Molkereischule besucht, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, sofort oder später Stellung als Leiter, Obermeier, Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Zuschriften mit Gehaltsangaben unter G. S. 9204 durch diese Zeitung.

Gelernt. Kaufmann,

in der Molkerei- und Käsebranche tätig, mit all. vorkommend. Büroarbeiten vertraut und gute Kenntnisse in der doppelt. Buchführung, sucht zum 1. Januar 26 Stellung zu verändern. Befindet sich in ungek. Stellung. Offerten unter Nr. 9212 an diese Zeitung.

Suche zum beliebigen Antritt

Vertrauensstellung

wo Verheiratung möglich, kl. Wohnung genügt. Kaut. b. 1500 ℳ k. gest. werd. Ang. u. 9208 d. d. Ztg.

Suche für einen jungen willigen

Gehilfen

zum 1. Januar oder früher Stellg.
Molk.-Genossensch. Niedergörsdorf e. G. 9199

Junger Gehilfe

und Chauffeur, 25 Jahre alt, Führerschein 3b, sucht Anfang Januar Stellung. Suchender ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten gut vertr., sowie mit Pflege der Wagen und führt kleine Reparaturen selbst aus. Zeugnisse stehen zur Seite. Angebote erbittet **J. Maierhofer, Gr.-Leuthen,** Kreis Lübben, N.-L.

Molkereigehilfe

sucht z. 1. od. 15. 1. 26 Stellung als 1. Gehilfe, Gutsm. od. Heizer und Maschinenf. Bin 26 Jahre alt, m. Kessel, Maschinen, Kühlanl., Tilsit. Käserei, Müllerei u. Schweinemast sow. allen vork. Arbeiten best. vertraut und führe auch Reparaturen aus. Geg. gl. Ang. bitte z. r .an
F. Borrmann, Mallwischken,
Preis Pillkallen. (9190

Wegen Einschränkung des Betriebes suchen wir f. tüchtigen, älteren

Gehilfen

zum baldigen Antritt od. 1. Jan. anderweitig Stellung. Selb. ist m. allen Arbeiten best. vertraut und a. erfahren in Käserei, schreibt flotte Handschrift u. i. sich. Rechner. Wir können denselben als zuverl. selbst. arb. Kr. best. empfehlen. (9220
Sanit.-Molkerei „Nordfriesland" Neukirchen bei Niebüll
Schleswig.

Suche für (9194

Gehilfen

23 Jahre alt, fleißig und willig, wegen Milchmangels anderweitig Stellung. Zuschriften an Gehilfen **Paul Malin, Bittehnen,** Kreis Pogegen, Memelgebiet.
Radmacher, Molk.-Gen. Lasdehnen.

Suche z. 1. 1. 26 ev. sp. Stelle als
Molkereilehrling.
B. 19 J., groß u. kr. Off. erb. an **Br. Schilm, Tilsit,** Königsb. Str. 60

Ält. verheirat. Käser

mit 2 Gehilfen suchen zu sofort od. später Stellung nach Nord-Amerika in größere Käserei oder Gutsfarm. Diese sind in Schweizer, Tilsiter, Harz- u. Weichkäserei vertraut. Werte Angebote zu richten unter Nr. 9216 an diese Zeitung.

Soeben erschien:

Molkerei-Kalender 1926

Ein Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkereifachleute.

Aus seinem Inhalte sei erwähnt:

Termin- und Notiz-Kalender.

Gesetzliche Bestimmungen. Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnisse der Betriebsleiter, Gehilfen und Lehrlinge betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit 2c. — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungsgesetze. — Umsatz-, Reichseinkommen-, Körperschafts-, Vermögens- und Lohnsteuer. — Erwerbslosenfürsorge. — Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit Milch.

Milchwirtschaftliches. Zusammensetzung der Kuhmilch und Butter. — Milchfehler Butterausbeute u. Kaseausbeute — Fettgehalt der Kesselmilch. — Ein- und Ausfuhr von Milch- und Molkereierzeugnissen — Berliner und Hamburger Butternotierung. — Chemische Zusammensetzung der Milchprodukte 2c. — Die notwendigsten Untersuchungen der Milch. — Formeln für die Ermittlung der Milchbestandteile — Die Butterei. — Nährwert und Preis von Milch und anderen Nahrungsmitteln.

Technik im Molkereibetriebe. Die Wärme. — Heizwert der Brennstoffe. — Feuerungen. — Dampfbildung. — Roststäbe. — Dampfkessel. — Kesselreinigung. — Dampfmaschine. — Rohrleitungen. — Elektrizität — Transmissionen. — Milcherwärmung. — Milchkühlung. — Buttermaschinen. — Kältemaschinen.

Sonstiges. Milchw. Versuchs- und Lehranstalten. — Ausländische milchwirtschaftliche Zeitungen. Formulare und Plakate — Sprüche für Molkereien. — Postgebühren-Tabelle ab 1. Januar 1925 usw.

Gegen Einsendung von 2.50 Mk. oder gegen Nachnahme zu beziehen von der

Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Nach dem Auslande liefern wir nur gegen vorherige Betrageinsendung.

Die
Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebes
hängt nicht zuletzt vom zweckmäßigen, vorteilhaften Einkauf der Bedarfsartikel, Maschinen und Geräte ab.
Anerkannt gut und preiswert
kaufen Sie sämtliche Molkerei- und Käsereigeräte und -Bedarfsartikel vom ersten und größten Spezialgeschäft
CARL MANN / HILDESHEIM

Wie foppe ich meine Gläubiger?

Ratschläge aus der Praxis eines faulen Kunden an alle, die es angeht.

Bei der heutigen Unsicherheit der Kreditverhältnisse, insbesond. derjenigen von Butter- und Käseabnehmern, kann es für die Leser der Molkereizeitung sehr nützlich sein, wenn sie die nachfolgenden Ausführungen aufmerksam lesen, richtig verstehen, und dann auch beim Absatz ihrer Produkte die Nutzanwendung daraus ziehen.

Schriftleitung.

Ich brauche Sie nicht darauf hinzuweisen, daß wir schlauen Kunden — den vielfach beliebten Ausdruck „faule Kunden" halte ich für geschmacklos — heute sowohl durch unsere Zahl als auch besonders durch die von uns erzielte Wirkung auf den Mechanismus unserer deutschen Wirtschaft einen beachtlichen und auch stark beachteten Faktor unserer deutschen Volkswirtschaft darstellen. Leider sind wir noch nicht organisiert; aber die entscheidenden Schritte zur Vorbereitung eines „Internationalen Bundes" sind bereits erfolgt.

Meine Herren, was ist Geschäft? Geschäft ist anderer Leute Geld in die eigene Tasche zu bringen und zwar — das ist wichtig —, wenn möglich ohne Verstoß gegen die einschränkenden Bestimmungen des sogenannten Strafgesetzbuches. Wirklich, meine Herren, nur Anfänger werden gegen die hölzernen Bestimmungen dieses muffigen Buches verstoßen. Es geht auch anders, und sogar besser! Aber hüten Sie sich vor Schnitzern.

Schwieriger ist die Frage ob man zur Wahl der altbewährten G. m. b. H.-Form raten soll. Sie hat ihre Schattenseiten. Zunächst ist ein Mindestkapital von sage und schreibe 5000 Goldmark vorgeschrieben, allerdings glücklicherweise nicht in bar. Man braucht nur 50 Mark, für den Rest kann man „Werte" einbringen. Aber die Gründung kostet auch Geld; etwa 10 Proz. des nominellen Kapitals gehen für Notar, Gericht und Finanzamt drauf. Und es läßt sich nicht verkennen, daß die G. m. b. H. heute vielfach bei Kreditgewährung mit besonderer Vorsicht behandelt wird. Aber wenn man es richtig anfängt, lassen sich die Kosten vermeiden; man kauft einfach einen alten G. m b. H.-Mantel, am besten von einer Firma, die noch nicht auf Goldmark umgestellt ist. (Preis: ein paar Mark.) Und das große Mißtrauen? Na, das beseitigt man auf eine andere Weise, wie wir unten sehen werden. Jedenfalls sind die Vorteile einer G. m. b. H., die Ihnen als Geschäftsführer ein anständiges, sehr anständiges Gehalt zahlt und schließlich mit größter Gemütsruhe „Pleite" macht, ohne daß Sie persönlich die ganze Sache etwas angeht, viel größer als die Nachteile.

Anderer Leute Geld müssen wir uns verschaffen; die Losung heißt also Kredit! Um Kredit zu bekommen, muß man Referenzen haben. Man wird also mit einigen Geschäftsfreunden einen „Referenzenaustausch" verabreden. Sobald unser Bund gegründet ist, wird er sich die Organisation des Referenzenaustauschs besonders angelegen sein lassen. Aber, meine Herren, machen Sie keine Schnitzer! Halten Sie Ihre zukünftigen Gläubiger nicht für allzu dumm. Wenn Sie als Detaillist aufgemacht haben, dürfen Sie nicht andere Einzelhändler, sondern nur „Großhändler" angeben; sonst riecht man den Braten. Dann müssen die Referenzen auch richtig abgefaßt, sie dürfen nicht „zu dicke" sein. Sehr unangenehm ist das Vorhandensein der Schnüffelbureaus, Auskunfteien genannt, die noch viel befragt werden. Sie machen uns das Leben schwer. Aber mit etwas Glück umschifft man auch diese Klippe. Ich empfehle Ihnen folgendes Verfahren: Gleich nach der Gründung machen Sie bei einer altbekannten Firma einige Abschlüsse und bezahlen tatsächlich prompt. Dann wenden Sie sich selbst treu und brav an die Auskunfteien und gewähren diesen den mit Recht so beliebten „offenen Einblick in die Verhältnisse". Dem Sie besuchenden Recherchebeamten gegenüber erwähnen Sie dann so nebenher die Verbindung mit der bekannten Firma. Er holt sich dort eine gute Auskunft, und Sie sind in dem Archiv der Auskunftei bis zum ersten Gerichtsvollzieherbesuch oder Wechselprotest als solides Unternehmen verzeichnet und dürfen auf weitgehende Förderung rechnen. Natürlich dauert der Spaß nicht lange: also die Konjunktur ausnutzen.

Von besonderer Wichtigkeit ist natürlich das Auftreten. Auch hier bitte nur ehrbare Solidität, kein auffallendes Auto, keine protzigen Ringe: so etwas riecht nach Schieber und ist heute unmodern. Ruhig, sicher, aber gewandt muß man sein. Wer aus Dummsdorf ist, eignet sich nicht zum schlauen Kunden. Achten Sie auch auf die Aufmachung Ihrer Briefe und die Fassung Ihrer Bestellschreiben. Machen diese keinen vertrauenerweckenden Eindruck, so ist's schon gefehlt!

Zunächst warne ich davor, einen allzu klingenden Firmennamen zu wählen. Bezeichnungen wie „Welthandelsgesellschaft", „Uebersee-Kompagnie" und ähnliches wirken heute nicht mehr; im Gegenteil, sie erwecken Mißtrauen, ganz abgesehen davon, daß die doch zur Stärkung des Vertrauens recht nützliche Eintragung in das Handelsregister bei solchen Namen auf Schwierigkeiten stößt. Heute wirkt nur alte, ehrbare Solidität. Wählen Sie daher wieder Eigennamen, am besten mit einem nach langem Bestehen riechenden Zusatz: „Jeremias Borgmeier Söhne" und „Pumphausen sel. Wwe." hören sich z. B. ganz gut an. Bei der Eintragung werden sich allerdings auch einige Schwierigkeiten ergeben, weil das ebenfalls in recht kleinlichem Geist abgefaßte Handelsgesetzbuch die Firmenwahrheit vorschreibt. Und die Handelskammern schnüffeln in letzter Zeit besonders eifrig nach, um sogen. irreführende Zusätze zum Firmennamen zu verhindern. Event genügt aber auch schlicht und bieder Jeremias Borgmeier, noch besser „— — & Co.". Ein Kompagnon wird sich schon finden.

Wie bereits betont, meine Herren, können wir nur mit einer ziemlich kurzen Erntezeit rechnen. Wir müssen also versuchen, diese möglichst lange auszudehnen. Glücklicherweise sind die Verhältnisse uns günstig. Nachdem Sie einige Zeit mit Hilfe der oben gegebenen Winke tüchtig auf Kredit Ware bezogen haben, kommt schließlich die Zeit wo die Lieferanten Geld sehen wollen. Da gibt es nun zwei Wege: entweder Sie teilen ihnen in der heute üblichen Weise mit, daß „wir infolge der allgemeinen geschäftlichen Schwierigkeiten leider nicht in der Lage sind, unseren Verpflichtungen nachzukommen; sobald unsere Kunden bezahlt haben, werden wir selbstverständlich . . . ." usw. Schließlich auf die 2. oder 3. Mahnung lassen Sie sich aber herbei ein Dreimonats-Akzept zu senden. Dann folgt Protest - Klageerhebung - im Termin lassen Sie die Echtheit Ihrer Unterschrift bestreiten, oder Prolongation behaupten — es kommt zu einem Beweisbeschluß — der Beweis fällt selbstverständlich zu Ihrem Nachteil aus, aber Sie haben insgesamt wieder 6—8 Wochen gewonnen! Noch besser ist vielleicht der zweite Weg: Nach Ablauf des Ziels entdecken Sie plötzlich allerlei Fehler an der Ware, die sich angeblich erst jetzt herausgestellt haben, Ihre Kunden haben sich beschwert usw. Es kommt wieder zur Klage. Sie machen immer neue Einwendungen, benennen Zeugen. möglichst solche, die nicht zu ermitteln oder verreist sind, ziehen den Prozeß auch über die Gerichtsferien hin, so daß bis zum Urteil der ersten Instanz mindestens ein halbes Jahr vergeht. Falls der Gläubiger nicht gleich auf Grund des Urteils vollstreckt (was infolge der sehr glücklichen Bestimmung, daß der Kläger zuvor selbst Sicherheit hinterlegen muß, meist nicht der Fall ist), so legen Sie selbstverständlich auch Berufung ein und ziehen die Sache dadurch weitere 3—6 Monate hin.

Aber wir sind noch länast nicht am Ende. Ist das rechtskräftige Urteil da, so müssen Sie sich allerdings auf den baldigen Besuch des Herrn mit den Adlermarken gefaßt machen. Wenn Sie aber keine Lust haben, ihn zu empfangen, so ersetzen Sie einfach Ihr schönes Firmenschild „Jeremias Borgmeier" durch ein ebenso schönes Schild „Kunigunde Borgmeier". Der Hausbesitzer wird sich, namentlich wenn Sie sich für die Miete „verbürgen", schon bereit finden lassen, den Mietvertrag auf Ihre Frau zu übertragen. Die Räume Ihrer Frau Gemahlin sind für den Gerichtsvollzieher tabu.

Man wird jetzt vielleicht Ihre Ansprüche gegen Ihre Frau auf Zahlung des Kaufpreises für das „verkaufte" Geschäft oder dergleichen pfänden lassen. Möge man! Sie haben keine Ansprüche! Der geringe Kaufpreis, den Sie für das überschuldete Geschäft angeblich erhalten haben, ist futsch. Ihre Möbel usw. sind bereits seit längerer Zeit Ihrer Frau zur Sicherung übereignet. Oder gehören sie sogar von Anfang an Ihrer Frau? Sie sind von jetzt an Geschäftsführer Ihrer Frau. Eine Gehaltspfändung ist ausgeschlossen; Sie beziehen kein Gehalt! Falls Sie vielleicht einmal in die Verlegenheit kommen sollten, eine anderweitige Stellung anzunehmen, so wird Ihre Vergütung nur in Höhe des pfandfreien Betrages, zur Zeit 30 ℳ in der Woche, an Sie, im übrigen aber als „Wirtschaftsbeihilfe" an Frau Kunigunde ausgezahlt. Bitte, dieser Kniff ist gesetzlich geschützt. Ich verweise auf die Entscheidung des Reichsgerichts in Band 81, S. 14 der amtlichen Sammlung.

Also, meine Herren Kollegen, ich hoffe Ihnen mit diesen Winken aus der Praxis für die Praxis gedient zu haben.

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim, Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

57.65
10

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 143 — Hildesheim, den 23. Dezember 1925. — 39. Jahrgang.

Die **nächste Ausgabe** der Molkerei-Zeitung wird **Mittwoch, 30. Dezember,** und die folgende **Sonnabend, 2. Januar 1926,** zum Versand kommen.

Eine Verzugsgebühr verlangen die Postanstalten für verspätete Abonnements-Erneuerung. Bestellen Sie bei Ihrem Postamte die Molkerei-Zeitung für **Monat Januar** deshalb **sofort,** Sie verhüten dadurch auch eine Unterbrechung in der Zustellung.

Unsere Streifbandbezieher die zu dem billigeren Bezuge durch Ihr Postamt nicht übergehen wollen, sondern den Bezug unter **Streifband** mit Marke beibehalten möchten, wollen 2,50 Mark für Monat Januar bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt in Hannover überweisen.

Zum Aufbewahren der einzelnen Nummern der Molkerei-Zeitung haben wir **Heftmappen** in der Art der sog. Schnellhefter herstellen lassen. Für jeden Jahrgang sind zwei Mappen nötig, die wir gegen Einsendung von 1,40 ℳ portofrei verschicken. Auf Wunsch wird auch ein geeigneter Locher (Lochweite 8 cm) zum Preise von 1 Mark mitgeliefert.

Inhalt.

Nachklänge zur Tagung der Internationalen Käsekommission in Bern.
Neuanschaffungen durch die Betriebsrücklage.
Die Notwendigkeit der Stallprobe zur Feststellung einer Milchfälschung.
Milchproduzenten-Vereinigung in den Vereinigten Staaten von Nordamerika.
Mitteilungen. Haben Melkmaschinen Einfluß auf die Verbreitung von Euterentzündungen?
Unterrichts- und Untersuchungswesen. Lehrgang für Molkereifachleute in Hannover. — Fortbildungslehrgang für Molkereibeamte, -Besitzer, -Pächter und sonstige Interessenten in Stettin.
Rundschau. Rundfunk-Vortrag über Käse und Käserei. — Butterprüfung in Oldenburg. — Milchversorgung einer Großstadt. — Strafbarkeit des Lehrherrn wegen nicht rechtzeitiger Entschuldigung des Fernbleibens seiner Lehrlinge vom Fortbildungsunterricht. — Auszeichnung. — Ueber die Entwicklung des Bestandes an Molkereigenossenschaften. — Schutzmäntel für Milchkontrollbeamte. — Der Reichsfinanzhof zur Frage der Umsatzsteuerfreiheit der Milchrückstände. — Die Qualität der russischen Butter.
Firmen- und Genossenschaftsregister.
Sprechsaal. Die Notlage der stellungslosen Molkereifachleute. — Sparsamkeit am unrechten Platz. — Wärmeaustauscher. — Alarmvorrichtungen. — Entlohnung der Milchverkäufer.
Briefkasten. — Marktberichte.

Nachklänge zur Tagung der Internationalen Käsekommission in Bern.

Von Professor Dr. R. Burri, Liebefeld-Bern.

Nachklänge wollen manchmal nur zögernd verhallen. Sind die Töne rein und harmonisch, so lauscht man ihnen gerne, weil sie eine Stimmung der Ruhe und des Friedens erzeugen; sind sie unharmonisch, so hört man sie meist ohne Bedauern schwinden, auch dann, wenn nichts dagegen spricht, daß sie sich schließlich noch in Wohlklang auflösen könnten. Aus dieser Erfahrungstatsache schöpfe ich die Berechtigung, auf die unter dem obigen Titel zuerst von mir (Schweiz. Zentralblatt für Milchwirtschaft vom 29. Oktober 1925, Nr. 44 und Molkerei-Zeitung Hildesheim vom 3. November 1925, Nr. 123) und dann als Erwiderung von Herrn Dr. Weidemann (Schweiz. Zentralblatt für Milchwirtschaft vom 3. und 10. Dezember 1925, Nr. 49 und 50) in der deutschen und schweizerischen Fachpresse gemachten Ausführungen zurückzukommen, und auch das Vertrauen, durch die nochmalige Aussprache einer Überbrückung gegensätzlicher Anschauungen gute Dienste zu leisten.

Was zunächst das Persönliche betrifft, so kann ich allerdings nicht in Abrede stellen, gegen Herrn Dr. Weidemann etwas aggressiv vorgegangen zu sein. Zu meiner Entschuldigung möchte ich aber geltend machen, daß die Art und Weise, in welcher Herr Dr. Weidemann seine Anschauung an der Konferenz und dann wieder in seinem in der Hildesheimer Molkereizeitung erschienenen Bericht vertrat, etwas Herausforderndes und damit in gewissem Sinne auch Persönliches hatte, das zu scharfem Widerspruch lockte. Tatsächlich waren meine Äußerungen, die Herr Dr. Weidemann als „persönliche Verunglimpfung" empfand, mehr ironisierend gemeint in dem Sinne etwa, wie zwischen befreundeten Kollegen in der Hitze eines wissenschaftlichen Disputs Liebenswürdigkeiten zweifelhafter Art hin- und herfliegen können. Zum sachlichen Teil der Erwiderung Herrn Dr. Weidemanns möchte ich mir kurz folgendes zu bemerken erlauben:

Wenn in jener Erwiderung darauf hingewiesen wird, daß beim Großhandel in Deutschland bereits Bezeichnungen gebräuchlich sind wie „Echte Emmentaler", „Finnische Emmentaler", „Bayerische Emmentaler" usw., so ist das sehr erfreulich und beweist nur, daß sich ein gewisses Bedürfnis nach Führung der Herkunftsbezeichnung neben der Sortenbezeichnung bereits geltend gemacht hat, mit anderen Worten: daß Umstände wirksam waren und noch sind, welche das von der angefochtenen These I angestrebte Ziel mehr oder weniger verwirklicht haben. Aus dieser Tatsache aber den Schluß zu ziehen, „Im Großhandel kommt also die befürchtete Unterschiebung von Nachahmungsware überhaupt nicht in Frage", scheint mir doch sehr gewagt. Wenn beim direkten Import aus den Herstellungsländern zufolge der Zollbehandlung und den erforderlichen Erklärungen auf den Begleitpapieren eine gewisse Sicherheit gegen Unterschiebung vorhanden ist, so fehlt diese, sobald sich die Ware in die zahllosen Kanäle des Zwischenhandels eines großen Landes verbreitet, nicht zu sprechen von den im Kleinhandel gebotenen Möglichkeiten. Einem Grundsatz, der nach Dr. Weidemann in Deutschland bereits anerkannt wird, unter Verwendung geeigneter Mittel für den Käsehandel überhaupt Nachahmung zu verschaffen, scheint logisch, und eines der geeigneten Mittel wäre die Annahme der an der Internationalen Käsekonferenz beratenen Thesen.

Herr Dr. Weidemann schreibt: „Wenn nun weiter mehr oder weniger klar behauptet wird, daß die Ursprungsländer, die die Originalware herstellen, allein in der Lage wären, ein erstklassiges Erzeugnis herzustellen, so müssen wir das entschieden als unzutreffend zurückweisen". Nun, eine solche Behauptung wurde weder an der Konferenz noch in den mit ihr zusammenhängenden schriftlichen Kundgebungen aufgestellt. Allerdings bezwecken ja die Thesen einen Schutz der Originalware gegen die Unterschiebung minderwertiger Nachahmungsware. Damit ist jedoch nicht gesagt, daß alle Nachahmungsware minderwertig sei. Jedes Land sucht unter Ausnützung seiner natürlichen Bedingungen bei Anwendung einer sich immer mehr entwickelnden Technik eine Ware von möglichster Vollkommenheit zu bieten und dafür die höchsten Preise zu erzielen. Es ist daher nicht überraschend, wenn Länder, die über ähnliche klimatische Produktionsbedingungen verfügen wie die Schweiz, den Grundsatz der Herkunftsbezeichnung ohne weiteres aufgenommen haben. Sie haben ein Interesse, die sorgfältig ausgewählte Exportware im Ausland nicht mit beliebiger Konkurrenzware vermengen zu lassen, sondern soweit als möglich mit dem Namen ihres Landes in Verbindung zu behalten. Der mit der Herkunftsbezeichnung verbundene Schutz ist ohne Zweifel ein mächtiger Ansporn zur Förderung der Käsequalität in allen Produktionsgebieten überhaupt. Wenn bis jetzt der in der Schweiz hergestellte Emmentalerkäse auf dem Weltmarkt die höchsten Preise erzielte, so darf wohl die durchschnittliche Qualität der Exportware als maßgebend betrachtet werden. Und ist es unbescheiden oder anmaßend, wenn die Franzosen der Meinung sind, der in Frankreich hergestellte Camembert sei der beste, oder wenn der Holländer dem in Holland erzeugten Gouda und Edamer dem im Ausland erzeugten Käse dieser Art als überlegen betrachtet? Er hat also ein berechtigtes Interesse, dafür zu sorgen, daß der Konsument im Auslande weiß, ob er wirklichen oder nachgemachten Holländerkäse verzehrt. Nach Herrn Dr. Weidemann ist diese Frage

ganz gleichgültig, denn „man verzehrt nicht den Namen, sondern den Käse“. In der Tat ist die Frage ohne Belang, wenn der Käse gut ist; sie gewinnt aber eine andere Bedeutung, wenn er schlecht ist. In diesem Falle wird sich der Konsument über die Eigenschaft des Holländerkäses ein schiefes, ungünstiges Urteil bilden, das natürlich zu Lasten des holländischen Käseexportes fällt; während der ausländische Erzeuger der fraglichen Ware unbenachteiligt bleibt.

Ganz unbegreiflich ist mir die von Herrn Dr. Weidemann geäußerte Auffassung, wonach es „eine Irreführung der öffentlichen Meinung sein würde, wenn in Zukunft den Ursprungsländern durch die in These I gewünschte Art der Bezeichnung die Möglichkeit eröffnet würde, im Publikum den Glauben zu erwecken, daß nur das Ursprungsland die allein zuverlässige Bezugsquelle sei, weil die Nachahmungen in anderen Ländern keinen Anspruch auf Vollwertigkeit erheben können“. Eine so geringschätzige Behandlung z. B. der außerschweizerischen Emmentalerfabrikation ist in unseren Kreisen schwerlich zu finden; im Gegenteil, wir anerkennen die großen Fortschritte, die in verschiedenen Ländern im besonderen in der Herstellung dieser Käsesorte gemacht worden sind. Gerade diese Fortschritte fordern dazu auf, selber die größten Anstrengungen zu machen, um den altbewährten Ruf unseres wichtigsten milchwirtschaftlichen Erzeugnisses zu behaupten und mit allen erlaubten Mitteln zu fördern. Bei dem, was mit den fraglichen Thesen angestrebt werden soll, handelt es sich keineswegs, wie Herr Dr. Weidemann meint, um einen „ungerechtfertigten Schutz“. Die für die Thesen eintretenden Länder verlangen ja nicht einmal, daß die ihnen ursprünglich eigentümlichen Käsesorten im Auslande als „echt“ bezeichnet werden und demnach wäre es auch zukünftig in Deutschland überflüssig, von „echtem Emmentalerkäse“ zu sprechen. Was gewünscht wird, ist nicht mehr und nicht weniger als der offene und ehrliche Wettbewerb unter den in verschiedenen Ländern hergestellten Käsen ein und derselben Sorte durch Beifügung der Herkunftsbezeichnung zur Sortenbezeichnung. Das käsekonsumierende Publikum wird für diese Art der Bezeichnung voraussichtlich dankbar sein und je nach Geschmack und Preis seine Wahl treffen.

Für die Bezeichnung nach Landesteilen dürfte allerdings ein mehr als schwaches Interesse vorhanden sein, schon aus dem Grunde, weil in Verbrauchsorten, die weit entfernt vom Herstellungsland liegen, die Kenntnis der Geographie des letzteren nicht vorausgesetzt werden kann. Ich kann Herrn Dr. Weidemann unmöglich folgen, wenn er die Berücksichtigung der einzelnen Landesteile als Konsequenz der Annahme von These I erklären will. In erster Linie haben diese Unterscheidungen, wie ich schon in meiner früheren Mitteilung betonte, Bedeutung für den Inlandshandel und soweit Qualitätsunterschiede in Frage kommen, sind es Schattierungen, Typen, die wohl neben einander, aber nicht über einander gestellt werden können. Die Weglassung des Landesteils in der Bezeichnung hindert selbstverständlich nicht, daß der ausländische Käufer unter Umständen besondere Wünsche bezüglich der Herkunft der Ware aus einem bestimmten Landesteil äußert, denen der Exporteur, soweit er dazu in der Lage ist, gerne entsprechen wird.

Die gegenwärtige Art der Käsebezeichnung, d. h. die Nichtberücksichtigung der Herkunft, stütze sich auf ein wohlerworbenes Recht, ein sogen. Gewohnheitsrecht, hebt Herr Dr. Weidemann hervor. Eine Klage auf Irreführung und Täuschung des Publikums wegen Nichtangabe der Herkunft eines Käses müßte von einem deutschen Gericht unbedingt abgewiesen werden. Niemand wird daran zweifeln, aber auch niemand wird eine solche Klage erheben wollen in einem Lande, in welchem die Benennung der Käsesorten nicht im Sinne der an der Berner Konferenz vorgelegten Thesen gesetzlich geregelt ist. Ist aber das Nichtbestehen einer gesetzlichen Regelung irgend einer Materie ein Grund, eine solche Regelung abzuweisen? Muß nicht vielmehr die Wünschbarkeit, das zu Tage getretene Bedürfnis ausschlaggebend sein für die Beantwortung der Frage, ob man den bisherigen Zustand, und wäre er auch weit über hundert Jahre alt, durch einen neuen ersetzen will? Sind nicht viele unserer heute geltenden Rechtsgrundsätze aus der Einsicht hervorgegangen, daß früher gültige gegenteilige Anschauungen, zum Teil in Gewohnheitsrechten verkörpert, einem neuzeitlichen geschärften Rechtsbewußtsein nicht mehr entsprachen?

Herr Dr. Weidemann gibt den Ländern, welche Ursache zu haben glauben, ihre einheimischen Käsesorten gegen fremde Nachahmungen zu verteidigen, den Rat, sich des Markenschutzes zu bedienen. Leider ist dieses Mittel umso weniger wirksam, je größer die Ausmaße einer Käsesorte sind. Die technischen Schwierigkeiten einer Markierung, die bei kleinkalibriger Ware mit Leichtigkeit den Konsumenten erreicht, haben sich bisher bei den großen Laiben, wie sie gerade für den schweizerischen Export in Frage kommen, als unüberwindlich gezeigt. Warum sollen aber, wenn man grundsätzlich die Berechtigung eines Schutzes der Originalware oder besser gesagt eines Schutzes der nationalen Käseproduktion anerkennt, (denn alle Länder, welche eine bestimmte und sei es auch eine ihnen ursprünglich nicht eigene Käsesorte erzeugen, haben ein Interesse, den auf Grund ihrer Anstrengungen erreichten Standard gegen die Konkurrenz im ehrlichen Wettbewerb zu verteidigen), nicht verschiedene dem Zweck dienliche Mittel herangezogen werden? Ein solches Mittel muß aber neben dem Markenschutz in der Anerkennung der in Bern vorgelegten Thesen erblickt werden, ein Mittel, das berufen scheint, die für gewisse Käsekategorien unzulängliche Wirkung des Markenschutzes ergänzend auszugleichen.

Ich habe versucht, mit vorliegenden Ausführungen die wichtigsten Bedenken und Einwände, welche Herr Dr. Weidemann gegen die Annahme der an der Internationalen Käsekonferenz in Bern zur Diskussion gestandenen Thesen geltend machte, zu beantworten und von neuem zu beleuchten. Ich bin geneigt anzunehmen, daß sich aus diesem Meinungsaustausch doch etwelche Annäherung der beidseitigen Standpunkte entwickeln dürfte. Im übrigen möchte ich mir kein Urteil darüber erlauben, wieweit die von Herrn Dr. Weidemann vertretenen Anschauungen sich mit dem Standpunkt der maßgebenden milchwirtschaftlichen Kreise Deutschlands decken. Von meinen eigenen Ausführungen darf ich wohl behaupten, daß sie mit den Ansichten der führenden Persönlichkeiten der Milchwirtschaft unseres Landes in Übereinstimmung sind und mehr oder weniger auch den Standpunkt der übrigen Länder vertreten, die sich grundsätzlich für die Annahme der These betreffend Benennung der Käsesorten des Welthandels ausgesprochen haben.

Schließlich gestatte ich mir, im Namen der Schweizerischen Milchkommission den Wunsch zu wiederholen, daß sich die großen deutschen milchwirtschaftlichen Verbände mit der Angelegenheit befassen möchten, damit bei zukünftigen Beratungen die maßgebende Anschauung von Seite der Delegierten des Reiches vertreten werden kann.

Neuanschaffungen durch die Betriebsrücklage.

Nach den Bestimmungen des Genossenschaftsgesetzes müssen unsere Molkereigenossenschaften einen Reservefonds bilden durch Zuwendungen aus dem alljährlich vorliegenden Reingewinn. Das Genossenschaftsstatut muß zugleich angeben, welcher Betrag dem Reservefonds alljährlich vom Reingewinn zugeschrieben werden und außerdem die Höhe nennen, bis zu welcher der Reservefonds angesammelt werden soll. Daneben ist den Genossenschaften die Bildung anderer Reserven gestattet. Während der Reservefonds nur zur Deckung eines aus der Bilanz sich ergebenden Verlustes benutzt werden kann, ist die Verwendung der sonst von den Genossenschaften angesammelten Reserven den Genossenschaften freigestellt. Über die Bildung und Verwendung der sonstigen Reserven müssen im Statut oder durch Generalversammlungsbeschluß Vorschriften gegeben sein. In der Regel bilden unsere Molkereigenossenschaften als sonstige Reserve die sogen. Betriebsrücklage, mit der Maßgabe, daß dieselbe als Rücklage für den Betrieb gebildet werden soll. Die Betriebsrücklage soll also dazu dienen, irgend welche Betriebsverluste zu decken und kann in gleicher Weise auch dazu benutzt werden, neue Betriebsgegenstände zu beschaffen. Es soll angenommen werden, daß die nachstehende Bilanz die Geschäftsergebnisse einer Molkereigenossenschaft zum Jahresschluß darstellt.

Vermögen:		Schulden:	
Kassenbestand	650.—	Geschäftsguthaben	3500.—
Postscheckguthaben	1060.—	Reservefonds	4000.—
Bankguthaben	4840.—	Betriebsrücklage	8000.—
Grundstück u. Gebäude	10000.—	Laufende Schulden	20000.—
Maschinen u. Geräte	8800.—	Reingewinn	3000.—
Inventar	1000.—		
Vorräte	1900.—		
Forderungen	11050.—		
Sa.	38500.—	Sa.	38500.—

Aus der vorstehenden Bilanz geht ohne weiteres hervor, daß es sich um eine längere Zeit bestehende Genossenschaft und um keine neue Genossenschaft handeln kann. Diese Genossenschaft hat im Laufe der Jahre die Anlagewerte zum größten Teil abgeschrieben und aus dem jährlichen Reingewinn einen Reservefonds in Höhe von 4000,— ℳ und eine Betriebsrücklage von 8000 ℳ angesammelt. Würde noch der am Schluß des Geschäftsjahres vorhandene Reingewinn von 3000 ℳ den Reserven zugeschrieben werden, so würde sich der Gesamtwert der vorhandenen Reserven auf 3500 ℳ stellen, sodaß einschließlich der vorhandenen Geschäftsguthaben mit 3500 ℳ das gesamte eigene Vermögen der Genossenschaft 18 500 ℳ betragen würde. Da das Statut Bestimmungen über die Höhe des anzusammelnden Reservefonds enthalten muß, soll angenommen werden, daß das betreffende Statut der Genossenschaft vorschreibt, daß der Reservefonds auf mindestens 5000 ℳ gebracht und auf diesem Stande erhalten werden soll. Da weiter im Statut genannt sein muß, welcher Betrag vom jährlichen Reingewinn dem Reservefonds zuzuführen ist, so würde der vorhandene Reingewinn von 3000 ℳ noch teilweise als Zuschreibung zum Reservefonds benutzt werden müssen. Angenommen, von dem vorhandenen Reingewinn von 3000 ℳ werden durch Beschluß der Generalversammlung dem Reingewinn noch weitere 1000 ℳ zugewiesen, so hätte damit der gesetzliche Reservefonds die im Statut genannte Höhe erreicht, und die restlichen 2000 ℳ des Reingewinns könnten in Verbindung mit der vorhandenen Betriebsrücklage durch Beschluß der Generalversammlung zu Neuanschaffungen benutzt werden. Bei unseren Molkereigenossenschaften können Reingewinne nur dadurch entstehen, daß das allmonatlich zur Verfügung stehende Milchgeld nicht restlos zur Auszahlung gelangt; abgesehen von kleineren Zuwendungen, die durch Eintrittsgelder oder sonstige durch das Statut vorgesehene Zuwendungen erfolgen können.

Der weitaus größere Teil des Reservefonds u. damit auch der sonstigen Reserven kann also nur durch Zuwendungen aus dem jährlichen Reingewinn entstehen, und wenn diese Reingewinne andererseits nur dadurch möglich sind, daß das vorhandene Milchgeld allmonatlich nicht restlos zur Auszahlung gelangt, so sagen sich die Genossenschaftsmitglieder zunächst ganz logisch, daß die Reserven auch greifbar vorhanden sein müßten. Schon mancher Betriebsleiter einer Molkereigenossenschaft wird hier in Verlegenheit gekommen sein, wenn die Mitglieder die Frage nach dem Vorhandensein der Reserven genau beantwortet haben wollten. An Hand der vorstehenden Bilanz läßt sich mit aller Deutlichkeit erklären, wo die Reserven stecken, das heißt, unter welchen Umständen auch die Reserven in bar vorhanden sind. Die Bilanz als solche enthält auf der linken Seite die Vermögenswerte und auf der rechten Seite die Verbindlichkeiten oder Schulden. Die sämtlichen Vermögenswerte sind aber nicht in bar

rhanden, sondern werden zum Teil durch Sachwerte ausgedrückt. Wenn er schließlich das eigene Vermögen der Genossenschaft, wozu die Geäftsguthaben, die Reserve nund der Reingewinn gehören, in Erscheiung treten, wenn die Schulden aus den Vermögenswerten gedeckt wern, so können weder die Reserven noch der Reingewinn in bar vorhann sein, solange nicht sämtliche Vermögenswerte zugleich in bar vorhann sind. Man müßte also zunächst die Sachwerte realisieren, das heißt Geldwerte umsetzen, wobei dann weitere Voraussetzung ist, daß die mtlich aufgeführten Sachwerte, außerdem die Vorräte und Forderungen jenigen Beträge in bar erbringen, wie dieselben in der vorstehenden ilanz bewertet sind. Eine Realisierung aller Vermögenswerte in Geld ird aber nicht bei bestehender Genossenschaft, sondern erst bei Veräußeng der Genossenschaft denkbar sein. Daraus folgt, daß die Reserven cht in bar vorhanden sein können, solange die Genossenschaft noch beht, sondern erst nach Veräußerung der sämtlichen Vermögenswerte unter eichzeitiger Deckung der vorhandenen Schulden. Obgleich diese Erklärng den Genossenschaftsmitgliedern einleuchten müßte, wird der Beiebsleiter einer Genossenschaft in vorkommenden Fällen aus den zweifelften Minen der Mitglieder bald erkennen, daß man ihn entweder nicht rstanden hat oder ihn nicht verstehen will. Die Genossenschaftsmitieder haben sich darauf verbissen, daß sie die Reserven greifbar vor sich hen wollen, und dies kann auch nur der Grund sein, daß einige Gessenschaften schließlich dazu übergehen, unter den Vermögenswerten eine etriebsrücklage oder gar einen Reservefonds in bar anzulegen, der sich it der Höhe der in den Schulden enthaltenen Reserven deckt. Man wird esen Mitgliedern vergebens klar zu machen versuchen, daß die Ansammng einer Reserve unter den Vermögenswerten die unter den Schulden ufgeführten Reserven in keiner Weise berührt, und daß die in den Vergenswerten angesammelten baren Reserven weiter nichts bedeuten, als n festgelegtes bares Kapital. Als Bankguthaben unterscheidet sich dasbe an und für sich durch nichts von einem sonstigen Bankguthaben der enossenschaft, nur daß dasselbe nicht im Kontokorrentverkehr benutzt erden darf und somit eine Erschwerung des Geschäftsbetriebes darstellt.

Wenn durch die obigen Ausführungen bewiesen ist, daß auch die etriebsrücklage nicht in bar vorhanden sein kann, so folgt daraus, daß nschaffungen, die nur durch bare Auslagen ermöglicht werden können, us der Betriebsrücklage nicht gemacht werden können. Ist für eine notendige Neuanschaffung nicht genügend bares Geld vorhanden, so nützt ne vorhandene Betriebsrücklage zunächst nichts, um die baren Gelder zu eschaffen. Man ist ebenso gut gezwungen, bare Gelder anzuleihen, als enn keine Betriebsrücklage vorhanden ist, um die Neuanschaffung zu ezahlen.

Angenommen, irgend eine Neuanschaffung ist bei einer Molkereigeossenschaft erforderlich, und soll die Neuanschaffung einer Kühlanlage ls typisches Beispiel herausgegriffen werden. Diese Kühlanlage soll den etrag von rund 10 000 ℳ erfordern, sodaß also die in vorstehender Bianz vorhandene Betriebsrücklage in Verbindung mit dem Rest aus dem eingewinn diesen Betrag ausmachen würde. Bares Geld ist nicht voranden, um die erforderlichen 10 000 ℳ abzustoßen. Es bleibt also nichts eiter übrig, als eine Anleihe aufzunehmen oder den Betrag nach und ach aus den Geschäftsergebnissen zu decken. Falls eine Anleihe aufgeommen wird, wird diese Anlage so lange bestehen, als dieselbe nicht urch bare Abzahlungen gedeckt ist. Nun soll die Generalversammlung eschlossen haben, daß die Neuanschaffung aus der Betriebsrücklage gedeckt erden soll. Wie wirkt sich dieser Beschluß aus? In Wirklichkeit würde iner beispielsweise aufzunehmenden Anleihe von 10 000 ℳ, die als chuldposten unter den Schulden erscheint, ein Vermögenswert in Höhe er Neuanschaffung gegenüber stehen. Eine Deckung dieser Neuanschafung aus der Betriebsrücklage würde nur in der Weise erfolgen können, aß aus den Schulden die bisher aufgeführte Betriebsrücklage verhwindet und damit auch zugleich in den Vermögenswerten die Neuanhaffung in der gleichen Höhe. Das würde also gleichbedeutend sein mit iner vollständigen Abschreibung der Neuanschaffung bei Beschaffung derelben. Das liegt aber durchaus nicht im Sinne der einzelnen Mitglieder er Genossenschaft, da diese in den wenigsten Fällen ein Interesse daran aben, einen Vermögenswert zu entwerten, ohne hierzu in irgend einer Weise gezwungen zu sein. Oder deutlicher ausgedrückt: Die vorhandenen Mitglieder einer Genossenschaft sind durchaus nicht damit einverstanden, aß gerade sie einen Vermögenswert aufgeben sollen, wodurch die nacholgenden Mitglieder nur Vorteile haben können. Man sieht also hierus, daß es einmal nicht möglich ist, die in nicht bar vorhandene Betriebsrücklage zur baren Beschaffung einer Neuanlage zu benutzen, und aß die Deckung dieser Neuanschaffung aus der Betriebsrücklage weiter ichts darstellen kann, als eine hundertprozentige Abschreibung.

Der ideelle Wert der Reserven und damit auch der Betriebsrücklage iegt jedoch auf einer ganz anderen Seite. Wie bereits gesagt, stellen die Reserven in Verbindung mit dem Geschäftsguthaben der Genossen und em etwa vorhandenen Reingewinn das eigene Vermögen der Genossenhaft dar. Dieses gesamte eigene Vermögen gehört also nicht einzelnen Mitgliedern, sondern alle Mitglieder sind hieran beteiligt. Die Verwenung dieses Vermögens kann deshalb nur im Interesse aller Mitglieder, as heißt, im Interesse der Genossenschaft verwendet werden, ohne daß inzelnen Mitgliedern besondere Vergünstigungen entstehen. Somit sind ohe Reserven der beste Kitt, um die Mitglieder einer Genossenschaft zuammen zu halten. Es kann deshalb den Molkereigenossenschaften nur mmer wieder geraten werden, hohe Reserven anzusammeln. Nicht verchwiegen werden soll hierbei, daß aus den vorstehend angeführten Grünen gerade hohe Reserven immer wieder der Anlaß zum Mißtrauen sind, bgleich dieses Mißtrauen nur aus Unkenntnis der Sachlage entsteht.

G. Fr.

Die Notwendigkeit der Stallprobe zur Feststellung einer Milchfälschung.

Von Dr. phil. H. Heimann.

Aus dem Laboratorium der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve.

Seit fast einjährigem Bestehen der „Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien e. V." sind über 500 Milchproben zur Untersuchung auf Verfälschung dem Laboratorium der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt zugesandt. Bei diesen Milchproben handelt es sich um solche, die den Kontrollbeamten bei ihren Untersuchungen in den Molkereien einer Verfälschung verdächtig erschienen. Von dem Untersuchungsmaterial seien einige Beispiele angeführt, welche zeigen sollen, daß in den allermeisten Fällen, besonders bei Milchen von 1—2 Kühen, sich zur genauen Beurteilung einer Liefermilch der Vergleich mit der Stallprobe als notwendig erweist.

	Lieferprobe vom 15. 11. 1 Kuh 10 Ltr.	Stallprobe vom 16. 11. abends 6 Liter	Stallprobe 17. 11. morg. 7 Liter
Spez. Gewicht	1,0265	1,0278	1,0275
Fettgehalt	2,12 %	1,80 %	2,10 %
Trockenmasse	9,41 „	9,37 „	9,64 „
Fettfr. Trockenmasse	7,29 „	7,57 „	7,54 „
Fett i. d. Trockenmasse	22,53 „	19,20 „	21,79 „
Spez. Gew. d. Trockenm.	1,379	1,405	1,383
Refr. d. Milchserums	35,50	36,10	36,30
Nitratreaktion	schwach positiv	negativ	negativ

	Stallprobe vom 25. 11. morgens	26. 11. abends
Spez. Gewicht	1,0273	1,0273
Fettgehalt	2,10 %	2,30 %
Trockenmasse	9,61 „	9,86 „
Fettfreie Trockenmasse	7,51 „	7,56 „
Fett in der Trockenmasse	21,85 „	23,32 „
Spez. Gewicht der Trockenmasse	1,382	1,369
Refr. d. Milchserums	36,30	35,90
Nitratreaktion	negativ	negativ

Die Milch dieser Proben stammt von einer Kuh, deren Aussehen und Allgemeinbefinden nach Aussage des Tierarztes gut war. Obwohl die Werte der Lieferprobe vom 15. 11., besonders die niedrige Reaktion des Milchserums auf eine erhebliche Verfälschung durch Wasser hinweisen, zeigt doch der Vergleich mit den Stallproben, daß es sich lediglich um eine anormal zusammengesetzte Milch handelt. Sogar die mit Diphenylamin-Schwefelsäure ausgeführte Nitrat-Reaktion der Lieferprobe fiel schwach positiv aus. Nach unseren Beobachtungen muß man aber mit der Bewertung der Nitratprobe, wenn die Blaufärbung nur schwach auftritt, äußerst vorsichtig sein.

Aber nicht nur bei Milchen von einzelnen Kühen können aus dem Untersuchungsergebnis der Lieferproben falsche Schlüsse gezogen werden, auch bei Mischmilchen von mehreren Tieren, ja größeren Herden (25—30 Kühen) kann durch Fallen des spezifischen Gewichtes, des Fettgehaltes und des Brechungspunktes des Milchserums der Verdacht einer Milchfälschung durch Wasserzusatz erweckt werden, wo nur durch die schlechte Milchabsonderung einer Anzahl von Kühen auch die Gesamtmilch verdächtige Untersuchungsergebnisse zeigt.

	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4
Spez. Gewicht	1,0261	1,0269	1,0225	1,0289
Fettgehalt	2,55 %	2,90 %	1,15 %	2,60 %
Trockenmasse	9,82 „	10,45 „	7,27 „	10,59 „
Fettfreie Trockenmasse	7,27 „	7,55 „	6,12 „	7,99 „
Fett in der Trockenmasse	25,97 „	27,75 „	15,82 „	24,55 „
Spez. Gewicht d. Trockenmasse	1,350	1,334	1,437	1,362
Refr. d. Serums	35,60	36,—	36,10	36,20

Die Milch von 10 Kühen eines Stalles von 30 Stück Milchvieh zeigte eine ähnliche Zusammensetzung wie die der angeführten vier Beispiele, wodurch der Durchschnittsfettgehalt der zur Molkerei gelieferten Milch von 3,40 Prozent auf 2,90 Prozent fiel und auch die übrigen Untersuchungswerte entsprechend sanken. In diesem Falle wurde vom Tierarzt Euterkrankheit (Streptokokkenmastitis) festgestellt.

In manchen Fällen ist dagegen zur Feststellung der Verfälschung eine Stallprobe nicht unbedingt notwendig, ganz abgesehen davon, daß der Milchlieferant Stallprobe und Zurücklassung einer versiegelten Gegenprobe verlangen kann.

Spez. Gewicht	1,0185	1,0244
Fettgehalt	1,40 %	2,65 %
Trockenmasse	6,52 „	9,52 „
Fettfreie Trockenmasse	5,12 „	6,87 „
Fett in der Trockenmasse	21,47 „	27,84 „
Spez. Gewicht der Trockenmasse	1,371	1,334
Refr. des Milchserums	28,50	33,—
Nitratreaktion	stark positiv	positiv
Wasserzusatz	ca. 40 %	ca. 20 %

Bei beiden Milchen erübrigt sich der Vergleich mit der Stallprobe, da offensichtlich Verfälschung durch erheblichen Wasserzusatz vorliegt.

Von 500 im Laboratorium untersuchten Verdachtsproben hatten 243 einen Fettgehalt von 2,50 Prozent und weniger, von welchen sich 95 als verfälscht erwiesen. Bei den 252 Proben mit einem höheren Fettgehalt als 2,50 Prozent waren sogar 120 durch Wasserzusatz oder Entrahmung verfälscht. Diese Zahlen zeigen, daß eine Festsetzung gewisser Grenzwerte für die Beurteilung der Milchverfälschung nur beschränkten Wert haben. Es ist das ratsamste, sich lieber der Mühe einer Stallprobenahme zu unterziehen, als leichtfertig eine Verdächtigung auszusprechen, wodurch dem Lieferer und Abnehmer der Milch Unannehmlichkeiten und Ärger erspart bleiben.

Milchproduzenten-Vereinigungen in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika.

Von Georg Nicolaus.

Amerika ist der gegebene Boden für Trusts, Corporationen und sonstige Vereinigungen gleichartiger Interessen.

Unter den großen Vereinigungen der Milchproduzenten kommen zur Versorgung der Stadt New-York und seines Städtekranzes von etwa weiteren 50 Gemeinden die beiden großen Corporationen Sheffields Farms Corporation und Burdens Milkcorporation in Frage, während für die hier so beliebte Büchsenmilch, die Dairylea Milk Comp. in St. Louis im Staate Montana und die Pet Milk Comp. in Utica im Staate New York, deren Büchsenmilch-Produkte die ganzen Vereinigten Staaten versorgen, in Frage kommen.

Wenn wir von den großen Vieherden der westlichen Staaten hören, dann könnte man denken, der größte Viehreichtum des Landes konzen-

triere sich in diesen gewaltigen Herden halbwilden Viehes, das ist falsch, ihre Masse schrumpft gegen die Viehhaltung auf den Farmen des Landes — großen und kleinen — zusammen, denn in den kleinen Staaten des Ostens werden auf den Farmen schon 5 Millionen und mehr gehalten.

Die Sheffield Farm Com. hat rings um New York in den angrenzenden Städten ihre Hauptdepots, von wo aus die einzelnen Bezirks-Verteilungs-Stellen in New-York versorgt werden, ebenso die Burdens Comp. Die Autos und Wagen dieser beiden Compagnien zählen zusammen annähernd 2000.

Es ist kein Vergnügen, in den Zufahrtsstraßen der schweren Milch-Autos zu wohnen, wenn diese Morgens zwischen 4—5 Uhr die Verteilungsstellen beliefern. Die Verteilung beschränkt sich nicht nur auf die vielen Spezial-Milch-Geschäfte, sondern die vielen Tausende von Kolonialwaren- und Delikatessenläden führen sämtlich die Milch dieser beiden, und einiger kleinerer Gesellschaften. Eine Belieferung offener Milch in Kannen findet in New York und Umgegend überhaupt nicht statt, sondern lediglich in den weißen bekannten Quarter bottles (Einliterflaschen).

Vorbildlich ist die Reklame in den illustrierten Tages- und Wochenblättern, welche seitens der Gesellschaften getrieben wird. Die Summen, welche hierfür aufgewendet werden, geben uns einen Begriff von der wirtschaftlichen Macht, die jenen Interessenvereinigungen innewohnt und von der ungeheuren Bedeutung der Milch für die Ernährung des gesamten Volkes, namentlich aber von der Entlastung des einzelnen Farmers und der Vorteile, welche demselben der Zusammenschluß einbringt.

Viele der Außenbezirke der Städte werden dabei noch von Milchfarmen, die mehr oder weniger weit abseits liegen, bedient. Diese Milchfarmen halten in der Regel 50, 80 und mehr Stück Milchvieh, es wird hier reine Abmelkwirtschaft betrieben. Auch diese kleinen Milchfarmen können ohne Autos nicht bestehen und liefern die Milch gleichfalls in den weißen Flaschen mit appetitlichem Pappdeckelscheibenverschluß.

Der Preis der Milch variiert zwischen 11—13, auch 14 Cents per 1 Literflasche. Geliefert werden allgemein 2 Qualitäten, deren Mindestfettgehalt garantiert sein muß.

Die Flaschen tragen im Glase die Firma der Farm, vertreibt diese Farm auch die Milch anderer Farmen mit, so macht man jede Milch besonders kenntlich, in dem der Hals der Flaschen mit verschiedenartig gezackten, oder mit kleinen Schleifen oder Bogen versehenen Drahtringen umgeben wird. Sollten etwaige Klagen vorkommen, so kann an diesen Ringen der Ursprung der Milch sofort einwandfrei festgestellt werden.

Es ist ein wunderbarer Anblick, wenn wir auf einer sonntäglichen Autofahrt, hinaus auf das Land an den zahlreichen Milchfarmen vorüberkommen, deren durchweg schönes Vieh rings um die Gebäude der Farm weidet und auch zumeist viele Monate hindurch ganz im Freien gehalten wird. Für Milchwirtschaft und Milchwissenschaft wird seitens des Staates und der großen Korporationen sehr viel getan und überall tun sich Musterfarmen auf.

Eine Milchfarm bringt heute noch ein gut Stück Geld ein und ein jeder Farmer erwartet heute noch, so in 10—15 Jahren, wie man hier sagt, sein Geld gemacht zu haben. Je näher er sich an der Peripherie der rapid wachsenden Städte einst angesiedelt hatte, um so sicherer sein Enderfolg, fällt seine Farm dann in das Baugelände, dann wird er ein gemachter Mann.

Der Molkereifachmann hat hier eine gute Zukunft, immerhin ist diesem eine Auswanderung nach hier nicht so ohne weiteres anzuraten, denn man muß bedenken, heute hat auch dieser Beruf, wie fast alle, genügend einheimische geschulte Arbeitskräfte. Die Zeiten, da man an den Hafen eilte, um sich der geschulten deutschen Arbeitskräfte von den Planken des Schiffes zu vergewissern, sind unwiderruflich dahin. In einem großen Betriebe einen gut bezahlten Posten zu erhalten, ist erst nach jahrelangem Aufenthalte und nur, wenn man die englische Sprache gut beherrscht, Land und Leute verstehen gelernt hat, zu erhoffen.

Als Farmarbeiter werden von den Milchfarmen bei voller Kost 9 bis 10 Dollar die Woche bezahlt, liegt die Farm an der Stadtgrenze, gibt es auch Stellungen ohne Kost bei Wochenlöhnen von 17—22 Dollar die Woche. Die organisierten Farmarbeiter erzielen erheblich mehr, doch ist es nicht leicht für den Ausländer, in die Unions (Gewerkschaften) hineinzugelangen, auch müssen oft bis zu 100 Dollar Eintrittsgeld gezahlt werden.

Leider muß es gesagt sein, der Neuankömmling im Lande bekommt selten den richtigen Lohn und immer ist es der Deutsche, welcher den Landsmann, so lange man ihm noch das „Greenhorn" anmerkt, am meisten auszunutzen versteht.

In den Käsereien der Inlandsstaaten, wo die Konkurrenz weniger fühlbar wie in den Oststaaten ist, werden auch heute noch geschulte deutsche Molkereifachleute mit tüchtigen Kenntnissen aufgenommen und finden ein schnelleres Fortkommen. Auch da ist es nicht ratsam, aufs Geradewohl zu gehen, sondern man sollte immer erst Beziehungen anknüpfen.

Mitteilungen

Haben Melkmaschinen Einfluß auf die Verbreitung von Euterentzündungen? Es ist allgemein bekannt, daß Euterentzündungen beim Gebrauche von Melkmaschinen keine Seltenheiten sind. Professor Dr. Steenström von der tierärztlichen Hochschule in Stockholm hat nun nach dieser Richtung hin Versuche angestellt und dabei die Frage zu beantworten versucht: „Haben Melkmaschinen irgend welchen Einfluß auf das Auftreten und die Verbreitung von Euterentzündungen?" Da diese Versuche auch für die deutsche Milchwirtschaft von Interesse sein dürften, so sei in nachstehenden Zeilen folgendes berichtet:

Die Untersuchungen beschränkten sich auf Streptokokken-Euterentzündungen, es ist dies diejenige Form von Euterentzündung, die, wie allgemein angenommen wird, in Verbindung mit Melkmaschinen auftritt. Die Versuchstiere waren gewöhnliches Milchvieh niedrigsten Grades. Das Vieh wurde zweimal täglich gemolken und die Milch zweimal täglich durch Plattenkulturen untersucht. Die erste Versuchsgruppe bestand aus fünf Kühen, die kurz vorher gekalbt hatten und zwei Kühen mit bösartiger Streptokokken-Euterentzündung. Diese letzteren wurden zweimal täglich mit Melkmaschinen gemolken und diese Maschinen wurden dann gleich danach den anderen 5 Kühen mit gesunden Eutern angelegt. Es erfolgte keine Infektion bei den gesunden Kühen, noch konnte eine Infektion nachgewiesen werden, nachdem die Kühe mit Zitzenbechern gemolken worden waren, die in die Milch der infizierten Kühe eingetaucht worden waren.

Drei Kühe, die sich dem Ende ihrer Laktationsperiode näherten, und drei andere Kühe, die an Euterentzündung litten, waren die Versuchstiere der zweiten Gruppe. Außer dem Melken mit Zitzenbechern, die mit Streptokokkenmilch gefüllt waren, wurden noch Ritze in die Zitzen der gesunden Tiere gemacht. Nach acht Wochen bei solcher Behandlung konnte keine Infektion unter den gesunden Tieren nachgewiesen werden.

In der dritten Gruppe wurden zwei Kühe, die eben gekalbt hatten, mit Zitzenbechern, die mit der Milch von zwei spontanen Fällen und einem hervorgerufenen Falle von Streptokokkenmilch gefüllt waren, gemolken. Eins der Tiere erhielt außerdem noch Streptokokkenmilch im Futter. In einer kurzen Zeit entwickelte dieses letzte Versuchstier einen klaren klinischen Fall von Euterentzündung, während die andere Kuh, die nur durch die Melkmaschine der Ansteckung ausgesetzt war, gesund blieb. Tatsächlich machte sich bei dieser Kuh keine Infektion bemerkbar, selbst als sie später mit Streptokokkenmilch gefüttert wurde.

Um eine dritte Kuh zu infizieren, wurde die Milch einer infizierten Herde verwendet. Nachdem die Zitzenbecher mit dieser Milch gefüllt und die Versuchskuh zweimal täglich für 6 Wochen gemolken worden war, war keine Infektion nachzuweisen. Diese Kuh war nicht immun, da sie später infiziert wurde, als man ihr eine Bouillonkultur von Streptokokken in das Euter einspritzte.

In der vierten Serie wurden fünf Kühe, die eben gekalbt hatten, als Versuchstiere verwendet.

Eine Kuh wurde zuerst mit der Hand gemolken, und dann Streptokokkenmilch gefüttert. Nach einigen Tagen erschienen Streptokokken auf den Platten, verschwanden aber später wieder. Diese Kuh erhielt ihre Immunität aufrecht, selbst als infizierte Zitzenbecher angewendet wurden und man sie mit infizierter Milch fütterte. Eine Einspritzung von 100 ccm Streptokokkenkultur konnte ebenfalls keine Infektion bewirken. Eine andere Kuh, die dieselbe Behandlung erfuhr, zeigte keine Infektion, bis sie mit Streptokokkenmilch durch den Zitzenkanal infiziert wurde.

Schwache Resistenz zeigte sich auch bei einer frischmelkenden Kuh, die an einem Euterkatarrh litt. Eine Zeit lang, während der die Experimente unterbrochen wurden, ließ die Infektion nach, als aber die Versuche von neuem aufgenommen wurden, entwickelte sich eine schwere Euterentzündung.

Die zwei übrigen Kühe wurden mit Streptokokkenmilch gefüttert. Die erste Kuh gab eine leichte Streptokokkus-Indikation, entwickelte aber keine Euterentzündung. Eine Einspritzung von 100 ccm Streptokokkenmilch in eine Zitze verursachte eine leichte Entzündung, die später wieder aufhörte. Die andere Kuh, mit der Maschine gemolken, aber nicht mit Ueberzeit, entwickelte keine Euterentzündung, aber sie wurde infiziert, als sie mit 15 Minuten Ueberzeit gemolken wurde.

Aus den Resultaten ergibt sich hiermit folgende Schlußfolgerung:

1. Es ist unmöglich, mit Melkmaschinen „Mastitis" in gesunden Kühen zu erzeugen, die soeben gekalbt haben oder auch im letzten Stadium der Laktationsperiode sich befinden, selbst wenn man die Bedingungen viel ungünstiger wählt, als sie in der Realität gefunden werden.
2. In der Realität spielt die Infektion durch Milch bei der Entstehung der Streptokokkenmastitis keine Rolle.
3. Streptokokken gelangen in das Euter durch den Speisekanal.
4. Streptokokken können im Euter anwesend sein, ohne daß sie im Zentrifugensediment demonstrierbar sind und darum können Kühe auf diese Weise als Träger die Ansteckung weiterverbreiten.
5. Diese Versuche haben keinen Einfluß der Rasse auf das Auftreten der Krankheit gezeigt. L.

Unterricht- und Versuchswesen

Lehrgang für Molkerei-Fachleute in Hannover. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover beabsichtigt, in der zweiten Hälfte des Monats Januar 1926 einen zweitägigen Lehrgang für Molkereifachleute in Hannover abzuhalten. Seitens der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft sind dazu bereits folgende Vorträge zugesichert:

1. Prof. Dr. Henneberg: „Die Pasteurisierung der Milch".
2. Derselbe: „Die Bakteriologie des Käses" (mit Lichtbildern).
3. Prof. Dr. Lichtenberger: „Maschinentechnisches aus dem Molkereiwesen Amerikas" (mit Lichtbildern).
4. Prof. Dr. Bünger: „Die Verwertung der Molkereirückstände mit besonderer Berücksichtigung der Verwertung der Molken durch Fütterung".
5. Prof. Dr. Westphal: „Die Frischmilchversorgung der Städte".

Die Vorträge werden so gelegt werden, daß für die Teilnehmer einschließlich Hin- und Rückreise nur 2 Tage erforderlich sind. Zur Deckung der Unkosten wird eine Teilnehmergebühr von 10 ℳ erhoben.

Es wird darum gebeten, sich möglichst schon jetzt zur Teilnahme an dem Lehrgang anzumelden, damit rechtzeitig ein Ueberblick über den Umfang der Beteiligung gewonnen wird.

Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Fortbildungslehrgang für Molkereibeamte, -Besitzer, -Pächter und sonstige Interessenten in Stettin. Die Milchwirtschaftliche Versuchs- und Lehranstalt in Greifswald veranstaltet einen Fortbildungslehrgang für Betriebsleiter, Besitzer und Pächter von Molkereien am Donnerstag, dem 21. Januar 1926 im Saale des alten Kammergebäudes, Stettin, Werderstraße 32, nach folgendem Vortragsplan:

9—9 Uhr 45 vormittags: Molkerei-Instruktor Dr. Lauterwald-Stettin: „Ueber die pommersche Buttermarke und über einige bakterielle Schädlinge in der Milchwirtschaft";
9 Uhr 45 bis 10 Uhr 30: Molkerei-Instruktor Henkel-Stettin: „Die Betriebs-Kontrolle in den Molkereien";
10 Uhr 30 bis 11 Uhr 15: Verbandsrevisor Bluhm-Stettin: „Buchführungs-, Bilanz- und Steuerfragen";
11 Uhr 15 bis 12 Uhr: Direktor Dr. Pröschold-Züllchow: „Einiges über die Dauererhitzung";
12 Uhr bis 12 Uhr 45: Direktor Hoffmeister-Greifswald: „Aus der Laboratoriums-Praxis".
12 Uhr bis 1 Uhr 30: Allgemeine Aussprache.

Das Honorar von 5 ℳ wird am Saaleingang erhoben. Von vorheringen Anmeldungen wird abgesehen, da die Vorträge bestimmt stattfinden. Der Fortbildungslehrgang ist so gelegt, daß die Teilnehmer den am 21. Januar nachmittags stattfindenden Molkereitag des Milchwirtschaftlichen Landesverbandes besuchen können.

Rundschau

Rundfunk-Vortrag über Käse und Käserei. Nachdem vor wenigen Wochen der erste milchwirtschaftliche Film gezeigt werden konnte, ist nunmehr auch unser neuestes und modernstes Propagandamittel in den Dienst der Milchwirtschaft gestellt worden: am 18. ds. Mts., abends um 7 Uhr, sprach Herr Professor Dr. Henneberg-Kiel durch den nordischen Rundfunk (Norag) Hamburg im Rahmen der „Schule der Landwirtschaft" über das Thema: „Einheimische Käse oder Auslandskäse?"

Außer an die Fachkreise wendete sich der Vortrag auch an die Verbraucherschaft, und so gab der Vortragende nach einem Ueberblick über die historische Entwicklung der Käseherstellung eine populäre Würdigung des Käses als Volksnahrungsmittel. Es wurden die einzelenen Käsesorten besprochen, deren Herstellung erläutert und die Bedeutung der Reinkulturen für die Fabrikation hervorgehoben. Der Vortrag schloß mit einer Würdigung der Leistungsfähigkeit unserer heimischen Industrie und der Mahnung an die Verbraucherschaft, im allgemeinen Interesse den Verbrauch der heimischen Erzeugnisse zu fördern.

Man könnte versucht sein, die Bedeutung derartiger Vorträge darin zu suchen, daß sie sich unmittelbar an die Verbraucherkreise wenden können. Zwecks Hebung des Konsums ist es nötig, daß eine Propaganda betrieben wird, wie sie in Amerika schon seit langem geschieht, und welche dahin zielt, die weitesten Volkskreise über die Bedeutung der Milch und ihrer Erzeugnisse aufzuklären und zu deren Konsum anzuregen. Die auch kürzlich in Deutschland gegründete Zentrale für eine derartige Propaganda wird sich zweifellos der Radiovorträge auch weiterhin und für alle Gebiete der Milchwirtschaft zu bedienen wissen. Ohne Frage bietet die noch garnicht abzusehende Entwicklung des Rundfunkwesens für eine solche Propaganda große Möglichkeiten.

Butterprüfung in Oldenburg. Die Oldenburgische Landwirtschaftskammer hielt am 15. Dezember ihre vierte diesjährige Butterprüfung mit anschließender Versammlung ab. Nach Vorführung der eingesandten Butterproben erstattete Molkerei-Instruktor Harms Bericht über den Ausfall der Prüfung, welchem folgendes zu entnehmen ist: Eingesandt waren 40 Proben, davon waren 20 mit Salz und 20 ohne Salz hergestellt. Die gesalzene Butter enthielt im Durchschnitt 14,03 Prozent und die ungesalzene Butter 15,05 Prozent Wasser. Es erhielten 5 Proben das Prädikat hochfein mit 20 Punkten, 10 Proben hochfein mit 19 Punkten, 8 Proben fein mit 18 Punkten, 10 Proben fein mit 17 Punkten, 2 Proben gut mit 16 Punkten, 3 Proben gut mit 15 Punkten und 2 Proben fehlerhaft mit 14 und 13 Punkten. Das Prädikat hochfein und fein erhielten demnach 33 Proben = 82,5 Prozent und 7 Proben = 17,5 Prozent wurden mit gut oder fehlerhaft beurteilt. Als Fehler wurden besonders ein unreiner futteriger Geschmack und die zu harte bröckelige Konsistenz der Butter gerügt. Dies sind Fehler, welche in den letzten Jahren bei fast ausschließlicher Ernährung des Milchviehs mit wirtschaftseigenem Futter kaum mehr in die Erscheinung traten, es muß daher heute, nachdem sich die Verabreichung von Kraftfutter wieder lohnt, besonders darauf gesehen werden, daß neben Kohl und Rüben auch solche Futtermittel gegeben werden, die ein weiches Butterfett erzeugen. Bei den in diesem Jahre abgehaltenen 4 Butterprüfungen erhielten 6 Molkereien jedesmal das Prädikat hochfein und 18 Molkerien erhielten bei allen Prüfungen wenigstens das Prädikat fein. Eine Prämiierung dieser Molkereien ist beabsichtigt.

Herr Harms berichtete dann über Erfahrungen bei der Ansäuerung des Rahms und erwähnte, daß in einigen Molkerien, besonders auch in Großbetrieben noch mit recht ungeeigneten Apparaten für die Bereitung des Säureweckers gearbeitet würde. Bei der großen Bedeutung des Säureweckers für die Bereitung erstklassiger Butter seien aber nur die allerbesten und zweckmäßigsten Apparate gerade gut genug. Sehr gut hätte sich in einigen Molkereien die längere Fortpflanzung des Säureweckers unter Verwendung von dauerpasteurisierter Vollmilch als Säuremilch bewährt. Die Molkerei Grüppenbühren benutze einen bereits über 400 mal umgepflanzten Säurewecker, mit welchem sehr gute Erfolge erzielt seien, und welcher heute noch als Reinkultur angesehen werden müsse.

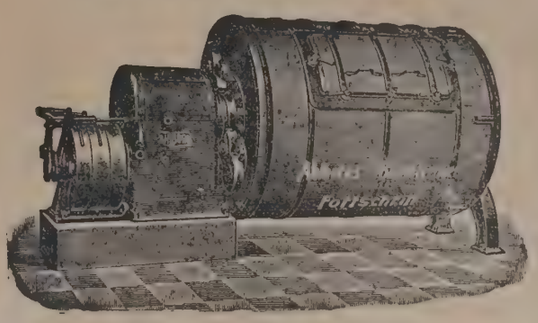
Dr. Riedel sprach über Untersuchungen von Salz, Wasser und Pergamentpapier auf Buttereitauglichkeit. Redner erklärte die Wirkung und die Zweckmäßigkeit der in den letzten Jahren in Oldenburg aufgestellten Wasserreinigungsanlagen und berichtet ferner über die vielen Fehler und schlechten Eigenschaften, welche er bei der Untersuchung von Salz und Pergamentpapier festgestellt habe. Das Salz enthielte häufig Bestandteile, welche recht ungünstig auf die Beschaffenheit der Butter einwirken können und sei oft auch in bakteriologischer Hinsicht nicht einwandfrei. Diese Tatsachen konnten an Hand von zahlreichen Salzproben, Analysen und Bakterienkulturen näher erläutert werden. Einige Pergamentpapierproben hätten bis zu 1/4 des Gewichts aus Beimischungen bestanden, welche schädlich auf die Butter einwirken. Am besten wäre es daher, wenn beim Einkauf von Buttereihilfsstoffen die Abnahme von dem Ausfall einer einwandfreien Untersuchung abhängig gemacht würde.

Oberingenieur Leder hielt hierauf einen äußerst interessanten Vortrag über Wärmewirtschaft in oldenburgischen Molkereien unter besonderer Berücksichtigung der Abdampfverwertung. Redner erläuterte alle beim Betriebe von Dampfkesseln notwendigen Maßnahmen zum sparsamen Verbrauch von Heizmaterial und wie am besten eine restlose Verwertung des Abdampfes durchgeführt werden könne. Zahlreiche Überprüfungen von Dampfanlagen haben ergeben, daß der zur Verarbeitung von 1 Liter Milch erforderliche Kohlenverbrauch in gleichartigen Betrieben große Unterschiede aufweist. Wenn im günstigsten Falle 30 Gramm und in einer anderen Molkerei 160 Gramm Kohle zur Verarbeitung von 1 Liter Milch benötigt wurden, so geht daraus hervor, daß der Wärmewirtschaft mehr als bisher Beachtung geschenkt werden müsse. Viele vorgeführte lehrreiche Zeichnungen und Tabellen trugen wesentlich zum guten Verstehen des Vortrages und der gegebenen Anregungen bei.

Auf Anregung von Molkereiinstruktor Harms, die Ausstellung der D. L. G. in Breslau wieder mit Butter- und Käseproben zu beschicken, wurde der Wunsch geäußert, die Kammer möchte sich wieder für das Zustandekommen einer Sammelausstellung für Oldenburger Butter einsetzen.

Milchversorgung einer Großstadt. Die Städte Nürnberg, Fürth und Bamberg haben in den letzten 10 Jahren unter Leitung des Direktors Pickel, einen Musterbetrieb der Frischmilchmolkerei geschaffen. Um für die Idee der Molkereimilchversorgung in weitesten Schichten der Bevölkerung zu werben und die gewonnenen Erfahrungen den Fachkreisen, sowie da-

AHLBORNS



Butterfertiger »FORTSCHRITT«

erhöht die
Wirtschaftlichkeit
jeden Molkerei-Betriebes, bringt
Qualitäts-Verbesserung u.
Betriebs-Erleichterungen

Eduard Ahlborn
HILDESHEIM
Danzig • Lübeck • München

Holzspanschachteln
jeder Größe, mit und ohne Heftung, sowie
Käsekistchen
in stabiler Ausführung, liefert als langjährige Spezialität in jeder Menge zu billigsten Preisen
Holzindustrie Peucker A.G.
Peucker, Kreis Habelschwerdt. (8557

Milchflaschen
mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß
in Ia Ausführung zu billigsten Preisen
liefert
Glasmanufaktur Kiel, Hamburger Chaussee 2.

Holzspanschachteln
und
Käsehorden
kaufen Sie am billigsten
beim Hersteller.

Heinrich Bauermeister, Clauen
b. Hohenhameln
Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.

rüber hinaus der Allgemeinheit zugänglich zu machen, ließ die Gemeinnützige Milchversorgungsgesellschaft der Städte Nürnberg-Fürth durch den Münchener Kabinettfilm Toni Attenberger G. m. b. H. einen ebenso lehrreichen wie geschmackvollen und unterhaltenden Kulturfilm herstellen. Die feierliche Uraufführung fand Montag, den 14. Dezember in den Luitpold-Lichtspielen in Nürnberg statt. Oberbürgermeister Dr. Luppe begrüßte als Gäste die Vertreter der Ministerien, des Landtags, der Kreisregierung, der staatlichen und städtischen Behörden, verschiedener fachlich interessierter Körperschaften, sowie der einheimischen und der Münchener Presse. Er wies auf die große volkswirtschaftliche und hygienische Bedeutung des im Film dargestellten Unternehmens hin, das auf einmütigem Zusammenwirken von Produzent, Handel und Konsument beruht. Der abrollende Film fand bei den Anwesenden einstimmige Anerkennung. Der Aufbau ist abwechselungsreich und von schlagender Beweiskraft. Soweit Wissenschaft und Technik hineinspielen, sind sie allgemeinverständlich gemacht. Der Film zerfällt in fünf Teile. Der erste, allgemeinere, beschäftigt sich mit Organisation und Aufbau der Milchversorgung einer Großstadt. Der zweite befaßt sich mit dem Wesen der Milch und des Milchtieres. Der dritte führt vom Stall zur Milchsammelstelle. Der vierte Teil zeigt den eigentlichen Betrieb der modernen Großmolkerei und sämtliche Anlagen für die Behandlung der allgemeinen Konsummilch: Zentrifugenreinigung, Dauerpasteurisierung, Tiefkühlung, die Spezialüberwachung der Kindermilch und die Erzeugung von Butter, Quarg und einzelnen Spezialitäten. Unter diesen spielt Dr. Axelrods Yoghurt-(Ferment) eine hervorragende Rolle. Es dürfte interessieren, daß auch Nürnberg das dazu nötige Ferment, den „Bacillus bulgaricus", aus München bezieht, das rund 100 Städte Europas mit Yoghurt-Ferment versorgt. Der Film zeigt deutlich den erzieherischen Einfluß der Milchzentrale in ihrer peinlichen Sauberkeit und Ordnung. Er dürfte aber auch jeden Besucher vom hygienischen Werte einer molkereimäßig behandelten Milch überzeugen. Den besten Beweis liefert die Nürnberger Statistik der Säuglingssterblichkeit. Diese ging von 25 Prozent im Jahre 1905 auf 8 Prozent im Jahre 1925 zurück. Nürnberg steht damit hinter der günstigst gestellten Großstadt Newyork (mit 7 Proz. Säuglingssterblichkeit) nur wenig zurück.

Die Münchener Kabinettfilm G. m. b. H. hat die ihr gestellte Aufgabe mustergültig gelöst. Der technische Prozeß der Milchzufuhr und Verarbeitung ist in seinen verschiedenen Phasen erfaßt und mit lebendiger Wirklichkeitstreue im Bilde vorgeführt. Das konnte sich die Delegation der Münchener Filmpresse gelegentlich eines eingehenden Besuches der in Vollbetrieb befindlichen Milchzentrale unter der sachkundigen Führung des stellvertretenden Direktors Bochtler überzeugen. Von allen wohlfeilen Effekten künstlich gestellter Szenen wurde abgesehen. Der Film meistert den spröden Stoff mit großer Sachlichkeit und weckt dabei doch das allgemeine Interesse. Der Gegensatz zwischen gestern und heute, zwischen der wilden Milchwirtschaft und dem organisierten Molkereigroßbetrieb, ist eindrucksvoll herausgearbeitet. Solche Filme haben ihren ganz eigenen erzieherischen Wert. Sie sind Dokumente deutscher Sozialkultur.

Ablauf der Frist für Hypotheken-Aufwertung. Mit dem 31. Dezbr. ds. Js. läuft die Frist ab, innerhalb welcher der Aufwertunsanspruch einer Hypothek bei dem zuständigen Amtsgericht angemeldet sein muß. Eine Verlängerung der Frist ist ausgeschlossen. Zur Anmeldung des Anspruchs ist weder die Hülfe eines Rechtsanwaltes erforderlich, noch ein besonderes Antragsformular vorgeschrieben. Es genügt ein gewöhnliches Schreiben an die Aufwertungsstelle des Amtsgerichtes, wenn darin Gläubiger und Schuldner, sowie das belastete Grundstück und der Hypothekenbetrag angegeben sind und dabei irgendwie zum Ausdruck gebracht wird, daß Aufwertung beansprucht wird. Wer daher bisher einen solchen Antrag nicht gestellt hat, kann dies in dieser einfachen Form bis Ende ds. Js. noch nachholen.

Strafbarkeit des Lehrherrn wegen nicht rechtzeitiger Entschuldigung des Fernbleibens seiner Lehrlinge vom Fortbildungsunterricht. Nach einer Ortssatzung macht sich der Lehrherr strafbar, wenn er seine Lehrlinge am Besuch der Fortbildungsschule hindert oder wenn er — falls er die Lehrlinge dringend gebraucht — nicht ordnungsgemäß die Erlaubnis zur Versäumung des Unterrichtes bei dem Schulleiter so rechtzeitig beantragt, daß dieser nötigenfalls die Entscheidung des Schulvorstandes einholen kann.

Ein Gewerbetreibender hatte nun in mehreren Fällen zur Fertigstellung von Eilaufträgen seine Lehrlinge nicht am Fortbildungsschulunterricht teilnehmen lassen. Der Sitz des. Gewerbebetriebes befand sich in beträchtlicher räumlicher Entfernung von der Fortbildungsschule, und der Lehrherr hatte einfach einem anderen Fortbildungsschüler Entschuldigungsschreiben mitgegeben, die dieser dem Lehrer bei Beginn des Unterrichtes oder kurz vorher überreichte. Damit glaubte der Lehrherr seine Pflicht zur Entschuldigung seiner Lehrlinge erfüllt zu haben.

Indessen hatte das Kammergericht, in Uebereinstimmung mit dem Vorderrichter, den Gewerbetreibenden zu Strafe verurteilt. Der Angeklagte habe seine Pflicht, die zum Besuch der Fortbildungsschule Verpflichteten so zeitig von der Arbeit zu entlassen, daß sie rechtzeitig im Unterricht erscheinen können, verletzt, und weiterhin ist er nicht rechtzeitig vorher um die Erlaubnis eingekommen, die bei ihm beschäftigten Lehrlinge die Fortbildungsschulstunden versäumen zu lassen. Darüber, ob angebliche dringende geschäftliche Gründe das Fernbleiben der Jugendlichen von der Fortbildungsschule rechtfertigen, hat also nicht der Gewerbeunternehmer, sondern die Schulbehörde Bestimmung zu treffen. Solange eine Entscheidung der Schulbehörde nicht ergangen, und solange dem Gewerbeunternehmer nicht eröffnet ist, daß seinem Antrage stattgegeben werde, bleibt es bei der Verpflichtung des Lehrherrn.

Im vorliegenden Falle kann von einer rechtzeitigen Entschuldigung keine Rede sein. Zu der Zeit, als dem Schulleiter die Entschuldigungsschreiben vorgelegt wurden, war dieser garnicht mehr in der Lage, die Entscheidung des Schulvorstandes einzuholen, und der entfernt wohnende Angeklagte konnte auch nicht mehr von der Entscheidung des Schulvorstandes in Kenntnis gesetzt werden. Der Angeklagte hat die Schulbehörde einfach vor vollendete Tatsachen gestellt und sich somit strafbar gemacht. (Kammerger., 1. S. 539. 25.).

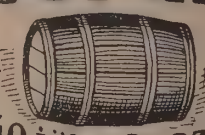
Schutzmäntel für Milchkontrollbeamte. Die sächsische Landwirtschaftskammer hat dem Landesverband sächsischer Herdbuchgesellschaften die nachstehende Anregung von bezirkstierärztlicher Seite zur Stellungnahme übergeben: „Bei der Feststellung der Maul- und Klauenseuche unter den Rindern des . . . . . bei . . . . . wurde der Milchkontrollassistent im verseuchten Stelle in Tätigkeit gefunden. Es war

Dr. Frieber's Säurewecker
Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Blauschimmel für Schimmelkäse
Rotkultur für Harz-, Thüringer- und Mainzerkäse
stets wirksam
direkt vom Hersteller.

Dr. Frieber,
Bakteriol. Laboratorium für Milchwirtschaft
Fernruf 4092 **Hildesheim** Fernruf 4092
Lieferung erfolgt nicht durch Zwischenhändler, daher schnellstens und stets frisch.
Bakteriologische Beratungen bei Fehlen von goldgelber Schmiere, Ablaufen von Harzkäse, Fehlen von Blauschimmel, bei Butterfehlern usw.

Großfabrikation von pa. verzinnten **Milchversandkannen** in nahtlos- und geschw. Ausf.
Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land. Ges."
Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgef. Eimer usw.
Wattemilchfilter zur Erzielung unbedingt reiner Milch
Runde Gegenstrom-Milchkühler
mit nahtlosem äußerem Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar
Dampfkäsewannen **Milchbehälter** doppelwandig, aus verzinntem Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Butterdrittel

Schnell- u. billig-
in fast 40 jähr. Spezialität
CARL MEIER Jnh. ERICH MEYER
Fassfabrik, Zarrentin i. Mecklbg.

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. **Fernspr. Humbold 2500**

eine Desinfektion seiner Utensilien, Schuhe, Kleider, anzuordnen, wobei sich als wesentlicher Mangel das Fehlen eines Schutzmantels herausstellte; die Desinfektion wäre dadurch sehr vereinfacht worden. Ich halte es zur Sicherung der Bestände des Milchkontrollvereins und im Interesse der Seuchentilgung für äußerst wichtig, daß jeder Milchkontrollassistent mit zwei waschbaren Schutzmänteln versehen sein möchte und ihm ohne solch frischgewaschenen Kleidungsstücks das Betreten der Ställe verboten wird. Ich erlaube mir deshalb anzuregen, daß die Landwirtschaftskammer den verschiedenen Milchkontrollvereinen aufgibt, für diese Bekleidung der Milchkontroll-Assistenten besorgt zu sein." H.

Über die Entwicklung des Bestandes an Molkereigenossenschaften im Deutschen Reich bringt Generalsekretär Huber in Nr. 22 des Württembergischen landwirtschaftlichen Genossenschaftsblatts vom 15. November l. J. in einem beachtenswerten Aufsatz über den Verband Stuttgart und die Molkereigenossenschaften nachstehende Aufstellung:

				1. Jan.	1. Nov.
Bestand an Molkereigenossenschaften	1900	1910	1920	1925	1926
a) im Verband landw. Genossenschaften in Württemberg, e. V.	35	264	354	418	432
b) im Deutschen Reiche	1917	3333	3304	3590	3712

Die erfreuliche Vermehrung der Molkereigenossenschaften in Württemberg ist insbesondere auf die Tätigkeit und Einrichtungen des Verbandes Stuttgart zurückzuführen. Derartige Einrichtungen für die verbandszugehörigen Molkereigenossenschaften sind der Sonderausschuß der Molkerei-, Sennerei- und Milchverkaufsgenossenschaften, Sonderversammlungen der genannten Genossenschaftsarten, die Abteilung Milcherzeugnisse in Ulm a. D. mit der Zweigniederlassung in Aichstetten, O.-A. Leutkirch, Rechnerkurse für Molkereigenossenschaften usw. Schließlich hat der Verband ab 1. Januar k. J. einen eigenen Molkereiinspektor angestellt.

Der Reichsfinanzhof zur Frage der Umsatzsteuerfreiheit der Milchrückstände. Das Finanzamt in Schleswig teilt mit, daß der Reichsfinanzhof durch Urteil vom 20. November 1925 — V. A. 276 S. — der Rechtsbeschwerde des Kreisbauernvereins in Schleswig stattgegeben und damit die Umsatzsteuerfreiheit der den Landwirten von den Meiereien zurückgegebenen Milchrückstände bejaht hat. Dadurch hat die Mitte Oktober ds. Js. ergangene Anweisung des Reichsministers der Finanzen an die Finanzämter, jene Rückstände steuerfrei zu lassen, ihre klare Rechtsgrundlage erhalten. Demgemäß gelangen die den Landwirten und den Meiereien mit Wirkung vom 1. Januar 1924 gestundeten, auf die Milchrückstände entfallenden Umsatzsteuerbeträge nicht mehr zur Erhebung und kommt auch in Zukunft eine Heranziehung jener Rückstände zur Umsatzsteuer nicht mehr in Frage.

Einbruchsdiebstahl. In der Nacht vom 17. zum 18. Dezember wurde in der Dampfmolkerei Ringleben, Krs. Erfurt, ein schwerer Einbruchsdiebstahl verübt. Die Diebe drangen unter Benutzung einer großen Leiter und nachdem sie ein Doppelfenster durchschnitten hatten, in die oberen Wohnräume von der Straßenseite aus ein. Die nach dem Korridor gehende Tür versperrten sie mit einem Nachschlüssel und arbeiteten längere Zeit ungestört. Schreibtisch, sämtliche Schränke und Behälter wurden aufgebrochen resp. mit Nachschlüssel geöffnet. Nur der Geldschrank widerstand ihren Anstrengungen. Gestohlen wurde Geld, Wäsche, Schuhe und ein Gewehr. Von den Tätern fehlt jede Spur.

Auszeichnung. In besonderer Anerkennung seiner erfolgreichen Tätigkeit als Berater der Mitgliedsmolkereien des Meiereiverbandes für Westfalen und Lippe e. V. in Münster, wurde der Verbandsrevisor und Lehrer für Buch- und Geschäftsführung an der Molkerei-Lehranstalt in Münster, Herr Walter Röthe, durch einstimmigen Beschluß des Gesamtausschusses des Verbandes vom 7. Dezember 1925 als als Oberrevisor im Meiereiverbande für Westfalen und Lippe e. V. angestellt.

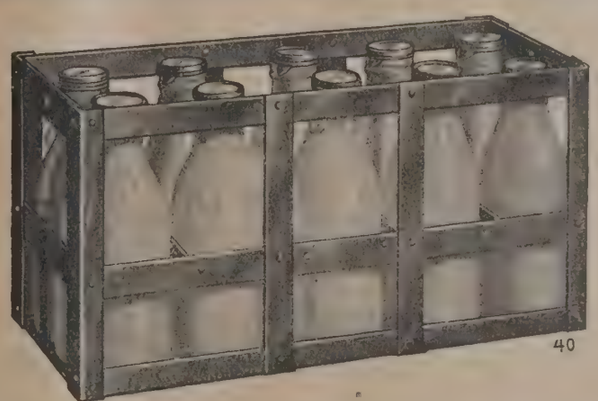
Ausland.

Die Qualittät der russischen Butter. Die Handelskammer des Nordwest-Gebietes in Rußland erklärte kürzlich, daß auf dem Gebiet des Butterexports noch sehr viel Arbeit zu leisten sei, wenn auch bereits einige Erfolge zu verzeichnen wären. Als Erfolg sei es beispielsweise zu buchen, daß die Buttertransporte vom Herstellungsort bis nach Petersburg nur noch 12—13 Tage unterwegs gewesen wären, anstatt der früheren 15—16. Auch sei es nur selten vorgekommen, daß die Waggons ohne Eis in Petersburg eingetroffen wären und daß Butter in Obstwaggons habe befördert werden müssen. Was die Güte der Butter anbetrifft, so wären leider keine bemerkbaren Fortschritte gemacht worden. Die Butter, die bis Ende Mai versandt wurde, wäre versalzen gewesen und hätte einen bitteren und metallischen Beigeschmack gehabt, letzteren infolge der schlechten Beschaffenheit der Gefäße. Von Ende Mai bis zum August habe sich das Bild scharf geändert; die Butter wäre nach Geschmack und Aussehen von befriedigender Güte gewesen. Vom August an fand wieder eine Verschlechterung der Ware statt. Zu den gerügten Uebelständen der ersten Versandperiode hätte sich noch ein fischiger Beigeschmack gesellt und vom September an begann sich erhöhte Säurebildung zu zeigen. Die Butter 2. Sorte überwog beim Versand und machte 75 Prozent des Gesamttransports aus. Auch das Aussehen der Butter war nicht befriedigend, da der größte Teil der Ware fleckig war. In bezug auf die Verpackung der Butter wären Verbesserungen zu konstatieren. Birkene Faßdauben hätte es in diesem Jahr nicht mehr gegeben. Die Kühlhäuser im Petersburger Hafen hätten befriedigend gearbeitet und wären ihren doppelten Aufgaben — Schutz der Ware vor dem Verderben und ihre Abkühlung bis zum Nullpunkt — nachgekommen. Letztere Aufgabe wäre besonders wichtig gewesen, da nicht alle Dampfer, mit denen die Butter versandt wurde, genügend niedrige Temperaturen aufzuweisen gehabt hätten. Die Durchschnittstemperatur der aus den Kühlhäusern kommenden Butter hätte 1—2 Gr. Cels. betragen. Bis zum Oktober sind 2300 Waggons mit Butter im Petersburger Hafen eingetroffen. Die Fracht von 2185 Waggons passierte die Kühlhäuser. Die Butter wurde nach zwei Richtungen hin versandt: nach England und nach Deutschland. Die beste Butter kam aus Kurgan und Jalutorowsk, die schlechteste aus Semipalatinsk.

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei-, Flaschenmilch- und Kühlanlagen
sowie Betriebsänderung
übernimmt

Ewald vom Stein
Düsseldorf
Kaiser-Wilhelmstraße **13**
Schließfach 446
Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: **Separator Düsseldorf"**
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Milch-Transport-Kannen
Aus bestem Stahlblech hergestellt
—
Nahtlos gezogen
—
Im Vollbade mehrfach verzinnt
—
Alle Sorten u. Größen am Lager.
Milchkühler
Astra-Molkerei-Maschinen.
Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann
Molkereimaschinen
Nürnberg, Klaragasse 3.



Carl Keller, Blechwaren-Fabrik
Gelsenkirchen II.

Milchkannen in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Allen voran
sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.
Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.
Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Gemeinnützige Milchversorgungsgesellschaft m. b. H., Kaiserslautern. Geschäftsführer: Alex Müller, Bürgermeister in Kaiserslautern. Stellvertretender Geschäftsführer: Heinrich Baumgärtner, Kanzleisekretär in Kaiserslautern. Gegenstand des Unternehmens ist der Einkauf und Vertrieb von Milch und verwandten Produkten sowie die Vornahme geschäftlicher Handlungen, die auf die Förderung der Milchversorgung auf gemeinnütziger Grundlage abzielen. Stammkapital: 60 000 R.-M.

Verein der Käsefabrikanten für Hessen und angrenzende Gebiete, e. G. m. b. H., Groß-Gerau. Gegenstand des Unternehmens ist gemeinsamer Bezug von Bedarfsartikeln u. Verwertung der Erzeugnisse der Mitglieder.

Beeskower Butter-Zentrale Max Grieß in Beeskow. Inhaber Kaufmann Max Grieß in Beeskow.

Milchverwertungs-Genossenschaft Suhlendorf, e. G. m. b. H., Suhlendorf. Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Erwerbs und der Wirtschaft der Mitglieder.

Käsegroßhandlung Gouda, G m. b. H., Hamburg, ist erloschen.

Molkerei Züssow, G m. b. H., Züssow. Das Stammkapital ist auf 38 000 R.-M. umgestellt worden.

Ed. Max Gentsch, Käsefabrik, Wittenberge, ist gelöscht.

Sennereigenossenschaft Manneberg, e. G. m. u. H., Manneberg, nun in Liquidation.

Rantzauer Meierei-Genossenschaft, e. G. m b. H., Dannau. Gegenstand des Unternehmens ist der Vertrieb von Butter, Margarine sowie tierischen und pflanzlichen Fetten jeder Art. Das Stammkapital beträgt 5000 R.-M. Geschäftsführer ist der Kaufmann Josef van Sambeck in Goch.

Milchverwertungs-Genossenschaft Belgard, e. G. m. b. H., Belgard a. Persante. Gegenstand des Unternehmens gemeinsame Milchverwertung.

Milchverwertungsgenossenschaft Landsberg, Ostpr., e. G. m. b. H., Landsberg, Ostpr. Gegenstand des Unternehmens gemeinsame Milchverwertung.

Molkereigenossenschaft Lupitze, e. G. m. u. H., Unruhstadt. Gegenstand des Unternehmens: Erwerb eines Landgrundstücks zwecks Errichtung eines Molkereibetriebes auf demselben und die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Triebsees, G m. b. H., Tribsees. Das Stammkapital ist um 8500 R.-M. erhöht und beträgt jetzt 61 000 R.-M.

Butterauktionen der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Hamburg. Stammkapital 7000 R.-M.

Molkerei-Besitzer Josef Pabel in Groß-Trumpeiten. Die Firma ist in **Dampfmolkerei Groß-Trumpeiten Josef Pabel** umgeändert.

Meyenburger Flaschenmilch-Gesellschaft H. Pultz m. b H., Meyenburg (Prignitz). Gegenstand des Unternehmens ist der Molkereibetrieb in jeder Form, An- und Verkauf von Molkereien, Handel mit Molkerei- und verwandten Produkten. Das Stammkapital beträgt 196 000 R.-M. Der Gesellschaftsvertrag ist am 1. August 1925 festgestellt. Geschäftsführer ist der Molkereibesitzer Hans Pultz in Meyenburg.

Molkerei-Genossenschaft Ennetach, e. G. m. b. H. in Ennetach. Gegenstand des Unternehmens ist die möglichst vorteilhafte Verwertung der von den Genossen erzeugten Milch durch gemeinsamen Geschäftsbetrieb.

„Glücksklee" Milchgesellschaft m. b. H. in Neustadt in Holstein. Gegenstand des Unternehmens ist die Fabrikation und der Vertrieb von Milch und Meierei-Erzeugnissen und ähnlichen Artikeln sowie Lebensmitteln aller Art, insbesondere des Artikels Dosenmilch Marke „Glücksklee". Das Stammkapital beträgt 400 000 Reichsmark. Geschäftsführer sind: Otto Lagerfeldt zu Hamburg und C. Albert Altwegg zu Neustadt in Holstein. Der Gesellschaftsvertrag ist am 19. November 1925 errichtet.

Central-Molkerei-Gesellschaft m. b. H. zu Telgte. Der bisherige Geschäftsführer, Kaufmann Wilhelm Renger, hat sein Amt niedergelegt und der Gutspächter Friedrich Schulte-Herbrüggen in Schloß Welheim bei Bottrop ist zum Geschäftsführer bestellt worden.

Flensburger Meierei Bernhard Möller in Flensburg. Dem Bankbeamten Gustav Daenert in Flensburg ist Prokura erteilt.

Milchverwertungsgenossenschaft Kissing, e. G. m. u. H., Kissing. Das Statut wurde am 30. 8. 1925 errichtet. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Dampfmolkerei Wülknitz, G m. b. H. in Wülknitz bei Riesa. Die Umstellung des Stammkapitals auf Reichsmark ist durchgeführt.

Molkerei Ihringhausen Oskar Blume, Ihringhausen. Inhaber ist Drogist Oskar Blume in Ihringhausen. Der Ehefrau Helene Blume, geb. Seifert, in Ihringhausen ist Prokura erteilt.

Adolf Blomeyer, Osterode a. Harz. Inhaber: Adolf Blomeyer, Molkereidirektor in Seesen a. H. Dem Molkereiverwalter Wilhelm Heine in Osterode a. H. ist Prokura erteilt.

Konkurse von Butter- und Käse-Abnehmern.

Frau Otto Müller, Christine, geb. Grauthoff, zu Harth bei Ringelstein in Westfl., am 25. 11. 25.

Kaufmann Franz Utsch, Herdorf, am 20. 11. 25.

Kaufmann Ernst Ramcke, Schleswig, Bahnhofstr. 21, am 27. 11. 25.

Wilhelm Neumann, Recklinghausen-Hillerheide, Heidestraße 1, am 9. 12. 25.

Firma E. Büsse, Inh. Dettmer Rasch, Coppenbrügge, am 13. 12. 25.

Molkereibesitzer Fritz Paulus in Ahaus i. Westfl.

Molkereibesitzer **Reinhard Roggenmoser in Istha,** am 19. 12. 1925.

Fruchtlos gepfändet wurden:

Louis Riechelmann, Hannover, Rotemundstraße 21. Das Geschäft geht auf den Namen der Ehefrau, die vorhandenen Möbeln sind Eigentum der Ehefrau. Die Möbel mußten wiederholt auf Interventionen Dritter freigegeben werden.

Wilh. Loose, Milch- und Molkereiprodukten-Handlung in **Erfurt,** Heinrichstraße 88, hat den Offenbarungseid geleistet.

Eduard Rink, Lebensmittel-Großhandlung in **Hannover,** Sandstraße 3, hat den Offenbarungseid geleistet.

Kaufmann Wilh. Büttner in Düsseldorf, früher Schloßstraße 15, jetzt Münsterstr. 355. Demselben ist durch Verfügung der Gewerbepolizei vom 21. 11. 25, Aktenzeichen 3 A 3128/25 der Handel mit Waren des täglichen Bedarfs verboten.

Richard Muschter, Lebensmittelgroßhandl. in **Annaberg** i. Erzgebirge.

Alois Ratzka, Vogtländische Käsefabrik in **Herlasgrün.**

Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.
Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.
Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf: 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017
Fil. Arnstadt (Thür.), Fernruf: 392

Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Käsereimarke „Goldkrone"
die gute deutsche
Reinkulturkäsereikultur
„Tebala"-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Die Notlage der stellungslosen Molkereifachleute. Ueber dieses recht traurige Kapitel die Anregung zu einigem Nachdenken zu geben, soll der Zweck dieser Zeilen sein.

Bekanntlich befindet sich unter der großen Schar der Arbeitslosen eine recht ansehnliche Zahl Molkereifachleute. Die Abtretung großer Gebietsteile deutschen Bodens an unsere Feinde hat viele veranlaßt, ihre bisherige Heimat zu verlassen und anderweitig ihr Heil zu versuchen. Ferner haben viele durch ihre Teilnahme am Weltkriege infolge Verstümmelung oder anderer widriger Verhältnisse wegen ihre Stellung eingebüßt. Es war ihnen nicht möglich, trotz eifriger Bemühungen eine Stellung zu erhalten. Teilweise waren sie inzwischen alt geworden, es waren junge, gesunde Kräfte da, durch welche die älteren verdrängt waren und blieben. Viele haben versucht, in anderen Berufen Beschäftigung zu finden, einzelnen ist es wohl auch gelungen, eine einigermaßen befriedigende Stellung zu erhalten. Der größte Teil ist jedoch höchstens zu Aushilfsarbeiten herangezogen worden. Sie werden bei der allgemeinen Arbeitslosigkeit teilweise hier und da beschäftigt, bis nach kurzer Zeit das bittere Wort: entlassen, wieder für sie zur traurigen Tatsache wird.

Wer so eine Zeit nicht selbst erlebt hat, ist garnicht imstande, die seelische Gemütsverfassung eines solchen Menschen verstehen und begreifen zu können. Man hört oft recht harte Worte über die Arbeitslosen, wer jedoch die Not am eigenen Leibe gefühlt hat und dieselbe bis zur Neige auszukosten bekam, der wird sich niemals vermessen, über einen Menschen in mißlicher Lebenslage ein hartes Urteil zu fällen. Außerdem haben wir vom menschlichen Standpunkte aus auch gar kein Recht, den anderen wegen seines Unglücks zu verurteilen. Wer kann von sich behaupten, daß es ihm nach vielleicht ganz kurzer Zeit anders ergeht. So manch einer ist bekanntlich von stolzer Höhe zum Armen der Aermsten hinabgeglitten. Was früher unmöglich erschien, ist über ihn in verhältnismäßig kurzer Zeit hereingebrochen. Bettelarm stehen viele vorher sehr vermögende Leute da und sind auf die Hilfe anderer angewiesen. Sind diese Fälle nicht Grund genug, einmal näher über das Unglück dieser Armen nachzudenken?

Wer heute daher in guten Verhältnissen lebt, der sollte sich mehr als bisher im Kreise seiner Bekannten usw. umsehen, ob da nicht jemand so ein kümmerliches Dasein fristet, auch unter den Molkereifachleuten. Das bevorstehende Weihnachtsfest ist so recht geeignet, Freude zu spenden durch schnelles Helfen. Viele können sich ganz bestimmt etwas einschränken. Es ist durchaus nicht erforderlich, daß bei Festlichkeiten usw. das Geld im Uebermaß vertan wird, während unsere Volksgenossen hungern und darben. Solche Zustände sind eines Kulturvolkes unwürdig und müssen uns in den Augen der anderen Völker verächtlich machen. Zeigen wir, daß wir Christen und Menschen sind, die für die meistens unverschuldete Notlage unserer Brüder wahrhaft edles, menschliches Mitgefühl haben und versuchen wir, ein jeder nach besten Kräften, diese Not beseitigen zu helfen, dann wird das Weihnachtsfest für alle zu einem Fest des Friedens und der Versöhnung werden. Der allgütige und gerechte Vergelter der guten und der bösen Taten wird es uns reichlich, schon durch das Bewußtsein lohnen, eine gute Tat vollbracht zu haben.

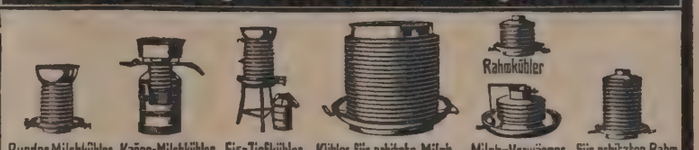
Sparsamkeit am unrechten Platz. Die Gehaltsverhältnisse der Molkereiverwalter, welche vor dem Kriege vielfach stark im argen lagen, haben zweifellos durch die Einführung von Tarifverträgen eine wesentliche Besserung erfahren. Doch müssen auch jetzt noch in manchen, besonders in kleinen Betrieben die Gehälter als viel zu niedrige, als dem gesunkenen Geldwerte keineswegs entsprechende bezeichnet werden. Es gibt immer noch Genossenschaften und Vorstandsmitglieder, welche sich bei Anstellung der Betriebsleiter viel zu sehr vom „Billigkeitsstandpunkte" leiten lassen. Wer am wenigsten fordert, erhält die Stelle, hat wenigstens die größere Aussicht, sie zu erhalten. Ob der betreffende „billige" Bewerber auch die nötigen Fähigkeiten aufzuweisen hat, ob er auch wirklich imstande ist, den Betrieb in technischer wie kaufmännischer Beziehung so zu leiten, wie man das heutzutage verlangen kann und muß, darauf wird weniger Gewicht gelegt.

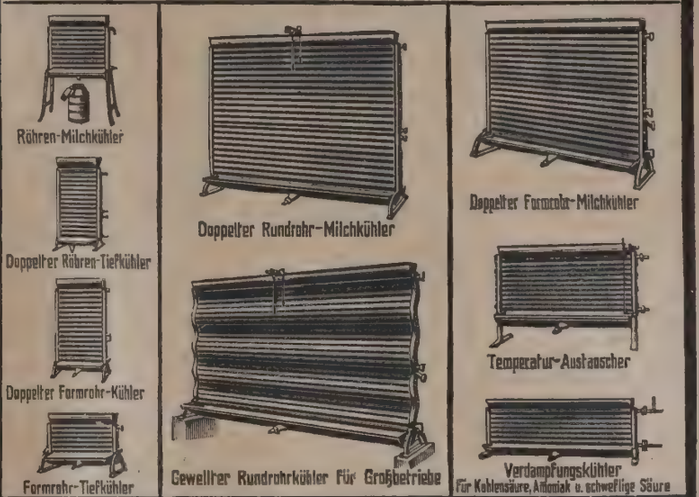
In einer kleinen Molkerei war kürzlich der Verwalterposten neu zu besetzen, weil der bisherige, mit dem fürstlichen Gehalt von 1200 ℳ im Jahr angestellte Verwalter sich eine höher bezahlte Stellung verschafft hatte. Es meldete sich nun ein junger ,aber tüchtiger Gehilfe. Er forderte 1800 ℳ Jahresgehalt. Man machte ihm auch einige Hoffnung. Als sich dann aber ein anderer Bewerber einfand, der den Posten für den alten Gehaltssatz von 1200 ℳ übernehmen wollte, wurde dem letzteren doch der Vorzug gegeben und ihm die Stelle übertragen. Nun möchte ich aber doch mal fragen, ob es denn überhaupt möglich ist, bei dem so stark gesunkenen Kaufwert der neuen deutschen Reichsmark mit 100 ℳ Monatsgehalt eine Familie zu ernähren. Ich meine, das ist ein Kunststück, welches auch der sparsamste und anspruchsloseste Verwalter kaum fertig bringen kann. Wenigstens dann nicht, wenn er ehrlich bleiben will. Die Ehrlichkeit des Verwalters aber wird doch bei solchen Schundgehältern zweifellos auf eine sehr harte Probe gestellt. Zum wenigsten aber kann angenommen werden, daß das Interesse des Verwalters für den Betrieb bei solch niedriger Entlohnung kein sehr großes sein wird. Er wird seine Pflicht tun, wird seine Arbeit machen, ja, aber darüber hinaus mit Begeisterung und voller Hingabe für die Rentabilität des Betriebes, für das Aufblühen der Molkerei wirken und sich aufopfern, das wird er nicht tun. So wird der Molkerei manche Entwickelungsmöglichkeit vorenthalten und manche Gelegenheit, die Betriebseinnahmen zu mehren, wird unausgenutzt bleiben, weil dem Verwalter der Anreiz fehlt dazu, oder weil er die Sache nicht versteht. Denn meistens ist es doch so, daß diese billigen Bewerber, die so anspruchslos sind in ihren Forderungen, in ihrem Fache auch nicht die tüchtigsten sind. Ein wirklich tüchtiger Fachmann, der sich seines Wertes und seiner Fähigkeit bewußt ist, wird auch ein entsprechendes Gehalt verlangen, von welchem er anständig und standesgemäß leben kann. So setzen sich diejenigen Genossenschaften, welche ihren Verwaltern so niedrige Gehälter zahlen, der Gefahr aus, durch mangelhafte Betriebs- und Geschäftsführung das bei der allzu knappen Gehaltszumessung Ersparte doppelt und dreifach wieder einzubüßen.

So darf die Sparsamkeit, die von verschiedenen Genossenschaften bei der Gehaltsbemessung für die Betriebsleiter auch heute noch betrieben

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!





Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt - Kühlapparate-Fabrik - **Bretten 41** (Baden)

Butter-Formtisch

D. R. G. M.

„Original"

Keine Nachahmung!

Schnell und gewichtsgenau arbeitend

Lange & Rühlicke

Halle a. Saale

Älteste Spezialfabrik für Butterform - Maschinen.

Hervorragende Neuheit

Für Milchhändler u. kleinere Betriebe

liefere ich:

Flaschenmilchanlagen mit Eiswasserkühlung.

Die Anlage besteht aus dem **Erhitzer, Milchheißhalter, Eiskühlwasseranlage und Abfüllmaschine.**

Mit dieser Anlage wird eine **einwandsfreie Verkaufs- und Kindermilch frei von allen Krankheitskeimen mit Rohmilchcharakter** und großer Haltbarkeit bei einer Aufbewahrungstemperatur von 12 Grad 8 Tage lang erreicht. Hierdurch wird der **Flaschenmilchverkauf bedeutend erleichtert** und kann sich **jeder Milchhändler dadurch eine sichere Existenz schaffen.**

Die Gesamt-Anlage stellt sich sehr billig!

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

wird, mit Recht als eine Sparsamkeit am unrechten Platze gekennzeichnet werden. Sie werden viel besser dabei fahren, wenn sie bei der Besetzung der Verwalterposten mehr auf die Tüchtigkeit als auf die „Billigkeit" des Bewerbers sehen. Ein tüchtiger Verwalter wirtschaftet das, was er an Gehalt mehr beansprucht, hundertfach wieder heraus. —i—

Wie bewähren sich Wärmeaustauscher in der Praxis? (Antwort auf die betreffende Anfrage in Nummer 135.) Bevor ich auf den Kern der Sache eingehe, möchte ich an die Bemerkung der anfragenden Molkerei, daß sie wieder zu dem altbewährten Vorwärmer zurückgekehrt ist, nachdem sie schlechte Erfahrungen mit dem Wärmeaustauscher gemacht hat, anknüpfen. Diese Bemerkung ist eigentlich nur dann verständlich, wenn es sich darum handelt, Vollmilch, welche entrahmt werden soll, durch erhitzte Magermilch anzuwärmen. Kommt jedoch Milchversand in Frage, so benötigt man doch keinen Vorwärmer, sondern einen Erhitzer, auch dann, wenn ein Wärmeaustauscher in Tätigkeit ist. Um die richtige Zusammenstellung der Apparate unter einander angeben zu können, hätte die anfragende Molkerei schon nähere Angaben machen müssen, unter anderem auch, wie gesagt, ob die Vollmilch erhitzt werden soll.

Was nun den Apparat selbst anbelangt, so habe ich einige Jahre mit dem Ahlbornschen Wärmeaustauscher „Fortschritt" gearbeitet, welcher sich vorzüglich bewährte. Derselbe besteht aus 2 runden Kühlern, von denen der größere über den kleinen gestülpt wird, und die mittels Schrauben und Dichtungsringen abgedichtet werden. In dem Zwischenraum bewegt sich ein Rührwerk, welches die unten eintretende, aus dem Pasteur kommende Milch nach oben drückt.

Handelt es sich nun um Milchversand, so geht die Sache folgendermaßen vor sich: Die Vollmilch wird, nachdem sie event. erst noch die Reinigungszentrifuge passiert hat, über den äußeren Kühler geleitet, von dem sie direkt in den Erhitzer fließt. Nach Passieren desselben wird sie durch ein Rohr in den Zwischenraum der beiden Kühler gedrückt, den sie von unten nach oben, also in entgegengesetzter Richtung der außen herunterrieselnden Milch durchläuft, um dann von dem Rührwerk, event. noch mit Hilfe einer Pumpe, auf den Tiefkühler gedrückt zu werden. Durch Passieren des Wärmeaustauschers wird die kalte Milch auf etwa 50 Grad angewärmt, während die erhitzte dementsprechend abgekühlt wird. Es ist deshalb ganz klar, daß einmal der Erhitzer ganz bedeutend entlastet wird und sehr viel Dampf spart, und weiter eine Menge Kühlwasser weniger gebraucht wird. Bei größerem Milchversand ist deshalb ein Wärmeaustauscher ganz unentbehrlich.

Sehr zweckmäßig ist es nun auch, in das Rohr, welches die Milch nach dem Tiefkühler leitet, einen Dreiwegehahn einzuschalten, um von hier aus eine zweite Leitung nach dem Separator zu leiten, wodurch man in der angenehmen Lage ist, durch einfaches Umschalten des Hahnes von einer Betriebsart zu der anderen übergehen zu können. Auch ein in der vom Bassin zum Wärmeaustauscher führenden Leitung eingebauter Dreiwegehahn kann gute Dienste leisten. Die Stellung der einzelnen Apparate zu einander ergibt sich nach Gesagtem ja von selbst.

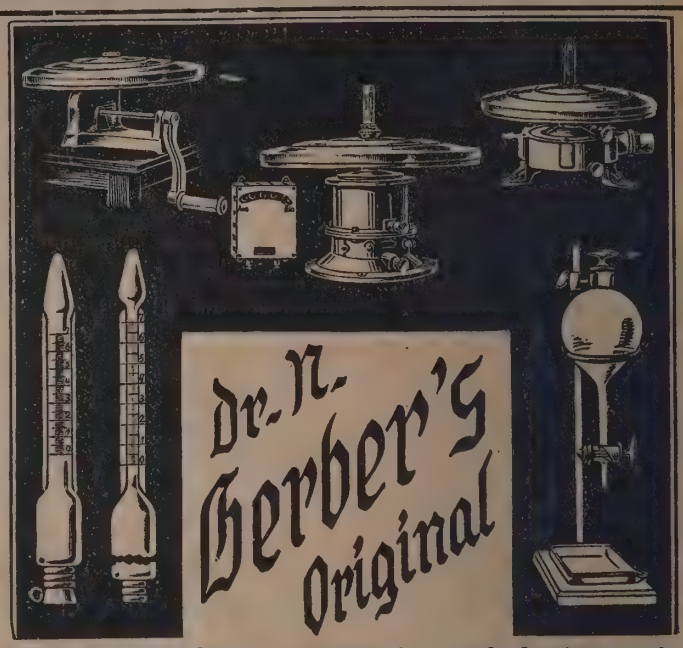
Sollte es sich nun aber darum handeln die zu entrahmende Vollmilch durch erhitzte Magermilch anzuwärmen, so muß der Magermilcherhitzer natürlich mit dem Wärmeaustauscher verbunden werden, während die angewärmte Vollmilch vom Wärmeaustauscher am besten in einen selbsthebenden Vorwärmer geleitet wird, um von diesem zu den Separatoren gedrückt zu werden. Wie gesagt, ist es ohne genae Kenntnis des Betriebes und der Art der Milchverwertung ganz unmöglich, bestimmte Angaben zu machen, jedoch kann sich nach den angegebenen Richtlinien ja wohl jeder Fachmann ein ungefähres Bild von der Anlage machen. Uebrigens würde bei einer event. Anschaffung eines Apparates schon der Monteur für die richtige Plazierung desselben Sorge tragen. A. M.

Alarmvorrichtungen. (Weitere Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 132).

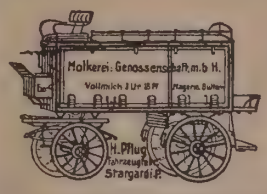
I.

Zum Schutze gegen Einbrecher kann man verschiedene Mittel in Anwendung bringen. Vor allen Dingen sind Fenster und Türen aus gutem Material herzustellen uid mit guten Verschlüssen zu versehen. Dann sollte auf jedem Grundstück ein guter und wachsamer Hund vorhanden sein. Wenn ein Hund unter allen Umständen auch nicht als sicherer Schutz gegen Einbruch angesehen werden kann, so ist doch das Vorhandensein eines solchen schon von großer Wichtigkeit. Vergitterte Fenster gewähren auch nur einen bedingten Schutz. Beim Bau meiner Molkerei hatte ich z. B. sämtliche Kellerfenster mit starken Eisenstäben vergittern lassen in der Meinung, daß dieselben Schutz gegen Einbruch gewährten. Ich wurde aber eines Besseren belehrt, denn in einer Nacht im Mai 1922 wurde auch bei mir ein Einbruch verübt. Die Einbrecher hatten mit den Geräten, die zum Wagenschmieren benutzt und in einem offenen Schuppen aufbewahrt wurden, einfach die starken Eisenstäbe aus dem Mauerwerk herausgebrochen und, nachdem sie das Fenster zertrümmert hatten, waren sie durch den Keller in die Molkereiräume gelangt, wo sie ein neues Fahrrad und ein größeres Quantum Butter mitgehen ließen. Die Herren waren aber noch so anständig, mir meine Treibriemen zu lassen, welche in jenen Tagen stets als willkommene Beute betrachtet wurden. Ein Polizeihund konnte erst am Abend auf die Spur gesetzt werden, da der Führer desselben am Tage abwesend war und so weiß ich bis heute noch nicht sicher, wer mich damals mit seinem Besuche beehrt hat. Ich habe dann das Fenster reparieren und neu vergittern lassen und an die Stäbe heimlich eine Alarmvorrichtung angebracht, welche bei gewaltsamer Entfernung derselben in Tätigkeit trat. Dieselbe bestand aus einer Anzahl Kontakte, welche bei Erschütterung der Stäbe eine elektrische Glocke in meinem Schlafzimmer in Tätigkeit setzte. Ein Jahr später, in einer dunklen Herbstnacht, ertönte plötzlich die Glocke. Das erste war, den Stromkreis auszuschalten und dann leise ein Fenster zu öffnen. Ich konnte nun beobachten, daß unter der allseitig offenen Rampe ab und zu ein Licht aufblitzte, offenbar von einer elektrischen Lampe herrührend. Einige Revolverschüsse in der Richtung des Lichtes abgefeuert, hatten den Erfolg, daß sich zwei Personen auf schnellstem Wege entfernten. Seitdem bin ich von nächtlichen Besuchern verschont geblieben. Bemerken will ich noch, daß ich außerhalb des Dorfes, direkt am Walde, wohne.

An Türen und Fenstern angebrachte Alarmvorrichtungen haben meist nur bedingten Wert. Selbstschußvorrichtungen können hierbei wohl nur in seltenen Fällen in Frage kommen. Da Türen und Fenster am Tage oftmals geöffnet und geschlossen werden, so ist es stets erforderlich, die Alarmvorrichtung nicht jedesmal in Tätigkeit treten zu lassen, dieselbe des morgens abzustellen, bezw. auszuschalten. Das Einschalten derselben wird



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerläßlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.



Molkerei-Wagen
liefert als Spezialität in bekannter Güte
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, **Stargard** i. Pomm.

Henko
Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda
unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsachen werden tadellos weiß und Metallsachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.
Ueberall erhältlich!

Wasserreinigung!

Kommandit-Gesellschaft
Oskar Kary & Co.
für Wasserreinigung u. Apparatebau
Bremen 5 Bahnhofstr. 6 „A.-G. Weserhaus" Telefon; Amt Roland 5428
Den Haag (Holland)
Unsere Apparate **liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser.**
25jährige Erfahrung. Ia Referenzen.
Auf Wunsch Probelieferung.
Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.
Bitte Adresse genau zu beachten.

aber des Abends oftmals vergessen, so daß der Zweck der Anlage illusorisch ist. Zudem ist es sehr wohl möglich, daß die Einbrecher erst garnicht die Tür zu öffnen versuchen, sondern einfach eine Füllung ausschneiden, um so in das Gebäude zu gelangen. Es ist daher zweckmäßig, solche Türen von innen mit einem starken Belag von Eisenblech, welcher mit starken Holzschrauben befestigt wird, versehen zu lassen. Bemerkt soll noch werden, daß es zweckmäßig ist, wenigstens bei isoliert liegenden Gebäuden außer einem Hofhund noch einen solchen im Gebäude zu haben.

In einem vor langen Jahren von mir geleiteten größeren Molkereibetriebe machte ich die Entdeckung, daß mir an einem bestimmten Tage der Woche stets Butter fehlte. Der Liebhaber derselben konnte nach meiner Meinung nur durch ein Fenster der Butterei Zutritt erlangen. In der Mitte des Fensters waren vier Scheiben in einem Rahmen zum Öffnen angebracht, die Öffnung war also groß genug, um einer Person das Einsteigen zu ermöglichen. Mein erster Gehilfe, ein findiger Kopf, brachte nun oben am Fenster über der Öffnung eine mit Säure gefüllte Flasche an, deren Kork nach unten gerichtet, mit einer feinen Schnur versehen war, welche beim Einsteigen durch das Fenster straff gespannt, den Korken herausriß. Am anderen Morgen war die Flasche leer, außer verbrannten Zuchsetzen am Fenster war nichts zu sehen, ein Manko habe ich nicht wieder feststellen können. Der Butterliebhaber hatte also für immer genug bekommen.

Um für jeden Fall gerüstet zu sein, ist es eine Notwendigkeit, sich des Nachts eine gute Taschenlampe und eine gute Schußwaffe bereit zu legen und sich bei verdächtigen Geräuschen im Gebäude sofort von der Ursache derselben zu überzeugen. Allerdings ist dieses nicht jedermanns Sache. In den meisten Fällen werden dieselben harmloser Natur sein, aber Nutzen hat man auf jeden Fall davon und wenn es nur das Bewußtsein ist, seine Schuldigkeit getan zu haben. H.

II.

Als Alarm-Vorrichtungen kommen in der Hauptsache wohl Klingel-Anlagen und Selbstschuß-Apparate in Betracht, welche durch das Oeffnen der Türen und Fenster in Tätigkeit treten. Während nun die Klingelanlagen allgemein bekannt sind, ist dies bei Selbstschußapparaten weniger der Fall, weshalb ich Anlage und Wirkungsweise derselben etwas näher erläutern möchte. Diese kleinen, aus Gußeisen hergestellten einfachen Apparate bestehen in der Hauptsache aus einer zur Aufnahme der Patrone dienenden Röhre, einem Schlagbolzen und einem Abzugsstift, welch letzterer im aufgestellten Zustande unter den hochgezogenen Schlagbolzen gesteckt wird, nachdem er mit einem Bindfaden oder Draht verbunden ist, welcher neben die zu sichernden Türen und Fenster geführt wird. Werden dieselben geöffnet, so wird hierdurch natürlich der Stift herausgezogen, der durch Federkraft betätigte Schlagbolzen schlägt auf die Patrone und der Schuß geht los. Da dieser, was den Knall anbelangt, recht gut mit dem einer 15 cm Haubitze konkurrieren kann, so ist man wohl in der Annahme berechtigt, daß es die Herren Einbrecher vorziehen werden, in größter Eile zu verschwinden, soweit sie nach dem gewaltigen Schreck hierzu noch in der Lage sind. Während diese Art von Alarmvorrichtungen also mehr für solche Leute paßt, denen persönlicher Mut mehr oder weniger abgeht, eignen sich die Klingelanlagen wieder besser für diejenigen Personen, denen nicht nur an der Verscheuchung der Einbrecher, sondern auch daran gelegen ist, ihre persönliche Bekanntschaft zu machen, weil ja die Tätigkeit der sich im Schlafzimmer befindlichen elektrischen Klingel häufig garnicht gehört werden kann.

Klingelanlagen sind auch dort vorzuziehen, wo es sich um die Sicherung nur eines Raumes handelt, wohingegen sich zur Sicherung mehrerer, auch entfernter Räume der Selbstschuß insofern besser eignet, als leicht in jedem Raum einer aufgestellt werden kann, weil dieselben nicht sehr teuer, und zum anderen der Draht nur in dem Raum selbst, also nicht bis in das Schlafzimmer gelegt werden braucht. Da auch Störungen durch Kurzschluß, Ableitung, Oxdation, Elementfehler und dergleichen wegfallen, so ist die ganze Anlage bedeutend leichter herzustellen, arbeitet auch sicherer als eine Klingelanlage, wohingegen die täglich erforderliche Ein- und Ausschaltung der letzteren wieder viel weniger Umstände erfordert. Die Anlage eines Selbschußapparates geschieht folgendermaßen: Der Apparat selbst wird an einem geeigneten Platz mit Nägeln oder Schrauben festgemacht. Den Abzugsstift befestigt man darauf an einem Bindfaden oder Draht, welchen man an die zu sichernden Türen und Fenster vorbeiführt, was am besten mit Hilfe von Krammen geschieht. Dicht über den Türen und Fenstern werden kleine Haken eingeschlagen, in welche der Draht tagsüber hineingelegt wird. Soll abends gesichert werden, so wird der Draht bei nach innen gehenden Türen einfach von den Haken genommen und der Abzugsstift unter den hochgezogenen Schlagbolzen gesteckt, wohingegen bei nach außen gehenden Türen entweder der Apparat außen angelegt, oder aber auch in die Tür selbst noch ein Haken geschlagen werden muß, in welchen der Draht am Abend gebracht werden muß.

Bei der Anlage einer Klingelleitung kommt es natürlich darauf an, daß sich der Strom beim Oeffnen eines Eingangs einschaltet, und was die Hauptsache ist, daß der Stromkreis auch eingeschaltet bleibt. Dies kann man beispielsweise auf folgende einfache Art erreichen:

Hinter dem letzten zu sichernden Eingang trennt man die Leitung, um nun die Rückleitung dicht unter der Hinleitung wieder zurückzuführen. Nun befestigt man an der oberen Leitung über jeder zu sichernden Tür resp. Fenster einen Draht in der Weise, daß derselbe, wenn er herunterhängt, die untere, also die Rückleitung berührt, wodurch der Stromkreis geschlossen ist. Während der Draht tagsüber natürlich entsprechend aufgehängt werden muß, legt man ihn abends zweckmäßig auf eine Holzleiste oder dergleichen, welche man an die oberste Stelle der Türen und Fenster befestigt hat. Es ist hierbei ganz gleich, ob dieselben nach innen oder außen geöffnet werden. Wo es sich um mehrere Eingänge handelt, darf die Leitung natürlich nicht hinter jedem, sondern nur hinter dem letzten getrennt werden. Da Kupferdraht nun aber sehr leicht oxydiert, in welchem Zustande eine Weiterleitung nicht stattfindet, kann man an den betreffenden Stellen auch nicht rostenden Draht oder sonstige Metallteile verwenden. Es kommt ja hierbei weniger auf die Form, als auf die Zweckmäßigkeit an.

Nach Gesagtem wird wohl jeder, der wenigstens die allgemeinen Kenntnisse von den Eigenschaften der Elektrizität besitzt, in der Lage sein, sich eine brauchbare Alarmvorichtung anzulegen. Werden derartige Anlagen nun gut in Ordnung gehalten und immer gewissenhaft bedient, so erfüllen sie ihren Zweck zweifellos sehr gut. Hier aber liegt der Hase im Pfeffer, denn man kann wohl mit Recht behaupten, daß die täglich notwendigen, immerhin umständlichen Ein- u. Ausschaltungen einen Übelstand

Verwenden Sie bei der Herstellung von

Rohkasein

unsere Dreiwalzenreibmaschinen

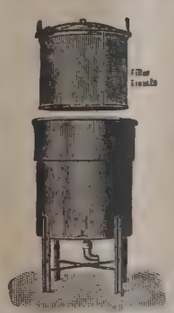
und Sie werden ein leicht trocknendes Produkt von größter Feinheit erzielen!

FRIKO Schulte & Cie A.G., Masch.-Fabr. FRIKO
Feuerbach - Stuttgart.

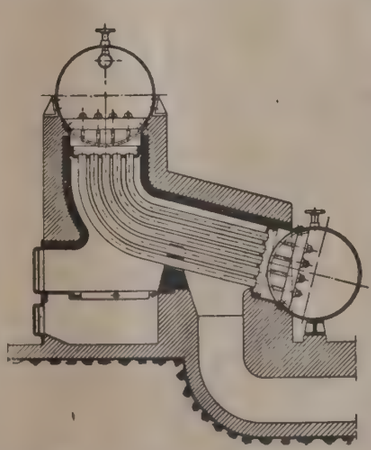
MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Raupenverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Milchfilter



„Rapid"
für große Leistungen.
Keine Schädigung der Vitamine!
Beste Referenzen!
F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molkereigeräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.



Wasserröhren-Dampfkessel
D. R. P. a.
in Größen von 5—100 qm Heizfl. bis 10 Atm. Betriebsdruck, ein Ideal in der Dampfentwicklg., geringer Brennmaterialverbrauch, sehr schnelles Anheizen, bequeme Reinigung, geringer Platzbedarf bis zu 6 Atm. in jeder Größe unter bewohnten Räumen aufstellbar, liefert zu billigsten Preisen und günstigsten Zahlungsbed. **Die bei der Anschaffung freiwerdenden Kessel werden in Zahlung genommen.**
Ernst Kreutz, Ing.
Lützen.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

bedeutet, der geeignet ist, die Wirksamkeit derartiger Anlagen stark zu beeinträchtigen. In Zeiten angestrengter Arbeit, wie wir Molkereifachleute sie ja so häufig haben, wird die Einstellung der Alarmvorrichtung am späten Abend nämlich nur zu leicht unterlassen. Wird diese Nachlässigkeit dann zur Gewohnheit, so ist der Zweck der Anlage natürlich verfehlt. Dies trifft hauptsächlich bei den Selbstschußanlagen zu, weil die Bedienung derselben etwas umständlicher ist als bei den Klingelanlagen. Weiter kommt noch hinzu, daß man morgens unbedingt an die Ausschaltung denken muß, ehe man die Türen öffnet, was aber begreiflicher Weise leicht vergessen werden kann. Was es dann aber für einen Unglücksraben bedeutet, wenn er, noch schlaftrunken, beim Oeffnen der Tür mit einem Kanonenschuß schwersten Kalibers empfangen wird, kann man sich wohl leicht ausmalen; der letzte Rest von Müdigkeit ist auf jeden Fall verschwunden. Einem Menschen mit schwachen Nerven kann natürlich leicht noch etwas schlimmeres passieren. Welche von den beiden Arten nun vorgezogen werden soll, richtet sich ganz nach den schon erwähnten Verhältnissen und kann deshalb nur von Fall zu Fall entschieden werden. Wo die Verhältnisse nun aber so liegen, daß eine ganz gewissenhafte Bedienung der Anlagen nicht gewährleistet ist, da ist es meines Erachtens immer am zweckmäßigsten, eine Versicherung gegen Diebstahl abzuschließen, in welchem Fall man wohl etwas höhere Kosten, aber keinerlei lästige Scherereien mit dem täglichen Ein- und Ausschalten der Alarmvorrichtung hat. Auch ein scharfer Hund ist immerhin ein Schutz, vor dem mancher Einbrecher einen gewaltigen Respekt hat. A. M.

Entlohnung der Milchverkäufer. (Weitere Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 138.)

I.

Die Bezahlung der Milchverkäufer erfolgt nach verschiedenen Arten. Da bezahlt man festen Tages-, Wochen- oder Monatslohn, bestimmte Provisionssätze auf den Umsatz, oder beides zusammen, nämlich Lohn und Provision. Je nachdem wie die Verhältnisse liegen, werden die Bezahlungsarten angewandt. Geschäftsfördernd wird es immer sein, wenn der Milchverkäufer Provision auf seinen Umsatz erhält, indessen können Verhältnisse vorliegen, wo die Provisionszahlung nur geringe oder gar keine Bedeutung mehr hat und daß man, wenn der Verkäufer noch Molkerei- oder andere -Arbeiten verrichten muß, auf Provisionszahlung verzichten kann. Ich denke hierbei besonders an konkurrenzlose Kleinstadtmolkereien mit Verkaufswagen.

Im übrigen ist Provisionszahlung an Milchverkäufer allgemein üblich und zwar aus Gründen geschäfts- und umsatzfördernder und -erhaltender Art. Die Entlohnung durch reine Provisionszahlung ist m. E. nicht so empfehlenswert, als die auch wohl am häufigsten angewandte Entlohnung nach festem Wochenlohn- und Provisionssätzen. Ich führe hierzu folgende Gründe an: Reine Provisionszahlung bringt je nach Monats- oder Jahreszeit usw. immerhin Schwankungen in der Entlohnung. Hierbei werden selbstverständlich die guten Ergebnisse hingenommen, die schlechteren dagegen als unzureichend verallgemeinert. Hinzu kommt noch, daß Milchverkäufer in der Regel Leute ohne Mittel sind, also von der Hand in den Mund leben und deshalb Ausfall in der Entlohnung gleich empfindlich merken. Schwierigkeiten entstehen der Molkerei bei dieser Entlohnungsart bei Veränderung der Verkaufsbezirke und bei Zuteilung der Kunden. Jeder glaubt bei einer nötigen Umschichtung, z. B. Einstellung eines neuen Wagens, Nachteile zu haben. Ich habe es erlebt, daß Verkäufer bei solcher Gelegenheit einfach den Wagen haben stehen lassen, andere wiederum haben die Verkaufsbezirksgrenzen nicht respektiert. Kurz und gut, ich ziehe die Bezahlung nach festem Wochenlohn- und Provisionssätzen vor. Der Endzweck aller Provisionszahlungen, das Interessiertsein am Verkauf bleibt bestehen, der Verkäufer hat regelmäßigere Einkünfte, kann sich deshalb nicht auf zeitweise niedrigere berufen, alle Veränderungen der Organisation des Verkaufes gehen reibungslos vonstatten. Am besten verteilt man die Bezüge im Verhältnis von 2 zu 1; also ⅔ festen Lohn und ⅓ Provision.

Für einen Milchverkäufer, der täglich 4—500 Liter Milch verkauft, ist ein Netto-Wochenlohn von 45 bis 50 Mk. nicht zu viel und wird auch bezahlt. Handelt es sich doch hier um eine keineswegs leichte Funktion, um ständige Dienstbereitschaft und um Aufkommen für die Kasse. Sie können bei solchen Umsätzen und solchen Leistungen noch etwas hinaufgehen. Ein solcher Wagen macht sich immer bezahlt, führt er doch auch noch Butter, Sahne und anderes mit. Die Vertriebskosten belasten den Milchverkauf immer stark, jedoch habe ich die Erfahrung gemacht, daß man bei guter Bezahlung brauchbarer Kräfte besser fährt, als wenn man knapp zahlt. Bei aller Ueberwachung, Kontrolle und bester Organisation bleibt der Straßenverkauf von Milch und Molkereiprodukten immer eine gewisse Vertrauenssache, wozu die besten Leute gerade gut genug sind. Nichts ist für den Milchbetrieb ruinöser, als ständiger Personalwechsel. Sich einen Verkäuferstamm, welcher den Anforderungen des Straßenverkaufs gerecht wird, zu Lohnsätzen, welche die Rentabilität nicht in Frage stellt, zu erhalten, ist ein Faktor, wovon der Erfolg des Milchhandels abhängt. Helms, Berlin-Gr.-Lichterfelde.

II.

Die Entlohnung der Milchverkäufer erfolgt in unseren städtischen Molkereien in den meisten Fällen nach dem erzielten täglichen Umsatz. Nur in wenigen Ausnahmen beziehen die Milchverkäufer einen festen Lohn. Die Entlohnung nach dem Umsatz erfolgt schon deshalb, weil die Milchverkäufer angespornt werden, neue Kunden zu werben und damit zugleich den Umsatz der Molkerei zu erhöhen. Hierbei zeigt sich zugleich, daß die Qualität der Milchverkäufer durchaus nicht die gleiche ist, obgleich zugestanden werden soll, daß der Umsatz, den ein Milchverkäufer erzielen kann, mit davon abhängig ist, in welchem Stadtteil derselbe die Milch verkauft. Jedenfalls ist eine Entlohnung nach dem Umsatz am zweckmäßigsten, und die in der dortigen Molkerei gehandhabte Entlohnung ist als solche durchaus richtig. Auch die Höhe der Entlohnung dürfte sich mit den allgemein üblichen Entlohnungen vollauf decken. Wenn man bedenkt, daß die Industrieanlagen in den Großstädten heute zum größten Teil nicht voll arbeiten, sondern die Arbeitszeit in sehr vielen Fällen auf wenige Wochentage beschränkt ist, andererseits der Milchverkäufer auch an Sonntagen seinen Verdienst findet, so muß man sagen, daß die Unzufriedenheit der dortigen Milchverkäufer über die Höhe der Entlohnung durchaus ungerechtfertigt ist. Es gehört zu den Regelmäßigkeiten, daß der großstädtische Arbeiter, und nicht allein der ungelernte Arbeiter, bei den heutigen schwierigen wirtschaftlichen Verhältnissen mit einem Wochenlohn von 20,— ℳ zufrieden sein muß. Daß dieser Wochenlohn in manchen Fällen sogar noch

Jotak G.m.b.H. Hannover

Milchwirtschaftliche Maschinen
Molkerei- und Käserei-Geräte

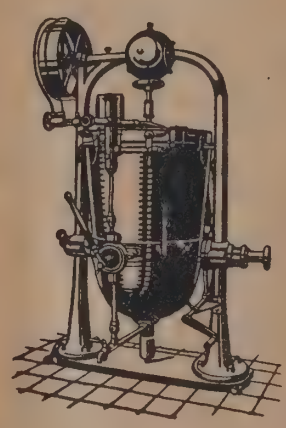
Union-Kugellager-Kraftzentrifugen

Gestanzte und geschweißte Milchkannen

Fachmännische Beratung

Büro- und Ausstellungsräume sowie Lager:
Adelheidstraße 15, ca. 1 Minute von der Schauburg
Fernruf: Nord 6653, Drahtanschrift: Jotak

Kadach's Milcherhitzer „Blank"



von 700—6000 Ltr. Stundenleistg. ist unerreicht in Arbeitsweise und Ausführung.

Verlangen Sie Angebot und Referenzen.

Ausführung von Reparaturen und Lieferung von Ersatzteilen für sämtliche Schönemannsche Molkereimaschinen und Apparate.

Sämtliche Molkereimaschinen und Geräte billigst.

Fritz Kadach
Ingenieurbüro
Fabrikation von Molkerei- und Kältemaschinen.
Schöningen (Brschwg.)

Oelkuchen u. Mehle
liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität
Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675

W. Kailer Inh.: Paul Foege
Bank- u. Viehagentur, Berlin-Zentralviehhof
Kontor 98 — Fernruf: Königstadt 6419
Beste Verwertung von Schlachtvieh aller Art
aus In- und Ausland, unter fachmännischer Leitung und kulantesten Bedingungen.
Telegr.- u. Verlade-Adr.: W. Kailer, Berlin-Zentralviehhof

Hermann Wilke, Landsberg a.W.
Fliesen-Spezial-Geschäft, Fernruf 768
fertigt seit 16 Jahren Wand- u. Fußboden
Fliesenbeläge
für Molkereianlagen, Kühlräume etc.
Referenzen größter Betriebe.

bedeutend geringer ist, steht ohne weiteres fest. Die dortigen Milchverkäufer haben also keinerlei Berechtigung zur Klage und sollten froh sein, daß dieselben auch heute noch mit einem Einkommen rechnen können, das monatlich den Betrag von 200 ℳ wenig unterschreiten dürfte. Mit Rücksicht auf die in unseren Molkereien übliche Entlohnung der Molkereigehilfen, die vermöge ihrer Ausbildung und der an sie gestellten Anforderungen an technischen Kenntnissen, einem gewöhnlichen Milchverkäufer in keiner Weise gleichzustellen sind, andererseits sich mit einer Entlohnung zufrieden geben müssen, die, selbst bei Anrechnung der freien Station, die von den Milchverkäufern erzielten Monatseinnahmen allgemein nicht erreichen, sollte man übertriebenen Lohnforderungen der Milchverkäufer ganz energisch entgegen treten. Es ist kein Wunder, daß namentlich der ältere Molkereigehilfe seine Beschäftigung als Milchverkäufer sucht, wenn es ihm infolge seines Alters nicht mehr möglich ist, eine Stellung als Molkereigehilfe mit ausreichender Bezahlung zu finden. Das ist für unseren Molkereibeamtenstand wenig erfreulich und schon im Interesse des gesamten Molkerei-Beamtenstandes sollte man vermeiden, daß die Milchverkäufer in der Entlohnung den Molkereigehilfen übergeordnet sind. Es kann auch nicht der Einwand gemacht werden, daß der Milchverkäufer verheiratet sein muß. Die von einem Milchverkäufer zu verlangenden notwendigen Kenntnisse über Pferdepflege sind an und für sich so wenig ausschlaggebend, daß hierin keine besondere Entlohnung zu suchen ist. G. Fr.

III.

Die Bezahlung der Milchverkäufer wird in verschiedener Weise gehandhabt. In einem von mir früher lange geleiteten städtischen Molkereibetrieb erhielten die Milchverkäufer für den Liter verkaufter Milch 2 Pfg., von jedem verkauften Pfund Butter 10 Pfg., sowie auf 100 Liter verkaufter Milch 2 Liter Uebermaß. Der Verkaufswagen war Eigentum der Molkerei, das Pferd hatten die Verkäufer selbst zu stellen. Bemerken will ich noch, daß die Gespanne mittags ½1 Uhr zurückwaren und die Verkäufer am Nachmittag dann noch andere Arbeiten mit ihren Zugtieren erledigen konnten.

In einer anderen mir bekannten Molkerei, in welcher Pferd und Wagen von der Molkerei gestellt wurden, erhielten die Verkäufer pro Pfund verkaufter Butter 10 Pfennige, für die ersten verkauften 100 Liter Milch 1 Pfennig pro Liter, für die zweiten 100 Liter 2 Pfennige und für die über 200 Liter verkaufte Milch 2½ Pfennige pro Liter, für Buttermilch und Magermilch je Liter 1 Pfennig, sowie 2 Liter Uebermaß auf 100 Ltr. Im Sommer wurde durch die Wagen sehr viel Sahneschichtkäse abgesetzt, es wurde pro Stück 3 Pfg. als Vergütung bezahlt. Jeder Wagen setzte im Durchschnitt 300—350 Liter täglich ab.

Der Posten eines Milchverkäufers ist eigentlich ein Vertrauensposten. Es kommt viel auf die persönlichen Fähigkeiten desselben an. Pünktlichkeit, Nüchternheit, Freundlichkeit und Zuvorkommenheit gegenüber der Kundschaft sind notwendig. Daher sollte, da sich nicht ein Jeder für einen solchen Posten eignet, die Bezahlung bezw. Entlohnung gut und ausreichend sein. Zudem macht es oft kein Vergnügen, bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit hinaus auf die Straße zu müssen und der Kundschaft bereit zu stehen. H. M.

IV.

Im allgemeinen könnte eine Provision von 1½ ₰ je Liter Milch bei einem Umsatz von 4—500 Liter täglich als ausreichende Entlohnung für einen Milchverkäufer angesehen werden, vorausgesetzt, daß hierzu noch ein Zuschlag für den Verkauf von Butter, Buttermilch, Sahne und Käse hinzukommt.

Um die Verkäufer anzuspornen, würde ich Ihnen empfehlen, denselben eine Provision vom Gesamtumsatz zu zahlen. Eine auskömmliche Bezahlung sollte schon aus dem einfachen Grunde angestrebt werden, um die Versuchung zur Unredlichkeit von den Leuten fern zu halten. Je nach den örtlichen Verhältnissen sollte die Bezahlung bemessen sein. Zu berücksichtigen wäre hierbei, daß die Verkäufer täglich in Wind und Wetter draußen sind und schon an Kleidung erheblich mehr verbrauchen, als ein Arbeiter, der in geschützten Räumen beschäftigt ist.

Manche Molkereien handhaben die Bezahlung in der Weise, daß sie den Verkäufern einen Grundlohn zahlen und außerdem eine Provision vom Gesamtumsatz bewilligen. Auf alle Fälle sollte die Bezahlung so bemessen sein, daß dieselbe mindestens derjenigen eines gelernten Arbeiters unter gleichen Verhältnissen entspricht. Nur dann, wenn die Leute einen ausreichenden Lohn erhalten, werden dieselben gern und willig ihren Dienst versehen und vor Abwegen bewahrt bleiben. Denn wenn dieselben z. B. die Milch verfälschen, hat der Arbeitgeber letzten Endes den größten Schaden davon. Selbst wenn den Besitzer oder Verwalter einer Molkerei keine Schuld an solchen Handlungen seiner Angestellten trifft, wird denselben in den meisten Fällen die Verantwortung hierfür zugeschoben. R.

V.

Bei einem Verkauf von 500 Liter verdient der Verkäufer täglich 7.50 ℳ, das wäre ein Wochenlohn von 52.50 ℳ. Das ist für die heutige Zeit zu wenig, auch wenn die Genossenschaft Pferd und Wagen stellt. Wenn die 500 Liter im Kleinen verkauft werden, und sich kein Großabnehmer darunter befindet, so hat der Verkäufer ziemlich viel Arbeit und muß zum mindesten 2 ₰ je Liter erhalten. In Städten Mittel- und Süddeutschlands erhalten Verkäufer, welche mit eigenem Handwagen täglich 200—250 Liter verkaufen, eine Provision von 2½ Pfg. Allerdings ist in diesem Preis auch jedes Risiko inbegriffen, welches durch Verschütten oder durch Umfallen von Kannen entsteht, desgleichen geht auch das Borgen der Kundschaft auf Gefahr des Verkäufers.

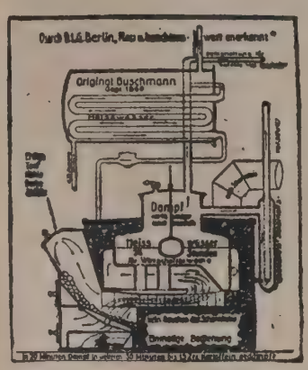
Bei Ihrem Betrieb von 4—500 Liter Verkaufsmilch je Wagen halte ich eine Entschädigung von 2 Pfennige je Liter für angemessen.

A. Persyn, Stuttgart.

Briefkasten

B. in D. Wir können uns auf Grund Ihrer Anfrage kein Urteil darüber erlauben, ob eine Anklage wegen Milchfälschung (Entrahmung) berechtigt ist. Es kommt hier vor allen Dingen in Betracht, ob die betr. Stadt im Milchregulativ vorschreibt, daß die Milch einen Mindestfettgehalt (in diesem Falle also über 2,70 Prozent) haben muß. Zweifellos besteht in der betr. Stadt ein solches Milchregulativ, und wenn solche Bestimmungen auch — namentlich wenn der Mindestfettgehalt zu hoch festgesetzt ist — sehr revisionsbedürftig sind, so laufen Sie bei nicht Innehaltung dieser

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger

(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke

50-70 % Brennstoffersparnis

bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.

24 Stunden lang Warmwasser

bei einmaligem Anfeuern,

Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen

Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.

Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's"

Weichkäserei

Milchbassins — Milchständer

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch:

Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: **G. Strickrodt.**

Isolierbehälter

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland

für Quargknet- und Käseformmaschinen zählt nach Tausenden

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie
echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Bestimmungen doch immer Gefahr angeklagt zu werden. — Was die Differenz von 0,20 Prozent zwischen Stadt- und Molkereiprobe betrifft, so läßt sich von hieraus natürlich nicht entscheiden, worauf dieselbe zurückzuführen ist. So etwas läßt sich nur von einem milchwirtschaftlichen Sachverständigen an Ort und Stelle entscheiden. Wir haben jedoch den Eindruck, daß die Anklage des Staatsanwaltes in dem Umfange nicht berechtigt ist und können Ihnen nur raten, einen milchwirtschaftlichen Sachverständigen Ihrer Provinz in Rat zu nehmen. Sie können ja ruhig das Urteil abwarten und Revision einlegen. — Die von Ihnen angeführten Umstände, wie Kalbezeit und Fütterung bedingen im allgemeinen einen geringen Fettgehalt. Jedenfalls aber muß die Angelegenheit an Ort und Stelle geprüft werden. Wir sehen deshalb auch davon ab, die Anfrage an den Leserkreis zu richten.

M. Z. M. Auf Ihre Anfrage kann keine für alle Fälle gültige Antwort gegeben werden. Es kommt für die Beurteilung dieser Angelegenheit nicht darauf an, wie hoch die Anlieferung ist, sondern auf die ganze Arbeitsweise und Betriebseinrichtung. — Die Verluste an Milch sind verhältnismäßig gering, wenn sehr genau gearbeitet wird, sie sind hoch, wenn unachtsam und lässig gearbeitet wird. Wo die Milch viel Apparate, Pumpen, Kühler und lange Rohrleitungen passiert, sind die Verluste größer als dort, wo wenig Apparate, Pumpen und Kühler und kurze Rohrleitungen vorhanden sind. Im Durchschnitt schwanken die Verluste etwa zwischen **2—4 Proz.**, darunter dürften die Verluste wohl nur in Ausnahmefällen sein, sind sie darüber, so dürfte allerdings irgend etwas nicht stimmen. Übrigens ist es ja auch sehr schwer, diese Verluste in einer Molkerei genau festzustellen. Auch beim genauesten Arbeiten wird es nicht unterbleiben, daß Fehler gemacht werden, die natürlich bei Feststellung der Verluste kein klares Bild aufkommen lassen.

H. B. in G. Die Lebensdauer der Tuberkelbazillen in Butter und Käse kann genau so ohne weiteres nicht angegeben werden. Es kommt das ganz auf die besonderen Umstände an, insbesondere darauf, in welchem Maße sich Milchsäure in Butter und Käse bildet, und in welcher Menge sich die Bazillen selbst in den Produkten befinden. Im Durchschnitt kann man annehmen, daß in Sauerrahm-Butter die Tuberkelbazillen in zirka 3 Wochen ihre Virulenz verloren haben; in Käse dürften sie dagegen ca. 2 Monate lebensfähig bleiben.

Willst Du Prospekt umsonst
Schreib an Firma A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Käsereifungspulver „Kasena“
ist schon seit langem das Geheimnis Ihrer Kollegen. Viele Anerkennungen u. dauernde Nachbestellungen sprechen für dessen Vorzüglichkeit.
Kasena bewirkt das Quillen der Käse, verhindert das Ablaufen, erhöht den Wohlgeschmack
Preis pro Ztr. Mk. 40.—, Probepostkolli M. 5.60 Nachnahme
Kostenlose Quarg- und Käse-Untersuchung!
Mieth & Co., Kdt.-Ges., Mannheim
Fabrikation chem.-techn. Produkte für die Milchwirtschaft.

Milchbehälter
aus verzinnt. Stahlblech, Bimetall, Kupfer oder
Aluminium
mit und ohne Korksteinisolierung
A. Steffens, Schöningen
Molkerei- u. Kältemaschinen in Braunschweig.

Kieler Reinkulturen
Rahmsäuerungskultur
Camembertschimmel
Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse
Yoghurt — Kefir
Schweitzer & Co., Berlin W. 57 Yorckstr. 46.
Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Fliesenarbeiten
Gebrüder Rabe, Magdeburg
Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für d. Provinz Pommern in Greifswald.
Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am 3. Februar 1926.
Nähere Auskunft erteilt Direktor Hoffmeister.

Staatlich anerkannte
Molkereischule Braunschweig
Der nächste Betriebsleiterkursus beginnt am 5. Januar.
Prospekte und Aufnahmebedingungen durch den Direktor J. Krause.

Stellen-Angebote

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen tüchtigen, erfahren. u. solid.

Fachmann

nicht unter 22 Jahren. Derselbe muß selbständig arbeiten können und überall Hand anlegen. Gefl. Angebote mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbittet
Milchhandels-Gen. Katernberg, Kreis Essen. 8983

Herren
welche Beziehungen haben zu Molkereien oder großen Gütern, können sehr hohen Nebenverdienst erzielen! Nur wirklich einflußreiche Herren erhalten nähere Auskunft unter 8969 an diese Zeitung.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen tüchtigen, bilanzsicheren

Buchhalter,

der in der Lage ist, in einer großen rheinischen Molkerei m. Nebenbetr. die kaufmännischen Bücher zu führ. Gefl. Offerten mit Gehaltsangaben werden unter Nr. 9192 an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen zum 1. 1. 26 od. spät. einen verheirateten, soliden und durchaus zuverlässigen (9250
Verwalter,
d. imst. ist, einem Betr. m. 18 000 Ltr. Tagesl. vorzust. Bewerbung., Zeugnisabschr. u. Gehaltsanspr. z. richten an den Vorstand der **Molkerei-Genossenschaft Anklam.**

Zum 1. 1. 26 suchen wir einen älteren, soliden (8929

Gehilfen

der imstande ist, das Maschinenw. sachgemäß zu bedienen und Repar. selbst auszuf. (gel. Schlosser mit Kraftwagenführerschein bevorzugt) in Dauerstellung. Ebenso wird ein
junger kräftiger Gehilfe
für Weichkäserei u. alle vorkommenden Arbeiten eingestellt. Nationale Gesinnung der Bewerber Beding. Offerten mit Zeugnisabschriften an **Molkerei Bellmannsdorf, O.-L.**

Wir suchen zum 1. Januar 1926 oder einige Tage früh. ein. älteren

Gehilfen

der sich vor keiner Arbeit scheut u. Erfahrung in Käserei u. Milchversand hat. Da hauptsächlich f. Milchuntersuchungen und Probenehmen bei den Lieferanten, ist Radfahrer oder Kraftfahrer, sehr erwünscht. Angebote mit Gehaltsang. erbittet 9098) **Dampfmolkerei Glöwen.**

Gebrauchte, gut erhaltene
Reinigungs-Zentrifuge
für 1500 Lit. Stundenleistung sucht zu kaufen. Gefl. Angebote unter Nr. 9358 an diese Zeitung erbeten.

Milchfässer
aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381
C. Schumacher
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Kümmel
allerbeste großkörnige, dopp. gereinigte Ware, per Zentner Mk. 33.— Nachnahme oder Vorkasse. Auf Wunsch Muster. (7275
Paul Kalklösch, Apfelstädt,
Kreis Gotha,
Postscheckkonto: Erfurt 8731.

Gebe noch wöchentl. 600—1000 St.
frische Eier
gegen Preisangebot und Sicherheit ab. (9379
Wilh. Pöhl jun., Bornhausen
am Harz.

2500 Liter Vollmilch abzugeben.
Größere Molkerei, welche günst. zum westfäl. Industriegebiet liegt, hat noch obiges Quantum erstklass. pasteurisierte u. tiefgekühlte Vollmilch im ganzen oder geteilt, regelmäßig im Sommer und Winter in Käufers Kannen abzugeben. Abschluß erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Angebote unter 9061 an diese Zeitung.

30 Stück gebrauchte, gut erhaltene
Hordenwagen
zu kaufen gesucht. (Gr. 60×100).
Carl Körner, Harzkäserei,
Quedlinburg. (9376

Habe wöchentlich 3 Tonnen
prima Butter
gesalzen oder ungesalzen, an Dauerabnehmer gegen Kasse abzugeben. Probetonne unter Nachnahme. Angebote mit Preis an (9361
W. Ramm, Molkerei Bültum
bei Bockenem.

Habe wöchentlich 4 Faß
prima Quarg
metall- und buttermilchfrei, an Dauerabnehmer gegen Kasse abzugeben. Probetonne unter Nachnahme. Angebote mit Preis an
W. Ramm, Molkerei Bültum
bei Bockenem. 9360

Täglich 800/1000 Lit. tiefgekühlte
Vollmilch
bahnfrei **Halle** gesucht. Offerten mit Preisang. unter Nr. 9381 an diese Zeitung erbeten.

Habe noch einige Tonnen feinste
Molkereibutter
sowie einige To. einwandfreien
Quarg
abzugeben. Off. mit Preisang. an
Dampfmolk. Leutbach, Kr. Glogau.

Suche einen Dauerabnehmer für
500 Liter
Vollmilch
und das gleiche Quantum
Magermilch,
dauerpasteurisiert und tiefgekühlt, ab Station Cassel. Offerten unter N. 9383 durch diese Zeitung erbeten.

Neu! Neu!
Weizacker Camembert
vollfette Edelware
unübertroffen. Produkt Pommerns, aus reiner Vollmilch des fruchtbaren Weizackergebietes.
Molkerei-Gen. Pyritz i. Pom.

Infolge Fertigstellung unseres Erweiterungsbaues und einer bedeutend erhöhten Camembertfabrikation nach französ. Art, suchen wir an allen größeren Plätzen Deutschlands gut eingeführte (9309
Vertreter oder Großabnehmer.
Molkerei-Gen. e. G. m. b. H.
Pyritz, Pommern.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 22. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 165 G.-M., 2. Qaulität je Zentner 137 G.-M., abfallende je Zentner 117 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 22. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1.90 ℳ, 2. Qualität 1.65—1.75 ℳ je Pfund. Auslandsbutter 1.90 bis 1.92 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 22. Dezember. Bericht von H. Engels Nachfolger. Nach den vorangegangenen Wochen konnte das Fehlen eines Weihnachtsgeschäftes in diesem Jahre keine Enttäuschung mehr hervorbringen, da man an ein mattes, lustloses Geschäft ja reichlich gewöhnt ist. Die Preise zeigen weiter eine scharfe Tendenz nach unten und ist mit größeren Kursabstrichen in Berlin und Kopenhagen in allernächster Zeit zu rechnen. Eine Besserung dürfte erst dann wieder eintreten, nachdem diese Abstriche derartig energisch vorgenommen sind, daß Butter wieder zu einem erträglichen Preis zu haben ist.

Berlin, 19. Dezember. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Obschon das Geschäft im Großhandel seit einigen Tagen wesentlich besser geworden ist, mußte selbst in dieser Woche, also in der Woche vor Weihnachten, die Notierung zweimal ermäßigt werden, da die ausländischen Buttermärkte infolge billigerer Angebote hierzu die Veranlassung gaben. Seit Mitte Oktober haben wir fast in jeder Woche Preisrückgänge zu verzeichnen gehabt und wurde heute für allerfeinste Qualität 165 ℳ festgesetzt, während diese Qualität am 8. Oktober mit 225 ℳ notiert worden ist. Hatte die Ermäßigung im November 22 ℳ — von 225 ℳ auf 203 ℳ betragen, so brachten uns die Dezemberwochen bis heute einen Preissturz von 38 ℳ. Dabei hat es den Anschein, als ob der tiefste Punkt noch nicht erreicht sei, denn noch immer berichtet Dänemark über einen sehr schlechten Geschäftsgang und stockenden Absatz. Die bedeutenden Eingänge, welche England an Kolonialbutter in letzter Zeit hatte und welche im Januar noch größer zu werden scheinen, setzen England, das der Hauptabnehmer der dänischen Butter ist, in die Lage, sich vom Kopenhagener Markt unabhängig zu machen. Die Dänen sind daher gezwungen, um ihrer Butter in anderen Ländern abzusetzen, ganz erhebliche Preisnachlässe vorzunehmen, und geben diese Vorgänge auf dem Buttermarkt wieder ein Bild, in welche Abhängigkeit vom Auslande der deutsche Buttermarkt nach dem Kriege geraten ist. — Schmalz. Die Preise für Lokoware zogen weiter an, da neue Sendungen kaum vor Anfang Januar hier eintreffen werden.

Hamburg, 21. Dez. Bericht der Firma L. F. Loewenthal. Wie erwartet, hat der weitere Verlauf des letztwöchigen Geschäfts trotz der Nähe der Weihnachtstage keinerlei Erlösung aus der trostlosen Lage gebracht, in welcher sich der Handel nunmehr seit mehreren Wochen befindet. Es sah zwar vorübergehend so aus, als wenn der englische Markt Zeichen einer Besserung zur Schau trüge und aus dieser Tatsache konnten Optimisten vielleicht auf eine baldige Belebung des deutschen Geschäfts schließen. Die Besserung auf den englischen Märkten blieb jedoch in ihren Ansätzen stecken und auch dort setzte sich die rückfällige Bewegung der Preise wieder fort. Die Ermäßigung der Kopenhagener Notierung um 40 Kronen bot ein drastisches Bild für den Ernst der Lage. Selbst nach den letztwöchigen Ermäßigungen der deutschen Notierungen sind keinerlei Anzeichen einer Besserung vorhanden, und die Preise werden nochmals — und vielleicht nochmals — ermäßigt werden müssen, solange, bis eine Preislage geschaffen ist, welche erheblich niedrigere Kleinhandelspreise möglich machen wird. Nur durch stark ermäßigte Kleinhandelspreise kann eine Erweiterung des Verbrauchs geschaffen werden, und nur auf diesem Wege ist Angebot und Nachfrage in Einklang zu bringen. Es wird erforderlich sein, diese Preisabstriche so rasch wie möglich vorzunehmen, denn es wäre dieses das einzige Hilfsmittel, um die vergrößerten Zufuhren aufzunehmen.

Hildesheim, 23. Dezember. Bericht von Mann & Friedeborn. Ohne nennenswerte Abweichung verlief, wie nach unserem letzten Bericht, auch in diesen Tagen der Handel nicht alten Gewohnheiten und Wünschen entsprechend. Zwar ließ sich zu weiter nachgebenden Preisen einige Nachfrage für den schwachen Festbedarf spüren, doch aber nicht genug, um die vielen, selbst auf Molkereien für den Festbedarf zurückgehaltenen, jetzt in letzter Stunde angebotenen Posten aufnehmen zu können. So sind alle Hoffnungen wie Wasser im Sande verlaufen, und ob die Lage in kommenden Wochen für die Produzenten sich befriedigender gestalten wird, muß nach den augenblicklichen Aussichten der weiten Weltmarktlage bezweifelt werden. Wird England kräftig genug sein, seine Kolonialbutter schlank zu absorbieren, dann darf man eine Besserung erwarten. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 19. Dezember. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Preisrückschläge auf dem Buttermarkte überstürzen sich. Dadurch wird das Geschäft sehr erschwert, weil bei der Preisunsicherheit jede Kauflust unterbunden wird. Die Milchproduktion ist sehr groß und man befürchtet daher nach dem Feste eine Zunahme der Buttereinlieferungen. Trotzdem wird es vom Auslande abhängen, ob weitere Preisrückgänge notwendig sind. Bei der jetzigen Preislage wird der Butterverbrauch nach dem Feste aber wahrscheinlich nicht so stark zurückgehen, wie es sonst um diese Zeit der Fall war.

Dresden, 19. Dezember. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Eingänge in deutscher Butter haben ein wenig nachgelassen und können knapp untergebracht werden. Es wird außerordentlich vorsichtig disponiert, was angesichts der keinen Boden mehr findenden Preisrückgänge erklärlich ist. Vergleiche über die Preisentwicklung mit den Vorjahren anzustellen, ist zwar unlogisch, immerhin sei bemerkt, daß die Notierungen im Januar dieses und vorigen Jahres mit 1.62 ℳ und 1.60 ℳ ihren niedrigsten Punkt hatten. Setzt man in seine Rechnung die allgemein erhöhte Milchproduktion und die wirtschaftlich schwächere Lage ein, so wird man wohl in der Annahme nicht fehl gehen, daß wir im kommenden Monat unter vorgenannte Preisfestsetzungen kommen werden.

Leipzig, 22. Dezember. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Hoffnung, daß sich das Buttergeschäft in den letzten Tagen vor Weihnachten noch beleben würde, scheint sich nicht zu erfüllen. Hier ist seit gestern sogar eine ruhigere Stimmung eingetreten. Die nochmalige Ermäßigung der Kleinhandelspreise ist also ohne Einfluß auf den Absatz geblieben. Die Einlieferungen von den Molkereien sind auch nicht so stark zurückgegangen, wie es sonst vor dem Weihnachtsfeste der Fall ist. Es ist daher anzunehmen, daß die Produktion nach dem Feste noch steigt und weitere Preisrückgänge nicht zu vermeiden sind.

Dresden, 22. Dezember. Bericht der Firma Georg Münch. Infolge der enormen Zunahme der Arbeitslosigkeit hat die erhoffte Belebung des Weihnachtsgeschäftes nicht stattgefunden, im Gegenteil, die Nachfrage hat seit heute wesentlich nachgelassen, so daß die Zufuhren trotz reduzierter Preise sehr schwer zu plazieren sind. Dazu kommt, daß der Landbedarf nicht wie sonst vor Weihnachten in Frage kommt. Infolge-

dessen nehmen die Eingänge in deutscher Butter täglich zu. Es hat nunmehr den Anschein, daß noch nicht der Tiefstand erreicht ist und dürfte mit weiterem Preisrückgang zu rechnen sein. — Schmalz. Das Geschäft liegt unverändert, Schwankungen sind in den letzten Tagen so gut wie nicht eingetreten und dürfte vor dem Feste auf ein besseres Geschäft kaum zu rechnen sein. — Margarine. Da der Bedarf zum Backen eingedeckt ist, so ist seit heute das Geschäft sehr ruhig und finden nunmehr nur Spitzenmarken Beachtung.

London, 19. Dezember. Starkes Angebot und geringfügige Nachfrage verursachten auf dem hiesigen Buttermarkt eine fernere Abschwächung des Tones. Ersteres ist vor allem die Folge bedeutender alter Läger, die zu höheren als den gegenwärtigen Preisen erworben wurden, und inzwischen an Frische und Aroma eingebüßt haben, sodaß sie sich im Kleinverkauf nur schwer abstoßen lassen. Sodann aber wird das starke Angebot auch noch dadurch verursacht, daß die dänischen Exporteure es neuerdings schwer finden, ihre Ware wie vor der letzten Zollerhöhung auf dem deutschen Markt umzusetzen, und sie infolgedessen dem englischen größere Mengen zuführen, als er absorbieren kann. Im übrigen beginnt auch das Angebot aus den englischen Kolonien jetzt einen beträchtlichen Umfang anzunehmen, und während von australischer Butter gegenwärtig 375 000 Kisten unterwegs sind, ist dies mit neuseeländischer sogar mit 478 000 Kisten der Fall. Unter diesen Umständen kann es nicht überraschen, daß die Tendenz, wie oben angedeutet, ausgesprochene Schwäche entwickelt. Greifbare dänische Butter findet wenig Beachtung und feinste Qualität notiert ganz nominell 188—199 Sh., während später lieferbare Ware f. o. b. 168—170 Sh. gilt. Neuseeländische Butter erregt wenig Interesse bei bedeutendem Angebot. Feinste Sorten sind zu 170—174 Sh. erhältlich und mittlere sogar schon zu 158—166 Sh. In feinster australischer Ware findet ein bescheidenes Geschäft zu 160—168 Sh. statt. Von argentinischer Butter liefen während der Woche 32 000 Kisten ein. Die Nachfrage war schleppend und feinste ging langsam zu 142—150 Sh. ab. Baltische Sorten trugen große Schwäche zur Schau. Tms.

Käse.

Köln, 22. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2.20—2.40 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2.70—3.20 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2.30—2.40 ℳ, Emmentalerkäse, 3.00—3.50 ℳ, Limburgerkäse, Allgäuer 1.16—1.20 ℳ je Kilogramm.

Dresden, 19. Dezember. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das ganze Käsegeschäft bewegt sich in mittelmäßigen Bahnen. Allgäuer Weichkäse wird bei der kalten Witterung in reifer Ware bevorzugt, welche indessen spärlich im Markt ist. Vorsichtige Disponierung ist bei der immer noch leicht rückläufigen Bewegung die Parole. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 143—147, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 65, do., 40 proz. 93—95, pa. Romadour, 20 proz., in Stanniol und Etikett 78—80, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 105, pa. Weißlacker, vollfett 115, pa. holländischer Edamer, vollfett 127, pa. echter Rogefort 170, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 160, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. 0,30—0,40 je Stück, do., ca. 350 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig 1—1,10 je Stück.

London, 19. Dezember. Während der Berichtswoche trafen die ersten Zufuhren neuseeländischen Käses dieser Saison ein, und zwar 7235 Kisten, während weitere 190 000 Kisten bis Ende nächsten Monats hier einlaufen dürften. Die Nachfrage für erstere ließ sich leidlich gut an. Beste weiße wie farbige Sorten fanden zu 104—106 Sh. Käufer. Holländischer Käse trug infolge gesteigerter Zufuhren (anläßlich der verminderten Nachfrage aus Deutschland) Schwäche zur Schau. 45 proz. Edamer war zu 114 Sh. und 40 proz. zu 95—99 Sh. erhältlich. Für 45 proz. Goudakäse bestand wenig oder gar keine Kauflust zu nominellen Preisen, und untergeordnete Sorten haben sich um 3—4 Sh. abgeschwächt. Dänischer Roquefort ist zurückgegangen, dagegen trug Gorgonzola infolge bescheidenen Angebots und guter Nachfrage Festigkeit zur Schau. Englischer Käse behauptet sich auf 140—145 Sh. für feinste Farmersorten. Stilton ist gut begehrt und fest. In kanadischem Käse finden nur feinste Sorten Beachtung.

Eier.

Berlin 22. Dezember. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Inlandseier: frische über 55 Gramm 18 bis 20 ₰, frische unter 55 Gramm 14—15 ₰. Auslandseier: große 16—19 ₰, normale 13.5—14.5 ₰, abweichende Ware 11.5—13 ₰, Schmutzware und kleine 10—12 ₰. Kühlhauseier: 10—12 ₰, Kalkeier 9 bis 10, dänische Kalkeier 12—14 ₰. Tendenz: sehr ruhig. — Am 24. Dezember fällt die Notierung aus.

Köln, 22. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Auslandseier: Frische über 60 Gramm 23—25, üuer 55 Gramm 19—21, unter 55 Gramm 15—17, Kühlhauseier 12—15.

Vieh.

Hamburg, 22. Dezember. Schweine- und Kälbermarkt. Auftrieb: 6825 Schweine, 1335 Kälber. Tendenz: für Schweine ruhig, für Kälber ziemlich rege, ausgesuchte Kälber über Notiz. Preise: beste Fettschweine 82—83, mittelschwere Ware 80—82, gute leichte Mittelware 78—80, geringe Ware 70—78, Sauen 70—78. Feinste Mastkälber 85—94, mittlere Mastkälber 70—82, mäßig genährte Kälber 52—66, geringst genährte Kälber 30—45.

Hannover, 22. Dezember. Auftrieb: 22 Ochsen, 19 Bullen, 152 Kühe, 480 Kälber, 789 Schweine. Tendenz für Ochsen, Bullen und Kühe langsam, Kälber und Schweine glatt. Preise: Ochsen: 1. 54, 2. 46—48, 3. 38 bis 40; Bullen: 1. 54, 2. 47—48, 3. 40; Kühe: 1 54, 2. 45—50, 3. 35—40, 4 25, 5. 15—20; Schweine: 1. 90, 2. 88, 3. 87, 4. 85.

Leipzig, 22. Dezember. Preise für 50 Kg. Lebendgewicht in Reichsmark: Ochsen: 1. 50—55, 2. 40—49, 3. 30—39; Bullen: 1. 50—55, 2. 44 bis 49, 3. 35—43; Kalben und Kühe: 1. 50—55, 2. 47—52, 3. 35—46, 4. 26—34, 5. 20—25; Kälber: 1. —, 2. 70—74, 3. 56—69, 4. 40—55; Schweine: 1. 90—91, 2. 92—93, 3. 85—89, 4. 80—84, 5. 80—84.

Dresden, 22. Dezember. Preise für 50 Kg Lebendgewicht in Reichsmark: Ochsen: 1. 52—57, 2. 43—47, 3. 34—38, 4. 28—30; Bullen: 1. 54 bis bis 47, 3. 35—39, 4. 29—32, 5. 24—27; Kälber: 1. —, 2. 85—88, 3. 78—82, 4. 60—75; Schweine: 1. 82—86, 2. 88—90, 3. 78—80 4. 74—79, 5. 65—75. 56, 2 48—52, 3. 43—47, 4. 40—42; Kälber und Kühe: 1. 50—53, 2. 43

Hannover-Langenhagen, 19. Dezember. Auftrieb: 182 Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 20—27 ℳ, 8—12 Wochen alte Ferkel 27—37 ℳ, 3—4 Monate alte Läufer 37—50 ℳ, 4—6 Monate alte Läufer 50—70 ℳ. Marktverlauf: mittelmäßig. Der nächste Ferkelmarkt findet Sonnabend, 2. Januar statt.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Dez.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	19.	11033	94—87	86—78	Lebendgew.	glatt
Breslau	22.	1454	89—81	80—70	„	gut
Chemnitz	21.	2004	90—82	81—70	„	schlecht
Danzig	21.	1327	50—46	45—40	„	ruhig
Dortmund	21.	2003	92—88	87—85	„	mittel
Dresden	21.	3028	90—78	77—65	„	schlecht
Düsseldorf	21.	1460	93—82	81—70	„	lebhaft
Elberfeld	21.	2427	88—81	80—75	„	langsam
Essen	21.	2458	90—84	83—77	„	zieml. lebb.
Frankfurt a. M.	21.	3357	94—82	81—70	„	lebhaft
Hannover	22.	789	90—88	87—85	„	flott
Karlsruhe	21.	916	94—88	87—80	„	lebhaft
Köln	21	3290	92—84	83—72	„	lebhaft
Leipzig	21.	2648	93—85	84—80	„	langsam
Magdeburg	22.	2363	90—82	81—72	„	mittel
Mannheim	21.	2213	92—84	83—74	„	lebhaft
München	22.	1252	88—70	69—58	„	flott
Nürnberg	22.	1640	94—86	85—80	„	rege
Stettin	22.	1340	87—82	81—75	„	ruhig
Stuttgart	22.	1443	91—76	75—58	„	langsam
Zwickau	21.	1069	90—86	85—78	„	schlecht

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 22. Dezember. Die matteren Auslandsdepeschen blieben hier bei Weizen nicht ohne Einfluß, so daß sich die gestrigen Schlußkurse nicht voll behaupten konnten. Die bevorstehenden Feiertage halten das Angebot vom Inlande zurück. Roggen ist in prompter Abladung vielseitig gefragt, aber es mangelt an Material. Die Terminkurse waren auch hier nachgiebig. Hafer ist vom Berliner Konsumhandel stärker begehrt und in den Forderungen gehalten. Gerste liegt behauptet. Mehl ist still. — Frühmarktnotierungen: Hafer, guter 194—198, mittlerer 183—190, Gerste 205—212, Futterweizen 245—260, Rundmais 206, kleiner Mais 230—235, Futtererbsen 220—230, Taubenerbsen 250—260, Roggenkleie 110—114, Weizenkleie 122—126. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 239—244, Weizen, pommerscher 239—245, Dezember 250, März 258—258,50, Mai 262—263.50, Roggen, märkischer 137—145, Roggen, pommerscher 137—146, März 172—175, Mai 183—184.50, Sommergerste 185—212, Wintergerste 154—168, Hafer, märkischer 157—167, März 182, Weizenmehl 31.75—35.25, Roggenmehl 20.25—23.25, Weizenkleie 11.25—11.50, Roggenkleie 9.75 bis 10.20, Raps 360—365, Viktoriaerbsen 26—33, kleine Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 19.50—20.50, Peluschken 18—19, Wicken 21—23, Lupinen, blau 12—12.50, Lupinen, gelb 12—14.50, Rapskuchen 14.75—15, Leinkuchen 23.60—23.80, Trockenschnitzel 8.20—8.30, Soya-Schrot 21.30—21.50, Torfmelasse 7.60—7.75, Kartoffelflocken 14.50—15.25.

Hamburg, 22. Dezember. Getreide (je 1000 Kg. in R.-M.): Weizen 258—263, Roggen 160—165, Hafer 170—175, ausländische Gerste 155—160, Mais 163—170, Hirse 9—9.50 Gulden je 100 Kg., Leinsaat 19—20 je 100 Kilogramm.

Hannover, 22. Dezember. Hannoversche Getreidebörse. Alles je 1000 Kg. und wo nichts anderes bemerkt, ab hannoverscher Station in Reichsmark: Weizen 230, Roggen 163, Hafer 186, Mais (ab Bremen) unverzollt 160. Preise je Zentner. Heu, gut, gesund, trocken 4—4.25, Weizen- und Roggenstroh drahtgepreßt 1.70—1.80, Weizen- und Roggenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1.60—1.70.

Bremen, 22. Dezember. Weizen, Manitoba 1 15, Roggen, deutscher, zollfrei 9,40, amerikanischer, zollfrei 10,20, Gerste amerikanische Malz- 8,20, donaurussische 8.15, Hafer, white clipped 2 9.30, pommerscher 11.20, pommerscher 11.20 zollfrei, deutscher 10.40, Mais, La Plata 9.40, südafrikanischer 9.40, amerikanischer mixed 8.40. Tendenz: matt.

Chemisches Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Vornahme aller Untersuchungen für Molkereien und Käsereien, Prüfung von Milch, Butter, Käse, Quarg, Kasein, Lab, Salz, Wasser usw.

Für Massenfettbestimmungen werden Flaschen mit Konservierungsmittel in Kisten oder Körben leihweise zur Verfügung gestellt.

Gutachten in Klagesachen. — Sachverständigen-Vertretung vor Gericht.

Auch übernehmen wir Betriebskontrollen, Beseitigung von Butter- und Käsefehlern, Entnahme von Milchproben in der Molkerei und im Stalle.

637.05
MO

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2136. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 144 — Hildesheim, den 30. Dezember 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Zur Jahreswende.
Alfa-Laval-Separatoren 1926.
Inventuraufnahme.
Unterrichts- und Versuchswesen. Lehrgang für Molkereifachleute in Hannover. — Vorträge auf dem Gebiete der Milchwirtschaft.
Rundschau. Rheinische Käsekontrollvereinigung. — Tarifvertrag für das Molkereigewerbe in der Provinz Sachsen und in Anhalt. — Unsauberkeit in Molkereien strafbar. — Die Milchpreispolitik in Sachsen. — Kredite für Molkereigüter in Bayern. — Bestrafung wegen Bezeichnung ausländischer Butter als Molkereibutter.
Firmen- und Genossenschaftsregister.
Sprechsaal. Ueber den Käsefettgehalt. — Eine wenig bekannte, zweckmäßige Riemenverbindung. — Gewinnung von Natureis und Schnee in Molkereien. — Entlüftung der Milchverkäufer. — Wärmeaustauscher.
Briefkasten. — Marktberichte.

UNIVERSITY OF MAINE

Zur Jahreswende.

Wie immer an einem Lebens- oder Zeitabschnitt, so kommt uns Menschen auch an der Wende eines neuen Jahres das ewige Wechselspiel, der uralte Rhythmus vom „Werden" und „Vergehen" elementar zum Bewußtsein. Die nimmer rastende Zeit nimmt und gibt ohne zu fragen, und die Menschen wissen es auch nicht anders, daß Glück und Unglück, Freude und Leid nebeneinander wohnen. Ein Stückchen Lebenskunst beweist derjenige, der auch im größten Unglück wenigstens die Hoffnung nicht verliert auf bessere Zeiten, der versteht, aus allem das Beste herauszuholen. Und glücklich ist ferner derjenige, der es auch in unserer unruhevollen Zeit fertig bringt, einmal Atem zu holen und zurückschaut auf das, was hinter ihm liegt, um nachher umso sicherer wieder vorwärts zu schreiten.

Auch wir wollen heute an der Wende des neuen Jahres zurückschauen auf das verflossene Jahr, auf das, was es dem Molkereiwesen gebracht hat. Und dann wollen auch wir rüstig weiter schreiten, so schwer der Weg auch sein mag. Denn das vergangene Jahr, wir wissen es ja alle, war ein Jahr wirtschaftlichen Ringens, wie wir es noch nie erlebt haben! Und wir müssen leider die bittere Wahrheit aussprechen, es wird nicht viel anders werden, so lange der ungeheure Druck des Friedensvertrages von Versailles und des Dawes-Vertrages auf dem deutschen Volke lastet, so lange wir eben arbeiten müssen für fremde Völker. Es kann daher auch keine Rede davon sein, daß etwa das kommende Jahr uns wirtschaftlich wesentliche Erleichterungen bringen könnte. Wir stellen das nicht etwa fest, um von vornherein jede Hoffnung zu zerstören, sondern um die Lage zu kennzeichnen, wie sie nun einmal ist. Mag jeder daraus auch zugleich die Lehre ziehen, daß die sich sicher zahlreich einstellenden Schwierigkeiten nur dann zu überwinden sind, wenn alle Kräfte angespannt werden und wenn vor allen Dingen auch verständnisvoll Hand in Hand gearbeitet wird.

Wenn wir nun dazu übergehen, kritisch zu beleuchten, welche Faktoren das deutsche Molkereiwesen in dieser oder jener Hinsicht beeinflußt haben, so soll an erster Stelle erwähnt sein, daß in Land- und Volkswirtschaft immer mehr die eminente Bedeutung des Molkereiwesens oder überhaupt der Milchwirtschaft erkannt wird. Wer die Tages- und landwirtschaftliche Presse aufmerksam verfolgt hat, wird anerkennen müssen, daß außerordentlich viel getan ist, um auf die Bedeutung der Milchwirtschaft für Land- und Volkswirtschaft hinzuweisen. Eine bekannte landwirtschaftliche Persönlichkeit hat die Milchwirtschaft treffend als den Rettungsanker der Landwirtschaft bezeichnet. Und in der Tat ist ja auch die Milchwirtschaft fast der einzige landwirtschaftliche Betriebszweig, der heute eine Rente abwirft.

Im zweiten Quartal des Berichtsjahres, hauptsächlich während der ersten Grünfutter- und Weideperiode, war die Milchproduktion erheblich größer, als im gleichen Quartal des Vorjahres. Und unter Berücksichtigung dessen, was wir vorhin schon erwähnten, daß nämlich eine intensive Milchwirtschaft heute fast die einzige Rente abwirft, ist es nicht weiter verwunderlich, daß auch die Milchlieferungen an die Molkereien im Berichtsjahre überall günstig waren. Soweit in manchen Gegenden zuweilen Rückschläge eintraten, waren sie eine Folge der klimatischen Einflüsse auf das Wachstum der Wiesen und Weiden.

Das Verhältnis der Genossen und Lieferanten zu den Molkereien dürfte gerade durch die schwierigen Geldverhältnisse mehr noch als bisher gefestigt sein. Sind die Molkereien doch heute fast die einzigen Stellen, an die sich die Landwirte, wenn sie Geld gebrauchen, wenden können. Wir glauben nicht zuletzt auch deshalb, daß der Kampf der Handzentrifugen-Industrie, heute wenigstens, nicht mehr die Bedeutung hat, wie noch vor Jahren. Selbstverständlich muß von den Molkereien alles getan werden, um dieses gute Einvernehmen mehr und mehr zu festigen, damit auch dann, wenn die Verhältnisse in dieser Beziehung sich einmal ändern, die Genossen oder Lieferanten fest zur Molkerei halten.

Wir wollen in diesem Zusammenhang aber zugleich auch darauf hinweisen, daß die Verhältnisse in verschiedenen Gegenden insofern ungesund sind, als die Molkereien eines Bezirkes einander mit den Milchpreisen überbieten. Wenn auch jede Molkerei danach streben muß, so viel als möglich auszuzahlen, so ist es doch bedauerlich, wenn vorübergehend nur deshalb so hoch ausgezahlt wird, um eine Nachbarmolkerei zu überbieten. Das Bestreben sollte vielmehr dahin gehen, in einem größeren oder kleineren Bezirk wenigstens annähernd gleiche Milchpreise auszuzahlen. Selbstverständlich darf das nicht schematisch geschehen, man sollte außer dem Fettgehalt auch die sonstige Beschaffenheit der Milch, vor allen Dingen den Schmutzgehalt und Säuregrad berücksichtigen.

Die Frischmilchpreise in den Städten gaben im Berichtsjahre wiederholt Anlaß zu heftigen Auseinandersetzungen zwischen Erzeuger, Handel und Verbraucher. Leider sind auch wieder, namentlich seitdem von Regierungsseite von Preisabbau gesprochen wurde, zahlreiche Anklagen ergangen und Prozesse geführt worden wegen angeblichen Preiswuchers. Erfreulicherweise haben sich in den meisten Fällen die Gerichte davon überzeugen müssen, daß ein Preiswucher überhaupt nicht vorlag. Wie kann die Milch billig sein, wie kann ein Preisabbau erfolgen, so lange Steuern und sonstige Lasten unerträglich hoch sind? Diese Lasten zu mildern und Landwirtschaft und Industrie zur Mehrerzeugung anzureizen, damit der inländische Bedarf gedeckt werden kann und der Fehlbetrag in unserer Handelsbilanz sich ausgleicht, alle diese Fragen erscheinen uns wichtiger, als die Maßnahmen des Preisabbaues am verkehrten Ende.

Wie alljährlich, so ergingen auch im verflossenen Jahre wieder zahlreiche Anklagen wegen angeblich falscher Kennzeichnung und zu niedrigen Fettgehalts verschiedener Käsesorten. Bekanntlich gehen die Ansichten hierüber oft sehr weit auseinander. Wo unberechtigte Anklagen erfolgt sind, haben die milchwirtschaftlichen Sachverständigen auch fast immer eine Freisprechung erwirkt. Uns wurden z. B. aber auch Fälle unterbreitet, wo die Bezeichnung der Käse tatsächlich falch oder unklar war. Es ist nichts dagegen einzuwenden, wenn man einen 20 prozentigen Käse als „feinen Tafelkäse" bezeichnet, aber man sollte andererseits sogenannte feinere Weichkäse nicht nur aus Magermilch herstellen. In diesem Zusammenhang mag erwähnt sein, daß im Jahre 1926 wahrscheinlich das neue Lebensmittelgesetz in Kraft tritt, dessen Entwurf im Reichswirtschaftsrat bereits angenommen ist. Hoffentlich werden auch die von milch- und landwirtschaftlichen Sachverständigen gefaßten Beschlüsse zu dem Entwurf mit berücksichtigt, damit wir hier endlich einmal zu klareren Verhältnissen kommen.

Die Frage eines Reichsmilchgesetzes ist im Berichtsjahre erneut aufgeworfen. Glücklicherweise sind diese Bestrebungen bis jetzt ohne jeden Erfolg geblieben und werden es auch bleiben, wenn die land- und milchwirtschaftlichen Organisationen geschlossen dagegen angehen. Es bedarf keines Reichsmilchgesetzes, denn das kommende Lebensmittelgesetz wird vollauf genügen, um die Versorgung der Bevölkerung mit Milch in ausreichender Weise sicherzustellen.

Wie schon erwähnt, ist in der Presse in diesem Jahre sehr viel über die Bedeutung der Milchwirtschaft im Rahmen der Land- und Volkswirtschaft, dem Wert der Milch als Volksnahrungsmittel usw. geschrieben, man hat endlich einmal angefangen, mehr als bisher Reklame auf milchwirtschaftlichem Gebiete zu machen. Und das mit Recht! Repräsentiert doch die jährlich erzeugte Milch einen Wert von etwa 3 Milliarden Mark, während z. B. der Wert der jährlich in Deutschland erzeugten Bergwerks- und Hütten-Erzeugnisse etwa 2—2,5 Milliarden Mark beträgt. Und ist doch weiter die Milch das vollkommenste und preiswerteste Nahrungsmittel, das uns überhaupt zur Verfügung steht.

Sehr viel Staub haben im verflossenen Sommer die an verschiedenen Stellen des Reiches ausgebrochenen Typhus-Epidemien aufgewirbelt. Daß die Molkereien im Anschluß daran in der heftigsten Form angegriffen wurden, ist ja bekannt. Was nun die Typhus-Epidemien selbst betrifft, so hat in allen Fällen, soweit es sich überhaupt um Milchepidemien handelte, nachgewiesen werden können, daß immer nur rohe oder nicht vorschriftsmäßig pasteurisierte Milch die Infektion bewirkt hat. In keinem Falle dagegen hat festgestellt werden können, daß vorschriftsmäßig hoch- oder dauerpasteurisierte Milch eine Infektion bewirkt hat. Den Angriffen gegen die Molkereien und speziell gegen die Dauerpasteurisation ist einmal wieder jede Stütze genommen. Sicher aber ist soviel, daß sich ähnliche Angriffe bei jeder sich bietenden Gelegenheit wiederholen werden. Aus diesem Grunde kann es auch nichts schaden, wenn wir den Molkereien dringend ans Herz legen, ja sorgfältig die sich als durchaus zuverlässig und brauchbar erwiesenen Milcherhitzungseinrichtungen zu überwachen. Wenn jeder seine Pflicht tut, ist es unmöglich, daß molkereimäßig behandelte Milch eine Typhusepidemie bewirkt.

Auch im Berichtsjahre sind alle Bemühungen vergeblich gewesen, der Dauerpasteurisation die gesetzliche Anerkennung zu verschaffen. Es erscheint das umso unverständlicher, als nicht nur in Deutschland, sondern auch im Ausland, wie Schweden und Amerika, die Berichte sich mehren darüber, daß die Dauerpasteurisierung der Milch (63—65 Gr. C. **30 Minuten) vollständig genügt**, um alle Krankheitskeime abzutöten! Weshalb also zögert der Staat noch immer mit der Anerkennung! Geschieht das nur, weil mit Hilfe einer Reaktion die Dauerpasteurisation der Milch nicht nachgewiesen werden kann, so mag hier erwähnt sein, daß das doch gerade ein gutes Zeichen für den Wert dauererhitzter Milch ist. Die Apparate sind mit so vorzüglichen Meßinstrumenten ausgestattet, die für den Nachweis der stattgefundenen Erhitzung vollständig genügen. Hoffentlich sind die Bemühungen der maßgebenden Stellen im Jahre 1926 von Erfolg gekrönt.

Die Lage auf dem Butter- und Käsemarkt kann hier nur in großen Zügen skizziert werden. Grundsätzlich ist seit Stabilisierung der Währung die Bewegung der Butter- und Käsepreise bedingt durch die Lage auf dem Weltmarkt. So erlebten wir denn das ungewohnte Bild, daß z. B. gerade zur Zeit der deutschen Höchstproduktion, im Juni, die Preise anzogen, während sie sonst dann zu fallen pflegen. Der Grund dieser Erscheinung ist in einem Nachlassen der kolonialen Butterzufuhren zu erblicken. England war seinerzeit gezwungen, seinen Bedarf auf anderen europäischen Märkten, vor allem in Dänemark, zu decken. — Geringere Schwankungen zeigten sich weiter im Januar, Februar, März, April, ebenfalls bedingt durch die Verhältnisse auf dem Weltmarkt. Anfang Oktober stiegen die Preise ganz erheblich und zwar dadurch, daß infolge eines Seemannstreikes Englands Zufuhren stockten. England war wiederum gezwungen, seinen Bedarf auf dänischen und holländischen Märkten zu decken. Unglücklicherweise trafen hier verschiedene Momente zusammen, wie das Sinken der Produktion an sich, erhöhte Nachfrage, und zu einem geringen Teil mag schließlich auch der Zoll mitgewirkt haben. Den Zoll aber allein für diese Erscheinung verantwortlich zu machen, wie es seinerzeit von Kreisen des Handels und namentlich agrarfeindlicher Parteien geschah, kann nur als eine Verkennung der Sachlage (falls von einer objektiven Beurteilung überhaupt gesprochen werden kann) bezeichnet werden. Die Butterpreise blieben denn auch nicht lange auf dieser Höhe, sie sanken bald auf den bisherigen Stand zurück. Anfang Dezember d. J. fielen die Butterpreise erneut ganz erheblich. Starke Zufuhren des In- und Auslandes, die geringe Kaufkraft der Bevölkerung bedingten diese Erscheinung. Im großen und ganzen betrachtet waren die Preise im Berichtsjahre etwas höher als im Vorjahre. — Die Käsepreise waren im allgemeinen geringeren Schwankungen unterworfen als die Butterpreise. Im ersten Halbjahr, namentlich aber in den ersten Monaten, war die Tendenz sinkend. Die geringe Nachfrage vermochte das große Angebot nicht aufzunehmen. Geringere Qualitäten waren nur mit Verlusten abzusetzen. Im zweiten Halbjahr 1925 stiegen die Preise und erreichten das vorjährige Preisniveau oder stiegen sogar darüber hinaus.

Die Einfuhr von Milch und Molkerei-Erzeugnissen war im verflossenen Jahre wiederum ganz enorm. So führten wir z. B. im Jahre 1913 etwa 1,45 Mill. dz. Butter und Butterschmalz ein, 1924 etwa die gleiche Menge; im Jahre 1925 aber ist diese Zahl ganz erheblich höher, betrug sie doch in den ersten 8 Monaten bereits 1,5 Millionen dz. In wie hohem Maße diese enorme Einfuhr die deutsche Zahlungsbilanz belastet, dürfte ohne weiteres einleuchten. Aus diesem Grunde war die Einführung der Zölle am 1. Oktober durchaus notwendig. Die Zölle sollen der Landwirtschaft einen Anreiz geben zur Intensivierung der Vieh- und Milchwirtschaft. Es liegt nach Meinung namhafter Sachverständiger durchaus im Bereich der Möglichkeit, daß die deutsche Landwirtschaft an Milch und Milcherzeugnissen oder überhaupt an allem das erzeugt, was wir brauchen, so daß die Einfuhr später also vollständig wegfallen kann.

Besonders eifrig war man auch 1925 wieder bemüht, die Qualität der deutschen Molkerei-Erzeugnisse zu heben. Und es ist sehr zu begrüßen, daß diese Bestrebungen namentlich auch von landwirtschaftlicher Seite kräftig unterstützt werden. Daß diese Bestrebungen bisher erfolgreich waren, bewiesen die Ergebeisse der im ganzen Reiche zahlreich abgehaltenen Butter- und Käseschauen. Es gibt eine Menge deutscher Butter und deutschen Käses, die den ausländischen Erzeugnissen durchaus ebenbürtig sind. Die Bestrebungen haben nun aber vor allen Dingen dahin zu gehen, alle Erzeugnisse in hochwertiger Qualität auf den Markt zu bringen. Das aber wird noch sehr viel Mühe und Arbeit kosten und das kann überhaupt nur erreicht werden, wenn Wissenschaft und Praxis tatkräftig zusammen arbeiten. Die vielen wertvollen Veröffentlichungen in der Fachpresse und die Vorträge, die auf Versammlungen gehalten werden, dienen in erster Linie dem Zwecke, die Qualität zu verbessern. Leider ist sehr häufig zu beobachten, daß diese Veröffentlichungen und Vorträge nicht geistiges Eigentum der Leser und Hörer werden. Große Verluste könnten vermieden werden, wenn wir diesbezüglich erst mal etwas weiter wären. Wir haben heute Mittel und Wege, Verluste zu verhindern und die Güte der Erzeugnisse zu heben, es kommt nur darauf an, die Ratschläge auch zu befolgen.

Die milchwirtschaftliche Technik hat auch im Jahre 1925 wieder, trotz der schweren wirtschaftlichen Lage, alles daran gesetzt, um wieder Verbesserungen und Neuerungen auf den Markt zu bringen. Wenn auch keine bahnbrechenden Neuerungen zu verzeichnen sind, so sind doch immerhin beachtenswerte Fortschritte gemacht worden. Die verschiedenen Ausstellungen im Berichtsjahre, namentlich aber die der D. L. G. in Stuttgart waren mit milchwirtschaftlichen Maschinen und Geräten aller Art sehr zahlreich beschickt. Hoffentlich sind die Bemühungen der Technik, die Milchwirtschaft durch immer weitere Vervollkommnungen der Maschinen und Geräte zu fördern, von Erfolg. Das können sie natürlich nur sein, wenn praktische Neuerungen und Verbesserungen auch Eingang in die Praxis finden. Schwer, ja fast unmöglich ist es für manche Molkerei, unter den jetzigen Verhältnissen Anschaffungen vorzunehmen. Wo es jedoch irgend angängig ist, darf man vor diesen Ausgaben nicht zurückschrecken; denn immer hat sich gezeigt, daß Ausgaben für diese Zwecke doppelt Zinsen bringen.

Außerordentlich eifrig ist man auch im Auslande bemüht, die Milcherzeugung zu steigern und die Erzeugnisse selbst zu verbessern. Länder, wie die Schweiz, Holland und Dänemark genießen ja schon von jeher einen guten Ruf auf milchwirtschatlichem Gebiet. Bedingt ist die vorzüglich organisierte Milchwirtschaft dieser Länder in erster Linie durch die natürliche Lage. Deutschland besitzt nur einzelne Landstriche, die den natürlichen Verhältnissen dieser Länder ähnlich sind, im großen und ganzen aber sind die Verhältnisse weit ungünstiger. Hinzu kommt — und das gilt auch für den Vergleich des deutschen Molkereiwesens mit anderen Ländern — daß auch die wirtschaftlichen Bedingungen in Deutschland viel ungünstiger sind. Neben den oben genannten Ländern treten namentlich in neuerer Zeit außer den Verein. Staaten von Nordamerika Finnland, Sibirien, Lettland, Estland, Argentinien, Neu-Seeland, Australien und Kanada stark hervor. Der englische Markt wird schon fast ausschließlich mit Kolonialbutter versorgt. — Wie wir also sehen, werden im Ausland die größten Anstrengungen gemacht, um die Milchwirtschaft zu fördern. Und was für Deutschland besonders schwer ins Gewicht fällt, den meisten dieser Länder stehen zu diesem Zwecke erheblich mehr Mittel zur Verfügung. Man braucht hier nur an Forschungen zu denken, die ohne staatliche Zuschüsse in umfangreichem Maße überhaupt nicht ausgeführt werden können. Der deutschen Milchwirtschaft bleibt nichts weiter übrig, als sich mit dieser Tatsache abzufinden, dafür aber umso mehr alle Kräfte anzuspannen, um gleichen Schritt mit dem Ausland zu halten.

Trostlose Zustände herrschen nach wie vor auf dem Stellenmarkt. Das Angebot an Molkereifachleuten ist außerordentlich groß. die Nachfrage gering. Namentlich die älteren Fachleute können auch unter den größten Anstrengungen oft nicht mal eine Gehilfenstelle erhalten, geschweige denn eine leitende Stellung. Es hatte vor einigen Jahren den Anschein, als ob sich diese Zustände etwas bessern wollten, leider ist gerade das Gegenteil eingetreten. Wir sind uns wohl bewußt, daß diese Zustände zum großen Teil durch die allgemeine wirtschaftliche Lage bedingt sind, andererseits muß aber auch festgestellt werden, daß in dieser Beziehung sehr wohl etwas mehr getan werden könnte. Namentlich auf dem Gebiete der Lehrlingsausbildung ist noch viel zu tun. Es muß, wenn alle Kräfte zusammenwirken, u. E. möglich sein, auf dem Stellenmarkt wenigstens einigermaßen erträgliche Zustände herbeizuführen.

Auf dem Gebiete der Forschung und Lehrtätigkeit ist auch im Berichtsjahre eifrig gearbeitet. Wenn auch, wie schon erwähnt, den deutschen Lehr- und Forschungsinstituten nur beschränkte Mittel zur Verfügung stehen, so muß doch anerkannt werden, daß unter diesen Umständen tatsächlich viel getan ist. Wir möchten bei dieser Gelegenheit aber auch darauf hinweisen, daß es unbedingt notwendig ist, daß die Praxis mehr Verständnis für die Theorie zeigt. Na-

mentlich den jungen Fachleuten kann nicht genug geraten werden, jede Gelegenheit zu ergreifen, um tiefer in das große Gebiet der Milchwirtschaft einzudringen. Mit einem Kursus an einer Molkerei-Lehranstalt ist es nicht getan, es müssen vielmehr auch gute Fachbücher und die Fachpresse aufmerksam studiert werden. Wir sind arm an materiellen Gütern, versuchen wir daher, uns mit geistigen Gütern immer mehr zu bereichern; denn sie helfen uns ja in erster Linie, den wirtschaftlichen Kampf zu bestehen.

Und wenn wir nun all das, was das Jahr 1925 dem deutschen Molkereiwesen brachte, in kurzer Form zusammenfassen, so kommen wir zu dem Schluß, daß noch in keinem Jahr — auch 1924 nicht — der wirtschaftliche Druck so stark war, als im vergangenen, so daß trotz harter Arbeit materielle Erfolge kaum zu verzeichnen sind. Im Gegenteil, viele Molkereien sind zusammengebrochen, viele halten sich soeben über Wasser. Wenn trotzdem überall, in Wissenschaft, Technik und Praxis alles daran gesetzt wird, die Milchwirtschaft zu fördern, so muß das freudig begrüßt werden! So schwer auch die Last auf den Einzelnen drücken mag, hoffnungslos ist die Zeit nicht, immer sollten wir uns vor Augen halten, daß letzten Endes doch immer der Mensch das Maß aller Dinge ist. Seine Intelligenz und Arbeitskraft formen die Dinge und schaffen neue Wege und Möglichkeiten in verstärktem Maße gerade dann, wenn andere Hilfsmittel nur spärlich zur Verfügung stehen. — Deutschland wird leben, wenn wir es wollen! Und das deutsche Molkereiwesen wird einst wieder bessere Tage sehen, wenn jeder sein Bestes gibt. In diesem Sinne wollen wir dem Jahre 1926 klaren Auges entgegensehen und mit frischem Mut an die Arbeit gehen, was immer auch kommen mag.

Am Schlusse unserer Neujahrsbetrachtungen aber wollen wir nicht versäumen, allen Lesern herzlich zu danken für das Vertrauen, das sie uns im vergangenen Jahre wieder erwiesen haben. Wir geben dem Wunsche Ausdruck, daß es auch in Zukunft so bleiben möge. Dank sei ferner allen denen, die uns in unserem Streben, dem Molkereifach zu dienen, in so reichem Maße durch ihre Mitarbeit unterstützt haben. Ihnen allen, den Lesern und Mitarbeitern, wünschen wir ein

glückliches neues Jahr!

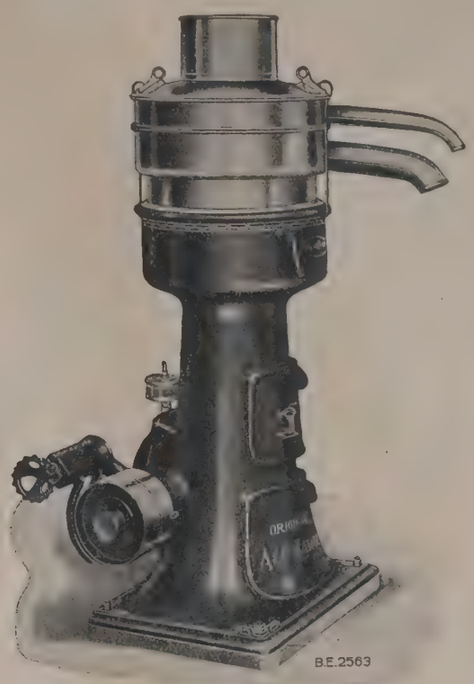
Alfa-Laval-Separatoren 1926.

Man war wohl ganz allgemein der Ansicht, daß die jetzigen Entrahmungsmaschinen nicht mehr übertroffen werden konnten.

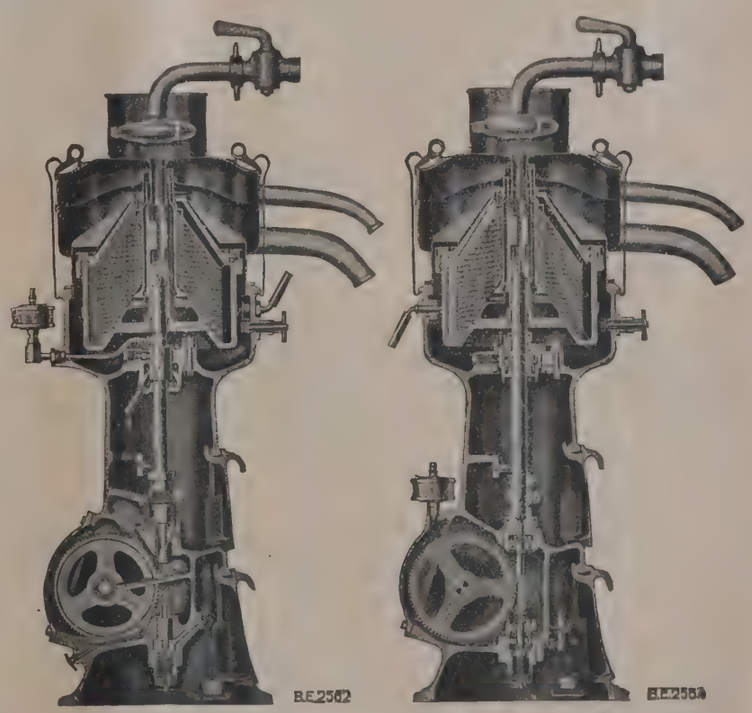
Die rastlos auf Verbesserungen bedachte Technik hat uns aber eines Besseren belehrt. Die neuen Alfa-Laval-eSparatoren, die jetzt auf den Markt kommen, weisen einschneidende Verbesserungen auf, so daß man von einem bemerkenswerten technischen Fortschritte sprechen kann. Diese Verbesserungen wirken sich im Zusammenhange derart aus, daß die neuen Maschinen einen erheblich gesteigerten praktischen Gebrauchswert besitzen und die Wirtschaftlichkeit des Separatorenbetriebes sehr verbessert wird. Damit mußte man allerdings rechnen, daß die Konstrukteure der neuen

Alfa-Maschinen nicht auf halbem Wege stehen blieben und man muß es billigerweise zugeben, daß mit dem neuen Modelle in der Tat ganze Arbeit geleistet ist.

Die Bemühungen des Konstrukteurs haben sich vor allen Dingen auf die Verbesserung der Trommel konzentriert mit dem Erfolge, daß die Entrahmungsschärfe sehr merkbar verbessert ist. Was dies für die Wirtschaftlichkeit des Betriebes bedeutet, weiß jeder Fachmann; denn es ist doch ein großer Vorteil, wenn ein mittlerer Betrieb im Jahre einige 100 Kg. des wertvollen Butterfettes mehr herausholt, namentlich dann, wenn diese Mehrausbeute bei geringeren Betriebskosten erzielt wird, wie es bei den neuen Alfa-Laval-Separatoren tatsächlich der Fall ist. Sind schon damit die Hauptvorteile der neuen Alfa-Laval-Separatoren in großen Umrissen hervorgehoben, so dürfen auch die übrigen betriebstechnischen Vorteile derselben, die sich in einer weitgehenden Betriebssicherheit, bequemen Bedienung, geringen Schaumbildung der Milch und größter Zuverlässigkeit und Dauerhaftigkeit auswirken, nicht gering veranschlagt werden.



Die wichtigste Verbesserung an der Trommel ist ohne Frage der neue patentierte Milchausfluß. Bei den bisherigen Bauarten wurden durch die Milchströmungen in der Trommel bis zu 50 Proz. der Antriebskraft verbraucht, während bei der neuen Alfa-Laval-Trommel der für Strömung verbrauchte Kraftaufwand ganz erheblich verringert ist. Außerdem wirkt der neue Milchabfluß noch in der Weise, daß die Schaumbildung der Milch ganz bedeutend herabgemindert ist. Besaßen schon die früheren Alfa-Laval-Separatoren den Vorteil der geringen Schaumbildung, so ist diese Eigenschaft bei den neuen Maschinen noch mehr ausgebildet.

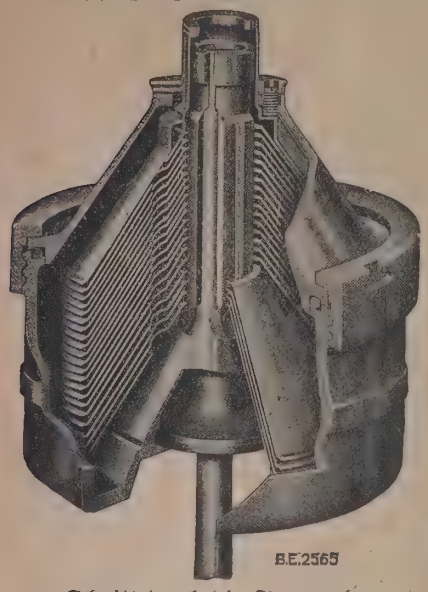


Für den Gebrauchswert des Separators ist der Umstand sehr wichtig, daß die Alfa-Teller aus geignetem Material und nach einem besonderen Arbeitsverfahren hergestellt sind. Damit ist Gewähr geboten, daß der Einsatz sehr stabil ist und die Teller bei vernünftiger Behandlung keine Formveränderung erleiden, was zur Folge hat, daß die Entrahmung nicht nur bei der neuen Maschine unerreicht ist, sondern auch nach langer Gebrauchsdauer nicht abnimmt. Die Anzahl der Teller ist verringert, wodurch die Reinigung erleichtert ist. Der Schlammraum ist verhältnismäßig groß, wodurch einer Verschlammung der Teller vorgebeugt wird und die Trommel daher lange im Betriebe sein kann, ohne daß sie gereinigt zu werden braucht.

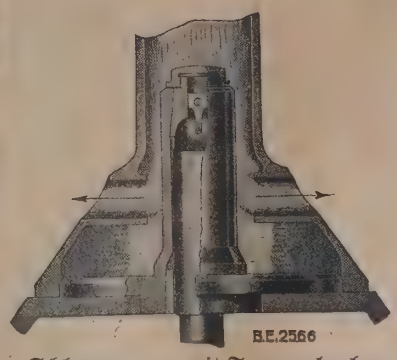
Der bereits erwähnte neue Milchabfluß der Trommel gewährt noch einen weiteren Vorteil in Bezug auf die Trommelaufhängung. Die früheren Alfa-Trommeln waren bekanntlich lose und selbst balancierend auf die Spindel gesetzt, besaßen aber keine freie Einstellung. Der neue Milchabfluß der Trommel ermöglicht nun die freie Einstellung. Dies ist deshalb ein großer praktischer Vorteil, weil die Trommel auch nach langem Gebrauche ruhig läuft und dadurch die Lagerungen der Trommelspindel und diese selbst sehr geschont werden.

Für die Trommel ist das erstklassigste Material von höchster Festigkeit verwendet und die Abmessungen sind so gewählt, daß bei geringstem Gewicht die weitgehendste Sicherheit erreicht wird.

In der äußeren Form lehnt sich die Trommel an die frühere Ausführung an. Sie besteht aus dem Trommelkörper, dem Deckel und dem Verschlußringe. Am Schlußringe befinden sich bekanntlich Einschnitte für

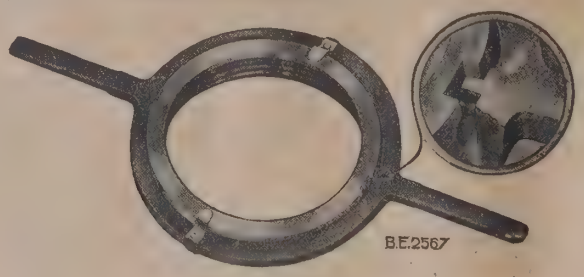


Schnitt durch die Trommel



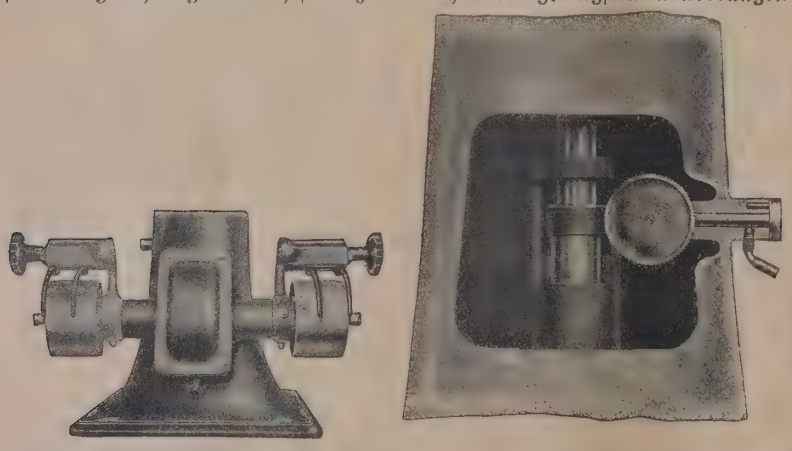
Schlammraum mit Trommelnabe

den Schlüssel. Bei dem neuen Modell sind diese Einschnitte bajonettförmig gestaltet, wodurch das Abgleiten des Schlüssels sicher verhütet wird. Um die Unsitte, die Trommel mit der Hand zu bremsen, zu beseitigen, ist eine Bremse für die Trommel vorgesehen.

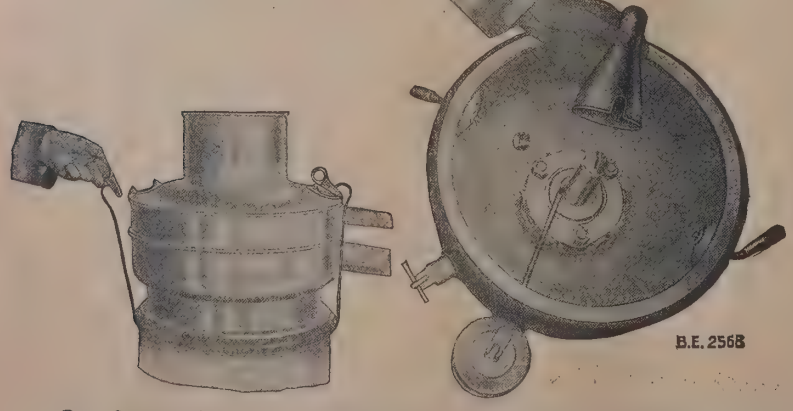


Trommelschlüssel.

Auch das Gestell aus einem Gußstücke hat die allgemeine Form beibehalten, hat aber insofern einige Veränderungen erfahren, als dadurch ein gefälligeres Aussehen der Maschine erreicht wurde. Die Abmessungen sind die gleichen geblieben, so daß man ohne die geringsten Aenderungen



an den Betriebseinrichtungen zu treffen, den neuen Separator gegen ältere Modelle austauschen kann. Da es in manchen Fällen vorteilhaft sein kann, den Treibriemen auf der entgegengesetzten Seite zu haben, so ist auch die Möglichkeit vorgesehen, die Riemenscheiben umzusetzen.



Der Tourenzähler ist im Inneren des Gestelles angebracht und so nicht nur vor Nässe, sondern auch vor mechanischer Beschädigung wirksam geschützt. Die Bedienung erfolgt selbstverständlich von außen. Auch die Befestigung des Deckelaufsatzes ist geändert, sie erfolgt nicht mehr durch Bajonettverschluß, sondern durch zwei federnde Verschlüsse, die nicht nur leicht zu handhaben sind, sondern auch die Deckel sehr in ihrer Lage festhalten.

Die neuen Alfa-Laval-Maschinen werden mit Gleitlager oder Kugellager geliefert, so daß allen Wünschen entsprochen werden kann, wenngleich auch mancher erfahrene Fachmann heute noch das Gleitlager mit Recht vorziehen dürfte, das in Bezug auf leichten Gang und Betriebssicherheit auch den höchsten Ansprüchen genügt. Das neue Alfa-Kugellager ist nach den neuesten Erfahrungen konstruiert und kann daher als ein praktisches und zuverlässiges Element bezeichnet werden.

Es muß besonders erwähnt werden, daß das Alfa-Laval-Kugellager gewissermaßen die Kombination eines Kugellagers mit einem Gleitlager darstellt, wodurch die Sicherheit des Betriebes wesentlich erhöht wird in dem Falle, daß es im Kugellager zu einem Kugelbruch kommt. Erwähnung verdient auch die wichtige Tatsache, daß nicht nur die senkrechten Wellen Kugellagerung besitzen, sondern auch die wagerecht gelagerte und verhältnimäßig schwer belastete Welle für das Schneckenrad.

Die neuen Alfa-Laval-Separatoren stellen somit das Endglied in der Entwicklungsgeschichte des Separatorenbaues dar, sie sind unter den schwierigsten Betriebsverhältnissen monatelang sorgfältig durchgeprüft und beobachtet, wobei sie die hochgeschraubten Erwartungen ihrer Konstrukteure glänzend erfüllt haben, wie sie sich auch in praktischen Molkereibetrieben als überlegen gezeigt haben. P.

Inventuraufnahme.

Zum Jahresschlusse stehen den Genossenschaften wieder allerlei Arbeiten bevor, um den Jahresabschluß und die Bilanzaufstellung ordnungsmäßig zu erledigen. Nach den gesetzlichen Bestimmungen liegt die Erledigung dieser Arbeiten dem Vorstande ob. Mehr oder weniger werden die rein buchführungstechnischen Arbeiten dem Betriebsleiter oder dem Geschäftsführer überlassen und der Vorstand begnügt sich meistens mit der Prüfung des ihm vorgelegten Zahlenmaterials und glaubt damit seine Pflicht erfüllt zu haben. Dieses entspricht aber nicht den gesetzlichen Bestimmungen und der Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes. Eine Arbeit am Jahresschluß muß der Vorstand unter allen Umständen selbst erledigen, es ist dieses die Inventuraufnahme, eine der wichtigsten Arbeiten der Bilanz.

Aus Zweckmäßigkeitsgründen empfiehlt es sich, hierzu den Aufsichtsrat hinzuzuziehen, denn dieser muß, bevor die Jahresrechnung und Bilanz der Generalversamlung zur Genehmigung vorgelegt wird, diese prüfen und über das Ergebnis dieser Prüfung in der Generalversammlung Bericht erstatten, dieses kann er aber doch nur, wenn er sich zuvor von der Richtigkeit der eingestellten Posten überzeugt hat, was ihm nur voll und ganz möglich ist, wenn er bei der Inventuraufnahme zugegen ist.

Leider wird der Inventur, d. h. die Aufstellung eines Inventars sämtlicher unter Aktiva und Passiva der Bilanz aufzuführenden Vermögensstücke, Forderungen und Schulden von den Organen in den meisten Fällen wenig Interesse entgegengebracht. Dieses hat seinen Grund sehr oft in der falschen Auffassung des Wortes „Inventur“. Es wird dem Revisor so häufig entgegen gehalten: „Was sollen wir denn aufnehmen, wir haben ja kein Inventar“. Unter diesem Wort werden dann Mobilien verstanden, während das Gesetz doch etwas mehr verlangt, wenn von Inventur die Rede ist.

In den meisten Normalstatuten ist schon bei dem Hinweis auf die Verpflichtung zur Inventuraufnahme eine genaue Aufstellung aller Vermögensteile, die bei der Inventarisierung am Jahresschluß aufzunehmen sind, gemacht und deckt sich dieser Hinweis mit den Bestimmungen des Gesetzes.

Wenn im Genossenschaftsgesetz über Inventuraufnahme nichts zu finden ist, so ist doch für die Buchführung der Genossenschaften, wozu die Inventuraufnahme gehört, auch in erster Linie das Handelsgesetz maßgebend, wo im § 39 diese genau vorgeschrieben ist. Es wird da verlangt, daß jeder Kaufmann — Genossenschaften gelten als Kaufleute im Sinne des Handelsgesetzbuches — seine Forderungen und Schulden, den Betrag seines baren Geldes und seiner sonstigen Vermögensgegenstände genau verzeichnet und dabei den Wert der einzelnen Vermögensgegenstände angebe. Es sind mithin alle Vermögensgegenstände und Schulden aufzuzeichnen. Was demnach im Protokoll über die Inventuraufnahme in das Inventar aufzunehmen ist, ist nicht schwer festzustellen. Über den Wert, zu dem die betreffenden Vermögensgegenstände einzusetzen sind, gibt uns das Gesetz ebenfalls Aufklärung. § 40 des Handelsgesetzbuches sagt: „ . . nach dem Werte anzusetzen, der ihnen im Zeitpunkt beizulegen ist, für welchen die Aufstellung stattfindet. Zweifelhafte Forderungen sind nach ihrem wahrscheinlichen Werte einzusetzen und anbringliche abzuschreiben.“

Es sind also nicht nur die Vermögensstücke aufzuzählen, sondern sie sind einer genauen Prüfung zu unterziehen, welchen Wert sie für die Genossenschaft an dem betreffenden Jahresschluß haben.

Bei dieser Prüfung kommen wohl in erster Linie die Buchforderungen in Frage, über deren Bewertung das Gesetz keine besonderen Bestimmungen trifft als die eben erwähnten. Es bleibt also Vorstand und Aufsichtsrat vorbehalten, je nach Güte der Forderung dieselbe vollwertig einzusetzen oder entsprechend abzuschreiben. Grundstücke, Maschinen und Geräte und sonstige Mobilien unterliegen statutenmäßig festgesetzten Mindestabschreibungen. Der Vorstand hat hier nur festzustellen, ob diese Abschreibung genügt oder ob eine höhere Abschreibung erforderlich ist.

Waren sind im allgemeinen nach dem Handelsgesetz § 40 zum Einkaufspreise zugänglich Unkosten (ohne Aufschlag) anzusetzen oder zu einem etwaigen niedrigen Marktpreis. Sind keine weiteren Bestimmungen angegeben, so k a n n die Ware auch zu dem jeweiligen höheren Marktpreis (Tagespreis) an dem Tage des Abschlusses eingesetzt werden.

Die Wertpapiere unterliegen einem Kurse und sind dementsprechend zu dem Tageskurse (Tag des Abschlusses) einzusetzen, jedoch nicht höher als der Anschaffungswert, wenn dieser niedriger ist als der Kurswert, sofern nach dem Statut die Bestimmungen des § 261 Abs. 1 des Handelsgesetzbuches in Frage kommen sollen.

Bei Feststellung der Schulden (Passiva) sei noch auf Einstellung der Geschäftsguthaben der Genossen hingewiesen ,ob diese durch Zuschlag von Dividende oder Abschreibung von Verlust verändert sind, ebenso Reservefonds und Betriebsrücklage.

Auch unter Aktiva bedarf die evtl. Beteiligung bei anderen Unternehmungen noch einiger Beachtung. Sind z. B. die Geschäftsguthaben bei diesen Unternehmungen durch Verlust, Abschreibungen geringer geworden, so ist dieses im Inventar zu berücksichtigen.

Es wird nun manches Vorstandsmitglied sagen: „Wie kann ich am Jahresschluß schon eine Aufstellung unserer Forderungen und Schulden machen, das ist ausgeschlossen".

Für diese Genossenschaften, es werden in der Hauptsache Kreditgenossenschaften sein, bleibt nichts anderes übrig, als am Jahresschluß sich an Hand der Hauptbücher nud der bestellten Sicherheiten von dem Wert der Forderungen und Schulden zu überzeugen. Die Prüfung der Aufstellung muß dann einer späteren Sitzung vorbehalten bleiben.

Es würde gewiß für manches Vorstandsmitglied eine Erleichterung für die Inventuraufnahme sein, wenn ein Schema vorläge, nach dem das Protokoll aufzunehmen ist.

Für die Molkereigenossenschaften befindet sich in der Frickeschen Broschüre „Anleitung für die Mitglieder des Aufsichtsrats zur Prüfung der Buch- und Geschäftsführung der Molkereigenossenschaften" 2. Auflage (Verlag Edler u. Krische, Hannover) auf Seite 25 ein Muster, das sehr gut zu verwenden ist.

Zum Schluß sei noch einmal das Handelsgesetzbuch befragt über die Aufbewahrung solcher Inventuraufnahmen. § 41 besagt, daß die Bilanz und das Inventar von dem Kaufmann (Vorstand) zu unterzeichnen sei und daß das Inventar in ein dazu bestimmtes Buch eingeschrieben oder jedesmal besonders aufgestellt werden kann. Im letzteren Falle sind sie zu sammeln und in zusammenhängender Reihenfolge geordnet aufzubewahren.

Aufbewahrt werden müssen aber sämtliche Handelsbücher nach § 44 des Handelsgesetzbuches bis zum Ablauf von 10 Jahren, von dem Tage der letzten Eintragng an gerechnet, dasselbe gilt in Ansehung der Inventare und Bilanzen. In den meisten Fällen wird es sich empfehlen, bei größeren Inventuraufnahmen ein besonderes Verzeichnis aufzustellen und ein darauf bezügliches Protokoll in ein Protokollbuch des Vorstandes aufzunehmen. Bei kleineren Inventuraufnahmen wird zur Einfachheit halber eine Aufstellung im Protokollbuch genügen.

Unterricht- und Versuchswesen

Lehrgang für Molkereifachleute in Hannover. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover veranstaltet am 20. und 21. Januar 1926 in Hannover einen zweitägigen Lehrgang für Molkereifachleute und Milchinteressenten.

Vortragsfolge:

Am Mittwoch, den 20. Januar 1926, nachmittags 2 Uhr:

1. Molkereiinstruktor Staege: „Allgemeines aus dem Gebiete der Käserei".
2. Prof. Dr. Lichtenberger: „Maschinentechnisches aus dem Molkereiwesen Ameritas" (mit Lichtbildern).
3. Prof. Dr. Henneberg: „Die Pasteurisierung der Milch".

Abends 8 Uhr:

Vorführung des neuen Propaganda-Films: „Gesunde Milch".

Am Donnerstag, den 21. Jan. 1926, vormittags 9 Uhr:

1. Prof. Dr. Bünger: „Die Verwertung der Molkereirückstände mit besonderer Berücksichtigung der Verwertung der Molken durch Fütterung".
2. Prof. Dr. Westphal: „Die Frischmilchversorgung der Städte".
3. Prof. Dr. Henneberg: „Die Bakteriologie des Käses" (mit Lichtbildern).

Frühzeitige Anmeldungen bei der Landwirtschaftskammer werden erbeten.

Teilnehmerkarten sind gegen Einzahlung der Gebühr von 10,— ℳ von der Landwirtschaftskammer zu beziehen.

Vorträge auf dem Gebiete der Milchwirtschaft. Die anläßlich des 2. milchwirtschaftlichen Lehrganges am 3 .und 4. Februar 1925 zu Kiel gehaltenen Vorträge sind nunmehr in Form einer Broschüre im Druck erschienen. Ein einführender Vortrag von Geschäftsführer Wurm „Was tut einer Meierei not?" behandelt nach einem Hinweis auf die Bedeutung der Milchwirtschaft und die Einfuhr von Milch und Milchprodukten die Aufgaben und Pflichten der Meiereivorstände sowie die Notwendigkeit einer geregelten Meiereibuchführung und schließt mit dem Hinweise auf die bestehende milchwirtschaftliche Organisation und deren Nutzen.

Der Vortrag von Professor Dr. Bünger-Kiel, behandelt die Einwirkung des Futters auf Menge und Qualität der Milch und gibt wertvolle Fingerzeige, wie durch eine sachgemäße Fütterung der Milchertrag und auch die Qualität der Milch gesteigert werden können. Ferner wird der Einfluß der einzelnen Futtermittel auf die Güte und den Wohlgeschmack der Milch und Butter klargelegt.

Über die Entstehung der Butter gibt ein Vortrag von Professor Rahn-Kiel, ein anschauliches Bild. Im Gegensatz zu der Soxhletschen Theorie von der Entstehung der Butter ist Professor Rahn der Ansicht, daß der beim Buttern entstehende Schaum allein die Ursache der Butterbildung ist und ohne Schaum keine Butter entstehen kann.

Die Kälte im Meiereibetrieb behandelt Professor Dr. Lichtenberger in seinem Vortrag. Er weist auf die Wichtigkeit einer Kühlanlage für die Meiereien hin, bespricht die verschiedenen Systeme der Kältemaschinen und ihre Anwendung in der Meierei und erläutert an Hand von Beispielen die Führung einer Kühlanlage.

Professor Dr. Henneberg bespricht in seinem Vortrag die wichtigsten nützlichen Pilze in der Butterei und behandelt dann darauf die Butterfehler, die durch die Wirkung von Bakterien hervorgerufen werden.

Ein Vortrag von Meiereiinstruktor Lindemann-Kiel, befaßt sich mit der Anlieferung von reinlicher Milch an die Meiereien und verbreitet sich über die Aufgaben des Melkpersonals vor dem Melken, über die Beschaffenheit der Melkgefäße, über das Reinigen, Kühlen und Lüften der Milch bei den Kuhhaltern, über den Milchtransport nach der Meierei und die Behandlung der Milch selbst in der Meierei bis zu ihrer Verarbeitung.

Über die Herstellung einer hochfeinen Butter gibt ein Vortrag von Meiereiinstruktor Deertz-Flensburg, dem Praktiker beachtenswerte Ratschläge. Es wird darin die Behandlung und Fortpflanzung der Rein-

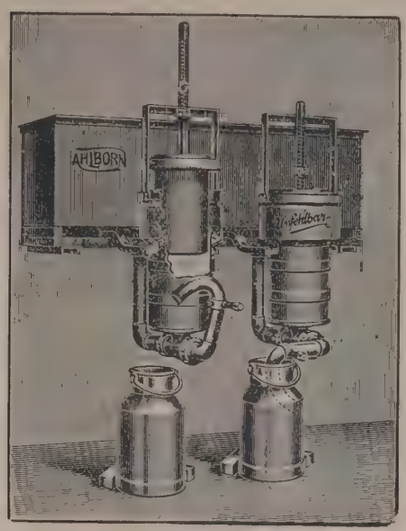
Ahlborns geeichter

Milchausgeber Unfehlbar

mit Schwenkhahn

D. R. P. Nr. 222478 und 320672

Schaumfreie Abfüllung



Über 1000 Apparate in ständigem Gebrauch

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig * Lübeck * München.

„BEWE" verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe." gez. J. M. i. H.

50 Pfg. kostet 1 Liter Origioal-**Käsefarbe,** wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und **franko** senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.

Meierei-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.

Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta.** Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Nur zwei Mittel gibt es zur Bekämpfung der sogenannten

Käseseuche!!

1. Eine gründliche Desinfektion mit unserem Spezialdesinfektionsmittel **„Mico"** Preis Mk. 10.— die 5 Liter-Korbflasche.
2. Die Verwendung des einwandfreien **Käsereifungspulver „Kasena"** Preis Mk. 40.— pro Ztr., Mk. 5.60 ein Probepostkolli.

Quarguntersuchungen zur Feststellung von Käsefehlern gratis.

Mieth & Co., Mannheim Fabrik. chem. Produkte für die Milchwirtschaft.

kultur, die Behandlung des Rahmes vor der Butterung, sowie die Technik der Butterung selbst, das Salzen und Verpacken der Butter behandelt.

Ein weiterer Vortrag des Meiereiinstruktors Grafe-Süderbrarup, befaßt sich mit der Kontrolle des Meiereibetriebes, der technischen Durchführung einer eingehenden Betriebskontrolle und dem Nutzen derselben an Hand von zahlreichen rechnerischen Beispielen.

Geschäftsführer Fein-Hamburg, gibt in seinem Vortrag ein übersichtliches Bild über die Lage am Weltbuttermarkt und die sich daraus für Deutschland ergebenden Folgen. Er weist namentlich auf die Erzeugung von Butter im Ausland und dessen Ein- und Ausfuhr an Hand von statistischen Zahlen hin. Ferner kommt er auf die Preisgestaltung und die dabei in Betracht kommenden Gesichtspunkte zu sprechen.

Ein letzter Vortrag von Rechtsanwalt Dr. Rendtorff-Kiel, befaßt sich mit den Rechten und Pflichten der Mitglieder einer Meierei, des Meiereivorstandes, der Generalversammlung, sowie mit Steuer- und Rechtsfragen. Es wird dabei u. a. der Unterschied zwischen den eingetragenen Genossenschaften und den freien Meiereivereinigungen klargelegt. Zum Schluß wird noch die Anwendung der Umsatz- sowie Körperschaftssteuer auf die Meiereien behandelt.

Die Vorträge sind durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein in Kiel, Kronshagenerweg 5, zum Preise von insgesamt 1,— ℳ zu beziehen.

Rundschau

Rheinische Käsekontrollvereinigung. Am 9. Dezember fand in Cleve die Generalversammlung der Rheinischen Käse-Kontrollvereinigung statt, welche von den angeschlossenen Käsereien sehr gut besucht war. Die rege Beteiligung an allen Verhandlungen zeigte am besten das große Interesse, welches allerseits bei den Käsereien für die Tätigkeit der Käsekontrolle vorherrscht.

Zuerst berichtete Direktor Müller-Cleve über die Tätigkeit der Kontrolle. Es wurden im ganzen 460 Käseproben untersucht, davon waren 420 von Holländer-Käsen und 40 von Weichkäsen. Von den Holländerkäsen waren 385 Proben mit 45 Prozent Fettgehalt. Die Untersuchungen bewiesen, daß in den rheinischen Käsereien die Garantie von 45 Prozent Fett für vollfetten Käse recht wohl durchgeführt werden kann.

Auch die Proben von Käsen aus abgerahmter Milch entsprechen vollständig den auf den Marken angegebenen Garantien. Mit der Kontrolle allein ist aber die Tätigkeit der Käsekontrolle nicht abgeschlossen, sondern es wurde auch weiter auf Verbesserung der Qualität hingearbeitet, und konnten in einzelnen Käsereien Betriebsstörungen und Schwierigkeiten in der Fabrikation in kurzer Zeit behoben werden.

Zwei Käsereien, welche glaubten, durch Hinzuziehen auswärtiger Käser besseren Erfolg zu erzielen, dürften durch die dabei gemachten Erfahrungen eines anderen belehrt worden sein.

Die gemeinsame Reklame für Käseabsatz in landwirtschaftlichen Kreisen hatte bisher recht guten Erfolg. Es wurde aus den verschiedensten Käsereien gemeldet, daß große Partien Käse zu guten Preisen an Molkereigenossenschaften und landwirtschaftliche Organisationen, die sonst ihren Käse durch den Handel vom Ausland erhalten, abgesetzt werden.

Von einer zweiten Käserei-Prämiierung mußte im vorigen Herbst abgesehen werden, da verschiedene Käsereien zeitig die Fabrikation einstellten und zum Frischmilch-Verkauf übergingen. Es soll aber im nächsten Jahre mindestens zweimal die Käserei-Prämiierung durchgeführt werden.

Im Anschluß an den Bericht wurden die Preise für die diesjährige Käserei-Prämiierung verteilt und zwar erhielten Preise von 20,— ℳ für die mit „sehr gut" ausgezeichneten Käse, die Käser der Molkerei: Herm. Schepers u. Co., Molkerei in Esserden; Griethausener Molkerei, e. G. m. u. H., Griethausen; Huisberdener Molkereigenossenschaft, Huisberden; Cornelius Scholten, Haus-Grind b. Xanten. Preise von 10,— ℳ für ausgezeichnet mit „gut" die Käser der Molkereien: Wwe. J. Büning Nachf., Molkerei in Hasselt; Keekener Käserei u. Molk., Keeken; Mehr-Nieler Molkereigenossenschaft, Mehr, Krs. Cleve; Praester Molkerei, Praest, Kreis Rees; Warbeyener Molkerei, Warbeyen; Molkerei Lehr- und Versuchsanstalt, Cleve.

In Anschluß an den Bericht wurde beschlossen, für die Folge sich nur an landwirtschaftlichen Ausstellungen in der Rheinprovinz geschlossen zu beteiligen, und für die Prämiierung nur die Prämiierung in den Käsereien, nicht die Prämiierung einzelner zur Ausstellung gesandter Käse, als maßgebend anzuerkennen, da die Prämiierung der ganzen Lager in den Käsereien ein viel wichtigeres, ein viel besseres und maßgebenderes Urteil ermöglicht, als ein aus dem Bestand zufällig gut ausgesuchter guter Käse. Dazu sollen aber die Käsereiprämiierungen mindestens 2—3 mal jährlich durchgeführt werden.

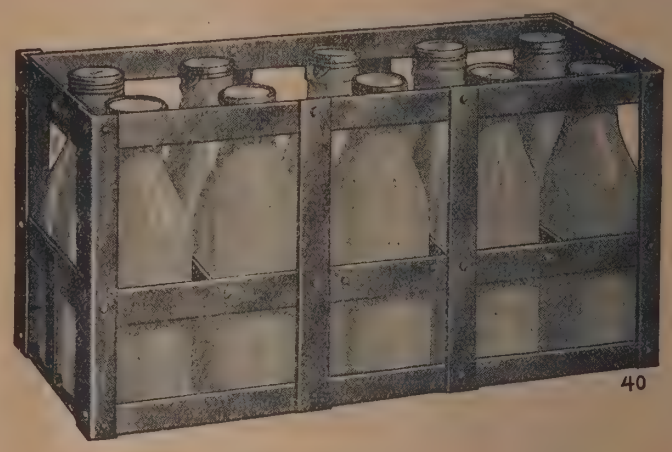
Es wurde dann weiter verhandelt über die Frage des Zusammenschlusses der Käse-Kontrolle mit der Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien e. V. Verschiedene Vertreter von Molkereien befürchteten, daß damit die Tätigkeit der Käse-Kontrolle leiden würde, und wollten lieber die hohen Beiträge bezahlen und in der bisherigen Weise weiter arbeiten, als daß durch Verbilligung die Arbeiten der Käse-Kontrolle irgendwie benachteiligt würden.

Direktor Müller konnte darauf hinweisen, daß dies nicht der Fall sei, daß vielmehr die Sache so gedacht sei, daß die Käse-Kontrolle als Unterabteilung der Milch-Kontrolle weiter bestehen bleibe. Sie würden ihre Aufgaben genau wie bisher durchführen können, würde ihren Vorstand behalten, nur würde der Vorsitzende der Molkereikontrolle zu den Versammlungen einzuladen sein, dagegen würde ein Mitglied des Vorstandes der Käse-Kontrolle in den Vorstand der Molkerei-Kontrolle eintreten. Da ein weiteres Mitglied der Käse-Kontrolle bereits im Vorstande der Molkerei-Kontrolle sei, so würde also die Käse-Kontrolle dort durch 2 Mitglieder vertreten und damit die Wahrung ihrer Interessen gesichert sein.

Andererseits würde aber die Probenahme und Untersuchung der Käse wesentlich verbilligt, wenn der Kontrollbeamte der Molkerei-Kontrolle gleichzeitig die Käseproben nehmen könne, außerdem würde durch Kontrolle der angelieferten Milch und Beratung bei der Fabrikation außerordentlich günstig auf die ganze Käserei eingewirkt werden können.

Nachdem auf Anfrage einzelner bisher an der Molkerei-Kontrolle nicht beteiligten Molkereien von den verschiedenen Seiten die außerordentlich günstigen Erfahrungen, welche die angeschlossenen Käsereien und

Dr. Frieber's Säurewecker
Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Blauschimmel für Schimmelkäse
Rotkultur für Harz-, Thüringer- und Mainzerkäse
stets wirksam
direkt vom Hersteller.
Dr. Frieber,
Bakteriol. Laboratorium für Milchwirtschaft
Fernruf 4092 **Hildesheim** Fernruf 4092
Lieferung erfolgt nicht durch Zwischenhändler, daher schnellstens und stets frisch.
Bakteriologische Beratungen bei Fehlen von goldgelber Schmiere, Ablaufen von Harzkäse, Fehlen von Blauschimmel, bei Butterfehlern usw.



Carl Keller, Blechwaren-Fabrik
Gelsenkirchen II.

Großfabrikation von pa. verzinnten **Milchversandkannen** in nahtlos- und geschw. Ausf.
Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land. Ges."
Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgef. Eimer usw.
Wattemilchfilter zur Erzielung unbedingt reiner Milch
Runde Gegenstrom-Milchkühler
mit nahtlosem äußerem Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar
Dampfkäsewannen **Milchbehälter** } doppelwandig, aus verzinntem Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt
Gegr. 1867 **Max Westphal, Eutin** Fernspr. 168
bei Lübeck
liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit
verschließbare Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.

auch Versandmolkereien mit der Molkerei-Kontrolle gemacht haben, allerseits bestätigt wurde, wurde die Vereinigung beider Kontrollen beschlossen, aber unter ausdrücklichstem Vorbehalt, daß darunter die Tätigkeit der Käse-Kontrolle und ihre weiteren Aufgaben nicht leiden dürften.

Weiter wurde die Schaffung einer Absatz-Organisation für Käse besprochen. Direktor Müller führte die Gründe an, die bei den heutigen wirtschaftlichen Verhältnissen zur Schaffung einer Absatz-Organisation hindrängen und wies auch auf die großen Schwierigkeiten hin, die derselben im Wege stehen. Er beantragte, daß ein Ausschuß gewählt werden solle, der die Sache weiter bearbeitet. Es wurde dann nach längerer Besprechung der Angelegenheit beschlossen, daß die Reklame durch Inserate und kleine Aufsätze in Tageszeitungen und in der landwirtschaftlichen Presse weiter ausgearbeitet werden sollte, daß am Sitze der Käsekontrolle, also an der Molkerei Lehr- und Versuchsanstalt in Cleve, eine Absatz-Vermittlungsstelle für niederrheinischen Käse eingerichtet werden möchte. Die durch die Propaganda entstehenden Unkosten, könnten durch eine Provision von dem verkauften Käse in Höhe von etwa 1—2 Prozent aufgebracht werden.

Außerdem soll aber der Vorstand der Käse-Kontrollvereinigung die Frage der Schaffung einer festeren Absatz-Organisation weiter bearbeiten und im nächsten Frühjahr der Versammlung darüber Bericht erstatten.

Zum Schlusse bat Direktor Müller die Molkereien in ihrem eigenen Interesse, gemeinsam mit der Molkerei-Kontrolle zusammen zu arbeiten und dieselbe bei ihren Arbeiten zu unterstützen, was doch auch wieder den Mitgliedern in erster Linie und auch den Käsereien zu Gute kommt. Nur durch gemeinsames Zusammenarbeiten sei wirklich ein Erfolg zu erzielen. Die Verhältnisse in der heutigen Zeit liegen doch nicht so, daß ein gemeinsames Arbeiten nicht dringend notwendig sei.

Nach etwa dreistündiger, sehr lebhafter und anregender Verhandlung schloß die Versammlung mit dem ausdrücklichsten Wunsche, daß in der bisherigen Weise weiter gearbeitet und die Arbeit der Käsekontrolle wie auch der Milchkontrolle im Interesse der rheinischen Milchwirtschaft weiter ausgearbeitet werden möchte.

Tarifvertrag für das Molkereigewerbe in der Provinz Sachsen und in Anhalt. Dem Verbandsorgan des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften in Halle entnehmen wir folgendes:

„In der Nr 21 der „Genossenschaftlichen Nachrichten" vom 10. Novbr. ds. Js. wurde der zwischen dem Arbeitgeberverband der Molkereigenossenschaften der Provinz Sachsen und Anhalts und dem Arbeitgeberverband im Molkereigewerbe für die Provinz Sachsen und Anhalt neuvereinbarte Tarifvertrag zur Kenntnis der beteiligten Molkereien gebracht. Außerdem hat der Verbandsdirektor in einem an die Vorstände der Molkerei-Genossenschaften gerichteten Rundschreiben darauf hingewiesen, wie notwendig die Fortsetzung eines Tarifvertrages ist, um die für die Molkereien schädlich wirkende „Pauschalentschädigung" der Betriebsleiter auszuschließen, denn erfahrungsgemäß verleitet sie dazu, den Betrieb der Molkerei mit nicht ausreichendem oder unzulänglich ausgebildetem oder ungünstig bezahltem und demnach unzufriedenem und unzuverlässigem Hilfspersonal zu besorgen. Die soeben abgehaltene Bezirksversammlung der Vorstände der Molkerei-Genossenschaften haben sich einstimmig mit dem Vorgehen des Arbeitgeberverbandes einverstanden erklärt, durch einen Manteltarif das Anstellungsverhältnis der Molkereiangestellten auch weiterhin zu regeln, im übrigen aber die Festsetzung der Barbezüge der freien Vereinbarung zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer zu überlassen. Der gleichermaßen von seiten der Arbeitgeber, wie auch von seiten der Arbeitnehmer ausgesprochene Wunsch, den Molkereien möchten Richtlinien in bezug auf die Festsetzung der Gehälter für die Betriebsleiter gegeben werden, soll dadurch entsprochen werden, daß im Einvernehmen mit dem Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverband und auf Grund der mündlichen Tarifverhandlungen der bereits veröffentlichte Tarifvertrag unter 3 c) „Mindestbezüge für Molkereifachleute" wie folgt ergänzt wird: „Molkereifachleute in leitender Stellung erhalten an Barbezügen für ihre persönliche Tätigkeit ein schriftlich zu vereinbarendes, monatlich nachträglich zahlbares Gehalt. Die im Tarifvertrag vom 1. Juli 1924 festgelegten Barbezüge gelten für diese Vereinbarungen als Mindestsätze".

Im Verfolg des vorstehenden Zusatzes wird nachstehend der Wortlaut des gleichnamigen Abschnittes des Tarifvertrages vom 1. Juli 1924 wiederholt: „III. c) Molkereifachleute in leitender Stellung erhalten: B. an Barbezügen: 1. ein Grundgehalt von mindestens 100 ℳ monatlich, 2. eine Sondervergütung in Höhe des gestaffelten Prozentsatzes von der Bruttoeinnahme für Molkereierzeugnisse. In den Genossenschaften, in denen keine besondere verantwortliche Hilfskraft für die Ausgabe der Magermilch gehalten wird, soll für die freie Magermilchrückgabe eine Aufwertung der Bruttoverwertung zum Zwecke der Berechnung der Sondervergütung dergestalt eintreten, daß der Wert je 1 Liter Magermilch dem Werte von ¼ Liter Vollmilch (Milchgeldauszahlung) gleich gerechnet wird. Die Sondervergütung soll betragen: für die Menge von 1000 Liter Tagesanlieferung 0,8 Prozent, für die Menge zwischen 1000 bis 2000 Liter Tagesanlieferung 0,6 Prozent, für die Menge zwischen 2000—3000 Liter Tagesanlieferung 0,4 Prozent, für die Menge über 3000 Liter Tagesanlieferung 0,2 Prozent."

Unsauberkeit in Molkereien strafbar. Als der Kreisarzt Dr. P. das Molkereigrundstück von M. in Greifswald besichtigte, wurde festgestellt, daß Räume der Molkerei und Gefäße unsauber waren, auch war eine unreine Flüssigkeit, die aus Milchresten und Jauche bestand, auf die Straße geflossen. Gegen Strafverfügungen auf Grund der Straßenpolizeiverordnung vom 7. Mai 1902 in Verbindung mit § 366 (10) des Strafgesetzbuches und im Hinblick auf die Polizeiverordnung vom 17. Februar 1914 beantragte M. gerichtliche Entscheidung. Das Amtsgericht verurteilte aber M. zu Geldstrafen und machte u. a. geltend, durch die Beweisaufnahme sei festgestellt, daß nicht nur Jauche mit Milchresten auf die Straße geflossen sei, sondern daß auch Geräte, Gefäße und Räume, die für den Molkereibetrieb bestimmt waren, unsauber waren. Der Boden eines Raumes, welcher mit Ziegelsteinen ausgelegt war, hatte schadhafte Stellen, in welchen sich eine schmutzige Flüssigkeit angesammelt hatte. Kutscher mit schmutzigen Füßen liefen in dem Raum ein und aus, ohne das Schuhwerk zu wechseln. Solche Spalten im Fußboden seien ein günstiger Nährboden für Krankheitserreger. Solchen Mißständen sei mit allem Nachdruck entgegen zu treten, da Typhuserkrankungen in letzter Zeit in einer unsauberen Molkerei ihre Ursache hatten. Diese Entscheidung focht M. durch Revision beim Kammergericht an, welches indessen die Revision als unbegründet zurückwies und u. a. ausführte, die Vorentscheidung stelle ein-

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei-, Flaschenmilch- und Kühlanlagen
sowie Betriebsänderung
übernimmt

Ewald vom Stein
Düsseldorf
Kaiser-Wilhelmstraße **13**
Schließfach 446
Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: **Separator Düsseldorf"**
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käsereibedarf.
„Westfalia"-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Holzspanschachteln
jeder Größe, mit und ohne Heftung, sowie
Käsekistchen
in stabiler Ausführung, liefert als langjährige Spezialität in jeder Menge zu billigsten Preisen
Holzindustrie Peucker A.G.
Peucker, Kreis Habelschwerdt. (8557

W. Kailer Inh.: Paul Foege
Bank- u. Viehagentur, Berlin-Zentralviehhof
Kontor 98 — Fernruf: Königstadt 6419
Beste Verwertung von Schlachtvieh aller Art
aus In- und Ausland, unter fachmännischer Leitung und kulantesten Bedingungen.
Telegr.- u. Verlade-Adr.: W. Kailer, Berlin-Zentralviehhof

Allen voran
sind meine Milchkannen in der Verarbeitung, im Gewicht und in der Verzinnung. Dabei sehr preiswert, was in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt.
Es kann nur Ihr Vorteil sein, bei Ihrem Kannen-Einkauf auch meine Preise und Muster einzuholen.
Egon Sieler, Ahlen i. Westf. Fernruf 555.

Molkerei-Wagen
liefert als Spezialität in bekannter Güte
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, **Stargard** i. Pomm.

wandsfrei fest, daß eine jauchige Flüssigkeit mit Milchresten von dem Molkereigrundstück auf die Straße geflossen war und dieselbe verunreinigt habe. Aus der Vorentscheidung sei auch zu entnehmen, daß der Angeklagte mindestens fahrlässig gehandelt habe. Wenn in einem Raume Milch auch nur zeitweise aufbewahrt werde, so handlte es sich um einen Raum im Sinne der maßgebenedn Polizeiverornung, in welchem Nahrungsmittel aufbewahrt werden. Schmutzige Gefäße oder Tonnen gehören nicht in einen solchen Raum. Auf alle Fälle habe der Angeklagte gegen § 3 der Polizeiverordnung verstoßen, wonach die für die Aufbewahrung von Nahrungsmitteln dienenden Behälter in einem sauberen Zustande zu halten seien. Zutreffend nehme die Vorentscheidung an, daß ein Molkereibesitzer Spalten im Fußboden seiner Betriebsräume nicht dulden dürfe. Die Anwendung des § 3 anstatt § 1 der Polizeiverordnung vom 17. Februar 1914 sei ohne Einfluß auf das Strafmaß. (1. S. 1916, 25).

Die Milchpreispolitik in Sachsen. Zwischen den sächsischen Milcherzeugern und der Milchpreiskommission ist hinsichtlich der Gestaltung der Milchpreise ein heftiger Kampf entbrannt. Die Milchpreiskommission hat, der gefallenen Butternotierung folgend, die Milchpreise herabgesetzt und vom 24. Dezember an den Preis für 1 Liter Vollmilch auf 32 Pfennig festgesetzt und dabei betont, daß mit Beginn des neuen Jahres eine weitere Herabsetzung des Milchpreises folgen werde, da die Butterpreise nach dem Feste voraussichtlich noch weiter fallen. Gegen diese Herabsetzung haben die Milchproduzenten sofort schärfsten Protest erhoben und folgende Kundgebung erlassen: Die sogen. Milchpreiskommission enthält keinen einzigen Landwirt, also keine Milcherzeuger. Ihre Preisfestsetzung ist also ohne Anhören bezw. Mitarbeit der Produzenten erfolgt. Dieser Vorgang dürfte im Wirtschaftsleben einzigartig sein. Wie der Handel und nicht die Erzeugerschaft über die Erzeugerpreise urteilen kann, ist unergründlich. Darüber hinaus ist interessant festzustellen, daß allein der Landwirt die Preisreduktion trägt, er, der garnicht gefragt wurde. Bis zum 16. Dezember betrug:

der Einkaufspreis 23½ Pfg. ab Hof, 26 Pfg. frei Dresden;
der Verkaufspreis 36 Pfg. ab Laden, 38 Pfg. frei Haus.

ab 16. Dezember:
der Einkaufspreis 20½ Pfg. ab Hof, 23 Pfg. frei Dresden;
der Verkaufspreis 34 Pfg. ab Laden, 36 Pfg. frei Haus, und

ab 24. Dezember beträgt
der Einkaufspreis 19½ Pfg. ab Hof, 23 Pfg. frei Dresden;
der Verkaufspreis 32 Pfg. ab Laden, 34 Pfg. frei Haus.

Der Milchhandel hat sich also die gleiche Verdienstspanne gewahrt, und nur dem Erzeuger sind seine Preise, ohne ihn überhaupt zu fragen, um rund 15 Prozent herabgesetzt. Und das in einer Zeit, wo selbst die fanatischsten Parteipolitiker der Linken zugeben müssen, daß der Landwirtschaft geholfen werden muß, um sie vor dem Untergang zu bewahren, zu einer Zeit, wo der Bauer sein Getreide und seine Kartoffeln unter dem Selbstkostenpreis zur Regelung seiner Steuerschulden und Verbindlichkeiten abstoßen muß. Der Milchhandel sagt damit: Du, Bauer, kannst den Liter Milch für 19½ Pfg. erzeugen. Dazu benötigst du Kühe, Futter, Wartung, Tierarzt, Stallgebäude, Futterböden, Viehseuchenbeiträge, Steuern usw., während ich, der Händler für die Vermittlung dieses Liters Milch im Werte von 19½ Pfg. an die Kundschaft 12½ Pfg., ja frei Haus sogar 14½ Pfg. benötige, um meine Milchkannen, mein Pferd und Wagen und meine Steuern erschwingen zu können. Die Milchpreiskommission betont zum Schluß, daß mit einem weiteren Rückgang der Milchpreise zu rechnen ist, d. h., daß sie gewillt ist, den Milchpreis noch weiter zu drücken. Wenn — und das soll die Absicht sein — der Erzeugerpreis auf 16 Pfg. je Liter steht, so erhält der Händler bei einer Spanne von 14½ Pfg. frei Haus rund 90 Proz. für seine Tätigkeit zum Wohle des Publikums. Auf diesem Wege geht es nicht mehr weiter. Die Absatzstockung ist durch den Handel selbst künstlich erzeugt, indem er eine unangebrachte Verdienstspanne erhoben hat. Eine sächsische Preisprüfungsstelle hat eine Verdienstspanne von 25 Prozent des Erzeugerpreises für zulässig erklärt, d. h. ab 24. Dezember müßte demnach die Milch für 28 Pfg. je Liter im Laden zu haben sein. Der Handel steigert weiterhin künstlich das Angebot, indem er Unmengen von Milch aus Schlesien, das sein Absatzgebiet in polnisch Oberschlesien verloren hat und nun schleudern muß, bezieht. So gut wie jeder einsichtige Gewerbetreibende seine Ware möglichst aus sächsischen Fabriken bezieht, sollte doch auch der Milchhandel seine Ware vom sächsischen Erzeuger beziehen. Die sächsischen Milchproduzenten werden die Verdienstspanne des Handels den maßgebenden Stellen zur Stellungnahme unterbreiten. Wie wir hierzu aus zuverlässiger Quelle erfahren, beschäftigt sich bereits auf Veranlassung des Wirtschaftsministeriums die sächsische Preisprüfungsstelle mit der jüngsten Entwicklung der Milchpreise und man darf mit Spannung dem Ergebnis dieser Untersuchung entgegensehen.

Kredite für Molkereibauten in Bayern. Das bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft hatte in Würdigung der volkswirtschaftlichen Bedeutung des Molkereiwesens aus den landwirtschaftlichen Notstandskrediten eine besondere Summe zur Gewährung von Darlehen für die Neu- und Umbauten und für die Neueinrichtung und Verbesserung von Betrieben im Molkereiwesen abgezweigt. Wenn die Summe auch gering war, so ist doch manches Gute damit geschaffen worden. Es konnten eine Anzahl neuer Betriebe entstehen und alte Molkereien konnten ihre in der Inflation herabgewirtschafteten und veralteten Einrichtungen verbessern. Es handelt sich hierbei vielfach um die Anschaffung von Dauerpasteurisierungs- und Tiefkühlanlagen, welche in erster Linie der Frischmilchversorgung, aber auch der Qualitätsverbesserung in der Butterei und Käserei zugute kamen. Die Darlehen werden in der Regel auf drei Jahre und nur in besonderen Fällen auf fünf Jahre gewährt. Die Verzinsung und Rückzahlung der Tilgungsquoten erfolgt jährlich. Der Zinsfuß beträgt z. Zt. 6 Prozent für das erste Jahr und dann 1 Prozent über Reichsbankdiskont. Die Gesuche sind unter Benutzung der hierfür vorgesehenen Formblätter (zu beziehen durch den Landesinspektor und die Kreissachverständigen) durch das zuständige Bezirksamt an das Staatsministerium für Landwirtschaft einzureichen. Allen Darlehnsgesuchen sind beizugeben:

1. bei Genossenschaften das richtiggestellte Statut und die Bestätigung des Registergerichtes über die erfolgte Eintragung;
2. die Baupläne und Kostenvoranschläge;
3. die Kostenvoranschläge für die Einrichtungen;

Brunnenbauten!
Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.
Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.
Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.
Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf: 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017
Fil. Arnstadt (Thür.), Fernruf: 392

Käsereimolkerei „Holstein"
die gute Quelle
Reinkulturen
„Tebala"-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1

Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung
Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Hohenstein-Ernstthal

Milchkannen
in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

4. der Grundsteuerkatasterauszug der für die Sicherheitsleistung angebotenen Grundstücke und Gebäude des Antragstellers oder der Bürgen;
5. der Nachweis über die erfolgte Gebäudebrand-, Baunot- und Mobiliarfeuerversicherung.

Bestrafung wegen Bezeichnung ausländischer Butter als Molkereibutter. Vor der Berufungsstrafkammer hatten sich der Geschäftsführer der Verkaufsgenossenschaft des Molkereiverbandes in Münster, Ammermann, und die Händlerin Beckmann zu verantworten. Ammermann hatte größere Mengen australischer Butter aufgekauft und diese dann unter der Bezeichnung „Feinste Molkereibutter" in den Handel gebracht. Auch Frau Beckmann hatte diese Butter verkauft. Das Schöffengericht hatte seinerzeit entschieden, daß die Bezeichnung „Feinste Molkereibutter" auch für australische Butter angebracht sei. Die Strafkammer stellte sich jedoch auf den Standpunkt, daß diese Bezeichnung eine Irreführung der Käufer darstelle, denen glaubhaft gemacht werde, es handele sich um hiesige Molkereibutter. Das Urteil lautete entgegen der Freisprechung des Schöffengerichts gegen Ammermann auf 200 Mark und Frau Beckmann auf 30 Mark Geldstrafe.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Wirths Butterhaus Robert Färber, Elberfeld. Jetziger Inhaber: Kaufmann Friedrich Faßbender, Köln. Die Prokura der Ehefrau Robert Färber ist erloschen.

Wierlemann & Faust, Butter- und Käse-Großhandlung, G. m. b. H., Gelsenkirchen. Gegenstand des Unternehmens: An- und Verkauf von Molkereiprodukten und Lebensmitteln aller Art, auch in Agentur und Kommission. Stammkapital: 9000 R.-M. Geschäftsführer: Kaufmann Felix Wierlemann, Gelsenkirchen.

Großeinkaufs-Gesellschaft Deutscher Konsumvereine m. b. H. Das Stammkapital der Gesellschaft ist um 5 000 000 RM. auf 10 000 000 RM erhöht.

Moltur, Milchverwertungs-Aktiengesellschaft, Karlsruhe. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Kaufmann Hans Sanders, Hannover, ist als Liquidator bestellt.

Allgäuer Molkereiprodukten-Versand Hans Schuler Nachfl., Isny. Inhaber Amalie Brucklacher in Isny, Butter- und Käsegeschäft.

Oberbadische Milchzentral-Genossenschaft Radolfzell e. G. m. b. H., Radolfzell. Gegenstand des Unternehmens: Verwertung von Milch und Milcherzeugnissen und der damit zusammenhängenden Geschäfte auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Ubia Margarine-Aktiengesellschaft Köln. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Dr. jr. Philipp Vossen, Köln, ist Liquidator.

Erich Witte, Lebensmittelgroßhandlung, Essen. Inhaber Kaufmann Erich Witte, Essen, Ruhr.

Gemeinnützige Lebensmittelversorgung Hannover-Linden-Springe, G. m. b. H. Die Liquidation ist beendet, die Firma ist erloschen.

Erste Neisser Käsefabrik Hoffmann & Piper, Neisse. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter, Kaufmann Hans Piper, Neisse, ist alleiniger Inhaber der Firma. Die Firma lautet jetzt: **Erste Neisser Käsefabrik Hans Piper.** Sie hat ihren Sitz in Neisse.

Glücksklee Milchgesellschaft m. b. H., Neustadt in Holstein. Dem Kaufmann Roy Ormonde, Henszey, Hamburg, ist Prokura erteilt.

Hermann Mosemann, Leipziger Käse-Verteilungsgesellschaft Leipert, Wenzel und Teilnehmer, Leipzig. Die Gesellschaft ist aufgelöst, die Firma erloschen.

Hansa Butter und Margarine G. m. b. H., Hamburg. Die Firma ist gestrichen.

Molkerei-Genossenschaft Hohenschönau e. G. m. b. H., Hohenschönau. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr durch Errichtung und Betrieb einer Molkerei. Der Geschäftsbetrieb beschränkt sich auf den Kreis der Mitglieder.

Johann Blunck, Molkereibesitzer, Leipzig, Hallischestr. 15. Der Kaufmann und Molkereibesitzer Johann Blunck, Leipzig, ist Inhaber. Angegebener Geschäftszweig: Groß- und Kleinhandel mit Molkereiprodukten.

Meiereibutter-Gesellschaft, St. Michaelisdonn, Holst. Rathje & Co., St.-Michaelisdonn. Gesellschafter sind: 1. Kaufmann Paul Alfred Bornholdt, Hamburg, Rückertstr. 56, 2. Fräulein Anni Auguste Rathje, Hamburg, An der Alster 68. Zur Vertretung der Gesellschaft ist jeder Gesellschafter allein ermächtigt.

Sennerei-Genossenschaft Mittelberg, e. G. m. u. H., Mittelberg, Gde. Immenthal, in Liquidation.

Sennerei-Genossenschaft Eintürnenberg, e. G. m. u H., Eintürnenberg. Die Genossenschaft hat sich aufgelöst. Die Liquidation führt der bisherige Vorstand durch.

Fruchtlos gepfändet wurden:

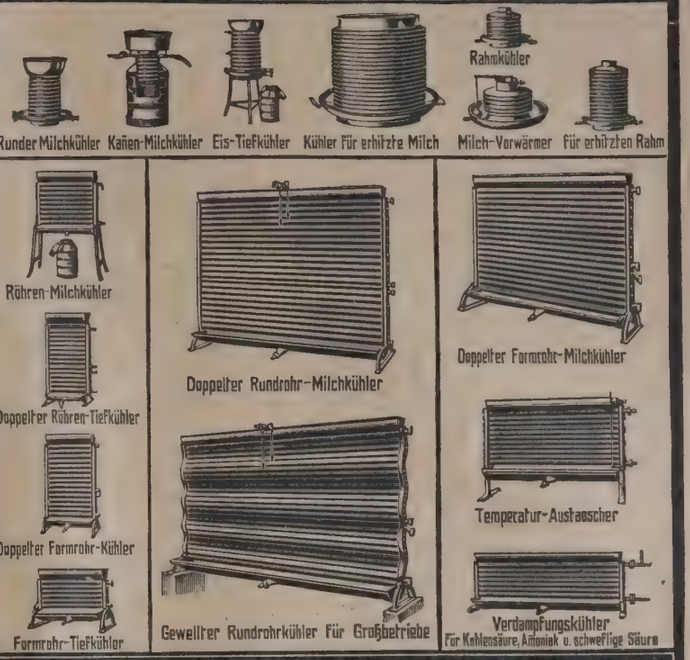
Fr. Falkenau in **Gelsenkirchen** am 24. 10. 1925.
Carl Brendgen in **Gelsenkirchen** am 16. 11. 1925.
Käsefabrikant August Kreye in **Harsum** am 2 November 1925.
Kaufmann Otto Müller in **Torgau** (Elbe) am 19 Dezember 1925.
Käsefabrikant **Hermann Ködel, Leipzig-Stötteritz,** Holzhäuserstr. 99.
Käsefabrikant **Fritz Ködel, Leipzig-Stötteritz,** Holzhäuserstraße 97.
Oberlausitzer Großhandel, Inh. **Ferd. Franz** in **Neugersdorf i. S.;** hat auch den Offenbarungseid geleistet.
Kaufmann **Franz Rentenmeister** in **Herne** (Westfl.), Neustr. 79.
Molkereibesitzer **Friedr. Pfannschmidt,** früher Danstedt, jetzt **Halberstadt,** Moltkestraße 8.
Butterhändlerin **E. Görhardt** in **Erfurt,** Bahnhofplatz 5.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal" steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann daher für den Inhalt des „Sprechsaals" nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Ueber den Käsefettgehalt. Von holländischer Seite aus wird in der Frage des Fettgehaltes der Käse schon seit Jahren verschiedenes erstrebt und insbesondere auf den internationalen Milchkongressen angeregt. Dagegen wurde auf dem amerikanischen Milchkongreß im vergangenen Jahre der Angelegenheit in Amerika nicht beigepflichtet und die Sache zu den Akten gelegt.

Original Milch- und Rahmkühler
Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate
W. Schmidt Kühlapparate Fabrik **Bretten 41** (Baden)

Flaschenspülmaschinen
Flaschenkästen, Flaschenkörbe
Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager.
Pappscheiben offeriert
C. Schumacher, Berlin N 58
Bernauer Straße 49. **Fernspr. Humbold 2500**

Die Lithographische Kunstanstalt
CAROLI & NÄGELE
MÜNCHEN PREYSINGSTR. 22
FERNSPR. NR. 41813.
liefert hochwertige
ETIKETTEN neuzeitliche PACKUNGEN
BRIEFKÖPFE PLAKATE KALENDER etc.

Unser Kundenkreis im In- u. Ausland
für Quargknet- und Käseformmaschinen
zählt nach Tausenden
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Es handelt sich 1. darum: Der Mindestgehalt des prozentualen Fettgehaltes, bezogen aus Fett in der Trockenmasse eines Vollmilchkäses, soll derselbe sein, wie er in seinem Ursprungslande festgesetzt ist.

Es wäre dies eine sehr starke Hintansetzung der Länder mit Viehrassen, die eine wenig fettreiche Milch liefern. Nehmen wir als krasses Beispiel an, ein Land hat eine sehr billige Milcherzeugung und vermöge günstiger Umstände eine Milch mit außerordentlich hohem Fettgehalt von der nur vollfette Käse hergestellt werden, die nach den wissenschaftlichen Untersuchungen über 60 Prozent Fett in der Trockenmasse haben, so bekommt natürlich dieses Land für seine Käse eine hervorragende Handelsvorrechtsstellung und in gewissem Sine ein Alleinverkaufsrecht (Monopol). Andere Länder mit schlechten Milchverhältnissen, die solche fettreiche Milch und demgemäß auch Käse nicht erzeugen, hätten große Aufwendungen zu machen, z. B. Herstellung und Zugießen von Rahm usw., wären sehr stark benachteiligt.

Die Sicherheit, ob ein Käse aus Vollmilch hergestellt ist oder nicht, ist sehr schwer zu erhalten, solange es Vollmilch von 2—6 Prozent Fettgehalt gibt. Im Grunde genommen kommt diese Frage aber auch erst an zweiter Stelle. Vor allem muß der Käsegeschmack den Anforderungen des Käufers entsprechen. Er muß „munden", sonst ist alles andere vergebene Liebesmühe. Die Vorschläge für den Weltkongreß 1923 in Amerika haben verschiedenes sehr Bedenkliche.

Nachahmungen von Käse sollen deutlich gekennzeichnet werden. Es ist dies eine Sache, die sich nie vollständig und richtig prüfen und restlos überwachen lassen wird. Nehmen wir als Beispiel: Ein großes amerikanisches Milchwirtschaftsunternehmen hat durch Heranziehung von holländischen Käsemeistern es fertig gebracht, der ursprünglich holländischen Ware erfolgreich die Spitze zu bieten und ganz gleiche Käse zu erzeugen sowohl in der Form als auch dem Fettgehalt und ganz besonders dem Geschmack nach, die sich in nichts von den echten in Holland hergestellten unterscheiden. Wie ist da eine Kontrolle und Beaufsichtigung möglich, wenn die Käse vielleicht exportiert durch mehrere Hände in den Groß- und Kleinhandel übergegangen sind? Es ist als Beispiel dänischer Roquefort angeführt. Dänemark nennt seinen Käse Edelpilzkäse, höchstens in Klammer beigefügt (Roqefort) und es gibt solchen Käse in Dänemark, der besser ist wie mancher echte Roquefort selbst, so daß eine Unterscheidung unmöglich ist.

Ein Schweizerkäse-Großhändler, der die großen Vorteile seines Emmentaler ins beste Licht zu rücken versuchte und der behauptete, daß seine Ware andere stark überrage und er jederzeit echten Schweizer von dem bayrischen unterscheiden könne, mußte sich einmal folgender Probe unterwerfen: Es wurden im Lager des Käufers, dem der Großhändler Ware verkaufen wollte, zwei große runde Käse von möglichst gleichem Gewicht und Alter durchschnitten und je die Hälfte übereinander gelegt, ein erstklassiger Bayrischer und ein ebenso echter Emmentaler. Nur der Lagermeister wußte über die Herkunft Bescheid. Die beiden Käse waren hervoragend und der Schweizerkäse-Großhändler bezeichnete den bayrischen als echten.

Volkswirtschaftlich sollte jedes Land sich von anderen möglichst unabhängig machen. Es sollten Nachahmungen fremder Käsesorten preisgekrönt und belohnt werden, denn es ist ein Vorteil, wen das Geld im eigenen Lande bleibt. Es sollte zur Förderung alles mögliche getrieben werden und man sollte nicht durch kleinliche Gesetzesparagraphen die Käseerzeugnisse fremder und ausländischer Sorten zu hintertreiben suchen.

2. wurde von Holland gewünscht, daß Käse ohne besondere Bezeichnung 45 Prozent Fett in der Trockenmasse haben soll. Dazu ist zu bemerken, daß diese fetten Sorten in der Mindestzahl sind. Es gibt viel mehr Käse, die nicht vollfett sind, als solche von 45 Prozent. Warum will man einer Vielzahl und der großen Menge Nichtvollfettkäse besondere Bezeichnungen geben und nur den wenigen 45 prozentigen nicht? Wirtschaftlich ist doch unbedingt, daß man unnütze Arbeiten nicht verrichtet und die Kraft nicht vergeudet. Es wäre gedankenmäßig das Richtige, die wenigen vollfetten zu bezeichnen und die vielen anderen frei zu lassen. Dann ist die Frage noch offen, ob es überhaupt richtig ist, die Herstellung von Vollfettkäsen so ganz besonders zu begünstigen. Es wird Butter gebraucht und bei der Herstellung von Butter hat sich schon sehr oft der Mißstand ergeben, daß für die Abfallmilch, insbesondere abgerahmte Milch (Magermilch) sich fast keine Verwendungsmöglichkeiten mehr ergeben haben. Dabei ist der Magerkäse von allen Nahrungsmitteln weitaus das Gesündeste und bei Vergleich der Nährstoffe zum Preis auch das billigste. Sollte es da nicht Aufgabe des Staates sein, die Magerkäserei mit allen Mitteln zu fördern und zu unterstützen, und gerade den Bedrängten und Armen gute Nahrung zu schaffen und nicht die Herstellung von Luxusware einseitig zu fördern?

3. Ist einer Vereinheitlichung der Probeentnahme sowie der Untersuchung auf Fett und Wasser usw. zuzustimmen, die natürlich sehr gewissenhaft ausgearbeitet werden müssen. Bei Beanstandungen müssen immer Doppelproben vorhanden sein. Es wäre dabei noch zu erwägen, ob nicht eine dritte Probe, eine sogenannte Schiedsgerichtsprobe, ebenfalls bei Beanstandungen vorhanden sein müßte, im Falle ein Obergutachten nötig ist.

Als weitere Maßnahmen. die Einfuhr zu erleichtern, soll eine Sicherheit oder Bürgschaft (Garantie) des Fettgehaltes von dem einführenden Lande gefordert werden, und ein Zusammenarbeiten in der Beaufsichtigung und Ueberwachung soll angestrebt werden. Dazu ist zu bemerken, daß durch alle Maßnahmen, sei es gesetzlicher oder polizeilicher Art, keine Erleichterung und Förderung des Einfuhrhandels stattfindet. Für Betrug und Schwindel genügen die bestehenden Strafgesetze vollständig. Es ist immer ein Zeichen der Schwäche, wenn man, um sein Gewerbe auszuüben oder sein Geschäft zu betreiben, nach fremder staatlicher oder polizeilicher Hilfe ruft und sehr oft geht es dabei, wie dem Zauberlehrling in dem schönen Gedicht von Goethe.

Die Vereinigten Staaten von Nordamerika als größtes Land sowohl in der Erzeugung, als auch im Verbrauch, hatten ein gutes Empfinden, indem sie auf dem internationalen wirtschaftlichen Milchkongreß die sämtlichen Vorschläge ohne weitere Bemerkungen in die Akten des Kongresses eintragen ließen und damit der Angelegenheit ihre Zustimmung versagten. Deutschland, als großes Verbraucherland in Europa, das durch den Vertrag in Versailles zu einem armen Lande geworden ist, darf sich keinen unnötigen Aufwand oder Verschwendung erlauben, sei es durch staatliche oder landeigene (fiskalische), in jedem Falle aber entbehrliche Belastungen durch amtliche Prüfungs- und Ueberwachungsstellen, die unter allen Umständen die Ware verteuern müssen. Es benötigt für die Ernährung seiner 60 Millionen Einwohner preiswerte gute und billige

Schäfflers
Flaschenreinigungsmaschinen
für Klein- und Großbetriebe, von den kleinsten bis zu den größten Leistungen.
Schäfflers
Flaschenfüllmaschinen
für Massenleistungen, für sämtliche Flaschensorten und Größen passend.
Schäfflers
Wrasenbad-Pasteurisier-Apparate
mehrere deutsche Reichspatente! Ia Referenzen und Nachbestellungen.
Wir empfehlen ferner unsere Spezialmarken:
Dampfkessel „Autokratos"
für Hoch- und Niederdruck
Heißwasser-Erzeuger, Dämpfapparate, Transportgeräte, Rollbahnen, Elevatoren, Reservoire, Behälter, Flaschen-Verschließapparate!
Gebrüder Schäffler, Berlin N. 4
Chausseestr. 45
Maschinenfabrik und Apparatebau
Verlangen Sie Kostenanschläge!

Butterdrittel

Schnell- u. billig
in fast 40 Jähr. Spezialität
CARL MEIER Jnh. ERICH MEYER
Fassfabrik, Zarrentin i. Mecklbg.

Ata
Henkel's Scheuerpulver
ist das gegebene Putzmittel für Ihren Betrieb!
Ata sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden blitzblank und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.
Ueberall erhältlich!

MILCHFLASCHEN

für Pappscheibenverschluß oder Bügel- u. Rauperiverschluß.
Auf Wunsch steht illustrierte Preisliste zur Verfügung.
Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. W.
Telefon Nr. 30 u. 130, Drahtanschrift: Glasmanufaktur.

Käse. Die Hersteller, die nicht glauben auskommen zu können ohne Vollfettkäse und die sich nicht stark genug fühlen im allgemeinen Wettbewerbe gegenüber der Konkurrenz, mögen sich freiwillig zusammenschließen zu Garantievereinigungen oder ähnlichen freien Vereinen ohne staatlichen Zwang. Der Staat kann ja seine Beihilfe und Unterstützung leihen.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M.

Gewinnung von Natureis und Schnee für Molkereien. Jetzt im Winter wird sich mancher Verwalter oder Besitzer die Frage vorlegen müssen, woher bekomme ich im nächsten Sommer die notwendige Kälte. Die Mehrzahl der Molkereien haben sich im Laufe der Jahre Kühlmaschinen zugelegt, einige haben genügend kaltes Wasser zur Verfügung, die übrigen Betriebe müssen sich behelfen, so gut es geht, um ihren Bedarf an Kälte in Natureis oder Schnee einzudecken. Dies ist aber nicht immer so einfach. In fast allen Jahren sind wohl die notwendigen Eisvorräte zu beschaffen, sie sind aber nicht immer zur rechten Zeit zu haben, was zur Folge hat, daß sie schnell zusammenschmelzen, ohne im Sommer ihren Zweck zu erfüllen. Dies wird aber auch oft dadurch hervorgerufen, daß die Eiskeller oder die Eismieten nicht in Ordnung sind. Es ist deshalb vor der neuen Eisernte notwendig, den Eiskeller einer sorgfältigen Revision unterziehen.

Der Eiskeller soll möglichst im Schatten nach Norden gerichtet liegen. Besonders gut hält sich das Eis in ziemlich tief in der Erde liegenden massiv gebauten Eiskellern mit dicken Wänden, welche eine unbewegliche Luftschicht einschließen (Isolierschicht). Auch haben sich zum Isolieren der Wände und Decken Korkplatten, Torfstreu und Sägespäne gut bewährt, wenn diese trocken gehalten werden. Im anderen Falle würden sie das Gegenteil bezwecken und leicht in Fäulnis übergehen. Ganz besonders wichtig ist zu prüfen, ob genügend Abfluß für das sich im Laufe der Zeit ansammelnde Wasser vorhanden ist, oder ob sich die vorhandene Wasserableitung nicht zugesetzt hat. In diesem Falle wird bald durch das Schmelzen des Eises der Boden des Kellers mit Wasser gefüllt sein, welches die untere Eisschicht zum schnellen Schmelzen veranlaßt. Auf den Boden des Eiskellers lege man Holzbretter.

Außer dem Eiskeller hat man noch oberirdische Eisaufbewahrungsräume und Eismieten, denen eine ganz besondere Aufmerksamkeit inbezug auf Isolierung, trockenes Deckenmaterial und gutes Abfließen des Wassers gewidmet werden muß. In allen Fällen sorge man dafür, daß die entstehende Feuchtigkeit durch eine entsprechende Vorrichtung, die sogenannten Schloten, abziehen kann. — Vor dem Einfahren des Eises vergewissere man sich, daß man möglichst porenfreies, nicht mit Pflanzenfasern durchsetztes Eis zur Verfügung hat, dasselbe soll fest und kernig sein, denn nur hierdurch ist eine lange Haltbarkeit desselben gewährleistet. Man bringe das Eis niemals ein, wenn Tauwetter eintritt und bei vorhandenen Schneemassen auf dem Eis, entferne man diese sorgfältig. Die Eisstücke sollen möglichst in viereckigen Stücken gewonnen werden, welches sich am praktischsten durch Aussägen der Eisstücke ermöglichen läßt. Man packe im Eiskeller die Stücke übereinander, damit wenig Hohlraum entsteht, was wegen der Haltbarkeit des Eises unter allen Umständen vermieden werden soll. Man lege Wert darauf, daß das Einfahren des Eises an Tagen wenn es stark friert, vorgenommen wird und begieße dasselbe vorher mit Wasser, welches bezwecken soll, daß die im Eise befindlichen Poren zufrieren.

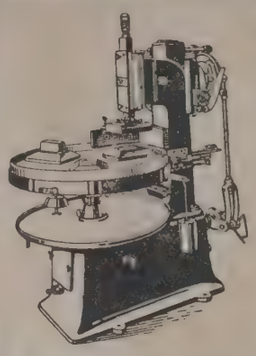
An Orten, wo geeignete Wasserflächen nicht vorhanden sind, kann man statt Eis auch Schnee einfahren. Dies soll aber nur an Tagen, wenn Tauwetter eintritt, und der Schnee sich rollen läßt, geschehen. Man rollt den Schnee auf und bringt ihn in den Eiskeller oder in Schneemieten, indem man ihn gründlich einstampft, damit keine Hohlräume entstehen. Fest eingestampfter Schnee ist lange haltbar. H. D. in W.

Eine wenig bekannte, zweckmäßige Riemenverbindung. Die Zahl der zum Verbinden der Ledertreibriemen benutzten Vorkehrungen und Materialien ist sehr umfangreich. Schrauben, Krallen, Nieten, Schnallen, Klammern, Draht, Binderiemen usw. dienen diesem Zweck. Am geeigneten Platze vermag jede Verbindungsart ihren Zweck mehr oder weniger befriedigend zu erfüllen, aber die große Zahl der Verbindungen erklärt das Bedürfnis nach einer vollkommenen Verbindungsart. Besonders bei schnellaufenden Maschinen erzeugen mangelhafte Verbindungsstellen allerlei Unzuträglichkeiten. Die idealste Riemenverbindung ist das Kitten, aber bei vielen Riemen ist diese nicht anwendbar, weil die Enden sehr sorgfältig abgeschrägt und der Breite entsprechend ziemlich weit übereinandergelegt werden müssen. Nachteilig wird auch die durch das Pressen der Verbindungsstelle verlorene Zeit empfunden, so daß während des Betriebes an ein derartiges Kürzen des Riemens kaum gedacht werden kann. Ganz ähnliche Umstände machen sich bei dem durch Nähen verbundenen Riemen bemerkbar. Da nun alle mechanischen Hilfsmittel, wie Klammern, Schrauben usw. die Verbindungsstelle verdicken und beschweren, sichert man sich die Vorteile des geleimten Riemens in der Weise, daß man eine altbekannte Lederverbindungsweise zur Anwendung bringt. Man nagelt die vorher abgeschrägte und mit Riemenkitt geklebte Verbindungsstelle mit Holznägeln, wie der Schuhmacher die Stiefelsohlen Das Uebereinanderlegen braucht dann nicht ungewöhnlich lang zu erfolgen, und das Pressen der gekitteten Verbindung kann unterbleiben, denn die Nägel pressen die beiden Flächen genügend fest zusammen, so daß der Kitt sicher anfaßt. Eine derartige Verbindung kann bei leichteren Riemen ebensogut angewandt werden wie bei schweren, es muß natürlich guter, erprobter Kitt benutzt werden und beim Nageln muß darauf geachtet werden, daß beim Vorschlagen keine größere Ahle benutzt wird, als unbedingt erforderlich ist, denn zu reichlich große Löcher ermöglichen zwar ein bequemes Nageln, aber die Haltbarkeit ist dann nicht ausreichend. Ein Versuch mit dieser mit bestem Erfolg erprobten Verbindung ist zur allgemeinen Anwendung umso mehr zu empfehlen, als die Hilfsmittel ziemlich einfache sind. Karl Nicksch.

Entlohnung der Milchverkäufer. (Weitere Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 138.)

I.

Die Frage, ob Ihre Milchverkäufer genügend verdienen, läßt sich schwer allgemein gültig beantworten, da diese denn doch von zu viel Faktoren abhängig ist. Nach Ihrer Rechnung kämen auf jede Person etwa 6—7,50 ℳ täglich als Reinverdienst, da Sie Pferd und Wagen selbst halten. Um beurteilen zu können ,ob dieser Verdienst angemessen ist, wäre die Kenntnis verschiedener Einzelheiten nötig.



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie
echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Stehende

Quersiederkessel

in allen Größen von
2½—15 qm, 8 Atm.

sofort ab Lager lieferbar

Bester Kessel für Molkerei-Betriebe

RODBERG 1868

Dampfkesselfabr. Rodberg A.-G., Darmstadt

Oelkuchen u. Mehle

liefert in absolut reiner u. hochprozent. Qualität

Heinrich Brand
Oelkuchen-Mühle
Neuß am Rhein
Telegr.: „Brandinus". Fernruf Nr. 1671-1675

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's"

Weichkäserei

Milchbassins

Milchständer

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte** durch:

Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: **G. Strickrodt.**

Isolierbehälter

Besonders fehlt die Angabe, wie lange Zeit täglich der Verkauf beansprucht. Da Sie erwähnen, daß es sich um eine Nachbarstadt handelt, die Molkerei aber wahrscheinlich nicht in direkter Nähe der Stadt (in diesem Falle wäre wohl in der Stadt selbst Platz gewesen) liegt, so ist anzunehmen, daß schon ein erheblicher Zeitverlust durch Hin- und Rückfahrt entsteht. Bei einer Entfernung von angenommen 6—8 Kilometer würden immerhin 2½—3 Stunden für diese an Zeit beansprucht werden, die natürlich dem Verkäufer mit bezahlt werden muß, da er in dieser Zeit keine Möglichkeit hat, anderweitig Geld zu verdienen.

Die direkte, für den Milchverkauf benötigte Zeit läßt sich ebenfalls nur schätzungsweise ermitteln. Falls das kaufende Publikum nicht allzu verwöhnt und die Zahl der Haltestellen nicht allzu groß ist, die Hausfrauen resp die dienenden Geister also gewissermaßen truppweise bedient werden, geht natürlich die Verteilung schneller vor sich, als wenn jeder Abnehmer einzeln ein Halten des Wagens veranlaßt. Auch die Zahl der Einwohner der zu versorgenden Stadt, die Sie leider nicht angeben, ist nicht unberücksichtigt zu lassen. Falls Sie die ganze Stadt selbst versorgen, also keine große Konkurrenz haben, ist der Bezirk jedes einzelnen Verkäufers natürlich nicht so groß, als wenn sie, angenommen, nur ¼ der benötigten Milch zuführen, die anderen ¾ aber von anderer Seite verkauft werden. Je größer der Bezirk, desto länger gebraucht aber das Gespann, um alle Abnehmer zu besuchen. Mittlere normale Verhältnisse vorausgesetzt, werden zum Verkauf der 4—500 Liter Milch immerhin 5—6 Stunden nötig sein, zuzüglich der angenommenen 3 Stunden für Hin- und Rückfahrt also schon 8—9 Stunden.

Ferner fehlen Angaben darüber, ob der Verkäufer des Morgens die Milch direkt konsumfähig ausgehändigt bekommt, oder die nötigen Vorarbeiten, wie Aussuchen der Morgenmilch, Reinigen und Herrichten der Kannen usw. selbst erledigen muß. In letzterem Falle wäre immerhin mit einer weiteren Arbeitsstunde zu rechnen. Da es sich bei Ihnen um ein erhebliches Quantum von etwa 2000 Liter täglich handelt, so ist jedoch anzunehmen, daß der Verkäufer die fertige Milch nur in Empfang zu nehmen und auf seinen Wagen zu verladen braucht, so daß hierfür ein ins Gewicht fallender Zeitverlust nicht enstehen wird.

Anders ist es mit der Reinigung der Kannen nach Beendigung des Dienstes. Allgemein ist es so eingeführt, daß jeder Verkäufer seine Kannen und seinen Wagen selbst in Ordnung halten und reinigen muß. Mit dieser Tätigkeit dürfte eine weitere Stunde vergehen, so daß insgesamt 9—10 Stunden Dienst von dem Verkäufer verlangt werden. Demgegenüber steht ein Verdienst von 6—7,50 ℳ, also stündlich etwa 75 ₰. Sie werden sich an Hand der dortigen Verhältnisse nun leicht selbst ausrechnen können, ob dieser Verdienst genügend ist. Wenn Sie hierbei berücksichtigen, daß ein Maurer heute schon etwa 1.00 ℳ verdient (wobei allerdings nicht unberücksichtigt bleiben soll, daß es sich um Saisonarbeiter handelt), so kann man die Unzufriedenheit Ihrer Verkäufer wohl verstehen. Ob die angenommene Stundenzahl allerdings den dortigen Verhältnissen entspricht, können Sie ja selbst am besten beurteilen, wobei noch erwähnt sei, daß die Pflege des Pferdes unberücksichtigt geblieben ist. Hier bei uns würden wir sicher für den von Ihnen genannten Lohn keinen Bewerber finden, es sei denn, es handele sich nur um eine vorübergehende Tätigkeit, die natürlich weder im Interesse der Molkerei noch ihrer Abnehmer liegt.

Liegen die Verhältnisse bei Ihnen wesentlich anders (senden Sie z. B. die Milch mittels Bahn oder Auto nach der Stadt, hat jeder Verkäufer nur einen eng begrenzten Bezirk zu befahren, nicht für Reinigen am Mittag und Anrichten am Morgen aufzukommen, sowie die Pflege des Pferdes nicht zu übernehmen), so würde sich natürlich auch das Verdienstverhältnis ändern. Immerhin müssen Sie nach meinen Erfahrungen, wenn Sie Wert auf ein dauerndes Dienstverhältnis legen und dem Verkäufer auch nicht Veranlassung geben wollen, seinen Verdienst durch Schiebung aufzubessern, damit rechnen, daß dieselben mindestens den Verdienst eines Qualitätsarbeiters haben. Alle drei in Frage kommenden Kontrahenten, Molkerei, Verkäufer und Abnehmer, werden sicher nicht schlecht dabei fahren. .... B.

II.

Die Anfrage ist etwas unvollständig, sodaß es schwer fällt, die richtige Antwort zu treffen. So wäre es zweckmäßig gewesen, wenn der Fragesteller die Gegend angegeben hätte. Bekanntlich werden in den verschiedenen Gegenden Deutschlands je nach den wirtschaftlichen Verhältnissen auch verschiedene Löhne gezahlt. In einer Industriegegend kann ein gewandter Arbeiter mehr verdienen, als in einer ausgesprochen landwirtschaftlichen Gegend. Die Entlohnung der Milchverkäufer richtet sich im allgemeinen nach den ortsüblichen Löhnen, wenn auch berücksichtigt werden muß, daß ein gewandter Milchverkäufer nicht mit einem Arbeiter gleichgestellt werden kann und darf. Zu berücksichtigen wären evtl. auch etwaige Verluste der Milchverkäufer, entstanden durch das nicht gleiche Bezahlen der Kunden. Weiter kommt die Verkaufsmethode der Milch in Frage. Wird die Milch aus Auszapfkannen oder aus gewöhnlichen Milchkannen verzapft, so ist es bei windigem und stürmischem Wetter unvermeidlich, daß hier und da Milch verschüttet wird, ohne die anderen Verluste, und falls die Milchverkäufer kein Uebermaß erhalten, muß das bei der Entlohnung berücksichtigt werden. Das allgemein übliche Uebermaß beträgt 2—3 Prozent. (Bei Flaschenmilch fällt das natürlich weg.)

Die vom Fragesteller gezahlten Provisionen bewegen sich zwischen 6—7,50 ℳ pro Tag. Bei einem Verkauf von 500 Liter pro Tag dürfte der Milchverkäufer, wenn er diese restlos im Kleinverkauf absetzt, seine Höchstleistung erreicht haben. In einer Großstadt mit Kunden, welche 3 bis 4 Etagen hoch wohnen und diesen die Milch in die Wohnung gebracht werden muß, ist es für eine Person m. E. ausgeschlossen, dieses Quantum in den Vormittagsstunden abzusetzen; hierzu gehören mehrere Personen, um dieses bewältigen zu können. Anders verhält es sich mit dem Straßenverkauf.

Falls die Milchverkäufer irgend ein Risiko nicht zu tragen haben, die Arbeit von ihnen allein in 8 Stunden erledigt werden kann, halte ich den Satz von 1½ Pfennig pro Liter für normal. Im anderen Falle müßte er allerdings als zu niedrig angesehen werden. Drüsedau.

III.

Auf die betr. Anfrage möchte ich folgendes erwiedern: Die Entlohnung der Milchverkäufer wird in den einzelnen Molkereien verschieden gehandhabt und richtet sich auch nach verschiedenen Umständen, und zwar ist hier vor allen Dingen folgendes zu berücksichtigen: Die Entfernung der Stadt von der Molkerei, womit eng verknüpft ist die Zeit, die ein Milchverkäufer täglich unterwegs ist, die Verkaufsart, also ob Straßen- oder

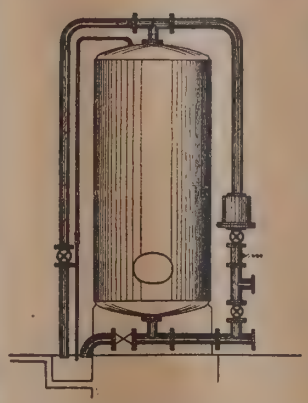
Kieler Reinkulturen

Rahmsäuerungskultur
Camembertschimmel
Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse
Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 57 Yorckstr. 46.
Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

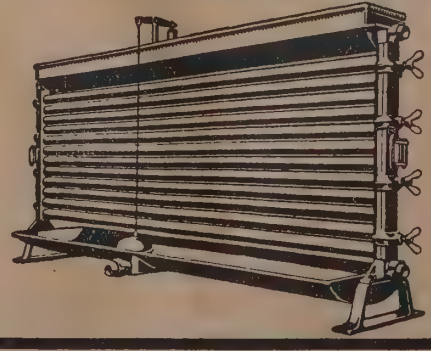
Milchbehälter

aus verzinnt. Stahlblech, Bimetall, Kupfer oder
Aluminium
mit und ohne Korksteinisolierung
A. Steffens, Schöningen
Molkerei- u. Kältemaschinen in Braunschweig.



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.
gegr.1907 Bremen Langenstr. 118 gegr.1907
Enteisenungs-Apparate bester Güte
unter Garantie sicherster Wirkung.
Fordert Prospekte!
Langjährige Erfahrungen! Vielseitige Anerkennungen!
Enteisenetes Wasser verbessert den Geschmack der Molkerei-Produkte.

Wärmeaustauscher



Bauart „Stamp“
sparen
Dampf, Wasser und Kraft.
F. Stamp, G. m. b. H.
Molkerei-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 bei Hamburg

Hausverkauf u. dergl. Auch wenn die anfragende Molkerei Pferd und Wagen stellt mag es mir gestattet sein, ein paar Worte über einen entgegengesetzten Fall zu schreiben.

In einem mir bekannten Betriebe Hinterpommerns erhält der mit eigenem Gespann fahrende Milchverkäufer pro Liter Milch — ganz gleich ob es Voll-, Mager- oder Buttermilch ist — 1 Pfennig, bei einem täglichen Umsatz von 500—600 Litern. Außerdem noch täglich eine Kanne Molke. Mit diesem Lohn ist der betreffende vollständig zufrieden.

In anderen Betrieben, in denen das Gespann von der Molkerei gestellt wird, ist eine Entlohnung der Milchverkäufer von 1—1,5 Pfennigen üblich. Noch billiger stellt sich der Verkauf, wenn an Stelle der Milchverkäufer Molkereigehilfen genommen werden, wie es heutzutage vielfach geschieht. Für den von Ihnen zugestandenen Preis würde wohl manch ein stellungsloser Gehilfe gern Milch verkaufen.

Der in der Anfrage genannte Preis von 1,5 Pfenigen ist angemessen, ja m. E. reichlich hoch, wenn dem Verkäufer diese Summe restlos zur Verfügung steht. In der heutigen Zeit, in der dauernd Massenentlassungen stattfinden und in welcher viele ältere und jüngere Fachleute stellungslos sind, würde mancher mit Freuden zugreifen, wenn ihm Gelegenheit geboten würde, täglich 500 Liter Milch mit 1,5 Pfennigen Verdienst zu verkaufen. Hanni Eichhoff-Greifswald.

Wärme-Austauscher. (Weitere Antwort auf die betreffende Anfrage in Nummer 135.) Seitdem die Erhitzung der Magermilch gesetzlicher Zwang ist, versucht man die dadurch bedingten höheren Betriebsunkosten zu verringern, indem man sinnreiche Apparate baut, die es ermöglichen, die überschüssige Wärme der erhitzten Milch zurückzugewinnen, um damit die kalte Milch vorzuwärmen und somit Kohlen und Kühlwasser zu sparen. Dieser Versuch ist der Molkerei-Industrie auch völlig gelungen und baut man heute Apparate, die völlig ihren Zweck erfüllen. Deshalb nehmen mich Ihre schlechten Erfahrungen etwas Wunder. Leider ist aus Ihrer Anfrage nicht zu ersehen, wie sich die Uebelstände bemerkbar machten. Allerdings arbeiteten die ersten Sparkühler mit dem Gleichstromprinzip nicht so vorteilhaft, als die Wärmeaustauscher mit dem Gegenstromprinzip. Erstere verwendete man meistens in den Betrieben, welche nur die Vollmilch erhitzten.

Ich hatte Gelegenheit, mit einem Astra-Sparkühler zu arbeiten, der, wie bekannt, aus einem gewellten Kupferblech bestand, und an dessen einer Seite die kalte und auf der anderen Seite die erhitzte Vollmilch hinabrieselte. Die auf Entrahmungstemperatur heruntergekühlte Milch wurde von einer Pumpe zu den Zentrifugen befördert. Jedenfalls erfüllt hier der Sparkühler bei dieser Erhitzungsart seinen Zweck vollständig. Ob er sich aber bewährt hätte, namentlich, wenn im Winter die Vollmilch kälter ist, und die erhitzte Magermilch die Vollmilch vorwärmen sollte, möchte ich bezweifeln. Der Austausch der Temperaturen ist bei den Sparkühlern mit dem Gleichstromprinzip nicht so intensiv, wie bei den Wärmeaustauschern nach dem Gegenstromprinzip. Es kommt daher für Sie nur ein letztgenannter Apparat in Frage. Ich habe in mehreren Betrieben mit dem Wärmeaustauscher „Fortschritt" der Firma Ahlborn sehr gute Erfahrungen gemacht und arbeitete derselbe zur vollsten Zufriedenheit. Die zu entrahmende Vollmilch konnte auch im Winter auf die erforderliche Temperatur gebracht werden. Bei diesem System ist ein Vermischen der Vollmilch mit Magermilch ausgeschlossen. Zwei abnehmbare Bleche schützen vor Schaum- und Magermilch-Verlusten. Ein Zuflußregler regelt den Eintritt der kalten Vollmilch in den Wärmeaustauscher und verhindert das Ueberlaufen der Milch. Die stündliche Leistung kann durch Verschieben des Laufgewichts auf dem Regler vermehrt oder vermindert werden (arbeitet bei richtiger Einstellung selbsttätig). Die stündliche Leistung bei 45 proz. Wärme-Rückgewinnung betrug bei den verschiedenen Größen 1200, 2000, 4000 und 6000 Liter die Stunde. Die Reinigung der Apparate war sehr einfach und bequem. Ueberall, wo ich tätig war, wollte man denselben nicht wieder missen, ganz gleich, welcher Firma er entstammte. Es gehört eben auch etwas technisches Geschick dazu, für seinen Betrieb die passenden Maschinen zu wählen. Vielleicht ist auch Ihre Einstellung zu den Wärmeaustauschern daraus zu erklären, daß die Zusammenstellung der übrigen Maschinen nicht günstig gewählt war. Vielleicht war auch die Stundenleistung der einzelnen Apparate nicht genügend übereinstimmend. Recht gleichmäßig bleiben die Temperaturen, wenn es dem Heizer gelingt, den Dampfdruck auf gleicher Höhe zu halten.

Es ist natürlich immer schwer, Ratschläge zu erteilen. Jedenfalls würde ich folgendes empfehlen: „Der Wärmeaustauscher wird dicht unter das Annahmebassin gestellt, die Zentrifugen soweit wie angängig ebenfalls dicht neben den Wärmeaustauscher, damit Leitung gespart wird. Vor die Zentrifugen kommt der Erhitzer, möglichst so, daß nur eine kurze Rinne oder Rohr von der Zentrifuge bis zum Einlauftrichter des Erhitzers nötig ist. Die erhitzte Magermilch wird vom Pasteur nur so hoch gehoben, daß sie durch Rinne oder Rohr zum Wärmeaustauscher gelangen kann. Vor diesen kommt dann eine Magermilchpumpe. Diese Maschinengruppe muß, da sie zusammen arbeitet, schon der Uebersichtlichkeit wegen möglichst dicht beisammenstehen. Auch ist der Wärmeverlust umso größer, je größer die Zahl der Rohre und Rinnen ist und je länger diese sind. Außerdem ist ja das Reinmachen schwieriger. Nun gelangt aber die erste Milch kalt in die Zentrifuge. Daher ist es erforderlich, daß von der Magermilchleitung eine Leitung nach dem Annahmebassin abgezweigt wird. Die erste Milch wird dann so lange zurückgepumpt, bis dieselbe die gewünschte Entrahmungstemperatur hat. Man wird daher sein Augenmerk sofort auf den Erhitzer richten müssen, damit die Magermilch möglichst schnell die hohe Temperatur erreicht.

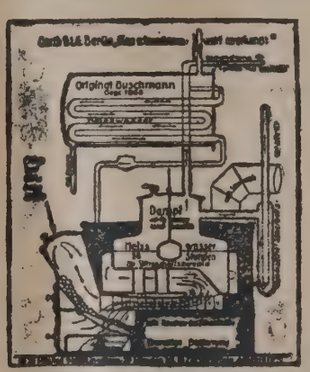
Der Lauf der Milch wäre also kurz folgender: „Die kalte Milch läuft aus dem Annahmebassin in den Wärmeaustauscher, wird angewärmt und durch das Rührwerk in die Zentrifuge geleitet. Die Magermilch, welche erhitzt aus dem Pasteur tritt, rieselt außen über den gewellten Mantel des Wärmeaustauschers, kühlt sich ab und wird von einer Pumpe weiter befördert." Es ist darauf zu achten, daß die Milch gleich über den Wärmeaustauscher läuft. Kügler, Schmarsow.

An Kalendern besteht gewiß kein Mangel, wohl aber an schönen und künstlerisch ausgeführten. Diesem Mangel hat das Bergedorfer Eisenwerk in diesem Jahre abgeholfen. Das Werk gibt für das Jahr 1926 einen künstlerisch ausgeführten Kalender heraus, der jedem Büro zur Zierde gereicht. Die Kalenderrückwand ist in sieben Farben gedruckt und zeigt einen Blick in den Milchverarbeitungsraum einer städtischen Molkerei. Der Künstler hat es ganz vorzüglich verstanden, das Bild so zu gestalten, daß das Auge des Molkereifachmannes gern darauf ruht. Auch die Ausführung des Kalenders läßt in keiner Beziehung zu wünschen übrig, er verdient daher einen Ehrenplatz neben dem Schreibtische des Betriebsleiters.

Wollt Ihr Fortschritt allerorten?
Schreibt nur Firma A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat"
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Die Anschaffungskosten bezahlen sich sofort
durch die große Brennstoffersparnis.



Dampf-Erzeuger
(Niederdruck) ohne Konzession aufstellbar, mit Schrägrostfeuerung, verwendbar für alle Zwecke
50-70 % Brennstoffersparnis
bei Verwendung von minderwertigem Brennmaterial als Torf, Sägespähne, Rohkohle etc.
24 Stunden lang Warmwasser
bei einmaligem Anfeuern,
Rentabler Betrieb. Lange Lebensdauer. Ia Referenzen
Die verschiedenen Nachahmungen sind nicht gleichwertig meiner Original-Erfindung.
Moritz Buschmann, Lommatzsch i. S. E.
Aelteste Spezialfirma.

Flaschenkasten
für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Käserei-Bücher:
Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsereisachverständigen J. Betz. 2. Aufl. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neuschatell-, Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— Mark.
Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsereifachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Kümmel-, Lothringer-, Mainzer, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2,— Mark.
Sauermilchkäserei Quargkäserei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2,— Mark.
Limburger Käserei vom Schulvorstand für Weichkäserei Eduard Kneuttinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weißlacker). Preis 2,— Mark.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Stellen-Gesuche.

Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Gebühr mit Bestellung einzusenden. Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkereifachmann

sucht Stellung, 32 Jahre alt, verheiratet. Selb. ist firm in sämtl. ins Molkereifach gehör. Arbeiten u. Kenntnisse. Reflektiert wird auf angenehme Dauerstellung, z. Zt. in ungekündigter Stellung. Gefl. Off. unter 9288 an diese Zeitung.

Molkerei- und Käserei-Fachmann,

23 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut sowie Reparaturen sucht weg. Einstellung hiesigen Betriebes, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zum 1. Januar anderweitig Stellung. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet 9256

Korpus,
Dampfmolkerei Mülhausen,
Kr. Pr.-Eylau, Ostpr.

Molk.-Verwalter,

26 Jahre alt, Molkereischule mit bestem Erfolg absolviert,
sucht passenden Wirkungskreis.
Kaution von 2000 ℳ in bar kann gestellt werden. Gefl. Angebote u. Nr. 9280 an diese Zeitung.

Strebsamer Molkerei-Verwalter, ledig, 26 Jahre alt, Molkereischule absolviert, mit erstkl. Zeugnissen, Empfehlungen u. Referenzen sucht zum beliebigen Antritt Stellung als Verwalter (Betriebsl.). Selb. besitzt weitgehende Erfahrungen auf dem Gebiete der Milchwirtschaft, Buch- u. Geschäftsf., Butterei, Hartkäser., Milchversf., Kühlanl., Schrot-, Weizenm., Futter-, Düngem.-Hand. Angeb. erb. unter 9090 an d. Ztg.

Solider, gründlich erfahrener
Molkerei- und Käsereifachmann
23 Jahre alt, sucht zu sofort oder sp. Stellung. Selbiger ist mit allen in Molkerei u. Käserei, sowie allen sonst vorkommenden Arbeiten vertraut, hat Fachschulen besucht u. ist schneller, sicherer Rechner. Beste Zeugnisse vorhanden. Ang. erbittet **H. Knuth, Loitz in Vorpomm.,** Peenestr. (9205

Suche Verbindung

mit einem Verwalter, welcher demnächst oder später seine Stellung verläßt. Bin 28 Jahre alt, Landwirtssohn, habe die Molkereischule mit bestem Erfolg besucht, bin z. Zt. als Obermeier tätig u. im Besitze eines Führerscheines. Fähigkeiten können durch 1. Zeugnisse nachgewiesen werden. Auch Einheirat angenehm. Sicherheit genügend vorhanden. Erbitte Angebote unt. Nr. 9278 an diese Zeitung.

Suche zum beliebigen Antritt

Vertrauensstellung

wo Verheiratung möglich, kl. Wohnung genügt. Kaut. b. 1500 ℳ k. gest. werd. Ang. u. 9208 d. d. Ztg.

Für unser. früheren **1. Gehilfen,** der die Molkereischule mit Erfolg besuchte, suchen wir **Verwalterstelle** od. ähnl. Vertrauenspost. Selb. ist 25½ J. alt u. durchaus tüchtig und zuverl. Sicherheit wird gestellt. Angebote an **O. Schumacher,** Molk.-Gehilfe, **Pasewalk,** Fischerstr. 5.

Molk. Horneburg, e. G. m. u. H., Engelken, 1. Vorsitzender.

Molkereigehilfe,

25 Jahre, sucht Stellung. Antritt kann sofort erfolgen. Selbig. ist mit sämtl. ins Fach schlag. Arbeit. und neuzeitl. Maschinen vertraut, auch im Buttergroßhandel. Prima Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angeb. an **Obergütervorsteh. Mehrfort, Stargard** i. Pomm. (9189

Tücht. Fachmann, Mitte 20er J., technisch u. kaufm. bew., sucht leit. bezw. Vertrauensstellung, wo evtl. spätere Heirat gestattet. Molkereischule besucht.. Pa. Referenz. Off. erbeten unter Nr. 9443 durch d. Zt.

Molkereifachmann, 23 Jahre alt, mit allen Facharbeiten best. vertr., sucht zu sof. od. später Vertrauensstellung, a. liebsten f. Annahme u. Kontor. Gute Zeugn., Referenzen vorh. Uebern. a. jed. and. Posten. Ang. an **Heinr. Butzbach, Barmen,** Bartholomäusstr. 20. (9327

Tüchtiger, strebsamer, erster

Gehilfe

25 Jahre alt, sucht zum 1. Januar oder einige Tage später seine Stellung zu verändern. Suchender ist sehr vertraut mit Kessel, Maschin., Butterei, Käserei, Milchannahme und -Versand, auch Führung der Eis- u. Kühlmaschine. Selb. scheut auch sonst keine Arbeit. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbittet **Molkereigehilfe** (9312 **Kurt Wunder, Nieder-Bögendorf,** Kreis Schweidnitz.

Suchen für einen

Gehilfen

19 Jahre alt, Stellung zum 1. Jan. 1926. Gefl. Angebote bitte zu richten an den Gehilfen **Ferd. Olbrich in Molkerei Gr.-Baudiß in Schles.,** Kreis Liegnitz. (9233
Molk.-Genossenschaft e. G. m. b. H., zu Gr.-Baudiß in Schl.

Ehrlicher, 31 Jahre alter, lediger **Gehilfe,** der sich vor keiner Arbeit scheut, **sucht zum 1. Januar od. sp. Stellung.** Gute Zeugnisse u. langj. Praxis auf jedem Gebiete. Falls auch Kontorarb., so bin ich sicherer Rechner, in Buchführung firm mit kaufm. Erfahrung. (9248
Wolf, Köln am Rhein, Bischofsgartenstr. 20.

Strebsamer solider Gehilfe, 27 J., sucht zum beliebigen Antritt Stell. Gute Zeugn. u. Empfehlungen steh. zur Verfügung. Selb. ist vertr. m. allen Betriebs- u. Kontorarb. und scheut keine Arbeit. Um gefl. Angebote bittet **W. Sölter, Neindorf,** Kreis Gifhorn, Prov. Hannover.

Molkereigehilfe

sucht z. 1. od. 15. 1. 26 Stellung als 1. Gehilfe, Gutsm. od. Heizer und Maschinenf. Bin 26 Jahre alt, m. Kessel, Maschinen, Kühlanl., Tilsit. Käserei, Müllerei u. Schweinemast sow. allen vork. Arbeiten best. vertraut und führe auch Reparaturen aus. Geg. gl. Ang. bitte z. r .an
F. Borrmann, Mallwischken, Preis. Pillkallen. (9190

Suche für jungen

Gehilfen

der soeben Lehrzeit beendet, mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut, p. 15. 1. 26 anderweit. Stellung, wo weitere Ausbildung mögl.
Central-Molkerei Gr.-Bahlberg, Post Dettum.
K. Taggatz. 9324

Selbständiger Käser,

37 Jahre alt, verheiratet, sucht, gestützt auf pa. Zeugnisse, sofort Stellung. Selb. w. unt. and. in Rußland u. Rumänien. Vertraut mit sämtl. Weich- u. Hartkäsesorten, a. Harzkäse, sowie Maschinen und der. Reparaturen. Gefl. Angeb. m. Gehaltsangaben unter 9355 a. d. Ztg.

Suche zum 1. Januar oder später für meinen Sohn, 23 Jahre alt, Aufnahme in größerer Molkerei zur

weiter. Ausbildung,

hauptsächlich in Weichkäse und Kontor. Selbiger ist 5 Jahre im Fach, in Tilsiter, Butterei, Milchuntersuchung sowie Maschinenbedienung ausgebildet. Ausführliche Anfragen sind an **Molkerei Argeningken,** Post u. Bahnstation, zu richten.

Für einen tüchtigen (9338

Gehilfen

22 Jahre alt, der 1½ J. bei uns tätig war und den wir sehr empfehlen können, suchen wir zum belieb. Termin anderweitig Stellung. Off. an **J. Thedieck, Bellhausen,** Kreis Bentheim.
Molkerei Ostiem (Oldenburg).

Junger, strebsamer
Molkereigehilfe
sucht zum 1. 1. 1926 Stellung. Such. ist 18 Jahre alt. Angebote erbitt.
Erich Becker, Molkerei Raben, Bezirk Potsdam. 9118

Strebsamer Gehilfe, 25 Jahre alt, sucht z. baldigen Antritt Stellung. Selbiger ist mit allen Betriebs- u. Kontorarbeiten vertraut, a. Kenntnisse in Quarg-, Harz- u. Camemb.-Käserei. Angebote erbittet (9398
Herm. Becker, Dörnten am Harz.

Junger Molkereigehilfe
sucht zum 1. oder 15. 1. 26 Stellung als Gehilfe oder Maschinenf. Selb. ist 18½ Jahre alt, mit Kessel, Maschinen, Kühlanl., Tilsiter u. Weichkäserei sowie allen vork. Arbeiten vertraut. Angeb. bitte unter 9396 an diese Zeitung.

Zwei junge kräftige

Gehilfen

21—22 Jahre alt, suchen, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Januar Stellung. Werte Angebote sind zu richten unter Nr. 9389 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe,

19 Jahre, der etwas mit Weichkäserei vertraut ist und sich daselbst vervollkommnen möchte, sucht zum 15. Januar Stellung. Bin außerdem mit Schrotmühle und Schweinemast vertraut. Frdl. Angebote erbittet
Bernhard Slomski,
Weichkäserei Lauck, Kr. Pr.-Holland (Ostpreußen).

Strebsamer Gehilfe, 22 Jahre, mit allen Facharb. vertr., sucht z. belieb. Zeit Stellung. Werte Angebote an
Walter Wolf, Dampfmolkerei, Mannstedt b. Buttstädt i. Thüring.

Erfahrener

Molkereigehilfe,

24 Jahre alt, 3 Jahre Ausland, ehrlich und keine Arbeit scheuend, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, Weich- und Hartkäserei, Käsergesellenprüfung Wangen i. Allg., Fortbildungskursus Hameln, neuzeitliche Maschinen, Kontor u. Butterei, sucht **Dauerstellung für sofort** oder später als erster Gehilfe, Expedient oder anderen Vertrauensposten. Beste Referenzen, ½ Jahr Molkereibetriebslaboratorium und Betriebskontrolleurposten innegehabt. Gefl. Angebote erbittet
Heino Ballhöfer,
Großengottern in Thür.

Suche für tüchtigen

Gehilfen

welchen ich jed. Kollegen empfehlen kann, per bald Stellung. (9430
Nitzsche, Molkerei Krippehna, Post Crensitz.

Für einen jungen

Gehilfen

21 Jahre alt, den wir bestens empfehlen können, suchen wir z. bald. Antritt Stellung. (9425
Molkerei-Genossenschaft Törpin.
W. Suse.

19jähriger Gehilfe

sucht Stell. zum 1. 1. oder 15. 1. 26.
K. Gürtler, Schmölln i. U.-M.

Wir suchen für zwei junge

Gehilfen

die wir allerbestens empfehlen k., zu sofort oder belieb. Antritt Stellung. Werte Angebote an (8860
Molkerei Hasselt bei Cleve (Rhld).

Ledig. Molkerei- u. Mühlenfachmann

Landwirtssohn, 30 Jahre alt, evang., **sucht Stellung,** gleich welcher Art. Selbiger war 4 Jahre in brüderlicher Mühle tätig, hatte dort sein Geld angelegt, jedoch durch Familienverhältnisse verloren. Möglichst Stellung mit Wohnung gesucht, da noch eine ledige Schwester vorhanden, die den Haushalt führen würde, jedoch nicht Bedingung. Dieselbe hat uns Brüdern sechs Jahre den Haushalt geführt und ist mit sämtlichen Arbeiten sowie Buchführung vertraut. Dieselbe ist 26 Jahre alt, sie würde auch eine Stelle **als Stütze oder Haustochter annehmen.** Gefl. Angebote unter **Nr. 9555** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche sofort oder 15. Januar dauernde Stellung als (9431

Molkereigehilfe

Gefällige Angebote an
J. Muschner, Zirkwitz, Kreis Trebnitz, Schlesien.

Molkereigehilfe

der keine ins Fach schlagenden Arbeiten scheut, in Tilsiter Käserei, sowie in Butterei vertraut, sucht zum 10. 1. 1926 oder zum 15. 1. 1926 Stelle. **Eduard Senkbeil, Radomken** bei Marwalde, Kreis Osterode, Ostpreußen. (9468

Kontoristin

mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut, sucht Anstellung im Molkerei-Büro. (9464
Charlotte Pieper, Königsberg i. Pr., Hintere Vorstadt 14.

Landwirtstochter, 26 Jahre alt, evangelisch, sucht Stellung als

Wirtschaftsfräulein.

Habe bisher meinem ledigen Bruder den Mühlenhaushalt geführt. Werte Angebote unter **Nr. 9554** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Milchverkäufer

sucht Stellung. Selbiger ist mit Arbeiten in der Molkerei vertraut, 22 Jahre alt und von angenehmer Erscheinung. Angebote unter 9474 an diese Zeitung.

Zeitschrift für Rahmeis

seine Herstellung und sein Vertrieb als Volksnahrungsmittel.

HERAUSGEBER: PROFESSOR DR. LICHTENBERGER
Instituts-Direktor an der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel

Verlag der Molkerei-Zeitung, Druckerei und Milchwirtschaftlicher Verlag in Hildesheim

Beilage zur Molkerei-Zeitung

Der Jahresbezugspreis für diese Zeitschrift beträgt 5 Mark. — Einzusenden an den Verlag der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Postscheck-Konto Nr. 37 Hannover.

№ 5. Hildesheim, den 9. Juni 1925. 1. Jahrgang.

Rahmeismischungen.

Von Professor Rahn-Kiel.

Von verschiedenen Seiten bin ich schon nach Rezepten für Rahmeis verschiedener Art gefragt worden. Es gibt eine außerordentlich große Menge von Vorschriften, die sich dadurch auszeichnen, daß sie alle miteinander schlecht übereinstimmen. In den verschiedenen amerikanischen Lehrbüchern über Rahmeis findet man ganz verschiedene Vorschriften. England hat zum Teil bereits andere Mischungen als Amerika, und ich zweifle nicht daran, daß Deutschland auch bald neue Mischungen haben wird, die dem deutschen Geschmack mehr entsprechen werden als dem ausländischen. Um jedoch einen richtigen Anfang zu haben, seien hier eine Reihe amerikanischer Rezepte aufgeführt.

Zunächst will ich eine Reihe von Rezepten aufführen, die an einer landwirtschaftlichen Hochschule in den Vereinigten Staaten in dem regelmäßigen Rahmeis-Kursus gelehrt werden. Nach diesen Vorschriften arbeitet auch das milchwirtschaftliche Institut dieser Hochschule, welches regelmäßig Rahmeis für den Verkauf herstellt. Die Vorschriften sind klarer und übersichtlicher als die, welche man gewöhnlich in Lehrbüchern findet. Es wird zunächst eine Normalmischung hergestellt, pasteurisiert, homogenisiert und „gealtert". Zu dieser Normalmischung setzt man dann je nach Bedarf Aromastoffe, Obstsaft, Nüsse oder andere Stoffe zu. Diese Mischung kann man in großen Mengen herstellen, da sie sich bei der tiefen Temperatur des Alterns einige Tage hält, und kann daraus nach Bedarf die verschiedenen Rahmeissorten herstellen.

Normalmischung 1. Für 100 Kg. Normalmischung.
81,7 Kg. Rahm von 17,3 Prozent Fett
5,0 Kg. Magermilchpulver
13,0 Kg. Zucker
0,3 Kg. Gelatine.

Diese Mischung enthält 38 Prozent Trockenmasse, davon 10,7 Proz. fettfreie Milchtrockenmasse, und 14 Prozent Fett.

Man tut den Rahm in den Mischer, setzt das Rührwerk in Bewegung und schüttet langsam Magermilchpulver und Gelatine hinzu. Dann dreht man den Dampf an. Sobald die Temperatur von 45 Grad erreicht ist, schüttet man langsam den Zucker hinein, dann hält man 30 Minuten auf etwa 65 Grad, homogenisiert, kühlt auf 4—6 Grad herunter und hält die Mischung auf dieser Temperatur wenigstens 24 Stunden.

Normal-Mischung 2.

73,26 Kg. Rahm 19 Prozent Fett
18,— Kg. gesüßte kondensierte Magermilch
5,44 Kg. Zucker
0,30 Kg. Gelatine
3,— Kg. Wasser.

Diese Mischung enthält 37,5 Proz. Trockenmasse, davon 10,7 Proz. fettfreie Milchtrockenmasse, und 14 Proz. Fett. Man tut den Rahm in den Mischer und setzt das Rührwerk in Bewegung, fügt dann die kondensierte Milch und den Zucker zu. Die Gelatine wird etwa ½ Stunde in dem kalten Wasser aufgeweicht. Dann wird auf 60 bis 70 Grad erwärmt, bis sie vollständig gelöst ist. Die Gelatine wird langsam in die warme Mischung hineingerührt, dann auf 4 bis 6 Grad abgekühlt und 24 Stunden stehen gelassen.

Aus diesen Normal-Mischungen kann man die verschiedenen Rahmeis-Arten herstellen. Die folgenden Vorschriften sind alle auf 15 Kg. Gesamtmischung umgerechnet, weil die in Deutschland am häufigsten gebrauchte Gefriermaschine 30 Liter Rahmeis faßt, also 15 Liter Mischung gewöhnlich verarbeiten wird.

Vanille-Eis.

15 Kg. Normal-Mischung
38 Kg. Vanille
2,5 ccm Käsefarbe.

Caramel-Eis.

15 Kg. Normal-Mischung
250 Gramm Caramelsyrup.

Pistazien-Eis.

15 Kg. Normal-Mischung
75 Gramm Pistazienextrakt
300 Gramm fein gehackte Mandeln
30 Tropfen grüne Farbe.

Erdnuß-Eis.

14 Kg. Normal-Mischung
700 Gramm gemahlene Erdnüsse.

Obst-Rahmeis.

(Himbeer, Erdbeer, Kirschen, Ananas, Pfirsich usw.).
13,5 Kg. Normal-Mischung
1½ Liter Früchte, in der Fleischmaschine zermahlen.

Man benutzt am besten 3 Liter frisches Obst und tut 1½ Pfd. Zucker hinzu, wodurch das Volumen zusammenschrumpft. Man kann natürlich auch Konserven benutzen. Zu Erdbeer, Himbeer und Kirscheneis fügt man 40 Tropfen roter Farbe mit der Pipette hinzu. Man kann auch etwas Weinsäure noch hinzufügen. Zu Ananas und Pfirsich gibt man 4 ccm gelbe Farbe.

Bananen-Eis.

13 Kg. Normal-Mischung
4 Pfund Bananen (etwa 25 Stück)
150 Gramm Zitronensaft oder etwa 4 Zitronen
4 ccm gelbe Farbe.

Die Bananen werden durch die Fleischhackmaschine gedreht, mit dem durch ein Sieb gegossenen Zitronensaft gemischt und mit 1½ Pfund Zucker versetzt.

Apfelsinen-Eis.

15 Kg. Normal-Mischung.
8 Apfelsinen
150 Gramm Zitronensäure
8 ccm Orangefarbe.

Die Apfelsinenschale wird auf einem Reibeisen abgerieben, bis die Apfelsinen weiß sind, und mit 1 Pfund Zucker stehen gelassen. Das Apfelsinenfleisch wird mit 1 Pfund Zucker durchgestampft und ebenfalls über Nacht stehen gelassen, dann wird der Zitronensaft zugegossen und die Apfelsinenschalen hineingeschüttet, das Ganze durch ein Sieb gegeben. Der Saft kommt in die Mischung.

Bei allen diesen Rahmeisvorschriften werden die Geschmacksstoffe erst unmittelbar vor dem Beginn des Frierens in die Gefriermaschine hineingelassen. Die zerstampften Früchte für das Obstrahmeis tut man erst in die Mischung, wenn diese bereits teilweise gefroren ist.

Die Angabe über die Menge von Aromaextrakten und von Farbe sind amerikanischen Vorschriften entnommen; sie bedeuten nicht viel, weil ja Extrakte und Farblösungen in ganz verschiedener Stärke in den Handel kommen. Es sollte hier nur darauf hingewiesen werden, daß der Zusatz solcher Stoffe in den Vereinigten Staaten allgemein üblich ist, und daß auch ein Staatsinstitut, wie diese Landwirtschaftliche Hochschule, deren Rezepte ich bringe, die Anwendung von Farblösungen für selbstverständlich hält. Ein Johannisbeer- oder Erdbeereis, das ohne Farblösung hergestellt wäre, würde eine wenig ansprechende rosa Farbe haben.

Die bisher aufgeführten Rezepte sind sämtlich als Rahmeis (Ice Cream) im engeren Sinne zu bezeichnen. Ihr wesentlicher Bestandteil ist durchweg die Normal-Rahmeismischung, d. h. Rahm und Zucker, und ihr Unterschied besteht nur in den zugesetzten Geschmacksstoffen. Außer diesem Rahmeis gibt es nun noch eine Anzahl anderer Eissorten, welche ebenfalls mit denselben Maschinen in derselben Weise hergestellt werden, aber sich durch eine ganz andere Zusammensetzung der Mischung auszeichnen. Man unterscheidet in den Vereinigten Staaten noch folgende andere Eissorten:

1. Wassereis. Wassereis besteht aus gefrorenen Fruchtsäften, die mit Wasser verdünnt und mit Zucker gesüßt sind.

2. Sherbet ist ein Wassereis, dem etwas Gelatine oder geschlagenes Eiweiß zugesetzt worden ist, um es glatter im Geschmack zu machen.

3. Punsch ist ein Wassereis, dem Alkoholgetränke und Gewürzstoffe zugesetzt worden sind.

4. Frappé ist ein Wassereis von körnigem, mehr breiartigem Aussehen. Diese Art Eis erhält man durch ein außerordentlich schnelles Frieren.

5. Sorbet ist gewöhnlich nichts anderes als ein Sherbet oder Wassereis mit mehreren Obstsorten.

6. Graniteis wird aus gekochten Früchten, entweder ganz oder in Stücken hergestellt, indem man sie mit Obstsaft, Zucker und Wasser ohne Schlagen oder Rühren gefrieren läßt. Graniteis ist körnig und grob in seinem Gefüge.

7. Milchsherbet wird hergestellt wie Rahmeis; nur nimmt man anstatt des Rahmes Milch oder Magermilch. In seinem Gefüge entspricht es mehr dem Wassereis.

8. Mousse ist gefrorene Schlagsahne. Die Sahne wird zuerst geschlagen und in einer Form gefroren, also während des Frierens nicht mehr gerührt, und entspricht vollkommen dem Pücklereis oder Sahneeis der deutschen Konditoreien.

9. Gekochtes Rahmeis enthält außer dem bekannten Rahmeis Eier in größerer Menge, dafür gewöhnlich keine Gelatine.

10. Gefrorene Puddings sind Rahmeis ähnlich, enthalten aber sehr viel andere Bestandteile, vor allen Dingen Eier.

Zitronensherbet.

10 Liter Milch
3½ Kg. Zucker
80 Gramm Gelatine
1½ Liter Zitronensaft oder 3 Dtz. Zitronen
Eiweiß von 30 Eiern.

Die Hälfte des Zuckers wird mit Milch in Gelatiene gemischt und über Nacht stehen gelassen. Homogenisierung ist zu empfehlen. Die andere Hälfte des Zuckers wird mit dem gesiebten Zitronensaft gemischt. Das Eiweiß wird geschlagen und zu der schon halbgefrorenen Masse zugesetzt, kurz bevor man den Zitronensaft hinzugibt.

Milchsherbet. Der bekannteste und beliebteste Milchsherbet ist „Lacto", aus saurer Milch hergestellt.

12 Kg. Rahmreifungskultur
3½ Kg. Zucker
60 Gramm Gelatine
12 Eier
½ Liter Zitronensaft
1 Liter Fruchtsaft (Weintrauben, Kirschen, Ananas, Johannisbeer usw.).

Die Hälfte des Zuckers kommt in die Milch, die andere Hälfte zu dem Gemisch von Obst und Zitronensaft. Das Eiweiß und Eigelb der Eier wird getrennt geschlagen und in die gesüßte Milch hineingerührt. Der Obstsaft wird erst zugegeben, wenn das Gemisch halb gefroren ist.

Nesselrode-Pudding.

Puddings werden gewöhnlich nur in kleineren Mengen hergestellt.

1,75 Liter Rahm mit 20 Prozent Fett
10 Eier
150 Gramm kandierte Kirschen
150 Gramm geriebene Nüsse
150 Gramm Rosinen
150 Gramm kandierte Ananas
30 Gramm Vanille.

Man rühre das Eigelb in die Hälfte des Rahms und erwärme langsam auf 70 Grad. Das geschlagene Eiweiß wird in die andere Hälfte des Rahms hineingerührt. Rahm, Zucker und Vanille werden zusammen gefroren; wenn halb gefroren, werden die gemahlenen Früchte und Nüsse zugesetzt.

Plumpudding.

1,75 Liter Rahm mit 25 Prozent Fett
10 Eier
250 Gramm Zucker
80 Gramm Kakao
110 Gramm Ananas
110 Gramm Kirschen
110 Gramm entkernte Rosinen
110 Gramm Datteln
110 Gramm Nüsse
1 Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Ingwer
½ Teelöffel gemahlene Nelken.

Der Kakao wird mit der gleichen Menge Zucker und der gleichen Menge Wasser langsam zu einem glatten Syrup verrührt und erwärmt. Hierzu wird langsam die Hälfte des Rahms hinzugegossen. Im übrigen befolgt man die Vorschriften des vorherstehenden Nesselrode-Puddings.

Gekochtes Rahmeis.

15 Liter Normal-Mischung
Von 45 Eiern das Gelbe
4 ccm gelbe Farbe.

Man schlägt das Eigelb, rührt es in 2 Liter der Normalmischung und erhitzt diese langsam auf dem Wasserbad unter dauerndem Rühren bis auf 70 Grad. Dieses Eiergemisch rührt man in dem Rest der Normal-Mischung und gefriert es wie gewöhnlich. Rahmeis dieser Art kann man in allen möglichen Geschmacksvariationen nach diesen Vorschriften herstellen, indem man anstatt dieser gelben Farbe Schokolade, Kaffee oder Caramel oder ähnliches Aroma nimmt.

Ratschläge für Rahmeis-Fabrikation.

Von Ernst Lindewirth, Hamburg 1.

(Fortsetzung aus Nr. 3.)

Nachdem die Mischung alle in Nummer 3 aufgeführten Stufen durchgemacht hat, kann mit dem eigentlichen Gefrieren begonnen werden.

Zu diesem Zweck wird eine bestimmte Menge der Mischung in das über der eigentlichen Gefriertrommel befindliche Meßgefäß abgefüllt. Die Menge soll so groß sein, daß sie zuzüglich des beabsichtigten Volumen-Zuwachses dem Inhalt des Gefrierers entspricht. Will man z. B. 100 Prozent Volumenzuwachs erreichen, so würde bei einem Gefrierer von 60 Liter Inhalt eine Menge von 30 Liter Mischung in das Maßgefäß abgefüllt werden müssen, was 60 Liter fertigen Rahmeises entsprechen würde.

Diese genau abgemessene Menge der Mischung wird dann durch den hierfür vorgesehenen Einlaufhahn in die Gefriertrommel hineingelassen, die Gefriermaschine in Gang gesetzt und gleichzeitig der Solehahn geöffnet. Nach einer gewissen Zeit stellt man die Sole wieder ab und die Maschine arbeitet dann die Luft in die Mischung hinein. Nachdem der gewünchte Volumenzuwachs erreicht ist, wird die Sole wieder angestellt und die Mischung weiter herabgekühlt, bis sie bei einer Temperatur von ungefähr 2 bis 3 Grad Celsius abgefüllt wird.

Von allen Einrichtungen und Apparaten, die bei der Herstellung von Rahmeis gebraucht werden, verlangt der Gefrierer die meiste Sorgfalt und Aufmerksamkeit und der Erfolg, den die Rahmeis-Industrie in anderen Ländern zu verzeichnen hatte, ist in erster Linie der Einführung des Sole-Gefrierers zuzuschreiben.

Während man früher Gefrierer brauchte, bei denen der Gefrierprozeß durch Eis- und Salzmischung, oder durch eine hierdurch erzeugte Sole, die in den die Gefriertrommel umgebenden Mantel hinein gepumpt wurde, bewirkt wurde, ist man in den letzten Jahren fast ausschließlich zu den Maschinen übergegangen, in denen der Vorgang des Gefrierens durch Sole erfolgt, die in besonderen Kälte-Anlagen erzeugt wird. Von den beiden im Gebrauch befindlichen Ausführungen der Gefrierer, der vertikalen und horizontalen, wird die letztere wegen der mannigfaltigen großen Vorteile allgemein vorgezogen.

Grundsätze des Gefrierens.

Würde man die Mischung zum Gefrieren bringen, ohne sie gleichzeitig zu schlagen, dann würde man auch gefrorenes Rahmeis gewinnen, welches aber schwer und von grober Körnung wäre und sehr oft würde man sogenannte Wassereis-Kristalle darin wahrnehmen können. Um diese Nachteile zu vermeiden, wendet man die mit einem guten Schlagwerk versehenen Maschinen allgemein an. Diese dienen nicht nur dazu, die vorstehend erwähnten Nachteile zu vermeiden, sondern sie bieten auch noch den gewaltigen Vorteil, daß Luft in das Rahmeis hineingearbeitet wird, wodurch das Volumen zunimmt, was man mit Schwellung bezeichnet. Abgesehen von dem durch die Volumen-Zunahme erzielten wirtschaftlichen Vorteil, bedeutet die Schwellung des Rahmeises den Vorteil, daß man ein bedeutend leichteres und bekömmlicheres Produkt erhält. Man kann diese Erscheinung mit dem Vorgang beim Brotbacken vergleichen. Brot, welches nicht „aufgegangen", d. h. nicht durch fein verteilte Luftmengen leichter und damit wohlschmeckender und bekömmlicher geworden ist, gilt als ungenießbar, selbst, wenn die Zutaten die besten sind.

Zu vermeidende Fehler.

Dem Gefrierprozeß ist größte Sorgfalt zu widmen, wenn man nicht Gefahr laufen will, in der Ausbeute einen Verlust zu erleiden oder eine schlechte Qualität zu erzeugen. Läßt man zu schnell gefrieren, so erzielt man meistens nicht den gewünschten Volumen-Zuwachs und das Produkt wird zäh und schwer und die Haltbarkeit leidet. Zu langsam gefrorenes Rahmeis wird meistens klumpig und scheidet Fett aus, da der Fettgehalt ausgebuttert wird. Ein nicht genügend durchgefrorenes Rahmeis wird wässerig und ist nach dem Härten von Wassereis-Kristallen durchsetzt, ein zu stark gefrorenes Rahmeis dagegen wird fettig und schwer.

Da die Erzielung eines guten Resultates von einer ganzen Anzahl von Faktoren abhängt, ist es schwer, allgemeine Vorschriften für die Dauer des Gefrierprozesses zu geben und es wird daher in dieser Beziehung bei den einzelnen Fabriken gewisse Unterschiede geben. Die Erfahrung sollte in dieser Frage ausschlaggebend sein, die Hauptsache ist, daß das Endprodukt weich und sammtartig ist und einen mittleren Voumenzuwachs aufweist.

Richtiges Gefrieren.

Um eine genügende Kontrolle des Gefrierprozesses zu haben, muß man darauf achten, daß die Mischung aus dem Reifer bei einer möglichst tiefen Temperatur in den Gefrierer hineingelassen wird, die man mit ungefähr plus 4—5 Grad Celsius annehmen kann. Der Gefrierprozeß wird dann im Allgemeinen 15 Minuten dauern. In den meisten Fabriken ist es üblich, im Gefrierer die Mischung auf etwas unter den Gefrierpunkt herabzukühlen, d. h. auf etwa 1 Grad Celsius und dann die Sole abzustellen und nur das Schlagwerk laufen zu lassen.

Hat nun das Volumen soweit zugenommen, daß die Gefriertrommel voll ist bezw. der gewünschte Volumenzuwachs durch Messen festgestellt worden ist, wird die Sole wieder angestellt und man läßt das Rahmeis gefrieren, während gleichzeitig zerquetschte Früchte oder sonstige Geschmacksstoffe zugesetzt werden. Das Rahmeis sollte bei einer Temperatur von ungefähr 3 Grad Celsius abgefüllt werden, die Konsistenz beim Abfüllen ist salbenartig, daß Aussehen mattglänzend wie Lack.

Ist die erzielte Volumenzunahme zu groß, dann wird das Rahmeis locker und porös sein, ist der Volumenzuwachs zu klein, wird es zäh und schwer sein. Die beste Qualität erzielt man bei einem Volumenzuwachs von ungefähr 80 Prozent, der Volumenzuwachs ist abhängig von den benutzten Materialien und der Art des Gefrierens.

Viskosität.

Um einen möglichst hohen Volumenzuwachs zu erzielen, muß man dahin streben, eine möglichst große Viskosität der Mischung zu haben, da diese sich dann leichter schlagen läßt. Je höher der Fettgehalt ist, umso höher ist die erzielbare Viskosität, je kleiner die einzelnen Fettkügelchen sind und je feiner sie in der Mischung verteilt sind, umso leichter ist der gewünschte Viskositätsgrad zu erreichen. Es ist also vorteilhaft für die Erzielung der Schwellung, einen möglichst hohen Fetgehalt zu haben und die Mischung gut zu homogenisieren.

Für das Hervorbringen der Schwellung ist weiter der Säuregrad der Mischung von Wichtigkeit, denn hoher Säuregrad bedeutet hohe Viskosität. Der Säuregrad ist natürlich begrenzt, da man sonst Gefahr läuft, die Mischung sauer und unbrauchbar werden zu lassen. Die Zunahme des Säuregrades ist der Hauptgrund für das Reifen bezw. Altern in den Reifern. Schließlich beeinflußt der Gesamtgehalt der Mischung an festen Bestandteilen die Viskosität, denn je größer dieser ist, umso höher ist der Volumenzuwachs.

Amerikanisches Rahmeis.

Aus vorstehenden Ausführungen geht hervor, daß ein Rahmeis mit hohem Volumenzuwachs, oder mit anderen Worten, mit viel Luft, keinesfalls ein minderwertiges Erzeugnis ist. Der Einwand, der hier und da gegen amerikanisches Rahmeis erhoben wird, wonach dieses zur Hälfte aus Luft bestehe und daher minderwertig sei, ist nicht stichhaltig, denn mit minderwertigen Zutaten läßt sich nur ein geringer Volumenzuwachs erreichen und das Vorhandensein eines normalen Volumenzuwachses von etwa 80 Prozent ist ein untrügliches Zeichen dafür, daß nur beste Materialien und darunter ein hoher Prozentsatz von Milchfett verarbeitet worden sind.

Die Ausführung und Konstruktion der Gefrierer sind ebenfalls von Wichtigkeit für die Erzielung des Volumenzuwachses, denn die Schaber müssen dicht auf der inneren Seite der Gefriertrommel aufliegen, da das Gefrieren sonst ungleichmäßig ausfallen würde.

Auch die Umdrehungsgeschwindigkeit des Schlagwerks ist von Bedeutung. Läuft dieses zu langsam, wird die Schlagwirkung ungenügend sein und zu wenig Luft in das Rahmeis hineingearbeitet werden, ist die Umdrehung zu schnell, dann wird die Mischung zu stark geschlagen und der zunächst erzielte Volumenzuwachs wird wieder zerstört.

Das Schlagwerk.

Es muß noch erwähnt werden, daß eine wichtige Beziehung zwischen Temperatur und Zirkulationsgeschwindigkeit der Sole und der Umdrehungszahl des Schlagwerks besteht. Wenn z. B. bei einer Soletemperatur von — 15 Grad Celsius 100 Liter Rahmeis in 15 Minuten fertig gefroren sind, dann ist es natürlich, daß die gleiche Menge Sole bei einer Temperatur von — 18 Grad die 100 Liter Rahmeis in kürzerer Zeit als 15 Minuten gefrieren und zwar infolge der schnelleren Wärmeübertragung. Wenn nun das Schlagwerk z. B. 280 Umdrehungen in der Minute macht, würde die Mischung bei einer niedrigeren Temperatur insgesamt weniger lange geschlagen werden.

Daraus ergibt sich, daß bei Anwendung einer niedrigeren Sole-Temperatur wohl die Leistung bezügl. der Gefrierdauer gesteigert würde, daß dadurch aber nichts gewonnen wäre, da man nicht den notwendigen Prozentsatz Volumenzuwachs erzielt, es sei denn, daß die Umdrehungszahl des Schlagwerks so gesteigert wird, daß sie der kürzeren Gefrierdauer entspricht.

Das Geheimnis des Erfolges beruht also auf der richtigen Anpassung der Soletemperatur, mit der Zirkulationsgeschwindigkeit der Sole, der Umdrehungszahl des Schlagwerks und der Temperatur der gefrierenden Mischung.

Das Härten.

Wenn das Rahmeis aus den Gefrierern abgefüllt wird, ist es noch in halbflüssigem Zustande und hat das Aussehen einer sehr dicken Sahne. In diesem Zustande kann es leicht in Kannen und sonstige Behälter abgefüllt werden. Frisch hergestelltes Rahmeis hat einen wunderbaren Geschmack und seine Temperatur scheint die für den Genuß richtige zu sein. Leider ist aber dieser Zustand mehr oder weniger vorübergehend, denn die Temperatur, bei der das Rahmeis den Gefrierer verläßt, befindet sich zu nahe am Schmelzpunkt, als daß es in dieser Form dem Konsum zugeführt werden könnte. Infolgedessen ist es notwendig, Vorkehrungen zu treffen, um es in haltbare und transportfähige Form zu bringen. Zu diesem Zweck wird das Rahmeis „gehärtet", d. h. seine Temperatur wird noch soweit herabgekühlt, bis die mit Rahmeis gefüllten Behälter den Verkaufsstellen zugeführt werden können, ohne daß man Gefahr läuft, daß die Ware auf dem Transport schmilzt. Zu diesem Zweck bringt man die gefüllten Kannen und sonstigen Behälter so schnell wie möglich in Kälteräume, in denen eine sehr niedrige Temperatur herrscht. Im allgemeinen haben diese Härteräume Temperaturen von — 18 bis — 20 Grad und weniger. Diese niederen Temperaturen bewirken, daß die in dem Rahmeis immer noch enthaltene latente Wärme möglichst schnell herausgebracht wird und daß die Luft ,die während des Gefrierprozesses hineingearbeitet worden ist, fest in dem Rahmeis eingeschlossen wird. Die Härteräume sind zweckmäßig so einzurichten, daß die Fächer oder Borte, in denen die Rahmeisbehälter zum Härten aufbewahrt werden, aus den Kühlrohren gebildet werden, wodurch das Rahmeis in innigste Berührung mit der Kältequelle gebracht wird. Bei einer Temperatur von — 8 bis — 10 Grad beginnt das Rahmeis zu erstarren, während es bei — 20 Grad vollständig fest ist und ohne Bedenken behandelt und in Stücke geschnitten werden kann.

Für die Herstellung von Rahmeisziegeln, Rippen und mit Schokolade überzogenen Stücken ist der Härteraum von besonderer Wichtigkeit. Die beiden Herstellungsarten dieser Packungen mögen an dieser Stelle kurz mit beschrieben werden.

Nach der einen Methode wird das Rahmeis vom Gefrierer aus in Formen bezw. lange rechteckige Behälter abgefüllt, die im Härteraum gehärtet werden. Nach dem Härten werden diese Formen für einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, damit der Inhalt sich herauslösen läßt. Die auf diese Weise erhaltenen viereckigen Rahmeis-Stangen werden durch geeignete Maschinen in Stücke jeder gewünschten Größe zerschnitten, welche entweder in Pergamentpapier eingewickelt und in Kartons verpackt, oder in Schokolade eingetaucht und in Zinnfolie gewickelt wieder in den Härteraum zurückgebracht werden.

Nach der anderen Methode füllt man das aus dem Gefrierer in noch halbflüssigem Zustande austretende Rahmeis unmittelbar in geeignete Kartons oder Dosen, die geschlossen und eingewickelt schnellstens in den Härteraum gebracht werden. Hierbei ist nur einmaliges Härten und Behandeln des Rahmeises notwendig und diese Herstellungsart ist daher vielleicht wirtschaftlicher. Für jede Qualität ist diese Methode aber nicht geeignet.

Rahmeis-Aufbewahrräume entsprechen in ihrer Ausstattung den Härteräumen, jedoch sind die ganz niedrigen Temperaturen dafür nicht notwendig. Die Temperaturen in den Lagerräumen sind in den meisten Fällen etwa 3—5 Grad C. höher als in den Härteräumen.

Milch und Süßspeise der Amerikaner.

Von Georg Nicolaus, z. Zt. in New-York.

Zweck dieser Zeilen soll sein, daß man die beteiligten Kreise in Deutschland darauf hinweise, daß man es im Volke noch viel zu wenig würdigt, in wie vielerlei Form die Milch zur Bereitung von köstlichen, erfrischenden und stärkenden Speisen Verwendung finden kann; gerade hierin können uns die Amerikaner vorbildlich sein.

Die verschiedentliche Zubereitung in Form von Käse soll dabei ganz außer Betracht bleiben.

Wenn hier die interessierten Fachvereine der Milchwirtschaft aufklärend im Volke wirken wollten, hätte nicht nur das Volk den Gewinn davon, sondern die Milchwirtschaft selbst hätte durch einen vermehrten Konsum den größten Nutzen davon.

Das Geheimnis liegt darin, die Milch in einer Form oder auch zu Speisen anzubieten, die einen erheblichen Teil jener, die für den direkten Genuß der Milch aus mancherlei Gründen nicht zu haben sind, für den vermehrten Genuß der Milch zu gewinnen.

Die Zeiten, da man in Deutschland den Genuß der Milch so zu sagen eines Mannes für unwürdig hielt, diese quasi nur für kleine Kinder und alte Weiber bestimmt ansah, sind durchaus noch nicht, trotz aller Aufklärung, die man ins Volk zu tragen sucht, vorüber.

Am amerikanischen Frühstückstisch fehlt vor allem fast nie das sogenannte Oat meal — auch Quäker Oats genannt —, ein Haferprodukt, das man aber nicht wie bei uns in Form von Suppe oder Brei genießt, sondern es wird in einer größeren Konsistenz etwa in Form eines großen Kloses bereitet, der in einem Napf mit viel Milch übergossen, eine kräftige Frühspeise für Millionen hier bedeutet, aber gewöhnlich auf die kälteren Monate beschränkt bleibt.

Für den deutschen Gaumen ist diese Speise im Anfang nicht gerade sehr anreizend, aber hat man sich daran gewöhnt, wird man dieselbe als Vorspeise später ungern vermissen. Folgen ihr ein paar Eier, Wurst, Käse oder Schinken, nebst einer guten Tasse Kaffee, dann gibt dies ein substantielles Frühstück, dessen sich hier die weitesten Arbeiterkreise erfreuen können.

Unter Frühstück, das sei ausdrücklich bemerkt, ist hier der Morgenkaffee gedacht, ein Frühstück in unserem Sinne zwischen Morgenkaffee und Mittagstisch ist hier unbekannt.

Obst mit Milch, Erd- und sonstige Beeren in viel Milch, Obst mit Schlagsahne prangt nicht nur auf dem Frühstückstische, sondern bildet in der heißen Jahreszeit eine viel begehrte Mittagsspeise in den Restaurants und Mittags-Lunches.

Eine andere beliebte Frühspeise mit reichlicher Zugabe von Milch bildet der sogen. Puffed Rice und Puffed Wheat, gequellter Reis und gequellter Weizen, die aber niemals in Form von Brei erscheinen.

Cream of Wheat ist ein besonderes Weizenprodukt, das eine flockige mit Schlagrahm reichlich versetzte Speise darstellt, der außerdem die verschiedensten Obst- und Beerensorten vermischt werden, sie bildet eine vorzügliche Kaltspeise für die heißen Tage, zu welcher außerdem gekühlte Milch reichlich genossen wird.

Diese Speise ist namentlich das Entzücken der Kinder und gilt immer als Liebesgabe der Mutter. Bemerkenswert ist, daß man beim Einkauf ein Rezeptbüchelchen erhält, in welchen 50 verschiedenartige Zubereitungen des Cream of Wheat notifiziert sind.

Ein weiteres Weizenprodukt stellen die so bezeichneten Bran Flakes dar, bei welchen die Zugabe von viel Milch mit Zucker, diese erst recht schmackhaft macht. Dieselben sind ganz dünne, schön goldbraun geröstete Weizenflocken, die allmorgendlich von Millionen genossen werden, und einen gewissen laseitiven Zweck erfüllen.

Schlagsahne ist natürlich ein Milchprodukt, das sich hier wie überall der größten Beliebtheit erfreut, mit dem Unterschiede, daß es in Amerika dem Geringsten im Volke reichlich und billig zu Gebote steht.

Die nationale Süßspeise aber ist das Ice cream, das denn auch in der Tat, in Ermangelung eines guten, nährenden und bekömmlichen Glases Bier, den Körper in den heißen Tagen befähigt in ungefährlicher Transpiration zu bleiben.

Ice Cream ist dem Amerikaner, groß und klein, Mann, Weib und Kind, der Inbegriff aller Essensfreude, und durch seine vorzügliche Qualität — es ist gesetzliche Vorschrift, daß es 20 Prozent Rahm enthalten muß — zum wahren Volksnahrungsmittel geworden.

In vielerlei Variationen mit Schokolade, Vanille, Orange, C tronen, Erdbeer, Ananas und sonstigen Bestandteilen bereitet, a in Sodawasser gegeben, trägt es jedem Geschmacke Rechnung.

Oftmals wird das Ice cream — Rahmeis — in großen F briken, deren räumliche Ausdehnung selbst noch unsere groß Brauereien übertrifft, hergestellt und an tausende Kleinverkäuf täglich geliefert.

In spezial Ice cream stores und Restaurants von glänzend Aufmachung und Ausstattung, aber auch in hunderten von Klei verkaufsständen in den Straßen, bei vielen kleinen Zigarren Spielwaren- und Schreibwarenhändlern wird es verkauft und laben sich tatsächlich den Tag über Millionen daran.

Als Nahrungsmittel untersteht es einer scharfen Kontrolle, u steht dem Gesamtvolke in hygienischer Beziehung tadellos und bill zur Verfügung. Wenn der Arbeiter am Nachmittag von seiner A beitsstätte heimkehrt, ersteht er für 15—25 Cents eine Box vo Ice cream, groß genug, um eine Familie von 4—6 Personen na dem abendlichen Supper laben zu können.

Macht man dann seinen abendlichen Bummel in den abgekühlten Straßen, dann füllen sich die Ice cream stores zum Bersten vol

Man kann sich denken, welch ungeheure Masse von Milch notwendig ist, um den Rahm für dieses nationale Labsal herzustellen; daß man ihm gerecht werden kann, zeugt von dem Milchreichtum des Landes.

Man sagt mir, Deutschland sei gegenwärtig zu arm, um sich eine Verwendung von Milch zu diesen Zwecken erlauben zu können. Nun wohl, Deutschland wird nicht ewig arm bleiben und seine Milchwirtschaft muß im Interesse der Volksernährung unbedingt gehoben werden, neue Verwendungsmöglichkeiten aber schaffen vermehrten Konsum, vermehrter Konsum verschafft vermehrte — Produktion.

Vorträge

gehalten auf dem Rahmeiskursus der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel am 28. und 29. November 1924.

1. Einleitender Vortrag zum Rahmeiskursus. Von Prof. Rahn. — 2. Physik des Rahmeises. Von Prof. Rahn. — 3. Chemie der Rohstoffe, Nahrungsmittelgesetz und Rahmeis. Von Prof. Lichtenberger. — 4. Die maschinelle Einrichtung der Rahmeisfabriken. Von Prof. Lichtenberger. — 5. Die Kältemaschinen in der Rahmeisfabrikation. Von Dipl.-Ing Pohlmann 6. Diskussion am 28. und 29. November 1924.

22 Seiten mit zahlreichen Abbildungen gegen Einsendung von 2.— Mk.

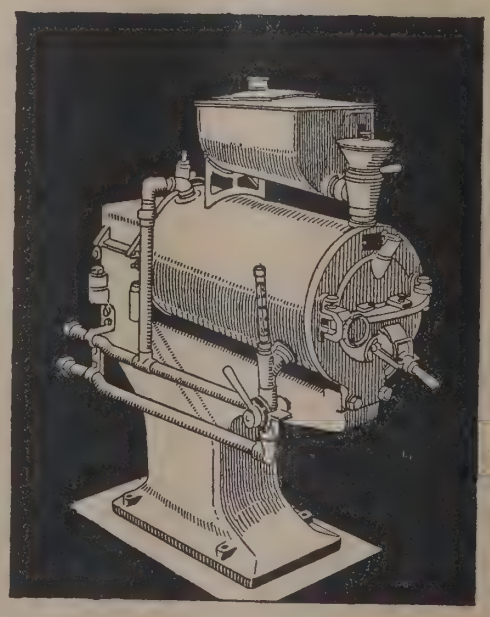
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Ernst Lindewirth & Co., G.m.b.H., Hamburg 1, Ballinhaus

Telegramm - Adresse: LINCOGES — Fernsprecher: Nr. ROLAND 329—330

General - Vertreter
der Maschinenfabrik
Wilh. G. Schroeder Nflg.,
Otto Runge, A.-G., Lübeck
Luisenstraße 1—9

Telegramm - Adresse:
METALLSCHROEDER
Fernsprecher Nr. 570



General - Vertreter
der Maschinenfabrik
Wilh. G. Schroeder Nflg.,
Otto Runge A.-G., Lübeck
Luisenstraße 1—9

Telegramm - Adresse:
METALLSCHROEDER
Fernsprecher: Nr. 570

liefern sämtliche Maschinen für fabrikmäßige Herstellung von RAHMEIS (EISKREM) nach amerikanischer Art.

Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Zeitschrift für Rahmeis

seine Herstellung und sein Vertrieb als Volksnahrungsmittel.

HERAUSGEBER: PROFESSOR DR. LICHTENBERGER

Instituts-Direktor an der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel

Verlag der Molkerei-Zeitung, Druckerei und Milchwirtschaftlicher Verlag in Hildesheim

Beilage zur Molkerei-Zeitung

Der Jahresbezugspreis für diese Zeitschrift beträgt 5 Mark. — Einzusenden an den Verlag der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Postscheck-Konto Nr. 37 Hannover.

№ 6. Hildesheim, den 4. August 1925. 1. Jahrgang.

Rahmeis in Amerika.

Prof. Dr. B. Lichtenberger, Kiel, z. Zt. Chicago U. S. A.

Eine Reihe von Artikeln in den Spalten dieser Zeitschrift soll dem am Rahmeisgeschäft interessierten deutschen Fachmann ein möglichst umfassendes Bild dieses großen Zweiges der amerikanischen Lebensmittelindustrie geben. Als Einleitung sei eine allgemeine Beschreibung der Verhältnisse, wie sie sich dem Fachmann, der durch dieses große Land reist, bieten, gegeben.

Die Statistik vom Jahre 1922 weist aus, daß in den Vereinigten Staaten von Nordamerika 102 562 221 000 engl. Pfund Milch produziert wurden, 45 Prozent dieser Produktion fanden als Frischmilch Verwertung, 36,4 Prozent wurden zu Butter, 3,7 Prozent zu Käse, 3,5 Prozent zu Kondensmilch, 3,5 Prozent zu Rahmeis, 4,2 Prozent zur Fütterung und 3,2 Prozent anderweitig verarbeitet.

Diese Zahlen allein zeigen bereits die enorme Bedeutung des Rahmeisgeschäftes, das auf gleicher Stufe mit Kondensmilch und sogar mit dem Käse steht.

Weit instruktiver ist aber eine Reise zur Sommerzeit durch das Land. Wenn nichts zu bekommen ist auf einsamer Landstraße, so findet man neben der Gasolintankstelle, die an fast jeder Straßenkreuzung steht, sicherlich auch eine Bude, in der Limonade und Rahmeis feilgeboten wird.

In Parks, in Kinos, im Zuge, in jedem Lunchroom und jeder Drogerie, im Hotel zu Supper und Dinner wird Rahmeis angeboten, ganz abgesehen von den Candystors und Drinkstors (Konfitüren und Getränke) deren Hauptgeschäft Rahmeis ist.

25 Jahre ist das Rahmeisgeschäft in diesem Lande alt und die große Firma Horten in New York nimmt den Titel für sich in Anspruch, das erste Rahmeis hergestellt zu haben; jedoch hatte man es damals noch mit keiner Industrie zu tun, es war ein Detailgeschäft wie unsere Konditoreien es noch heute betreiben.

Daß dieses Geschäft eine Entwicklung nehmen konnte, wie wir sie heute vorfinden, hat naturgemäß seine besonderen Ursachen gehabt.

Zunächst bringt das teilweise recht warme Klima es mit sich, daß die Bevölkerung ein kaltes, erfrischendes Genußmittel gerne kauft. Zum zweiten liebt der Amerikaner Süßigkeiten und verzehrt sie in den verschiedensten Formen in großen Mengen, sieht man es doch nicht selten in der Cafeteria, daß 3—4 gehäufte Teelöffel Zucker in eine Tasse Kaffee getan werden.

Zum dritten hat natürlich die Prohibition, das Alkoholverbot, einen großen Teil zur Steigerung des Rahmeiskonsumes beigetragen, wenn auch wohl nicht so viel, wie oft angenommen wird, denn die Hauptkonsumenten bleiben doch die Frauen und Kinder, wie das auch die Statistik zeigt.

Das vierte und ich glaube wohl auch das entscheidenste Moment ist der amerikanische Geschäftsgeist, der auch diesen Industriezweig intensiv bearbeitete und durch Schaffung praktischer Fabrikationseinrichtungen, guter Transportmittel, zweckmäßiger Lagereinrichtungen, enormer Reklame und nicht zuletzt durch Konzentration großer Kapitalien die Basis für eine Großindustrie schuf und mit gewohnter Energie in kürzester Zeit ausbaute.

Es betrug z. B. die Jahresproduktion der Vereinigten Staaten von Nordamerika 1909 80 000 000 Gallonen, 1914 164 Millionen und 1921 217 Millionen Gallonen (1 Gallone = 4 Quart; 1 Quart = 0,9463 Liter.

Dieser Geschäftsgeist hat es auch verstanden, eine Hauptgefahr, nämlich die Beschäftigungslosigkeit im Winter, abzuwenden. Den Geschmack der Konsumenten genau studierend, wurden Formen gefunden, die das Rahmeis auch im Winter zu einem beliebten Genußmittel machen.

Es ist überhaupt ein Fehler, anzunehmen, daß „Ice cream" ein einziges bestimmtes Produkt ist, nein, besser gesagt, es ist ein Mittelsprodukt, das seinerseits erst wieder dazu dient, andere Genußmittel herzustellen, deren Hauptbestandteil es allerdings meistens bleibt.

Ein Blick auf die Karte eines Candystors genügt, um die Vielseitigkeit der Verwendung zu illustrieren. Da wird zunächst das reine „Ice cream" mit verschiedenen Zusätzen angeboten, wie Erdbeeren, Vanille, Schokolade, Orangen und Ananas; dann folgt eine große Reihe von „Sodas" d. h. Getränke gemischt aus Fruchtsaft, Sodawasser und Rahmeis, sodann die „Sundaes", eine kunstvolle Zusammenstellung von frischen und gekochten Früchten, Rahmeis, Schlagsahne, Nußpuder usw.

Jeder Laden hat seine Spezialitäten, benennt sie mit den schönsten Namen und versucht die Konkurrenz zu überbieten.

Während der Laden im Trinkglas, in der Glasschale oder im Pappbecher serviert, mußten für den fliegenden Handel oder die Hausbelieferung andere Verteilungsmittel gefunden werden. Sehr gebräuchlich ist der „Cose" eine Waffeltüte, oder der „Sandwich", eine Scheibe Rahmeis zwischen zwei Waffeln. In der Bahn werden kleine Kartons mit Papplöffel verkauft und für den Haushalt hat man Kartons zu ½ und 1 Quart Inhalt.

Diese außerordentliche Vielseitigkeit des Kleinverkaufs, seine weitgehende Anpassung an den Konsum, ist fraglos eine starke Förderung der ganzen Industrie gewesen.

Nicht unerwähnt sei, daß auf Aufmachung und Sauberkeit sehr viel Wert gelegt wird. Ein „Ice cream Store", wie ihn z. B. das beigefügte Bild 1 zeigt, macht einen sehr einladenden Eindruck. Die Statistik besagt, daß z. Zt. etwa 1 500 000 dieser Verkaufsplätze im Lande sind.

Ich erwähnte bereits, daß auch das Wintergeschäft erträglich ist. Man stellt z. B. im Winter „Escimo pie" her, Rahmeis mit Schokoladenüberzug, oder kleine Pasteten aus Kuchenteich, Früchten und geringem Rahmeiszusatz; sodann spielt, wie bei uns, das Eis bei Wintergesellschaften eine große Rolle und wird, je nach Zweck derVeranstaltung (Weihnachten, Hochzeit usw.), in den hübschesten Figuren angefertigt.

Über die Schwankungen im Handel gibt nachstehende Tabelle ein gutes Bild:

1924

Januar	5 750 000	Gallonen
Februar	7 754 000	„
März	9 152 000	„
April	13 400 000	„
Mai	18 609 000	„
Juni	26 782 000	„
Juli	29 661 000	„
August	26 468 000	„
September	14 701 000	„

Die Statistik anderer Jahre zeigt, daß die Kurve im Oktober, November und Dezember wieder auf die Januarziffer abfällt.

Die Fabrikation selbst vollzieht sich in Klein- und Großbetrieben, die anscheinend gut nebeneinander existieren können; jedoch will mir erscheinen, als ob die Produkte des Großbetriebes die besseren sind. Die Großbetriebe haben teilweise ganz außerordentlichen Umfang. So fabriziert z. B. eine Washingtoner Firma 200 000 Gallonen pro Tag und betreibt in anderen Städten 26 kleinere Fabriken. Zwei eigene Molkereien liefern einen Teil der notwendigen Milch.

Noch größere Ziffern weisen die großen Firmen in Newyork Philadelphia und Chicago auf. Die Ausrüstung dieser Betriebe ist eine ganz vorzügliche. In den neuesten ist der Betrieb fast ganz automatisch, so daß relativ wenig die teure Handarbeit herangezogen werden muß, rechnet doch der Amerikaner, daß ihn eine Arbeitskraft etwa 1800 Dollar pro Jahr kostet.

Ganz besonderer Wert wird auch auf ein gutes Laboratorium gelegt, zu dessen Unterhaltung schon die oft recht scharfen Bestimmungen der Gesundheitsbehörde zwingen.

Diese Behörde das Board of Health, entwickelt eine sehr segensreiche Tätigkeit und hält unter Aufwendung großer Geldmittel ein wachsames Auge auf jeden Betrieb, der sich mit Nahrungsmitteln befaßt.

Ein recht interessantes Kapitel ist auch die Verteilung der Produkte, die fast durchweg mit Spezialautomobilen erfolgt. Manches Problem ist hier zu lösen gewesen und harrt noch seiner Entwicklung. Üblich ist, daß die Firma dem Kleinhändler den „Container" (Aufbewahrungsbehälter) leihweise gibt und mit dem Rahmeis täglich auch das Roheis und Steinsalz gratis anliefert; jedoch macht sich mehr und mehr eine Bewegung geltend, die den Kleinhändler zu veranlassen sucht, sich eigene Kleinkühlanlagen (elektrisch) zu beschaffen, die in sehr guter Ausführung am Markt sind.

Der Fahrer, der die Ware ausfährt, ist am Geschäft interessiert und verdient 30 bis 40 und mehr Dollar die Woche bei 10 stündiger Arbeitszeit.

Abbildung 2 zeigt eins der typischen Automobile, die im Vorderteil einen Kühlbehälter für das Rahmeis, im Hinterteil je ein Fach für Roheis und Salz haben.

Der Preis des Produktes richtet sich nach der Qualität und der Aufmachung und ist natürlich in den einzelnen Landesteilen verschieden.

In Washington wird Rahmeis in Blechbehälter von 5—10 Gallonen Inhalt bei 12 Prozent Butterfett mit 1,30 Dollar per Gallone im Großhandel bezahlt. Sogenannte „Bricks", d. h. Ziegel von 1 Quart Inhalt in Pappkartons, kosten 1,40 Dollar die Gallone. Ice Figuren werden für 15—20 Cents das Stück abgegeben auf Bestellung (1 Dollar = 4,20 ℳ).

Der Fettgehalt ist in den einzelnen Landesteilen ebenfalls verschieden. Fruchteis in New York hat 9,5 Proz. Fett, Vanille, Schokolade usw. 12 Proz., Spezialeis 14 Prozent.

In Washington dagegen wird nur Eis von 14 oder 18 Proz. auf den Markt gebracht; Detroit hat 12 und 14 Proz. usw.

Der Geschmack des Publikums entscheidet hier und die Firmen geben sich viel Mühe, den Konsumenten die bevorzugte Qualität selbst herausfinden zu lassen. So wird z. B. in manchen Gegenden das hochprozentige Eis von der Frauenwelt abgelehnt, weil sie fürchtet, zu dick zu werden; die Bohnenstange ist hier nun einmal das Ideal der Frau; ja manche Firmen führen aus diesem Grunde sogar Sherbet (Wasserfruchteis), das fettlos ist.

Es erübrigt sich darauf hinzuweisen, daß diese große Industrie zahlreiche Maschinenfabriken beschäftigt und daß vor allen Dingen die Industrien des Zuckers, der Fruchtsäfte, der frischen Früchte und Drogen ganz außerordentliche Entwickelungen durch das Rahmeisgeschäft genommen haben.

Auch die Wissenschaft arbeitet intensiv auf diesem Gebiet, sonderlich hinsichtlich Zusammensetzung des „Mixes" d. h. der zu gefrierenden Mischung. Gut ausgerüstete Versuchsstationen wie z. B. Ithaka, Genever und Washington sind vorhanden und haben eine recht zahlreiche Literatur herausgebracht. Die Zeitschriften dieses Spezialgebietes, unter denen besonders das Ice cream Trade Journal zu nennen ist, sind sehr gut.

Zum Schluß seien der Reklame einige Zeilen gewidmet. Reklame zieht in Amerika und kann auch nicht leicht zu viel werden, ohne dabei Gefahr zu laufen, das Gegenteil zu bewirken, wie z. B. in Deutschland. Allerdings versteht es der Amerikaner auch meisterhaft, Reklame zu machen. Schon der Betrieb selbst ist Reklame. Jeder Konsument kann zu ihm beliebiger Zeit kommen und wird durch den Betrieb geführt; doch sehr oft ist der Betrieb schon so gebaut, daß er von der Straße durch große Spiegelscheiben beobachtet werden kann.

Sodann die Transportmittel. Sie sind gefällig ausgeführt, hübsch bemalt und tragen irgend ein Kennwort, das die Firma überall führt.

Zeitungen, Lichtreklame. Jeder geeignete Platz wird zur Reklame benutzt und es muß gesagt werden, sie ist stets durchaus gut, künstlerisch und ansprechend.

Viel Geld wird auch für Drucksachen verausgabt, die sich an Erwachsene und Kinder wenden und ein weites Betätigungsfeld für den Reklamemann bieten. So ist es z. B. sehr interessant, sich die Druckerei der Firma Frederick C. Mathews in Detroit anzusehen, die außerordentlich gute Vielfarbendrucke für die Milch- und Rahmeisindustrie herstellt.

Ich hörte, daß eine der Großfirmen jährlich 300 000 Dollar für Reklame verausgabt, rund 1,2 Millionen Mark, und daß man mit 2—3 Cents per Gallone Reklamekosten zu rechnen pflegt.

Ein wichtiger Reklamefaktor sind auch die „Dairy Councils" Institutionen von Landwirt und Milchverarbeitungsbetrieb gemeinsam unterhalten, deren Aufgabe es ist, das Volk über den Wert guter Ernährund sonderlich durch Milchprodukte aufzuklären.

In Schulen ,in Fabriken, in den großen Kaufhäusern, in Wartezimmern der Ärzte, allüberall finden sich ihre Flugblätter, stets zugeschnitten auf die Bevölkerungsklasse, die interessiert werden soll. Vorträge werden gehalten und Spiele veranstaltet, sei es in der Schule oder während der Ferien auf den öffentlichen Spielplätzen.

Ich selbst habe zahlreiche dieser Veranstaltungen besucht und es sollte mich wundern, wenn die Kinder nicht fest eingeprägt die Lehre erfolgreich mit sich nehmen, daß die Milch und ihre Produkte, daß Obst, Gemüse, Schlaf und frische Luft das herrlichste sind, was ein Kind haben kann und um das es seine Eltern bitten muß.

Es wird Aufgabe späterer Berichterstattung sein, auch hiervon noch mehr zu erzählen.

Alles in allem genommen, wenn man das Rahmeis in Amerika als Reisender studiert, so muß man zu dem Wunsche kommen, daß auch in Deutschland dieses Milchprodukt einen weiten Markt finden möchte. Lange nicht alles, was in Amerika gut und schön erscheint, eignet sich für unser Vaterland; vom Rahmeis jedoch gilt dieses meiner Überzeugung nach ohne Einschränkung und es ist sehr zu begrüßen, daß sich bereits Pioniere gefunden haben, die Rahmeis bei uns einführen; man muß ihnen besten Erfolg wünschen.

Wir müssen den Konsum in Molkereiprodukten im Interesse der Gesundheit unseres Volkes steigern und eins der Hilfsmittel, dieses Ziel zu erreichen, kann in hohem Maße das Rahmeis werden; nur sollen wir nicht wahllos zu Werke gehen, sondern aus den reichen Erfahrungen, die der Amerikaner bereits besitzt, zu lernen suchen, damit uns harte Rückschläge erspart bleiben.

Das Verfahren von Thomas Hall zur Regelung der Schwellung durch Thermometerbeobachtung.

Von Professor Rahn, Kiel.

Über die Physik des Gefrierens von Rahmeis in der Gefriermaschine gibt Thomas Hall, dem wir schon eine Anzahl vorzüglicher Untersuchungen über die Physik des Rahmeises verdanken, in der Zeitschrift Ice Cream Trade Journal, Oktober 1924, eine Reihe von Untersuchungen, die für den Praktiker, für den Mann an der Gefriermaschine, von größter Wichtigkeit sind. Die Versuche beantworten die Frage: Wie muß Rahmeis richtig gefroren werden? Folgende Einzelfragen werden behandelt: die richtige Temperatur der Sole, die Dauer der Wirkung der Sole, die Temperatur des Rahmeises und die Schwellung. Alle Versuche sind mit einem 40-Liter-Gefrierer angestellt und mit einer Mischung, die 10,75 Proz. Fett und 38 Proz. Gesamtrockenmasse enthielt und 2—3 Tage gealtert war. Bei allen Versuchen wurde die Sole in dem Augenblick angestellt, wo die Mischung in den Gefrierer lief; dies ist der Nullpunkt für die Kurvenbilder.

Es war leider nicht möglich, alle 9 Kurvenbilder zu bringen; wichtig genug für die Praxis wären sie schon. Die Kurven sind hier etwas anders gezeichnet als im Original, in der Absicht, sie dadurch leichter verständlich zu machen; es ist immer etwas mißlich, auf demselben Blatt zwei Kurven mit verschiedenen Skalen zu bringen; daher sind sie hier räumlich getrennt.

Hall's wichtige Beobachtung ist die, daß er die größte Schwellung immer dann erzielte, wenn das Thermometer — 3,25 Grad zeigte. Beim Gefrieren sinkt die Temperatur der Mischung zunächst weit unter den Gefrierpunkt der Rahmeismischung, gewöhnlich auf etwa — 4 Grad, bei scharfem Frieren aber auch bis — 6 Grad;

alsdann steigt mit einsetzender Eisbildung die Temperatur langsam an bis zum eigentlichen Gefrierpunkt, der für diese Mischung nicht besonders angegeben ist, aber bei etwa — 2,5 Grad liegen wird. Bei etwa — 3,25 Grad ist nun die Schwellung am größten, und bei längerem Frieren geht mit steigender Temperatur wieder ein Teil der Schwellung verloren. Diese Regel gilt für die verschiedensten Bedingungen ,für verschiedene Soletemperaturen von — 12 bis — 22 Grad Cels., für verschieden langen Soledurchfluß und selbst bei manchen Unregelmäßigkeiten in der Herstellung. Die zu kalte Mischung nimmt nur ein geringes Luftquantum auf, bei — 3,25 Grad ist das Maximum erreicht, und wenn auch jetzt nicht erklärt werden kann, warum bei weiterem Ansteigen der Temperatur die Schwellung wieder abnimmt, so ist doch die Tatsache an sich für die Praxis von größter Bedeutung.

Diese Regel erleichtert sehr das Verständnis der folgenden Versuche. Zunächst sollte festgestellt werden, wie lange man die Sole angestellt lassen muß, um die beste Schwellung zu erzielen. Die Antwort gibt das Kurvenbild 1. In 3 Versuchen wurde hier die Sole nach 3, 5 und 7 Minuten abgestellt. Die erste Probe geht bis — 3,75 Grad herunter, die zweite auf — 4,75 Grad, die dritte gar unter — 6 Grad; dann steigen sie alle wieder an, aber je tiefer die Kühlung, um so länger dauerte es natürlich, bis die Idealtemperatur von — 3,25 Grad erreicht war. Die Schwellung folgte in gewisser Weise der Temperatur. Zunächst stieg bei allen drei Proben, die ja anfangs ganz gleich gekühlt wurden, die Schwellung bis etwa 50 Prozent. Dann ging der Anstieg bei der am kürzesten gefrorenen Probe gleichmäßig weiter; bei fünf Minuten langem Frieren verursacht die zu tiefe Temperatur der Mischung schon eine deutliche Verzögerung, und das Maximum ist erst nach 22 Minuten erreicht gegenüber 14 Minuten bei der ersten Probe. Bei der 7 Minuten lang gefrorenen Probe ist durch die zu tiefe Temperatur sogar zunächst ein deutlicher Rückgang der Schwellung zu verzeichnen, und dieses Eis zeigt auch in seinem Maximum 12 Prozent weniger Schwellung als die anderen Proben. Ein weiterer Versuch mit 2, 3, 4 und 5 Minuten Solewirkung ergab ähnliche Bilder, sodaß von der Beschreibung abgesehen werden kann. Wichtig ist nur, daß zwei Minuten Gefrierdauer zu kurz ist, und daß dann die Temperatur von — 3,25 Grad zu früh erreicht ist, ehe genügend Luft in die Masse hineingearbeitet werden kann; bei höheren Temperaturen beginnt aber schon wieder der Rückgang der Schwellung.

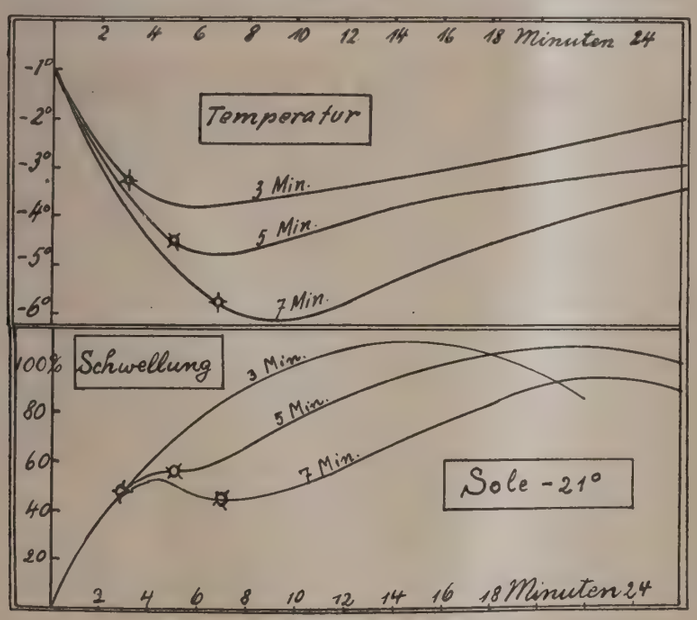


Bild 1.

Den endgültigen Beweis für die Bedeutung der Temperaturen von — 3,25 Grad brachte ein Versuch (Bild 2), bei dem der Solezufluß mit der Hand so geregelt wurde, daß die Mischung während des ganzen Versuchs immer die gleiche Temperatur behielt. Unter diesen Umständen blieb auch die Schwellung ganz genau konstant, und zwar bei — 3,25 Grad (Probe A) 105 Prozent, bei — 41, Proz. (Probe B) 95 Proz. und bei — 2,65 Grad (Probe C) nur 40 Proz.

Hall hat also gezeigt, daß wir es durch Innehalten einer bestimmten Temperatur ganz in unserer Gewalt haben, eine bestimmte Schwellung im Rahmeis zu erzielen, vorausgesetzt, daß wir unsere Mischung genau kennen. Das Thermometer wird also sicher ein wichtiger Bestandteil der Gefriermaschine werden.

Die weiteren Versuche von Hall erstrecken sich hauptsächlich auf die günstigste Soletemperatur. Von diesen Versuchen soll nur einer herausgegriffen werden. Dieselbe Mischung wurde mit Sole verschiedener Temperaturen gefroren, und zwar — 12,2 Grad, — 13,8 Grad, — 15,0 Grad, — 16,1 Grad, — 17,8 Grad, — 19,4 Grad, — 20,0 Grad, — 21,1 Grad, — 22,2 Grad. Jedesmal blieb die Sole 3 Minuten lang angestellt. Abgesehen von der Soletemperatur waren alle anderen Bedingungen vollkommen gleich. Bild 3 zeigt die Temperaturen und Schwellungen unter diesen Umständen. Jede Linie ist wieder der Mittelwert von 2—5 Einzelversuchen. Der Verlauf der Kurven ist sehr gleichmäßig und entspricht den Erwartungen, die man nach dem Vorhergehenden hegen konnte. Bei der kältesten Sole sinkt die Temperatur am tiefsten, die Schwellung nimmt dementsprechend am langsamsten zu. Mit steigender Temperatur der Sole wird das Schwellungsmaximum immer früher erreicht. Eine Ausnahme bilden nur die beiden höchsten Soletemperaturen, — 12,2 Grad und — 13,8 Grad. Bei diesen Proben wird die Temperatur von — 3,25 Grad vom Rahmeis garnicht erreicht. Die Schwellung dieser Proben ist vollkommen ungenügend. Hall ist hierbei nicht ganz konsequent, denn er sollte hier tun, was jeder Fabrikant tun würde, nämlich die wärmere Sole etwas länger einwirken lassen, um unter die Mindesttemperatur von — 3,25 Grad zu kommen. Es wäre nach allem Vorhergehenden wahrscheinlich, daß

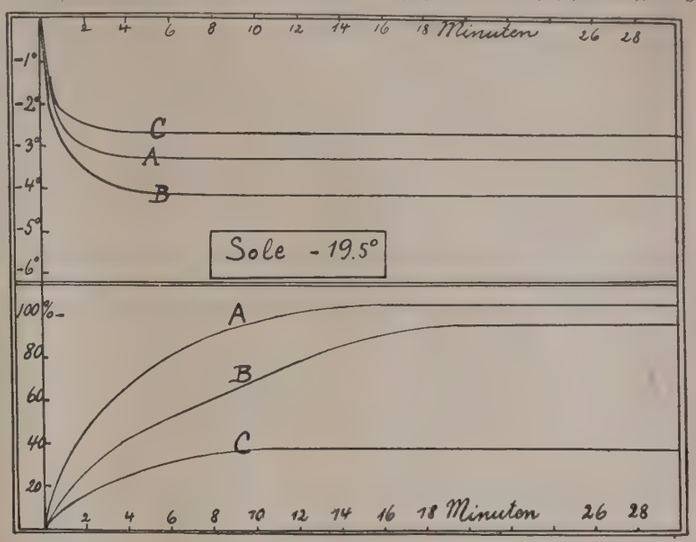


Bild 2.

dann auch eine normale Schwellung mit Sole von — 12 Grad erzielt werden könnte. Allerdings würde dies einen Zeitverlust bedeuten. Aber da doch der Fall eintreten könnte, daß im Augenblick, wo das Frieren losgehen soll, die Temperatur der Sole zu hoch ist, so muß man auf diese Möglichkeit gefaßt sein.

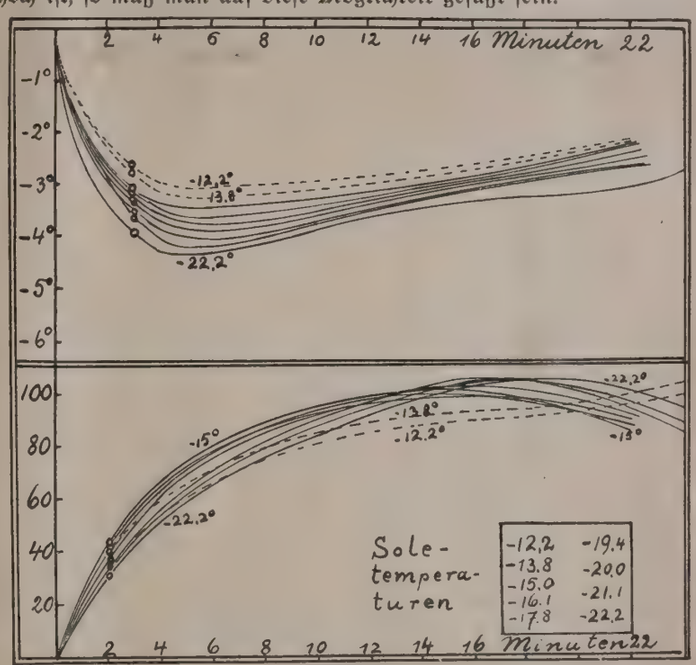


Bild 3.

Diese Beobachtungen von Hall sind zunächst, wie er selbst betont, nur für die von ihm benutzte Maschine und für seine Rahmeismischung gültig. Es ist aber sehr wahrscheinlich, daß für andere Maschinen sich ein ähnlicher Punkt finden läßt wie hier die Temperatur von — 3,25 Grad. Wenn die Versuche sich bestätigen, so wird der Mann an der Gefriermaschine sich in Zukunft hauptsächlich nach dem Thermometer richten. Die Maschinenfabriken werden die Temperaturen für die von ihnen gelieferten Gefrierer ausprobieren, und ihren Abnehmern garantieren können, daß bei Einhaltung einer bestimmten Temperatur der Rahmeismischung während des Frierens eine bestimmte Schwellung erzielt wird. Ja, man könnte sogar noch weiter gehen und durch einen Thermoregulator den Zulauf der Sole so einstellen, daß die Mischung während des ganzen Frierens stets die Temperatur von — 3,25 Grad behält. Dann brauchte man niemand zur Bedienung der Maschine; alles geht automatisch.

Jedenfalls ist es denkbar, daß diese Beobachtung von Hall die Bedienung der Gefriermaschinen von Grund auf umändert.

Was ist beim Bau einer Eiskremfabrik zu beachten?

Von Direktor R. Knollenberg, Lübeck.

Bevor man sich überlegt, wie man eine Eiskremfabrik einzurichten hat, muß man sich die Frage vorlegen: ist es überhaupt für meinen speziellen Fall angebracht und lohnend, eine Eiskremfabrik zu bauen, und welches Kapital gebrauche ich für die komplette Anlage mit allen Einrichtungen?

Daß Eiskrem ein sehr wohlschmeckendes, nahrhaftes und vielbegehrtes Erfrischungsmittel ist, wurde an dieser Stelle schon oft gesagt; und daß die Eiskremherstellung im allgemeinen recht lohnend ist, beweist die rasche Entwicklung dieser Industrie in Amerika, England, Holland usw. Es gibt in Amerika und England Eiskremfabriken, die mit einer kleinen Produktion von etwa 500 Ltr. pro Tag anfingen und dann jedes Jahr ihren Betrieb aus den Reinerträgen verdoppelten und dabei noch einen recht bedeutenden Nutzen für sich hatten. Von diesen Anlagen stellen jetzt einige pro Tag 100 000 Liter Eiskrem und mehr her.

Trotzdem darf hieraus aber nicht ohne weiteres der Schluß gezogen werden, daß nun an allen Orten sich eine Eiskremfabrik rentieren wird. Es müssen vielmehr einige wichtige Vorbedingungen unter allen Umständen erfüllt sein, wenn man zur Einrichtung einer Eiskremfabrik raten kann.

Die erste Vorbedingung ist die, daß genügend Absatzmöglichkeit vorhanden ist. Großstädte eignen sich als Absatzgebiet natürlich am besten, da hier der Konsum am größten ist. Aber auch kleinere Städte von etwa 80 000 Einwohnern und darüber kommen sicherlich noch als gutes Absatzgebiet in Frage. Unter Umständen sind kleinere Städte noch günstiger als Großstädte, da hier mit weniger Konkurrenz zu rechnen ist. Wenn in einer kleinen Stadt eine Eiskremfabrik eingerichtet und gut geleitet wird, wird hier nicht so leicht eine zweite Fabrik entstehen. Der erste Mann bleibt somit für längere Zeit voraussichtlich konkurrenzlos. In einer Großstadt dagegen wird man ohne Frage mit Konkurrenz zu rechnen haben.

Als zweite Bedingung ist das nötige Kapital zu nennen, welches notwendig ist, die Eiskremanlage zu bauen und den Verkauf des Eiskrems in dem erforderlichen Umfange mit Sicherheit durchführen zu können. Die erforderlichen Geldmittel sind natürlich abhängig von der Größe der Anlage. Man muß wissen, welches Mindestkapital erforderlich ist, z. B. für die kleinste Anlage, die sich noch rentieren wird. Auf Grund der Erfahrungen, die jetzt vorliegen, kann man etwa sagen, daß die kleinste Anlage, die sich bei guter Leistung noch rentieren wird, eine Anlage von etwa 500 Liter fertigem Eiskrem pro Tag bei normaler Arbeitszeit ist. Bei einer noch kleineren Anlage, die technisch zwar denkbar und auch auszuführen ist, sind die Anschaffungs-, Herstellungs- und Vertriebskosten im Verhältnis zum Umsatz so groß, daß ein Nutzen kaum übrig bleiben wird. Die Größe der Anlage muß sich nach dem größten Bedarf in den Sommermonaten richten. Man muß in der Lage sein, während der Sommermonate den vorliegenden Bedarf, der oft stoßweise eintreten wird, decken zu können. Daher soll man die Anlage von vornherein nicht zu klein wählen, wenn genügend Absatzmöglichkeit vorhanden ist und wenn das Kapital beschafft werden kann.

Über die Rentabilität einer Eiskremanlage liegen zur Zeit in Deutschland noch nicht genügend Erfahrungen vor. Es kann daher eine genaue Rentabilitätsberechnung, die auf praktischen Erfahrungen beruht, noch nicht aufgestellt werden. Die Betriebsdauer derjenigen Fabriken, die jetzt seit einigen Monaten in Gang sind, ist noch zu kurz. Ein Bild von dem möglichen Nutzen kann man jedoch etwa aus folgender Rechnung entnehmen:

Ein Liter Rohware mit ca. 14 Prozent Butterfett kostet im Sommer etwa 0,90 ℳ. Das Rohmaterial des fertigen Eiskrems bei 100 Prozent Schwellung kostet somit 0,45 ℳ. Der Verkaufspreis von einem Liter fertigem Eiskrem kann etwa mit 3,— bis 3,50 ℳ angesetzt werden. Bei 30 Prozent Wiederverkaufsrabatt stellt sich der Fabrikpreis auf etwa 2,10 bis 2,45 ℳ pro Liter, im Mittel demnach auf etwa 2,30 ℳ pro Liter fertiges Eiskrem.

Die Differenz von 2,30 ℳ und 0,45 ℳ = 1,85 ℳ pro Liter stellt den Wert dar, der auf

1. die Verzinsung und Amortisation des gesamten Anlagekapitals einschließlich Raummiete,
2. die gesamten Herstellungskosten,
3. die Reklame,
4. den Gewinn

entfällt.

Rechnet man 20 Prozent für Verzinsung und Amortisation und 5 Prozent für Raummiete, insgesamt also 25 Prozent von einem Anlagekapital von 80 000 ℳ (die Zahl wird weiter unten noch näher erläutert) so ergibt dies einen Betrag von 80 000 × 0,25 = 20 000 ℳ pro Jahr. Da das Hauptgeschäft im Sommer liegt, muß das Anlagekapital auch während dieser Hauptgeschäftszeit, also während ca. 6 Monaten verzinst und amortisiert werden. Dividiert man 20 000 ℳ durch 180 Tage = ca. 110 ℳ, so stellt diese Zahl die Verzinsung und Amortisation des Anlagekapitals einschließlich der Jahresraummiete dar, die pro Tag hierfür aufgebracht werden muß.

Die gesamten Herstellungskosten einschließlich Verpackung und der Transportkosten bis zur Verkaufsstelle sei auf 0,40 ℳ pro Liter fertiges Eiskrem geschätzt, das sind bei 500 Liter pro Tag 200,— ℳ täglich. Für Reklame sei 50,— ℳ pro Tag angesetzt.

Bei einer Produktion von 500 Liter pro Tag und dem Großhandelspreis von 2,30 ℳ hat die Eiskremfabrik eine Einnahme von 1150,— ℳ pro Tag. Der Nutzen, der sich dann ergibt, läßt sich leicht errechnen.

Mit derselben Anlage läßt sich durch einige Überstunden die Produktion leicht auf 800 Liter pro Tag erhöhen. Die Herstellungskosten wachsen hierdurch nur um ein geringes. Der Nutzen steigt somit mit erhöhter Produktion bedeutend schneller als die Unkosten, vorausgesetzt, daß genügend Absatz vorhanden ist.

Es sei hier ausdrücklich noch darauf hingewiesen, daß vorstehende Kalkulation keinen Anspruch auf absolute Genauigkeit haben kann, da bis jetzt noch die nötigen Unterlagen fehlen. Aber soviel kann wenigstens gesagt werden, daß bei günstiger Lage und bei guter Leistung eine Eiskremfabrik sich durchaus rentieren wird.

Was kostet nun eine Eiskremanlage mit sämtlichen Einrichtungen für eine Tagesproduktion von 500 bis 800 Liter?

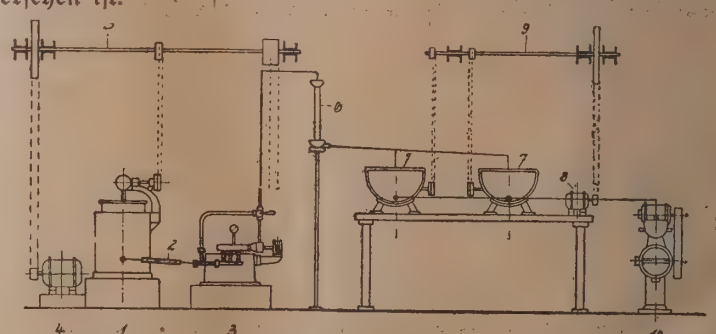
Man kann eine Eiskremanlage in 4 Hauptteile gliedern:

1. Maschinen und Apparate, die zur eigentlichen Herstellung des Eiskrems nötig sind.
2. Kühlmaschinen-Anlage mit Roheiserzeugung einschl. der Kühl- und Härteräume. Die Kosten hierfür richten sich sehr nach der Art der Anlage und danach, ob man die Kühleinrichtung von vornherein für eine etwaige Vergrößerung vorsehen will und wieviel Roheis man erzeugen will.
3. Schneidemaschinen, Eintauchmaschinen, Packmaschinen, Formen und Kannen. Diese Einrichtungen dienen dazu, das aus der Gefriermaschine kommende Eiskrem abzufüllen, nach der Härtung zu schneiden, einzupacken und für den Verkauf fix und fertig herzurichten.
4. Einrichtungen, die für den Vertrieb des Eiskrems erforderlich sind, wie Konservatoren, Autos, Fahrräder usw.

Die Kosten für die Einrichtungen unter 1—4 lassen sich natürlich ohne weiteres nicht genau angeben. Sie richten sich nach den zur Verfügung stehenden Räumen und den Betriebs- und Vertriebsverhältnissen. Sehr ausschlaggebend ist bei Aufstellung der Kosten die Konservatorenfrage. Will man von vornherein gute, stabile Konservatoren für die Verkaufsstellen beschaffen, so gebraucht man hierfür ziemlich viel Geld. Ein guter, dauerhafter Konservator mit einem Einsatz ist nicht unter 100 ℳ zu bekommen. Ein Konservator mit 2 und 3 Einsätzen ist entsprechend teurer. Es werden aber auch einfachere Konservatoren gebaut, die billiger sind. Sie erfüllen auch ihren Zweck, sind aber im Gebrauch nicht so haltbar. Wenn man annimmt, daß für die Hauptverkaufsstelle gute Konservatoren und für die vorübergehenden zunächst provisorische Konservatoren beschafft werden, und wenn mit der Kälteanlage gleichzeitig eine Roheiserzeugungsanlage vorgesehen werden soll, und wenn keine Maschinen oder Aparate vorhanden sind, also alles neu beschafft werden muß, so kann man rechnen, daß eine moderne Eiskremanlage von der vorstehenden Größe mit sämtlichen Einrichtungen nicht unter 80 000 ℳ zu beschaffen ist. Grundstück und Gebäude sind hierbei noch nicht eingerechnet.

Platzbedarf und Aufstellung der Maschinen.

Die Aufstellung der Maschinen richtet sich insbesondere nach den zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten. Es sei hier ein schematisches Bild wiedergegeben, aus der die Anordnung der einzelnen Maschinen und Apparate für die eigentliche Eiskremherstellung zu ersehen ist.



Die Aufstellung ist hier in einer Etage vorgenommen, sie kann auch in mehreren Etagen stattfinden. Beide Arten werden in der Praxis gewählt. Die ganze Anlage in einem großen Raum unterzubringen hat den Vorteil der besseren Übersicht. Große Anlagen werden meistens in mehreren Etagen angeordnet.

Der Platzbedarf für die eigentliche Eiskremanlage von der genannten Größe (500 Liter Tagesleistung) kann etwa mit ca. 60 qm. und der Platzbedarf für die dazu gehörige Kälteanlage ebenfalls mit ca. 60 qm. angegeben werden. Dies ist der Mindestplatzbedarf. Wenn ein größerer Platz verfügbar ist, so ist dies immerhin besser.

Berichtigung. In der letzten Nummer der „Zeitschrift für Rahmeis" vom 9. Juni 1925, sind leider ein paar Druckfehler unterlaufen.

Auf Seite 17 (1. Seite) unten links muß es bei dem Rezept für Vanille-Eis statt 38 Kg. Vanille **40—75 Gr.** heißen; auf derselben Seite bei dem Rezept für Apfelsinen-Eis nicht Zitronensäure, sondern **Zitronensaft.** Auf der folgenden Seite (S. 18) muß es unter **9.** wörtlich wie folgt lauten:

„Gekochtes Rahmeis enthält außer den bekannten Rahmeisbestandteilen Eier in größerer Menge, dafür gewöhnlich keine Gelatine".

Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Zeitschrift für Rahmeis

seine Herstellung und sein Vertrieb als Volksnahrungsmittel.

HERAUSGEBER: PROFESSOR DR. LICHTENBERGER
Instituts-Direktor an der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel

Verlag der Molkerei-Zeitung, Druckerei und Milchwirtschaftlicher Verlag in Hildesheim

Beilage zur Molkerei-Zeitung

Der Jahresbezugspreis für diese Zeitschrift beträgt 5 Mark. — Einzusenden an den Verlag der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Postscheck-Konto Nr. 37 Hannover.

№ 7. Hildesheim, den 13 Oktober 1925. 1. Jahrgang.

über die Herstellung von Eiskrem.

Mr. F. B. Fulmer, Oakland, Cal., hat über die Herstellung von Eiskrem in einem Vortrage folgendes ausgeführt:

Geschichtlich kennt man Eiskrem schon sehr lange; bereits vor 200 Jahren wurden in Italien Kältegetränke aus Rahm, Eiern und Honig gemacht. In Amerika wurde 1851 die erste Fabrik in Baltimore gegründet, um einen Überfluß an Rahm bei den Milchhändlern zu verwerten. Die alte Methode des Gefrierens mit Eis und Salz in einem Behälter setzte diesem Geschäfte natürlich Grenzen. Erst die Entwicklung der Kältetechnik und die Einführung der Gefriermaschine gab den Anstoß zu der Entwicklung dieser heute so bedeutenden Industrie. Aus dem Kleinhandel, bei dem jeder Verkäufer sein Produkt selbst nach eigenem Rezept fror, hat sich in Amerika der Eiskrem zu einer nationalen Industrie entwickelt und ist statt eines gelegentlichen Luxusses heute als hochwertiges Nahrungsmittel anerkannt. Die vorjährige Produktion wird auf 275 Millionen Gallonen geschätzt. Nimmt man als mittleren Großverkaufspreis 1,20 Dollar für 1 Gallone (4 Liter) an, so ist der Wert des Umsatzes in dieser Industrie 330 Millionen Dollar. Es bedeutet das einen Verbrauch auf den Kopf der Bevölkerung von 2,75 Gallonen jährlich. Eine bedeutende Entwicklung haben auch die Spezialmaschinen für die Eiskremherstellung durchgemacht und für Amerika, das fast die ganze Welt mit diesen Maschinen versorgt, hat diese Industrie einen hohen Wert erlangt.

Über den hohen Nährwert von Eiskrem ist viel geschrieben und sind viele Versuche angestellt worden. So bekamen Kinder in Schulen täglich 1/5 Liter Eiskrem und hatten nach 6 Wochen eine Gewichtszunahme dreimal so groß als bei Ernährung ohne Eiskrem.

Für den Aufbau des Körpers haben die Bestandteile der Milch die folgende Bedeutung:

Wasser 87% — — —			für das Wasserbedürfnis des Körpers	
	Fett	3, 5%	für Fett und	
	Zucker	5, 1%	Erwärmung	
feste Teile 13% einschl. Fett	Casein	3, 0%	Protein für	Muskeln, Haut, Haare, Nägel, Sehnen.
	Albumin	0,65%		
	Asche	0,75%	9,5%	für Knochenbildung
Zusammen 100%		13,00%		

Die Tabelle besagt, daß die gewöhnliche Milch 87 Prozent Wasser enthält, d. h. bei genügend langem Kochen von 100 Pfund verdampft alles Wasser und es verbleibt eine dicke Masse von 13 Pfund, die wieder beim Verbrennen ¾ Pfund Asche hinterläßt. Milch ist ein Nährmittel von vielen Bestandteilen, denn sie enthält 25 verschiedene Substanzen. Das spezifische Gewicht ist 1,032 und die spezifische Wärme 0,90.

Eiskrem wird gewöhnlich definiert als ein Milchprodukt, dem Zucker, Gelatine und Geschmackszusätze und Früchte beigefügt sind. Es gibt verschiedene Zusammensetzungen, die gesetzlich in Amerika, allerdings mit Unterschieden in den einzelnen Staaten, geregelt sind und durch das Nahrungsmittelamt überwacht werden. Nachfolgend wollen wir ein Produkt annehmen, das 10 Proz. Fett und im ganzen 35 Prozent feste Bestandteile außer Fett enthält. Das spezifische Gewicht dieser Mischung beträgt bei + 5 Grad Cels. 1,1005, es wiegt also 1 Gallone 8,34 × 1,1005 = 9,178 lbs und 100 Gallonen 918 lbs. Der Zuckergehalt beträgt 14 Prozent und die Gelatine ½ Prozent. Die Tabelle gibt die verschiedenen Bestandteile und ihre Werte an:

	Gallonen	lbs.	davon Fett	davon Milch	Zusammen
Gesamtmenge	100.00	918.00	92.08	—	321.30
Bestandteile	—	—	—	—	—
Rahm von 35% Fettgehalt	28.27	233.00	81.55	13.49	95.04
Milch von 3,5% Fettgehalt	35.00	301.00	10.53	25.88	36.41
Trockenmilch, 32% feste Teile	20.92	199.00	—	63.68	63.68
Zucker (95% trockene Teile)	9.18	128.50	—	—	122.07
Gelatine (92% trockene Teile)	0.57	4.60	—	—	4.23
Wasser	6.03	51.90	—	—	—
Zusammen	100.00	918.00	92.08	103.05	321.43

Von allen Bestandteilen des Eiskrems ist am meisten über die Gelatine diskutiert worden. Der Vorwurf, daß sie nur aus Geschäftsrücksichten zugesetzt werde, ist unberechtigt. Ihr Zweck ist ein zweifacher. Einmal ist sie ein schützendes Colloid beim Gefrierprozeß. Eiskrem enthält zwei Drittel wässerige Bestandteile und diese würden beim Gefrieren Kristalle bilden, wenn nicht der colloidale Einfluß einer Substanz vorhanden wäre. Kristalle im Eiskrem würden im Munde einen sandigen und scharfen Geschmack verursachen. Die Gelatine legt eine dünne Haut über die Eiskristalle bei ihrem Entstehen und verhindert deren Weiterbildung und es entsteht ein Colloid, d. h. ein Körper mit abgerundeten Formen. Da die colloidale Wirkung im Verhindern der Bildung von großen gefrorenen Wasserteilen besteht, so ist die Geschmeidigkeit des Produktes die physiologische Folge.

Der zweite Zweck der Gelatine ist das Festigen des fertigen Produktes, denn sie ist ein emulsierendes Mittel. Man kann sich diese Wirkung an einem Gemisch von Öl und Wasser klarmachen. Schüttelt man dieses noch so lange und heftig, wenn man damit aufhört, dann trennt sich wieder das Öl vom Wasser und man hat 2 scharf abgegrenzte Substanzen. Wird aber ein emulsierendes Mittel zugesetzt, so wird das Öl in kleinste Kügelchen zertrennt und verbleibt verteilt, man hat also eine dauernde Emulsion.

Bei der Herstellung von Eiskrem muß man eine bestimmte Menge Luft dem gefrorenen Produkt zusetzen. Das vergrößert das Volumen, wie das Aufgehen der Hefe nötig ist, um ein gutes Brot zu bekommen. Sonst setzt sich das Brot oder der Eiskrem sackt zusammen. Alles dieses verhindert die Gelatine.

Außer diesem günstigen Einfluß der Gelatine auf den Herstellungsprozeß hat sie, wie erst kürzlich nachgewiesen wurde, zwei wichtig dietetische Eigenschaften. Einmal ist sie ein Nahrungsmittel mit geringem Proteingehalt, hat aber einen hohen Wert an Kohlehydraten ,ebenso wie Zucker, zur Bildung von Wärme und Energie. Sie wird schneller und leichter vom Magen assimiliert als alle anderen Nährmittel. Zweitens vermehrt die Gelatine den Nährwert anderer Nahrungsstoffe. Sie ist ein konzentrierter Sparer an Nahrungsmitteln, denn sie kann davon die volle Gewichtshälfte an Protein vor Vergeudung retten, ist also doppelt so wirksam als jedes andere Kohlehydrat. Durch sorgfältige Versuche an Tieren hat man festgestellt, daß 1 Proz. Gelatine den Nährwert der Nahrungsmittel um 20—25 Proz. vermehrt. Wenn man denselben Prozentgehalt an Gelatine der Milch zusetzte, die kleinen Kinder bei Versuchen in einem Hospital gegeben wurde, dann verwandelte sich die frühere Gewichtsabnahme in eine normale Zunahme.

Der Gefrierpunkt von Eiskrem wird stark von dem Zuckergehalt beeinflußt. Die genaue Temperatur, bei der Milch oder Rahm gefriert, ist in keiner Weise beeinflußt vom Fettgehalt. Ein fettreicher Rahm friert praktisch bei derselben Temperatur wie ein fettarmer, aber er wird bei irgend einer bestimmten Temperatur fester erscheinen, weil das vorhandene Butterfett eine verhältnismäßig höhere Konsistenz hat.

Es ist allgemein bekannt, daß handelsübliche Butter mit 80 Prozent Fettgehalt bei mäßiger Raumtemperatur fest bleibt, obwohl der Erstarrungspunkt um mehrere Grade tiefer liegt.

Der in den Mischungszutaten anwesende Milchzucker hat in gleichem Maße Einfluß auf den Gefrierpunkt wie der zugesetzte Zucker. Die Zutaten enthalten über 60 lbs Milchzucker, wie folgende Tabelle zeigt:

Prozentgehalt an Milchzucker in der vorgenannten Mischung:

Proz. an Milchzucker im Rahm	4,00 × 233 =	9,32 lbs
Proz. an Milchzucker in der Milch	5,10 × 301 =	15,35 lbs
Proz. an Milchzucker in der Trockenmilch	18,20 × 199 =	36,21 lbs
zusammen		60,88 lbs

Es sind also in der Mischung von 918 lbs 6,63 Prozent Milchzucker, dazu kommt ein Zusatz an Zucker von 14 Prozent. Dann hat unsere Eiskrem-Mischung über ein fünftel Teile von solcher Beschaffenheit, daß der Gefrierpunkt durch sie gesenkt wird.

Es wurden Versuche mit verschiedenen Zuckerlösungen ausgeführt unter Benutzung eines empfindlichen Thermometers mit Einteilung in einhundertstel Grade. Das ergab folgende Zahlen:

	Gefrierpunkt
Reine Milch	— 0,5 Gr. C.
5 Prozent Zuckerlösung in Milch	— 0,9 Gr. C.
10 Prozent Zuckerlösung in Milch	— 1,2 Gr. C.
14 Prozent Zuckerlösung in Milch	— 1,9 Gr. C.
20 Proz. Zuckerlösung in Milch	— 2,4 Gr. C.
25 Prozent Zuckerlösung in Milch	— 2,8 Gr. C.

Wenn Zucker mit Wasser gelöst wird, so scheint der Gefrierpunkt gleichmäßig um 1,8 Gr. Cels. für jede 8,5 Prozent zugesetzten Zucker zu sinken. Die Hauptwirkung von vermehrtem Zuckerzusatz zu der Eiskremmischung liegt mehr in der Einwirkung auf den Härtepunkt als auf den Gefrierpunkt. Die hier zugrunde gelegte Mischung gefriert bei — 2,0 Gr. Cels. und benötigt eine Temperatur von etwa — 13 Gr. Cels., um ihr die nötige Festigkeit für den Verbrauch zu erhalten. Scherbets und Wassereis, wenn sie mehr Zuckergehalt haben als Eiskrem, erfordern auch niederere Temperaturen zum Gefrieren und Lagern.

Bei einer richtig angelegten Eiskremanlage muß man 2 Kälteprobleme in Erwägung ziehen; der Grund hierfür liegt in den großen Temperaturunterschieden bei den gewöhnlichen Betriebsverhältnissen. Es sollten eigentlich verschiedene Solebehälter und direkte Verdampfungssysteme vorhanden sein. Die Notwendigkeit ergibt sich aus den Unterschieden des Kältebedarfs bei der Herstellung.

Einmal ist ein richtiger Kühlraum erforderlich, um die Milchprodukte aufzuheben, also ein Raum von etwa + 2 Grad Cels. Temperatur. Praktisch ist es, noch einen gleich tiefgekühlten Raum für Früchte und andere Zusätze abzutrennen.

Weiter muß genug gekühlte Sole da sein zum Kühlen der Eiskremmischung nach dem Homogenisieren während des Reifungsvorganges. Im Pasteur werden die Bestandteile der Mischung 30 Minuten lang auf + 65 Gr. Cels. erhitzt, dann fällt die Temperatur auf etwa + 46 Gr. Cels. beim Eintritt in die Homogenisiermaschine. Diese arbeitet mit Drücken bis zu 200 Atm. und zerteilt die Fettkügelchen. Die Mischung wird durch das Homogenisieren bedeutend dicker als zuvor, die Viskosität wird vergrößert. Die dicke Mischung kühlt sich viel langsamer ab als pasteurisierte Milch. Der Kühler senkt die Temperatur in wasserdurchflossenem Teil bis auf + 26 Gr. Cels. Die Sole kühlt das Produkt weiter bis auf + 6 Gr. Cels. In den Reifern soll dann die Temperatur der Mischung auf + 2 Grad sinken und mindestens 24 Stunden lang gehalten werden. Bis hierher wird die Arbeit bei relativ hoher Temperatur geleistet.

Der nächste Schritt ist der Gefrierprozeß; bei diesem Arbeitsvorgang sollte stets eine gleichbleibende Temperatur herrschen. Kleine Temperaturschwankungen haben auf das pasteurisierte Produkt nur wenig Einfluß. Anders während des Gefrierens. Hier sollte man unter genügend Druck eine reichliche Menge Sole zuführen, damit die Temperatur sich nicht ändert, sonst bekommt man ein ungleichförmiges Produkt.

Über die bestgeeignete Temperatur zum Frieren von Eiskrem weichen die Ansichten von einander ab. In den letzten Jahren neigt man dazu, die Soletemperatur nicht höher als — 18 Grad C. zu wählen. Manche gehen sogar bis zu — 23 Gr. Cels. herunter; das kann wohl als die unterste Grenze bezeichnet werden. Die Gefriermaschinen mit direkter Verdampfung, die neuerdings im Handel sind, ergeben gute Resultate; die bei weitem größte Zahl der Gefriermaschinen arbeitet aber mit Sole. Der Größe nach sind die 80 Liter Gefriermaschinen am meisten verbreitet.

Die Menge an Sole, die von einer bestimmten Gefriermaschine benötigt wird, ist im hohen Maße von der Konstruktion der Maschine abhängig. Es läßt sich kein bestimmtes Gesetz für den Durchfluß der Sole aufstellen. Man rechnet sicher, wenn man nicht weniger als 2 Liter Sole pro Minute für jeden Liter Fassungsvermögen an Eiskrem in der Gefriermaschine annimmt. Der Druck sollte etwa 2 Atm. sein. In der Solezu- und -Ableitung sollte ein Thermometer angebracht sein und der Unterschied zwischen beiden Ablesungen nicht mehr als 2,5 Grad Cels. betragen. Das Manometer sollte in der Soledruckleitung nahe der Gefriermaschine sitzen. Noch besser setzt man auch in die Ableitung der Sole ein Manometer.

Vorausgesetzt, daß die Temperaturen und Volumina der Sole stimmen, dann hängt die Wirkung der Gefriermaschine noch von dem Zustand des Schlagwerkes im Innern ab. Die Schaufelblätter müssen grade und scharf sein, daß sie eben an den Wänden entlang kratzen. Mit der Zeit nutzen sie sich ab, dann kann es vorkommen, daß sie nicht mehr die Innenwände richtig bestreichen, es setzt sich an diesen Stellen die Mischung an und verhindert den Wärmeaustausch mit der Sole. Deshalb müssen die Kanten der Schaufeln zuweilen nachgefeilt werden.

Der Gefrierprozeß zerfällt in vier Teile. Der erste Teil ist das Herabkühlen der Mischung nach dem Eintritt in die Gefriermaschine bis zum Beginn der Schwellung. Die Zeit hierfür richtet sich nach der Anfangstemperatur der Mischung. Da die Mischung mit etwa + 4 Grad Cels. in die Maschine kommt und die Schwellung schon bei — 1 Grad Cels. beginnt, so ist bei der Verwendung kalter Sole dieser Zeitabschnitt sehr kurz, kaum länger als zwei Minuten.

Der zweite Teil umfaßt den Abschnitt vom Beginn der Schwellung bei — 1 Grad Cels. bis zum Erreichen der Gefriertemperatur, die bei etwa — 2,2 Grad Cels. liegt. Dieses ist die Schlagperiode; die Mischung wird zu einer weichen Konsistenz geschlagen. Um beste Ergebnisse zu erhalten, sollte diese Periode nicht kürzer als 6 Minuten dauern, manche Fabriken dehnen sie auf 8 Minuten aus.

Der dritte Teil ist das eigentliche Gefrieren des Eiskrems. Während des zweiten Teils hat die Mischung die latente Wärme abgegeben und die Temperatur in der Sole bleibt nach dem ersten Fallen einige Minuten lang konstant. Sobald die latente Wärme entfernt ist, gefriert der Eiskrem sehr rasch; diese Periode ist als kritisch bekannt. Sie dauert meist nur 2 Minuten. Die Mischung muß zu der gewünschten Konsistenz bis zum Eintritt in die kritische Periode nahezu fertig geschlagen sein. Es ist also die Bewegung des Schlagwerkes während des ganzen Vorganges wichtig. Die Heftigkeit des Schlagens in der kritischen Periode richtet sich nach der Umdrehungszahl der Schaufeln und der Länge der Zeit. Es sei als Beispiel angenommen, daß eine bestimmte Gefriermaschine mit 200 Umdrehungen in der Minute läuft und das Schlagen 8 Minuten dauert. Dann machen die Schaufeln 8 . 200 = 1600 Umdrehungen. Dauert das Schlagen nur 6 Minuten, so machen die Schaufeln nur 1200 Umdrehungen. Die Mischung ist also nur um 75 Proz. so kräftig als im ersten Fall geschlagen worden.

Die Frage der Schlaggeschwindigkeit ist sowohl für die Qualität wie auch für das Endvolumen des Produktes wichtig. Theoretisch sollte eine jede Gefriermaschine einen Motor mit veränderlicher Umdrehungszahl haben. Während der Abkühlperiode sollte die Geschwindigkeit langsam sein, dann sollte sie allmählich zunehmen und während der Gefrierperiode am größten sein. In der letzten Periode sollte sie dann wieder abnehmen.

Der vierte Teil des Gefrierprozesses umfaßt das Abstellen und das Abfüllen. Wenn die Mischung durchgefroren ist, wird sie hart und bröckelig; setzt man dann das Schlagen noch fort, so wird der Eiskrem sehr groß im Gefüge. Füllt man aber zu früh ab, so bildet der Eiskrem leicht Nadeln. Die Praxis verlangt, daß der gefrorene Eiskrem, sobald er seinen richtigen Stand erreicht hat, schnell weiterbehandelt wird.

Die tiefen Temperaturen beim Härten des Eiskrems bezwecken, diesen Vorgang in einer möglichst kurzen Zeit zu beendigen, weil dann die sich bildenden Kristalle kleiner werden und als Folge davon der Eiskrem weicher wird. Je schneller der Eiskrem fest wird, um so weniger Gelegenheit hat er, zusammenzufallen.

Die Vorgänge während des Gefrierens und Härtens beanspruchen tiefe Temperaturen. Betrachtet man alle kältetechnischen Bedürfnisse der Eiskremfabrikation, so sind große Unterschiede in den erforderlichen Saugspannungen des Ammoniaks vorhanden. Sie liegen zwischen — 8 Grad und — 30 Grad Cels. Will man wirtschaftlich in einer Eiskremfabrik arbeiten, so ist hier ein schwieriges, kältetechnisches Problem zu lösen. Mit nur einem Kompressor wird man stets unvorteilhaft arbeiten, denn arbeitet man mit tieferen Verdampfungstemperaturen im Ammoniak, als es der Zweck erfordert, so verliert man an Leistung und setzt an Kraft zu.

Ein anderes technisches Problem ist der Kraftverbrauch einer Gefriermaschine während des Gefrierprozesses. Es ist erstaunlich, welche Unterschiede hier zwischen dem Leerlauf und der maximalen Beanspruchung kurz vor dem Abfüllen vorhanden sind; sie betragen 1000 Prozent.

Die Spitzenbelastung des 3 PS.-Motors mit 4⅓ PS. war eine Überbelastung von 44 Prozent.

Kraftbedarf der Gefriermaschine:

Leerlauf, Maschine neu	$^2/_9$ P.S.
" einmal benutzt	$^2/_5$ "
Am Ende der 2. Minute	$^2/_3$ "
" " " 3. "	$^3/_4$ "
" " " 4. "	1 "
" " " 5. "	$1^1/_3$ "
" " " 6. "	$1^2/_3$ "
" " " 7. "	$1^8/_9$ "
" " " 8. "	$2^1/_9$ "
" " " 9. "	$2^1/_3$ "
" " " 10. "	$2^2/_3$ "
" " " 11. "	$3^1/_4$ "
" " " 12. "	$3^1/_2$ "
" " " 13. "	$3^8/_9$ "
" " " 14. "	$4^1/_3$ "

Es ist eine umständliche Berechnung, die Gesamt-Kältemenge für die Herstellung von einer Gallone Eiskrem festzustellen von den Rohmaterialien bis zur Verteilung an den Verbraucher. In der Praxis liegt diese Zahl etwa bei 500 Kal. für 1 Gallone Fertigprodukt.

Die Wärmemenge, um 1 Liter Eiskrem zu schmelzen, richtet sich nach der Zusammensetzung. Es wurde für die vorher angenommene Mischung ein Gewicht von 9,2 lbs für die Gallone angenommen. Bei 100 Proz. Schwellung ergibt sich daraus für die Gallone Eiskrem ein Gewicht von 4,6 lbs, oder für einen Liter 1,15 lbs. Die festen Teile in der Mischung wurden mit 35 Proz. angenommen, die restlichen 65 Prozent sind Wasser. Wenn der Eiskrem mit - 10 Grad Cels. gegessen wird, dann erwärmt er sich auf + 30 Grad Cels. im Mund, also um 40 Gr. Cels. Die spezifische Wärme der Mischung ist 0,891. Dann sind abzuführen:

Flüssigkeitswärme: 0,52 Kg. . 0,891 . 40 = 18,5 Kal.
Latente Wärme: 0,52 Kg. . 0,65 . 80 = 27,0 Kal.
zusammen 45,5 Kal.

Durch diese, je nach der Zusammensetzung wechselnde Zahl, ist die Kälteempfindung im Munde beim Verzehren von Eiskrem verschieden. W. Pohlmann, Dipl.-Ing.

Die Eiskrem-Industrie in Amerika und in anderen Staaten.

Von Dipl.-Ing. W. Pohlmann.

Nach den Ermittelungen des landwirtschaftlichen Institutes in Washington ging der Absatz von Eiskrem in den Vereinigten Staaten im Jahre 1924 um 9,35 Millionen Gallonen oder um 3 v. H. gegen 1923 zurück. Die Eiskremfabrikation wird für 1924 mit 285 550 000 Gallonen geschätzt gegen 294 000 000 Gallonen im Jahre 1923. Berechnet auf den Kopf der Bevölkerung lauten die Angaben 1922 = 2,43 Gall., 1923 = 2,68 Gall., 1924 = 2,56 Gallonen.

Als Ursache des Rückganges im Jahre 1924 wird der kühle Sommer angeführt, denn der geringere Absatz beschränkte sich auf die Sommermonate, während zu Beginn wie auch am Ende des Jahres eine Zunahme zu verzeichnen war.

Weitere statistische Angaben über die Eiskrem-Industrie werden vom Handels-Departement in Washington veröffentlicht. Im Jahre 1923 gab es in den Vereinigten Staaten 2753 Unternehmungen, welche vorzugsweise Eiskrem herstellen. Der Umfang der Industrie geht aus folgender Aufstellung hervor:

Neben dem Eiskrem selbst wurden in dieser Industrie noch viele Nebenartikel hergestellt wie Roheis, Waffeln, Konfekt u. dergleichen, deren Wert für 1921 mit Dollar 29 062 614 oder 13,6 v. H. des Gesamtwertes der Eiskremeindustrie genannt wird. Die Vergleichszahl für 1923 fehlt noch. Die Menge Eiskrem, welche in anderen Betrieben als Nebenprodukt hergestellt wurde, betrug im Jahre 1923 22 919 771 Gall. mit einem Wert von 24 387 566 Dollar. Als derartige Betriebe kamen Molkereien und Fabriken für kondensierte Milch in Betracht.

Von den 2753 Betrieben lagen 457 im Staate Newyork, 305 in Pensylvanien, 183 in Illionis, 136 in Ohio und 1373 in den übrigen 42 Staaten.

Vom 19. bis 24. Oktober 1925 findet in Detroit die dritte nationale Ausstellung für Eiskreme statt. Sie wird veranstaltet von der National Association of Ice Cream Manufakturers, Newyork, welche gleichzeitig ihre 25. Tagung in Detroit abhalten wird.

Aus der nationalen Industrie Amerikas haben sich die Maschinen und Bedarfsartikel für Eiskrem zu einem internationalen Handelsartikel entwickelt, der eine recht große und immer zunehmende Bedeutung im amerikanischen Export gewinnt. Zuerst sind es die warmen, den Vereinigten Staaten benachbarten Länder Mittel- und Südamerikas, welche als Abnehmer auftreten.

Die Stadt Mexiko hat fünf moderne Eiskremfabriken, welche Eiskrem für vier Pesos den Liter frei Haus liefern. In Panama wurde 1923 eine Fabrik nur für Eiskreme gebaut für eine Tagesleistung von 12 000 Liter; sie beliefert die Städte Panama, Colon und die Kanalzone, kann den Bedarf aber nicht decken, weshalb man den Bau weiterer Fabriken plant. In Cuba stellen die meisten Kaffees ihren eigenen Eiskrem her, der mit etwa 1,— ℳ das Glas verkauft wird und im Straßenhandel mit 20 Pfg. für die Packung. Im Großverkauf ist der Preis 2,— ℳ für den Liter, der 16 Packungen ergibt. Die Qualität des in Brasilien verkauften Eiskrems entspricht nicht der in Amerika üblichen. Er enthält zu wenig Milch. Nur von einem Griechen wird in Rio de Janeiro ein richtiger Eiskrem hergestellt und der Mann macht gute Geschäfte. In Sao Paulo gibt es Eiskremgeschäfte. Auch in Chile beginnt sich Eiskrem einzuführen und bietet noch große Geschäftsmöglichkeiten.

Bekannt ist die Schnelligkeit, mit der sich Eiskrem in England eingeführt hat. Anfangs wurde er nur in den ziegelförmigen Packungen in den Handel gebracht. Neuerdings hat sich auch das Geschäft der Belieferung frei ins Haus sehr ausgebildet. Diese Lieferung geschieht durch Dreiräder, welche isolierte Kasten haben; eine Firma hat über 400 solcher Räder in Betrieb, die ihren Vorrat aus Depots in den Stadtteilen entnehmen. Die Hausfrau, die Eiskrem haben will, stellt eine Karte mit Zeichen der Firma in ihr Fenster, dann halten die Räder. Dreimal am Tage wird geliefert; außerdem werden größere Bestellungen angenommen. Die Preise sind folgende:

in Packungen für 4 Personen 1 s
in Doppel-Packungen 1 s 8 d
kleine Packungen 2 d
mit Schokolade überzogen 4 d
Becher mit Löffel 4 d.

Die Becher sind kleine Kartonnäpfe, paraffiniert mit Pappscheibenverschluß.

Die Londoner Produktion betrug 20 Millionen Gallonen 1922 und 35 Millionen Gallonen 1923; man rechnet mit einer jährlichen weiteren Zunahme von 25 v. H.

In Japan hat ebenfalls der Eiskrem schnelle Aufnahme gefunden. In der Umgegend von Tokio wird viel Milch produziert. Man fand es vorteilhafter, den fertigen Eiskrem in die Stadt zu transportieren als die Milch und legte die Fabriken deshalb aufs Land. Der Verbrauch in Tokio beläuft sich auf etwa 6,57 Millionen Gallonen im Jahr. Eiskrem wird auch viel von Hotels usw. im Kleinbetriebe hergestellt.

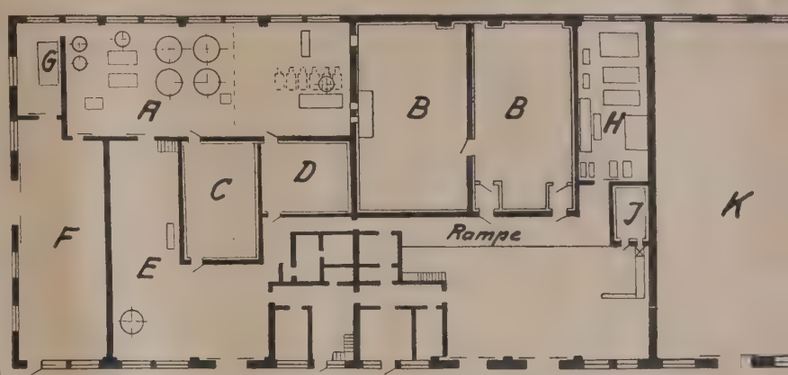
In Deutschland kommen in diesem Sommer in fast allen größeren Städten Eiskrem-, oder, wie die Verdeutschung lautet, Rahmeisfabriken in Betrieb, abgesehen von den Konditoren, die in kleineren Mengen Eiskrem fabrizieren.

Neue einstöckige Eiskremfabrik in Newyork.

Von Dipl.-Ing. W. Pohlmann, Altona.

Die Columbia Confection Co., Newyork, wurde durch wachsende Geschäftsausdehnung gezwungen, ihren Betrieb in ein neues Gebäude zu verlegen. Sie erwarb einen vorhandenen Bau von 33 mal 66 Meter Grundfläche; eine Wand teilte den Bau in zwei Räume von je rund 1100 qm. Fläche. In der Mitte hat das sonst einstöckige Gebäude einen Aufbau, in dem sich Büros befanden. Die Wände sind aus Backstein, der Boden ist aus Beton, das Dach aus Holz mit Eisenträgern. Die lichte Raumhöhe ist 5 Meter.

Dieses ursprünglich nicht für eine Eiskremfabrik errichtete Gebäude konnte mit geringen Unkosten für den neuen Zweck umgebaut werden. Die neue Anordnung ist aus der Abbildung ersichtlich.



Ein Raum A von ca. 300 qm. wurde für die milchtechnische Abteilung abgetrennt. Hier stehen die Pasteure, die Homogenisiermaschinen, Kühler, Reifer, Gefrier- und Packmaschinen. Die Gefriermaschinen stehen auf einem 11 Meter langen Podest; bisher sind sechs Gefriermaschinen aufgestellt, der Raum genügt aber für achtzehn Stück. Von diesen Gefriermaschinen läuft die Masse in Behälter, die durch den Boden des Podestes führen; direkt darunter stehen die Kannen zum Abfüllen oder eine Packmaschine. Die Packungen werden auch auf dem Podest fertig gemacht und durch eine Holzrutsche den Packmaschinen zugeleitet. Neben der Packmaschine steht eine Eskimo-Pie-Maschine, für deren Produkte der anschließende Härteraum B eine besondere Eingabe-Öffnung hat. Im Härteraum steht vor den Öffnungen ein Tisch, auf den die eingereichten Sachen geschoben werden.

Der Betonfußboden mußte in diesem milchtechnischen Raum erneuert und mit größerem Gefälle und Abflußstellen versehen werden für den Abfluß des vielen hier zum Waschen gebrauchten Wassers.

Anschließend liegt der Härteraum B mit 400 qm. Grundfläche. Er wurde durch eine Wand in zwei Räume unterteilt. Die Isolierung aus Kork ist 15 cm. stark. Durch Einziehen einer Zwischendecke wurde die Höhe des Härteraumes auf 4 Meter verringert. Die Härteräume sind offene Räume ohne Einbauten; die Kühlung erfolgt durch direkte Verdampfung in an der Decke angebrachten Rohren. Beabsichtigt ist, den Eiskrem von den Tischen im Härteraum auf fahrbare Gestelle zu packen, die dann mit der Ware durch den Vorraum bis auf die Verladerampe zu den Wagen geschoben werden. Einstweilen werden die Formen und Kannen noch auf dem Boden gelagert.

Zwei kleine Kühlräume C und D neben der milchtechnischen Abteilung dienen der Aufbewahrung von Milch und Zutaten. Diese sind 10 cm. stark isoliert und nur 2,3 Meter hoch. Der darüber verbleibende Raum dient zur Aufbewahrung von Kannen und anderen Utensilien.

Für das Waschen der Kannen steht ein großer Raum E zur Verfügung, wie aus der Abbildung ersichtlich ist. Daneben liegt ein 170 qm. großer Raum F für die Aufbewahrung von Zucker und anderen Zutaten; er konnte einen besonderen Eingang von der Straße erhalten, sodaß die Lebensmittel direkt vom Wagen in den Vorratsraum entladen werden können.

In einer Ecke neben den Pasteuren steht ein Kessel G, um diese zu beheizen.

Die Kraftversorgung ist elektrisch. Der von dem Elektrizitätswerk gelieferte Strom hat 4000 Volt und wird auf 440 Volt für Kraft und 110 Volt für Licht transformiert. Der Transformator und die Ölschalter liegen im Keller, wo durch Verkleinerung der früheren Heizungsanlage Raum dafür gewonnen werden konnte.

Für den Maschinenraum H verblieb nur noch ein Platz von 7 × 16 Meter. In diesem engen Raum mußten untergebracht werden: drei Ammoniakkompressoren mit Antriebsmotoren, der Röhrenkondensator, ein liegender Röhrensolekühler, ein Flüssigkeitssammler, Sole- und Wasserpumpen und die Schalttafeln.

Die liegenden Kessel-Röhrenkondensatoren, Solekühler und Flüssigkeitssammler sind übereinander auf einem eisernen Gestell untergebracht.

Die Kompressoren sind alle stehende gekapselte einfachwirkende Typen, direkt gekuppelt mit den Synchron-Motoren. Zwei haben eine Leistung von je 85 000 Kal. pro Stunde, der dritte leistet 275 000 Kal. pro Stunde. Auf dem Dach stehen einige Rückkühltürme für das Kühlwasser.

Eine Eigentümlichkeit dieser Fabrik ist der Fortfall der Roheisherstellung. Der meiste Absatz dieser Gesellschaft geht an Kunden, welche bereits anders woher direkt mit Eis beliefert werden. Immerhin ist ein kleiner Eislagerraum J vorgesehen, der gekühlt wird. Davor steht ein Eisbrecher; ein Conveyer fördert das gemahlene Eis auf eine Rutsche, von der es in die Wagen gelangt.

Vor den Härteräumen liegt eine 3 Meter breite Rampe; der Platz zwischen dieser und der Straße wurde als Versandraum ausgebildet, indem eines der großen Fenster entfernt und dafür eine Tür eingebaut wurde. Die Wagen fahren in das Gebäude, laden den Eiskrem, fahren unter die Eisrutsche und bei dem anderen Tor heraus. Die Abmessungen gestatteten gleichzeitiges Beladen mehrerer Wagen.

Die übrigen Räume fanden für Laboratorium, Expedition, Toiletten und Waschräume Verwendung.

Das anschließende Grundstück kaufte die Gesellschaft hinzu und baute es als Garage K aus. Die ganze Fabrik ist also ein geschlossenes Ganzes.

Im jetzigen Zustand ist die Leistungsmöglichkeit 20 000 Liter täglich. Durch Aufstellung von mehr Maschinen läßt sie sich auf 60 000 Liter täglich erhöhen.

Mitteilungen.

Zur Einführung der Rahmeisfabrikation in der Schweiz.

Daß die neue Milchindustrie auch in der Schweiz Einzug halten würde, war vorauszusehen. Die Schweiz ist neben Holland und Dänemark seit langem als eines der Milchländer „par excellence" bekannt. Besonders im Sommer, wenn der Milchfluß bei uns sehr groß ist und nicht alle Milch zur Emmentalerkäsefabrikation Verwendung finden kann, ist die neue Verwertungsart sehr zu begrüßen. Einen guten Absatz des neuen Produktes verspricht man sich an den zahlreichen Kurorten und Sommerfrischen. Die Fremdenindustrie blüht wieder wie vor dem Kriege, bemerkenswert ist, daß an vielen Kurorten die Gäste aus Deutschland vorherrschen.

Zwei große Milchverbände haben es übernommen, die Rahmeisfabrikation einzuführen. Der Nordostschweizerische Milchverband errichtet eine Rahmeisanlage in seiner Molkerei in Zürich, der bernische Milchverband in Thun, Berneroberland. In Basel will eine Privatmolkerei die Fabrikation einführen.

Die nötigen Spezialmaschinen zur Fabrikation werden ausnahmslos aus Deutschland von der Firma Schröder-Lübeck bezogen, die Errichtung der kältetechnischen Anlagen übernahm die bekannte Firma Escher-Wyß A.-G., Zürich.

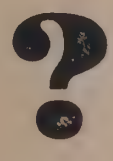
Rahmeis ist zum ersten Mal an der 9. Schweizerischen Landwirtschaftsausstellung in Bern (12 bis 27. September) in Verkehr gebracht worden. Es bietet dies die beste Gelegenheit, um das neue Produkt sofort weiten Kreisen der Bevölkerung bekannt zu machen. Wie dasselbe aufgenommen wird, bleibt der nächsten Zukunft überlassen. Fi.

Haben Sie Interesse an Rahmeis-Herstellung

so bestellen Sie sofort die kürzlich erschienenen

VORTRÄGE

gehalten auf dem Rahmeiskursus der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft — in Kiel am 28. und 29. November 1924. —



1. Einleitender Vortrag zum Rahmeiskursus. Von Prof. Rahn.
2. Physik des Rahmeises. Von Prof. Rahn.
3. Chemie der Rohstoffe, Nahrungsmittelgesetz und Rahmeis. Von Prof. Burr.
4. Die maschinelle Einrichtung der Rahmeisfabriken. Von Prof. Lichtenberger.
5. Die Kältemaschinen in der Rahmeisfabrikation. Von Dipl.-Ing. Pohlmann.
6. Diskussion am 28. und 29. November 1924.

62 Seiten mit zahlreichen Abbildungen gegen Einsendung von 2.— Mark.

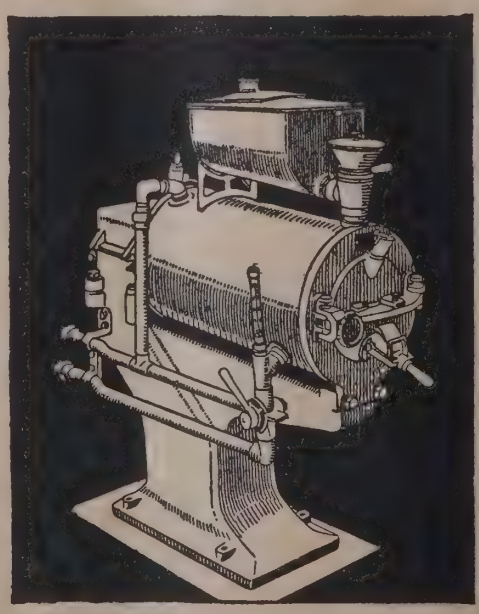
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Ernst Lindewirth & Co., G.m.b.H., Hamburg 1, Ballinhaus

Telegramm - Adresse: LINCOGES — Fernsprecher: Nr. ROLAND 329—330

General - Vertreter der Maschinenfabrik **Wilh. G. Schroeder Nflg., Otto Runge, A.-G., Lübeck** Luisenstraße 1—9

Telegramm - Adresse: METALLSCHROEDER Fernsprecher Nr. 570



General - Vertreter der Maschinenfabrik **Wilh. G. Schroeder Nflg., Otto Runge A.-G., Lübeck** Luisenstraße 1—9

Telegramm - Adresse: METALLSCHROEDER Fernsprecher: Nr. 570

liefern sämtliche Maschinen für fabrikmäßige Herstellung von RAHMEIS (EISKREM) nach amerikanischer Art.

Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Zeitschrift für Rahmeis

seine Herstellung und sein Vertrieb als Volksnahrungsmittel.

HERAUSGEBER: PROFESSOR DR. LICHTENBERGER

Instituts-Direktor an der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel

Verlag der Molkerei-Zeitung, Druckerei und Milchwirtschaftlicher Verlag in Hildesheim

Beilage zur Molkerei-Zeitung

Der Jahresbezugspreis für diese Zeitschrift beträgt 5 Mark. — Einzusenden an den Verlag der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Postscheck-Konto Nr. 37 Hannover.

№ 8. Hildesheim, den 17. November 1925. 1. Jahrgang.

Erste Tagung der Rahmeis- (Eiskrem) Interessenten.

Für den 22. Oktober 1925 hatte Herr Direktor Wernicke von den Rahmeiswerken A.-G., Breslau an sämtliche Interessenten Deutschlands, Österreichs und der Schweiz die Einladung ergehen lassen, sich zu einer Aussprache über Fragen gemeinsamen Interesses in Berlin zusammen zu finden.

Dieses Unternehmen zeitigte einen vollen Erfolg, 80 Proz. der Eingeladenen erschienen und füllten morgens 10 Uhr den kleinen Saal des Hotels „Atlas".

Molkereifachleute und Konditoren stellten das Gros der Versammlung, zu ihnen gesellten sich Vertreter der Industrie, Wissenschaftler und ein Vertreter des M. R. V.

Ein 1½ stündiger Vortrag von Prof. Lichtenberger-Kiel, der die Rahmeisindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika behandelte, diente als Einleitung und Basis der Tagung, die sich bis zum Abend ausdehnte.

Die Verhandlungen selbst wurden sehr rege geführt, freimütig fand eine Erörterung all der Schwierigkeiten und Mißlichkeiten statt, die der erste Rahmeissommer den jungen Unternehmungen gebracht hatte. Hierbei sei besonders hervorgehoben, daß, obgleich allerlei Reibungsstoff vorhanden war, die recht heterogen zusammengesetzte Versammlung einen durchaus freundlichen Verlauf nahm und den Beweis erbrachte, daß ein glattes Zusammenarbeiten aller Interessenten ausgezeichnet möglich ist.

Es lag in der Natur der Verhältnisse, daß auf dieser ersten Tagung Organisations- und Wirtschaftsfragen vor Fabrikationsangelegenheiten den Vortritt hatten.

Als besonders dringlich wurde die Frage des gewerblichen Schutzes für das Produkt Rahmeis (Eiskrem) behandelt. Schweren Schaden litt die junge Industrie durch Unternehmer, die undefinierbare Erzeugnisse unter dem Namen „Rahmeis nach amerikanischer Art" in den Handel brachten, Produkte, die mit dem amerikanischen Ice cream aber tatsächlich nur den Namen gemein hatten. Es wurde gefordert, daß, wie auch in anderen Ländern, das Gesetz sich dieser Angelegenheit annehmen möge, denn richtiges Rahmeis ist ein so wichtiges Nahrungsmittel, daß seine Einführung in Deutschland nur gewünscht und begrüßt werden kann.

An zweiter Stelle stand die Transport- und Konservatoren-Frage, zu der Herr Ingenier Giazin-Breslau kurz referierte. Die bisher gebrauchten Konservatoren befriedigen noch nicht und man versucht auf anderen Wegen als in Amerika die Aufbewahrungsfrage in Behältern zu lösen.

Sehr viel Interesse widmete die Versammlung der Reklame und Propaganda, man wurde sich einig, daß diese gemeinsam nach umfassenden Grundsätzen und Richtlinien aufgenommen werden soll.

Bei Erörterung der Packungen und Behälter fand der Vorschlag Zustimmung, sich soweit wie irgend angängig der Normung und Typisierung zu bedienen.

Die Tagung gipfelte in dem Entschluß, nicht die Flinte ins Korn zu werfen, sondern sich im Gegenteil zu gemeinsamer Arbeit zusammenzuschließen. Ein aus 6 Herren bestehender Ausschuß wurde eingesetzt, der die brennendsten Fragen einstweilen weiter bearbeiten soll (Dechow-Halle, Großweiler-Breslau, Hehle-Wien, Prof. Lichtenberger-Kiel, Dr. Mohr-Berlin, Thies-Hannover, Wernicke-Breslau).

Schließlich wurde auch noch die Zeitungsfrage besprochen und einstimmig der Wunsch geäußert, daß die Rahmeiszeitung wenn irgend möglich durchzuhalten ist.

Während der Tagung wurden Rahmeisproben der Rahmeiswerke A.-G. Breslau gereicht, die den Transport sehr gut überstanden hatten und ein tadelloses Rahmeis darstellten.

An die Tagung schloß sich sofort eine Kommissionssitzung an.

Eiskrem in der Schweiz.

Von Direktor Knollenberg, Lübeck.

Auf der diesjährigen schweizer landwirtschaftlichen Ausstellung in Bern, die vom 12. bis 26. September stattfand, sah man vor der großen Milch- nd Käsehalle einen kleinen hübschen Pavillon, in dem drei Verkäuferinnen „Alpen-Rahmeis" und „Firn-Ice-Cream" in Packungen verkauften. Zum ersten Mal wurde hier in der Schweiz echtes, nach amerikanischer Art hergestelltes Eiskrem verkauft. Da den meisten Ausstellungsbesuchern dieses neue Produkt nicht bekannt war, wurde zunächst meist aus Neugierde gekauft. Bald stellten sich aber regelmäßige Käufer ein, denn das Produkt war gut und fand Anklang. Es war in der Aufmachung ansprechend, in der Konsistenz fest und dabei doch geschmeidig und im Geschmack sehr gut. Drei verschiedene Sorten: Vanille, Erdbeer und Nuß wurden verkauft, daneben auch noch die sogen. Eskimo-Pies. Die Packung (ca. 1/10 Liter) kostete 50 und 60 schw. Centimes. Der Verkauf war durchweg ein flotter. Besonders in den Nachmittagsstunden der Hauptbesuchstage war der Zustrom zum Paoillon zeitweise so groß, daß die drei Verkäuferinnen den Verkauf kaum bewältigen konnten. 5—6000 Portionen pro Tag sind oft verkauft worden.

Abbildung 1.

Das vorstehende Bild zeigt den Verkaufspavillon auf der Ausstellung. In diesem war ein großer, mehrteiliger Konservator mit eingebautem Elektrofrigor zum Kühlhalten der Ware aufgestellt. Der Elektrofrigor brauchte nur täglich 2—3 Stunden im Betrieb zu sein, um die nötige Kälte zu erzielen. Er war geliefert von der Maschinenfabrik Escher-Wyß A.-G., Zürich.

Das Eiskrem wurde in der Verbandsmolkerei Zürich und in der Verbandsmolkerei Thun hergestellt und mittels Autos nach Bern zur Ausstellung gebracht. Beide Molkereien haben eine modern eingerichtete Eiskremfabrik in ihren Molkereiräumen eingebaut. Die Leistung dieser Fabrik beträgt etwa 800 Liter fertiges Eiskrem pro Tag. Durch Aufstellung von einigen weiteren Maschinen kann die Leistung jeder Anlage leicht verdoppelt werden, da die übrige Einrichtung von vornherein für die Vergrößerung gebaut ist. Die Anlagen sind mit den modernsten Maschinen und Apparaten, die von der Maschinenfabrik Schröder Nachfl., Akt.-Ges. Lübeck und der Firma Ernst Lindewirt & Co., Hamburg, geliefert sind, ausgerüstet.

Die Kälteanlage wird mit Kohlensäure-Kompressoren betrieben und ist von der Firma Escher-Wyß A.-G. in Zürich geliefert worden.

Beide Eiskremfabriken können in Bezug auf Einrichtung, Anordnung und Sauberkeit als Musteranlagen angesprochen werden, und sie werden sehr gut geleitet. Als Beweis dafür, daß von vornherein die Sache richtig angefaßt wurde und alles gut vorbereitet war, diene, daß vom ersten Ausstellungstage ab die Lieferung und der Verkauf in vollem Umfange und in richtiger Weise stattfinden konnte, obwohl beide Anlagen erst einige Tage vor der Eröffnung der Ausstellung in Betrieb gesetzt werden konnten. Es war ohne Frage eine große Leistung, in so kurzer Zeit ein so gutes Produkt

herzustellen und den Verkauf so rasch zu organisieren, ohne vorher Zeit für Versuche gehabt zu haben. Daß dies möglich war, ist vor allem auf die tatkräftige und geschickte Arbeit der Männer zurückzuführen, die die Sache angefaßt und geleitet haben. Es sind in erster Linie zu nennen der Direktor Tribolet und Herr Manser von dem Verband der Käserei- und Milch-Genossenschaften in Bern und Kantonsrat Zwingly und Direktor Heller vom nordostschweizerischen Milchverband in Zürich.

Abbildung 2.
Eiskremanlage der Verbands-Molkerei Zürich.

Der erste Versuch, in der Schweiz Eiskrem als Konsum-Artikel herzustellen und zu verkaufen, ist somit in vollem Maße geglückt. Der Verkauf auf der Berner Ausstellung war außerdem eine gute Propaganda für die Eiskremsache in der Schweiz, da zu dieser Ausstellung, mit der gleichzeitig ein Landestrachtenfest verbunden war, die Schweizer aus allen Kantonen zusammengeströmt waren. Man kann daher wohl mit ziemlicher Sicherheit annehmen, daß diese neue Industrie sich in der Schweiz recht gut entwickeln wird, zumal die Rohprodukte (Milch und Sahne) in bester Qualität und in reichem Maße dort zur Verfügung stehen.

Die Rahmeisindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika.

(Vortrag gehalten anläßlich der ersten Tagung der deutschen Rahmeisinteressenten in Berlin am 22. 10. 25).

Von Professor Berthold Lichtenberger, Kiel.

Meine Herren, wenn man die Industrie eines Landes beschreiben soll, so ist es üblich, zuerst Zahlen aufzuführen, die ein Gesamtbild geben. Von dieser Gepflogenheit will ich heute absehen, da die letzten Nummern der Rahmeiszeitung dieses Zahlenmaterial reichlich genug gebracht haben.

Nur eine Bemerkung zu diesen Ziffern sei mir gestattet: So groß sie, abgesehen von einem Rückgang im Jahre 1924, auch erscheinen mögen, so stellen sie doch noch längst nicht Höchstziffern dar; der Konsum steigt von Jahr zu Jahr und die amerikanischen Fachleute rechnen in Zukunft noch mit ganz anderen Ziffern.

Noch eines möchte ich meinen Ausführungen vorausschicken, ich bin mit der Überzeugung zurückgekehrt, daß wir Recht daran getan haben, das Rahmeisgeschäft in Deutschland aufzunehmen und diese Überzeugung ist auch jetzt noch unerschütterlich, nachdem ich erfahren habe, wie der deutsche Rahmeissommer 1925 sich darstellt. Das, was den Mutigen, die die Sache mit Energie angefaßt haben, passiert ist, liegt einmal an dem Zusammentreffen zahlreicher Mißlichkeiten und zum zweiten wohl auch an einer ganzen Reihe von Fehlern, die m. E. von den Betreffenden selbst gemacht worden sind.

Doch ich soll in meinem heutigen Vortrage nicht Kritik üben, sondern Ihnen berichten, wie es in der Rahmeisindustrie der U. S. A. heute aussieht und zwar:

1. wie die Betriebe eingerichtet sind,
2. wie und was man dort fabriziert,
3. wie man den Betrieb organisiert hat,
4. wie man den Absatz fördert.

Bei Punkt 1, der Einrichtung, kann ich mich am kürzesten fassen, da Sie die Maschinen zur Rahmeisfabrikation ja selbst in ihren Grundzügen kennen und auch ohne Lichtbilder derartige Einrichtungsbeschreibungen schwer zu geben sind.

Die Einrichtung einer Rahmeisfabrik schwankt natürlich sehr mit der Größe der Anlage, da die Großbetriebe noch zahlreiche Hilfsmittel hinzunehmen, um z. B. an Arbeitskräften zu sparen usw.

Ich will mich in meiner Beschreibung an einen Betrieb halten, der in Amerika als einer der best eingerichteten gilt. Dieser Betrieb verfügt über 2 eigene Molkereien draußen auf dem Lande, die ihn mit Rahm, Vollmilch und Kondensmilch versorgen. Diese Rohprodukte kommen in einen Lagerraum mit Tiefkühlung, wo z. B. bei günstiger Konjunktur aufgekaufte Produkte monatelang (Rahm in gefrorenem Zustande) aufbewahrt werden. Dieser Raum und ein zweiter für Zucker, Aromastoffe, Gelatine und Packmaterial liegt im 3. Stock des Gebäudes. Auf dieser Etage befindet sich auch der Mischraum mit 4 glasemaillierten, stählernen Pfaudler-Mischern und -Erhitzern von zusammen 2700 Liter Stundenleistung, in denen die Mischung (Mix) auch 30 Minuten auf 65 Grad gehalten wird.

Das Unterteil der Mischer reicht bis in die 2. Etage und von hier fließt die Mischung zunächst durch einen Filter und dann durch 2 Homogenisiermaschinen und einen Wasser-Sole-Innenkühler. Von diesem Kühler wird die Mischung durch eine Pumpe wieder in das 3. Stockwerk gepumpt in 8 ebenfalls glasemaillierte Pfaudler-Alterungsbassins, in denen sie je nach Beanspruchung des Betriebes bei 2 Grad 24 bis 72 Stunden altert.

Die Alterungsbassins haben eine gemeinsame Ausflußleitung in den Gefrierraum des 2. Stockes, wo 20 Gefrierer mit automatischer Kontrolle stehen. Diese automatische Kontrolle arbeitet in der Weise, daß eine Probegefrierung mit Zeitbeobachtung gemacht wird, hiernach stellt man den Apparat ein und nun geben Licht- oder auch Klingelsignale an, wann die Sole an- und abgestellt und schließlich auch der Gefrierer stillgesetzt werden muß. Man braucht also nur ein- oder zweimal die Schwellung zu prüfen. Eine Sammelrinne (Hopper), ebenfalls glasemailliert, führt die gefrorene Masse durch 3 Ausläufe in die erste Etage hinab zu den Kannen, Brickästen und Einzelpackung-Füllern. Neben diesen Füllrohren bezw. Füllmaschinen laufen Ketten, die die Behälter in den Härteraum und von dort auch wieder zu der Laderampe führt.

Auf der andern Seite des Härteraums ist ein Packraum besonders für Bricks. Die aus dem Härteraum kommenden Brickästen gehen über ein Wasserbad, kippen dann um, Preßluft drückt den Block aus, der nun seinerseits von einer Kette zur Schneidemaschine, dann zur Packmaschine und dann zurück zum Härteraum geführt wird. Keine Hand berührt das Rahmeis auf diesem ganzen Wege. Spezialpackungen werden auf der von mir bereits erwähnten Packungsfüllmaschine hergestellt. In gleicher Höhe mit Härte- und Packraum liegt die Rampe, über der Rampe befindet sich das Roheislager mit dem Eisbrecher und das Salzlager, beide haben Füllrohre zu dem Auto.

Die Kälte wird in einer Ammoniakanlage, man benutzt in Amerika durchweg Ammoniakmaschinen, von 525 Tons Leistung erzeugt. An Roheis stellt diese Anlage täglich 220 Zentner her. Die Kälteanlage befindet sich fast stets im Keller, es führt von hier ein Eisaufzug nach dem Roheislager; neben der Kälteanlage liegt der Kessel und Pumpenraum.

Die Kraft wird von den amerikanischen Anlagen in den seltensten Fällen selbst erzeugt. Man verwendet elektrische Einzelantriebe und bezieht Fremdstrom von der Überlandzentrale.

Die ihnen soeben geschilderte Anlage stellte in diesem Sommer etwa 50 000 Liter Eiscrem pro Tag her.

Kleinere Anlagen werden wie bei uns einetagig gebaut und sind so eingerichtet, wie Sie sie in Deutschland kennen.

Die allgemeine Ausstattung ist in Amerika mehr oder weniger luxuriös, stets aber sind die Betriebe sehr sauber, was schon wegen des häufigen Besuches, sowohl von Kunden als auch von Kontrollbeamten unerläßlich ist. Jede Rahmeisanlage verfügt über ein gutes Laboratorium, in dem zum mindesten Fett- und Trockensubstanz-Untersuchungen, meist aber auch solche bakteriologischer Art vorgenommen werden.

Die apparative Ausstattung ist durchweg sehr gut, müssen die Maschinen doch oft im Sommer bis zu 20 Stunden je Tag arbeiten.

Als Mischer dienen entweder solche, die denen der Firma Schröder Nachfl. ähneln oder „Coilvats", d. s. Wannen nach Art unserer Rahmreifer mit rotierender Rohrschlange, außen isoliert.

Der von mir vorhin genannte Filter ist meistens ein Tuchfilter, wird aber nicht in allen Betrieben angewendet. Homogenisiermaschinen finden Sie in jeder Rahmeisfabrik, sie sowohl als auch der Kühler sind die gleichen wie bei uns. Für die Alterung hat sich das emaillierte Standgefäß mit Mannloch, Rührwerk und Innenbeleuchtung fast durchweg eingeführt und befriedigt besonders für diesen Zweck sehr. Die Temperierung erfolgt durch einen Mantel, der je nach Bedarf mit Sole oder Warmwasser gefüllt wird. Die Alterungsbassins sind stets isoliert.

Die Gefrierer sind fast durchweg liegender Konstruktion und vorwiegend für Sole gebaut. Bei direkter Verdampfung macht das Einhalten der Temperaturen Schwierigkeiten. Sehr viel Beachtung wird der Schlägerkonstruktion geschenkt und in dieser unterscheiden sich hauptsächlich die Fabrikate der einzelnen Firmen.

Sehr viel Sorgfalt erweist man der Abfüllung und dem schnellen Transport in den Härteraum, damit weder Verluste an Kalorien noch an Schwellung auftreten. Zum Abfüllen werden in erster Linie Kannen von 20 Liter Inhalt verwendet, in zweiter Linie Brickästen, in dritter Linie Packungfüllmaschinen; es richtet sich dies natürlich nach den Absatzverhältnissen.

Die Kälteanlagen sind so bemessen, daß sie sich sowohl der Durchschnitts- als auch der Spitzenleistung gut anpassen lassen. Man verwendet in größeren Betrieben deshalb gerne mehrere kleinere Kompressoren nebeneinander. In kleineren Betrieben verzichtet man des öfteren auf Roheisfabrikation, um eine kleinere Kälteanlage zu be-

kommen und kauft das Roheis von den Eisfabriken, die zahlreich in jeder Stadt vorhanden sind.

2. Wie und was wird fabriziert.

Zunächst die Herstellung der Mischung im allgemeinen. Meine Herren, von der richtigen Mischung hängt in erster Linie der Geschäftserfolg ab, denn: erstens bestimmt sie den Geschmack des Endproduktes, zweitens bestimmt sie auch den physikalischen Zustand des Rahmeises vorwiegend, d. h. ob es viel oder wenig Schwellung bekommt, ob es kalt oder warm schmeckt, ob es samtig und weich auf der Zunge ist. Auch das Sandigwerden ist teilweise von der Mischung bestimmt. Drittens kann durch falsches Mischen viel Geld unnütz verschleudert werden, indem aus Unkenntnis von dem einen oder andern Stoff mehr genommen wird wie notwendig ist.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß mit Faustformeln ein erfolgreiches Geschäft nicht gemacht werden kann und daß es grundfalsch ist, sich einfach an Rezepte zu halten, also z. B. x Kg. Zucker, x Kg. Rahm, x Kg. Kondensmilch usw., sondern es muß ein Laboratorium vorhanden sein, in dem die Grundstoffe untersucht werden, und nach diesem Befund erst wird das Mischen vorgenommen. Das Rezept ist stets nur Richtung gebend.

Die amerikanische Wissenschaft hat auf diesem Gebiete sehr viel gearbeitet und wir dürfen uns freuen, daß ein großer Teil dieser teuren Arbeiten uns erspart bleibt. Es ist natürlich unmöglich, im Rahmen eines Vortrages dieses wichtige, sehr interessante Teilgebiet Ihnen auch nur annähernd vorzutragen, ich will aber doch auf einige Hauptpunkte wenigstens etwas eingehen.

Wie setzt sich eine Mischung zusammen?

	Hochprozentig	Durchschnitt
Fett	15,— %	10,— %
Milch-Trocken-Substanz ohne Fett	13,— „	10,5 „
Zucker	14,— „	13,— „
Gelatine	1,— „	0,5 „
Wasser	57,— „	66,— „

Es ist nun keineswegs gleichgültig, ob diese Zahlen etwas variieren, sofort erhalten Sie ein anderes Produkt. So ist bekannt, daß bei niedrigerem Fettgehalt die nicht fette Trockensubstanz erhöht werden muß, denn sowie zuviel Wasser da ist, wird das Rahmeis kalt und ist unangenehm auf der Zunge (eisig). Wird zuviel Fett genommen, so wird das Rahmeis unbekömmlich, es kommen zuviel Calorien in den Magen, man kann nicht viel genießen (ein großer Fehler des Fabrikanten), das Eis wird zu teuer und der Konsum geht zurück. Andererseits ist es aber wieder das Fett, was den sammetartigen Geschmack auf der Zunge verursacht. Nimmt man nun aber zuviel Trockensubstanz, so tritt ein anderer Fehler auf, das Rahmeis wird sandig, weil der Milchzucker zu reichlich ist und nicht in Lösung bleibt, dieses ist aber der unangenehmste und gefürchtetste Fehler von Rahmeis.

Das Kasein und Albumin in der Trockensubstanz beeinflussen die Schwellung sehr, sie müssen coagulieren, was wir durch das Altern zu erreichen suchen oder indem wir einen „Improver" zusetzen, der das Altern beschleunigt bezw. erübrigt. Allerdings sind die Meinungen über Improver verschieden und ich fand, daß die Fabriken mit bestem Ruf alle 24 bis 60 Stunden alterten ohne Zusätze.

Der Zucker ist auch ein Teil der Mischung, der mit Vorsicht zu behandeln ist. Meist wird der Fehler gemacht, zuviel zu nehmen. Die Folge ist geringerer Konsum, weil zu sättigend und eine unerwünschte Erniedrigung des Gefrierpunktes der Mischung.

Schließlich haben wir die Gelatine oder einen ähnlichen Stoff, der als „Stabilizer" dient, der dem Rahmeis das Rückgrad gibt, der dafür sorgt, daß keine größeren Wasserkrystalle sich bilden und das Rahmeis nicht zusammenfällt. 0,5—1 Prozent sind die Grenzen, darüber und darunter wirkt Gelatine ungünstig, behindert den Gefriervorgang, macht das Eis gummiartig usw.

Beim Mischen wirkt sich der Gelatinezusatz erst nach einigen Stunden des Alterns aus, dann erst wird die Mischung allmählich viscoser. Die lufthaltende Wirkung der Gelatine ist es auch, die auf die Haltbarkeit im Handel von Einfluß ist, eine Mischung für den Straßenhandel muß viskoser sein als für Ladenverkauf. An Stelle von Gelatine wird auch häufig Viscogen gebraucht, ein Stabilizer, den man sich aus ungelöschtem Kalk und Zucker selbst herstellt. Nach meinen Informationen ist Gelatine aber am besten, zumal sie erheblichen Nährwert und günstigen Einfluß auf den Verdauungsvorgang haben soll. Auch aus Eiweiß läßt sich ein Stabilizer machen, doch würde das Endprodukt zu teuer.

Meine Herren, Rezepte zu geben, dürfte an dieser Stelle wenig Zweck haben, das mag in der Presse geschehen. Nur soviel sei gesagt, daß für den Fettgehalt im allgemeinen 8 Prozent als untere Grenze gilt und zwar bei Rahmeis mit Fruchtzusatz. Bei Vanille geht man auf 10—12 Prozent Butterfett, um eine bekömmliche Mischung zu erhalten.

Einige Staaten schreiben 14 und 16 Prozent vor, das ist Unsinn m. E. und dient weder dem Produzenten noch dem Konsumenten. Mir war dieses Rahmeis stets zu schwer.

Am beliebtesten ist in Amerika Vanille, dann folgt Erdbeer und dann Schokoladen und Ananaseis. Daneben gibt es aber noch viele Variationen, wechselnd nach Gegend und Geschmack des Publikums. Eine Spezialität, die in manchen Gegenden sehr an Aufnahme gewinnt, ist der Sherbet, ein Produkt, das zwischen Rahmeis und Wassereis steht und aus Milch, Zucker und Aromastoffen hergestellt wird. Man nimmt Sherbet auch als Mittelfüllung für bunte Rahmeispackungen. Auch die bei uns bekannten Wassereise werden in Amerika sehr sorgfältig hergestellt, ich komme darauf noch zurück.

Diese Mischungen werden nun dauererhitzt 30 Minuten auf 65 Grad. Meine Herren, das ist notwendig aus hygienischen Gründen und um ein gutes Produkt zu erzielen und genau so unerläßlich ist die Homogenisierung. Die Homogenisierung bringt die innige Mischung, die Zersplitterung der Fettkügelchen, sie ruft in erster Linie die Geschmeidigkeit, gute Verdaulichkeit leichtere Schwellung hervor. Gewiß gibt es auch sogenannte Krauter, die ohne Homogenisierung fabrizieren, aber das Produkt ist auch danach und wenn ich höre, daß bei uns in Deutschland Firmen ohne Pasteurisierung und Homogenisierung arbeiten und ihr Fabrikat dann „Rahmeis nach amerikanischer Art" nennen, so ist das eine Irreführung; das was der Amerikaner Rahmeis nennt ist das niemals und ich bedaure diese Machenschaften sehr, denn sie diskreditieren das Rahmeis, bringen die, die sich Anlagen anschaffen, um ihren Verdienst und werden selbst dabei höchstens 1 Jahr gedeihen, denn Freunde findet diese Ware auf die Dauer nicht. Ich habe solches Zeug gegessen hier in Deutschland, nein ich muß sagen, in den Mund genommen und sofort ausgespuckt. Wieviel diese Firmen geschadet haben, das werden sie erst im nächsten Sommer spüren.

Über das Altern sagte ich bereits genug, sehr wichtig ist nun weiter das Gefrieren. Sie kennen die Vorschriften hinsichtlich Temperatur der Sole, richtiger Tourenzahl des Schlagwerkes, rechtzeitige Abstellung der Sole und Weiterschlagens bis die gewünschte Schwellung erreicht ist. Frieren sie zu schnell, so gibt es ungenügende Schwellung, die Schwellung hält nicht im Härteraum, das Rahmeis wird grob. Frieren sie zu langsam, so buttert Fett aus und wiederum gibts keine Schwellung. Frieren sie nicht kalt genug, so wird das Produkt wässerig, denn Wasserkrystalle scheiden sich im Härteraum aus, auch wird die Schwellung ungenügend und das Fett separiert sich. Frieren sie zu kalt, so treten die gleichen Fehler wie bei zu langem Betrieb auf. Die Mischung soll den Gefrierer nicht unter — 4 Grad Cels. verlassen, die Sole soll — 13 bis — 15 Grad Celsius haben.

Den Abschluß bildet der Härteraum, in dem das Produkt nun 12 Stunden zu bleiben hat. Wichtig ist, daß schnell der Härteraum erreicht wird, denn wenn äußere Schichten erst weichschmelzend werden und im Härteraum neu erstarren, tritt Krystallbildung des Wassers ein, das Rahmeis ist unbrauchbar. Dieser Fehler wird auch bei unsachgemäßer Behandlung seitens der Unterhändler beobachtet. Das Härten kann auch mit Eis-Salzmischung in Schränken erfolgen, für Großbetriebe ist jedoch ein Härteraum unerläßlich.

3. Wir haben nun noch nicht über Packungen und losem Verkauf, sowie die ganze Aufmachung gesprochen und ich glaube, wir nehmen dieses Kapital jetzt als Einleitung zum Thema Verkaufsorganisation.

Der weitaus größte Teil des Lieferungsgeschäftes in Amerika erfolgt in Kannen von durchschnittlich 5 Gallonen Inhalt. In zweiter Linie folgen die Bricks und zwar ungeteilte oder geteilte Bricks. Beim geteilten Brick wird der Brick in 10 oder 12 Scheiben geschnitten und diese je in 1 Blatt Pergament gelegt und dann in den Quartkarton verpackt. In letzter Linie erst kommen Packungen, wie man sie in Deutschland diesen Sommer gebraucht hat. (Portionskartons als Würfel, Becher usw. und die Abart Escimo Pie.)

Wer nimmt nun diese verschiedenen Lieferungsformen? Der Rahmeisladen, das Restaurant, das Hotel, der Straßenhandel sind vorwiegend Abnehmer der Kanne und des geteilten Bricks. Die Eisenbahn, das Theater, der Sportplatz, die Fabriken und Geschäftshäuser mit vielen Angestellten nehmen den geteilten Brick oder die Kleinpackung. Der ungeteilte Brick geht fast ausschließlich in die Haushaltungen. So ungefähr ist die Verteilung, natürlich gibt es darin auch Verschiedenheiten.

Aus der Kanne serviert man in der Regel mit dem Klipper, einem Verteiler von kugliger oder kegliger Form, der es ermöglicht, stets gleiche Portionen zu machen, ohne das Rahmeis anzufassen. Der Straßenhändler nimmt den Kugelklipper und legt eine Kugel entweder in einen Waffelkonus oder auf einen Pappteller oder tut es in Sodawasser als „Ice cream soda". Auch der geteilte Brick aus dem Karton wird vom Straßenhändler bevorzugt, indem er die Scheiben auswickelt, zwischen 2 Waffeln legt und als „Sandwich" (belegtes Brot) verkauft.

Im Restaurant, das ja auch meist aus der Kanne serviert, wird in unendlicher Vielseitigkeit das Rahmeis zurechtgemacht; eine normale Speisekarte weist etwa 26 Spezialitäten auf, die sich in zwei Hauptgruppen, die „Sodas" und die „Sundaes" teilen. Für Sodas gibt es 24 Portionen vom Quart, für Sundaes 16 Portionen vom Quart. Bei der Soda werden dem Sodawasser außer dem Rahmeis noch Fruchtsäfte oder frische Früchte zugefügt, bei der Sundae gibt es die herrlichsten Aufbauten mit Früchten als Unterlage, Rahmeis als Mittellage und Schlagsahne, Sirup, Nußpulver als Dekoration. In den Sundaes liegt das Hauptgeschäft der Restaurants und damit sie auch im Winter gehen, führen die Geschäfte Konfitüren nebenher, d. h. man hat es in der Hauptsache mit einer Art Konditoreien zu tun ohne Gebäck.

Zum Zubereiten des Sodas dienen in den Läden die Sodafountains und ich glaube, daß wir auch diese unbedingt in Deutschland einführen müssen. Die Sodafountain ist ein Tisch, ähnlich wie die Bierschanktische in unseren Restaurants. Im Keller steht der Sodawasser-Bereiter und der Gefrierschrank, oben ist der Tisch mit Ausläufen für gekühltes Wasser und Sodawasser, rechts und links davon sind die Büchsen für Früchte und Fruchtsirups. In der Tischplatte selbst sind rechts die Behälter für Rahmeiskannen und Rahmeispackungen, links eine Aufwascheinrichtung angebracht. Auch diese Sodafountais haben eine lange Entwicklung hinter sich und dürfen heute als mustergültig angesprochen werden.

Die Lieferung selbst ist zu vergleichen mit dem System wie unsere Brauereien arbeiten. Der Kutscher steht in Lohn und Tantieme und hat seinen Bezirk; für neue Kunden erhält er Provision. So ein Kutscher arbeitet täglich 10—12 Stunden und verdient 32 $ und Tantieme in der Woche. Außer den Tourenwagen fahren Wagen für Extrabestellungen.

Häufig schließen Drogerien, die in Amerika stets Rahmeis führen, mit der Firma Lieferungen auf Spezialitäten ab, die nur sie erhalten. Ein Drogerieverband in Newyork erhält z. B. von Rieds ein 14 prozentiges Spezialprodukt. Diese „Spezials" wie man sie nennt, haben sich auch für Sonnabends eingebürgert, fast jede Firma macht eine „Weakend Spezial".

Der Fahrer fährt nun das lose und das Packungsrahmeis in Kannen in einem dreiteiligen Automobil, das stark isoliert ist, und zwar befindet sich vorne das Rahmeis, hinten sind zwei Fächer für Salz und gebrochenes Roheis, die ja beide gratis mitgeliefert werden. Eine Washingtoner Großfirma rechnete 2,— Pfund Salz und 20,— Pfund Roheis auf 1 Gallone (4 Liter) Rahmeis im Jahresdurchschnitt.

(Fortsetzung folgt.)

Literatur.

Die Bibliothek der Preuß. Versuchs- und Forschungs-Anstalt in Kiel verfügt jetzt über fast die gesamte amerikanische Ice cream-Literatur, darunter auch sämtliche Jahrgänge des Ice Cream Trade Journals seit 1908, der besten amerikanischen Ice cream-Zeitung.

Die Forschungs-Anstalt steht zu allen gewünschten Auskünften zur Verfügung. L.

Deutschland.

1) Wie wir erfahren, hat der Verband der Nahrungsmittelchemiker die Rahmeisfrage auf die Tagesordnung seiner nächsten Hauptversammlung gesetzt.

Diese Mitteilung ist sehr erfreulich, denn die ernste Mitarbeit dieser Berufsgruppe ist für das gute Gedeihen der deutschen Rahmeisindustrie unerläßlich.

2) **Rahmeisversuchsanlage.** Um der deutschen Rahmeisindustrie eine wissenschaftliche Stütze zu bieten, hat die Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel bei dem Preuß. Landwirtschaftsministerium Antrag auf Bewilligung von Geldmitteln für die Einrichtung einer kleinen Rahmeisversuchsanlage gestellt.

Zweck dieser Anlage soll es sein, die deutschen Materialien auf ihre Eignung für die Rahmeisfabrikation zu untersuchen, Rezepte nachzuprüfen, entstandene Probleme zu lösen und vor allen Dingen die Abhaltung von praktischen Kursen zu ermöglichen.

Die einschlägige Industrie hat sich in dankenswerter Weise bereit erklärt, bei Einrichtung der Anlage behilflich zu sein. L.

England.

Nach den bisherigen Berichten hat England einen sehr guten „Ice Cream-Sommer" gehabt. Das Ice cream führt sich schnell ein und führt besonders in London zu guten Geschäften.

Die Ice cream-Fabrik T. Wall & Sons, London, hat, wie die Zeitschrift „Cold Storage" berichtet, ihren Betrieb um eine 470 Tons Kälteanlage vergrößert.

Amerika.

Aehnlich den deutschen Butterausstellungen mit anschließender Prüfung werden in Amerika Rahmeisprämiierungen abgehalten.

Von der Pacific Slope Dairy Show in Oakland berichtet „The Ice cream Review", daß die Proben am Tage vor der Prüfung zur Stelle sein müssen, und zwar eine Kanne mit 12 Litern Vanille-Eis.

Es wurden 100 Punkte im Höchstfall gegeben, die wie folgt zu verteilen sind:

Geschmack	45
Struktur	25
Bakteriengehalt	20
Farbe	5
Packung	5
Zusammen	100

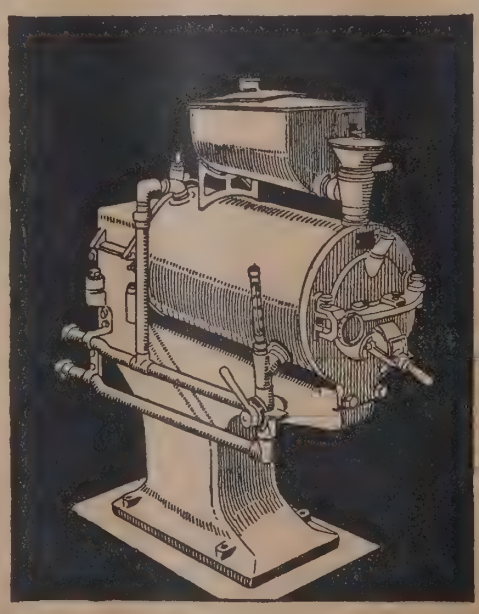
Es wird noch die Aufgabe der deutschen Rahmeisfabrikanten sein, sich sobald als tunlich an den Ausstellungen der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu beteiligen und Prüfungen anzuregen.

Ernst Lindewirth & Co., G.m.b.H., Hamburg 1, Ballinhaus

Telegramm - Adresse: LINCOGES — Fernsprecher: Nr. ROLAND 329—330

General - Vertreter
der Maschinenfabrik
Wilh. G. Schroeder Nflg.,
Otto Runge, A.-G., Lübeck
Luisenstraße 1—9

Telegramm - Adresse:
METALLSCHROEDER
Fernsprecher Nr. 570



General - Vertreter
der Maschinenfabrik
Wilh. G. Schroeder Nflg.,
Otto Runge A.-G., Lübeck
Luisenstraße 1—9

Telegramm - Adresse:
METALLSCHROEDER
Fernsprecher: Nr. 570

liefern sämtliche Maschinen für fabrikmäßige Herstellung von RAHMEIS (EISKREM) nach amerikanischer Art.

Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Zeitschrift für Rahmeis

seine Herstellung und sein Vertrieb als Volksnahrungsmittel.

HERAUSGEBER: PROFESSOR DR. LICHTENBERGER
Instituts-Direktor an der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel

Verlag der Molkerei-Zeitung, Druckerei und Milchwirtschaftlicher Verlag in Hildesheim

Beilage zur Molkerei-Zeitung

Der Jahresbezugspreis für diese Zeitschrift beträgt 5 Mark. — Einzusenden an den Verlag der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Postscheck-Konto Nr. 37 Hannover.

№ 9. Hildesheim, den 15. Dezember 1925. 1. Jahrgang.

Vom nächsten Jahre ab erscheint diese Zeitschrift nicht mehr als Beilage zur Molkerei-Zeitung, sondern als selbständiges Blatt unter dem Titel

Zeitschrift für Eiskrem.

Man wolle nicht unterlassen, rechtzeitig bei der Post oder direkt beim Verlage der Molkerei-Zeitung zum Preise von 2,— ℳ vierteljährlich zu bestellen.

Zum Jahresschluß.

Mit der vorliegenden Nummer soll der erste Jahrgang der Rahmeis-Zeitung seinen Abschluß finden. Das 1., das 25., das 50. u. s. f. Jahr sind die Marksteine im Leben eines jeden Unternehmens und unter ihnen ist wiederum das 1. Jahr das wichtigste, denn an ihm zeigt sich in der Regel schon, ob der Markstein 25 jemals kommen wird.

Als Verleger und Herausgeber sich vor einem Jahre über die Gründung dieser Zeitung verständigten, war es beiden klar, daß es galt einen Versuch zu machen. Geld und Mühe hat es gekostet, aber das wissen wir heute, beide wurden nicht umsonst aufgewendet.

Nochmals tritt die Frage auf, wollen wir einen weiteren Jahrgang beginnen, immer noch ist dieses Unterfangen ein Risiko, wiederum wird es Geld und Mühen kosten und doch, wir haben die Frage bejaht. Die Freunde, die sich diese Zeitschrift erworben, wollen sie nicht mehr missen, bitten uns um Weitererscheinen und die junge deutsche Rahmeisindustrie sowohl als auch der in der Gründung begriffene Eiskremverband brauchen ein Organ, das ihren Interessen dient und ihnen auch Rat und Hilfe bringt.

Jedoch wird unsere Zeitschrift selbständig werden und in wesentlich vergrößertem Umfange regelmäßig am 15. jeden Monats erscheinen und schließlich wird sie auch einen neuen Namen tragen. Vielerlei Erwägungen haben die Industrie bewogen, sich auf den Namen „Eiskrem" zu einigen und so wird hinfort dieses Blatt auch den Titel „Zeitschrift für Eiskrem" tragen.

An die Leser aber richten wir die Bitte: Helfen Sie die junge Pflanze pflegen, unterstützen Sie sie mit eigener Arbeit und werben Sie, damit sie recht bald ihren großen amerikanischen Schwestern ähnlich werden möge.

Der Herausgeber.

Der Eiskremsommer 1925.

Eine kritische Betrachtung von Professor Dr. B. Lichterberger, Kiel.

Aller Anfang ist schwer, und den deutschen Eiskremfabrikanten wurde das Anfangen im vergangenen Sommer ganz besonders schwer gemacht. Mit vollen Segeln sind die meisten hineingefahren, leider aber waren zuviel Segel gesetzt und eine ganze Reihe von Betrieben rannte sich bei der zu großen Geschwindigkeit fest und steht jetzt vor der ernsten Frage „Was nun?"

Als wir im vorigen Jahre durch unseren Rahmeiskursus weiteren Kreisen Deutschlands die Anregung gaben, sich mit der Rahmeisfrage zu befassen, betonten wir, daß der Kursus den Zweck habe, Kenntnisse zu verbreiten, damit Fehler vermieden würden, und schon die derzeitige Diskussion der Vorträge zeigte zur Genüge, wieviel Fährnisse am Wege lagen, vor denen sich die Anfänger zu hüten hätten.

Als ich im September von meiner sechsmonatlichen Amerikareise zurückkehrte, die nicht zuletzt dem Studium der Eiskremfrage gedient hatte, war es mein Bestreben, mir möglichst schnell ein Bild der Lage bei uns zu machen; daß dieses Bild ein ziemlich vollständiges wurde, dazu hat die Tagung der Rahmeisinteressenten in Berlin nicht unwesentlich beigetragen.

Deutschland, Österreich und die Schweiz verfügen zusammen über etwa 25 Eiskremanlagen, Firmen gibt es noch mehr, ich rechne jedoch als Eiskremanlage nur einen Betrieb, der mit den in Amerika zugelassenen Ingredenzien eine Mischung herstellt, sie pasteurisiert, homogenisiert, altert, in einem Gefrierer amerikanischen Systems friert und ordnungsmäßig härtet, denn nur so kann das Produkt, das der Amerikaner „Ice cream" und wir Eiskrem oder Rahmeis nennen, erzeugt werden.

Von der Tatsache ausgehend, daß das Eiskremgeschäft dieses Sommers mehr Kummer als Freude gebracht, haben wir uns zu fragen: „Wo liegt der Grund, da die Sache selbst doch gut ist?" Die Antwort, die ich darauf zu geben habe, hat ein wenig den Beigeschmack einer Strafpredigt, denn neben zahlreichen, ungünstigen Umständen sind m. E. eine Reihe recht erheblicher Fehler gemacht worden.

Zum 1. Als der Rahmeiskursus im vorigen Jahre beendet war, ging es flugs an das Gründen, aber mit dem Gründen ist es doch nicht getan, es muß projektiert, Geld gesichert und bestellt werden, die Maschinenfabrik muß fabrizieren und montieren, das Personal sich einarbeiten und nicht zuletzt muß propagiert, der Markt vorbereitet werden.

Für eine so neue Sache reichen einige Wintermonate nicht aus, man konnte garnicht bis zum Frühjahr fertig sein. Mancher scheint auch gedacht zu haben, habe ich die Einrichtung, so ist auch das Rahmeis fertig, nein, dann fängt die Arbeit ja überhaupt erst an, bisher haben ja nur andere gearbeitet.

Also, die Anlagen wurden nicht rechtzeitig produktionsbereit und die Hauptgeschäftszeit, der Sommer, verging unbenutzt und wie es dann endlich losgehen sollte, kam das Schicksal und brachte Regen und Kälte.

Zum 2. Gar mancher nahm, wie ich schon sagte, die Segel zu voll, ging bei der Einrichtung zu scharf ins Zeug, wollte gleich alles machen können und als dann der Betrieb beginnen sollte, war für Materialien, Reklame und Löhne kein Geld mehr da, man hatte sich verdisponiert.

Zum 3. Besonders schwerwiegend scheint mir der häufig gemachte Fehler zu sein, daß man mit ganz ungenügender Propaganda den Betrieb eröffnete. Eiskrem ist doch etwas ganz Neues, von dem man einen Erfolg erhoffte, aber doch nicht mit absoluter Sicherheit erwarten durfte. Und doch hatte ich in meinem Vortrage seinerzeit besonders auf diesen Punkt hingewiesen und geraten, mal etwas „amerikanisch" zu sein.

Weshalb interessierte man nicht vorher Polizei und Gesundheitsbehörden und lud sie zu Besichtigungen, die doch nichts kosteten, ein, sondern wartete hübsch, bis diese Instanzen über die Neuerung stolperten und nun erst mal Schwierigkeiten machten.

Weshalb benutzte man nicht, abgesehen von einigen Ausnahmen, die Mittel der modernen Reklame, machte das Publikum erst mal einige Wochen lang in der Presse neugierig und ließ die Presse über Eiskrem sprechen in den verschiedensten Variationen.

Ich meine die Reporter der heimatstädtischen Zeitungen für Neuerungen zu erwärmen, fällt doch sonst nicht so schwer.

Zum 4. In sehr vielen Fällen scheint die Absatzfrage bei der Betriebseröffnung noch so gut wie ungeregelt gewesen zu sein, man hatte sich über die gesetzlichen Bestimmungen nicht genügend unterrichtet.

An einer Stelle zeigte es sich, daß in Molkereiläden nur in Packungen verkauft werden darf, an zwei, drei anderen Plätzen ist der Straßenverkauf verboten, mit dem man bestimmt gerechnet hatte, am vierten Ort durften die Trinkhallen plötzlich kein Eiskrem führen, weil, man höre, zwei kalte Genüsse nebeneinander Erkrankungen hervorrufen würden; weiterhin waren die Preisvereinbarungen nicht richtig geregelt, eine Fabrik wurde auf 17 Pfennig je Packung herabgedrückt, der Abnehmer verkaufte für 80 Pfennige. Deratige Beispiele sind noch zahlreich zu finden.

Zum 5. Fehler sind auch gemacht worden in der Organisation des Absatzes, anstatt den Abnehmer zu lehren wie er das Produkt konserviert und mehrere Tage gut erhält, nahm man abends das unverkaufte zurück, das zufolge unsorgfältiger Wartung auf den Misthaufen geworfen werden konnte. Auch die teuersten Packungen wurden gewählt, anstatt wie in Amerika zu versuchen mit den einfachsten Verkaufsverfahren, womöglich es mit losem Eiskrem zu versuchen.

Auch das wichtige Gesetz: kleiner Verdienst bei großem Umsatz, verlor man oft aus den Augen und glaubte bei kleinem Umsatz große Preise nehmen zu dürfen.

Zum 6. Auch an Sorgfalt und Sauberkeit hat es mancherorts gefehlt, worunter natürlich das Endprodukt leiden mußte. Eiskrem ist nun mal ein hochwertiges Milchprodukt, daß in befriedigender Qualität nur dort hergestellt werden kann, wo die Gesetze hygienischer Fertigung auf das allerpeinlichste beachtet werden, nicht aber dort, wo man am Alterungsbassin alle Sorten erkennen kann, die nacheinander gefertigt wurden und über die Ränder schwappend hübsch antrockneten.

Ich wünsche unserer jungen Industrie die amerikanische Kontrolle, wie sie von den dortigen Gesundheitsbehörden geübt wird.

Zum 7. Nicht ohne Bedeutung ist auch das fehlende Zusammenarbeiten gewesen, man mißtraute sich, verschloß sich gegeneinander anstatt in regem Erfahrungsaustausch gemeinsam den Kampf gegen die erwachsenden Schwierigkeiten zu bestehen.

Jeder geht möglichst seinen eigenen Weg! Jeder macht eine Spezialpackung! und das in einer Zeit, wo der Zusammenschlußgedanke, die Normung, die Typisierung in der ganzen Welt tagtäglich ihre hervorragende Bedeutung zeigen.

Zum 8. Auch an Nebenbeschäftigungen ist viel zu wenig gedacht worden, man hat sich gleich als Rahmeishauptgeschäft etabliert und nun der Absatz nicht so ging wie erhofft, war die Not groß.

Zum 9. Ein Faktor, der in diesem Sommer, wenn man von der schlechten wirtschaftlichen Gesamtlage, die ich nicht erst zu erörtern brauche, absieht, der jungen Rahmeisindustrie schweren Schaden zugefügt hatte, ist die Tätigkeit der Quertreiber gewesen, jener Leute, die das ungeschützte Wort Rahmeis oder Eiskrem aufgriffen, sich nicht scheuten auch noch den Zusatz „nach amerikanischer Art" zu machen und ein Produkt herstellten, das alles andere wie Eiskrem war.

Gewiß, sie werden an ihren Schund schnell genug zu Grunde gehen und es geschieht ihnen Recht damit, aber der Name ist mißkreditiert und diejenigen, die ehrlich „Rahmeis nach amerikanischer Art" herstellten, das Geld für die zugehörige Einrichtung aufwendeten, mußten darunter leiden, das wird auch die nächste Campagne noch vermehrt zeigen.

7 proz. Gelatine und 20 proz. Mondamin gekocht mit andern Zutaten und in einem Konservator gefroren, das ist eins dieser berühmten Produkte, das man dem deutschen Publikum anzubieten wagte; es war neu, der Sommer heiß, richtiges Eiskrem nicht bekannt, natürlich wurden Tausende von Portionen abgesetzt. Und auf diese Puddings sind solche Leute noch nachträglich stolz.

Doch genug der Kritik, überlegen wir, was zu geschehen hat.

Eins ist sicher und diese Erkenntnis beherrschte auch die Teilnehmer der ersten Tagung, Eiskrem marschiert und wenn die Finanzen es irgend zulassen, so darf die Flinte keineswegs ins Korn geworfen werden, waren die Lehrgelder auch hart, so dürfen sie nicht umsonst ausgegeben sein.

Richtig war es auch für manchen der Betriebe, den Winter hindurch zu schließen, denn er ist an sich schon eine ungünstige Zeit für eingefahrene Betriebe, geschweige denn für den Neuling, der nach einem schlechten Sommer statt Reserven Schulden mitbringt.

Dieser Winter soll dazu dienen, Versäumtes nachzuholen, d. h. Organisation und Absatzverhältnisse durchzuarbeiten, Propaganda zu machen, einzuarbeiten, kurz und gut den Boden für eine energische Frühjahrscampagne vorzubereiten.

Sodann ist dem Zusammenschluß das Wort recht eindringlich zu reden, je schwächer man selber ist, um so nötiger braucht man Stützen im Zusammengehen.

Interessenvertretung, Reklame, eigene Belehrung, Erfahrungsaustausch bringt am besten und billigsten ein Verband.

Weiterhin soll man lesen, lernen, am Kursus teilnehmen und selbst Versuche machen, denn 1 Jahr macht noch nicht den fertigen Rahmeisfachmann, der Arbeitsschweiß mehrerer Jahre bringt erst die Reife.

Sodann die Propaganda, alle freie Zeit sei ihr gewidmet, man scheue nicht einige abgelaufene Stiefelsohlen. Lehrer, Ärzte, Gesundheitsbehörden, Hausfrauenvereine, Sport- und Jugendbünde, sie alle rufe man in seine Fabrik. Der Möglichkeiten sind so viele, man muß sie nur nutzen.

Gewiß, die Gelder sind knapp, aber es gibt auch billige Reklame, Hauptsache bleibt nur, daß sie gut ist, denn Marktschreierei vertragen wir Deutschen nicht, lernen sie hoffentlich auch nie schätzen.

Auch nach Nebenverdienst ist je nach Veranlagung Umschau zu halten, so ist der Rahmeisverkauf z. B. oft recht lukrativ auch im Winter noch.

Im scharfen Kalkulieren sich Uebung zu erwerben ist ebenfalls dringend notwendig, Offerten sich einzuholen und die beste und preiswerteste Mischung herauszuknobeln.

Warnen möchte ich, zuviel nach neuen Wegen zu suchen, wenngleich auch alles, was in Amerika gut geht, nicht für uns paßt, so sollen doch wenigstens die alten Gleise so lange benutzt werden, bis sie sich als untauglich erweisen. Wozu erst Lehrgeld zahlen? Ich habe den Eindruck, als ob in der Konservatorenfrage bereits viel zu viel experimentiert und Geld verplempert wird. Der amerikanische Konservator ist gut, man benutzt ihn nur nicht richtig.

Der „Sodafountain" als Mittel zur Absatzvergrößerung muß m. E. in erster Linie Beachtung geschenkt werden. Eiskremgetränke und Dekorationen nach Art der „Sundaes" bringen sehr guten Verdienst.

Ihrer Installation hat ein Studium der örtlichen Absatzverhältnisse voranzugehen, wie ja überhaupt das Geschäft nach den Absatzmöglichkeiten auszubauen ist.

Restaurants und Fabriken, Warenhäuser und Konditoreien, Sportplätze, Theater und Konfitürenläden und nicht zuletzt der Straßenhandel ganz allgemein, sie alle müssen in den Kreis der Betrachtungen gezogen werden.

Ebenso wie z. B. die Flaschenmilch sich mehr und mehr die Fabriken erobert, muß dieses auch mit der Eiskrempackung der Fall sein.

Trägt man sich mit Umbauten und Neueinrichtungen, so ist es dazu jetzt allerhöchste Zeit, damit sich die Projekte ausreifen und auch die Fabriken fabrizieren und ihre Maschinen liefern können.

Wieviel Kapital erforderlich ist, zeigt in etwa der Artikel in Nr. 6 dieser Zeitschrift, wobei zu beachten ist, daß ohne Betriebsmittel der besteingerichtete Betrieb nicht laufen kann.

Hiermit sei es der Ratschläge einstweilen genug, in den Spalten dieser Zeitschrift wird bei Auswahl der Artikel auf die Bedürfnisse der nächsten Zeit Rücksicht genommen werden.

Nur ein Ratschlag sei zum Schluß noch gegeben, man knüpfe Verbindungen an mit den örtlichen Wissenschaftlern, insonderheit den Nahrungsmittelchemikern, denn wenn auch der Schreiber dieses und seine Kollegen von der Forschungsanstalt in Kiel ihr Möglichstes tun werden, so kann es der Versuchs- und Aufklärungsarbeit doch nie genug werden, denn einfach und ein Kinderspiel ist ein gutgehendes Eiskremgeschäft nicht, und Leute, die Geld scheffeln wollen ohne zu schaffen, werden in ihm keine goldenen Eier finden.

Auf der anderen Seite findet Arbeit auch hier ihren Lohn, das haben einige Unternehmungen auch schon im Rahmeissommer 1925 gespürt und auch den anderen wird sich das im Jahre 1926 zeigen.

Die Rahmeisindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika.

Von Professor Berthold Lichtenberger, Kiel.

(Vortrag gehalten anläßlich der ersten Tagung der deutschen Rahmeisinteressenten in Berlin am 22. 10. 1925).

(Fortsetzung).

Im Laden des Abnehmers steht das der Firma gehörige Kabinett, daß der Fahrer nun selbst füllt, d. h. die leeren Kannen herausnimmt, neue einsetzt und Salz und Eis einstampft. Neuerdings ist man bemüht Kleinkälteanlagen einzuführen. Eine Milwaukee Firma gibt Kabinetts für 8 Kannen mit elektrischem und schwefligsäure Betrieb für 450 $ gegen 50 $ monatliche Teilzahlung ab.

Da häufig Verwechselungen der Kannen vorkommen, hat man Austauschzentralen eingerichtet. Die Zentrale Chikago wechselte 1924 7000 Kannen aus.

Sie sehen, meine Herren, die Verkaufsorganisation hat sich noch mit am einfachsten in Amerika herausgebildet. Sie finden den Verkauf selbst tatsächlich allüberall und da man eine große Mannigfaltigkeit des Servierens übt, ist auch die Genußfreude stets angeregt. Ich war mehrere Tage in einem Rahmeisladen von Brocklyn und konnte dort das Detailgeschäft in all seinen Formen studieren. Der Verkauf erfolgt, wie ich schon sagte, nach Hohlmaß (Gallone). Hiergegen kämpft der Kleinhandel, da er mit erheblichem Verlust beim Servieren rechnen muß. Bei einer Probe die ich machte, wog der Quart Brick geliefert 1½ engl. Pfund, dann füllten wir eine Brickpackung (Quart) aus der Kanne wie das üblich ist, wenn man aus dem Laden Eiskrem heimnimmt; diese wog 2 Pfd., d. h. beim Umpacken preßt sich das Eiskrem stark zusammen und diesen Verlust muß der Kleinhändler tragen. Man versteht, daß er das Eiskrem nach Gewicht kaufen will.

Der Verkaufspreis bewegte sich im Sommer mit 1,20 $ per Gallone in der 5 Gallonen-Kanne engros und 2 $ im Kleinverkaufsladen. Bricks per Quart 35 Cts., also 1,40 $ Gallone, Figuren 15 Cts. per Stück.

Wie hoch die reinen Fabrikationskosten sind, ist der einzige Punkt, den ich nicht einwandfrei ermitteln konnte, sie müssen im Sommer so bei 30—40 Cts. per Gallone gelegen haben. Hier sind nur Material, Kraft, Wärme und Löhne, also die reinen Fabrikationskosten gerechnet. Sicher ist, daß mit relativ geringem Reingewinn gearbeitet wird und daß der Grundsatz herrscht, großer Umsatz bei geringem Nutzen. Die enorme Konkurrenz zwingt schon dazu.

An dieser Stelle möchte ich über das Neben- und Wintergeschäft noch einige Worte sagen. Der Sherbet wird besonders in den letzten Jahren vermehrt hergestellt. Auch das Wassereis vernachlässigen die Firmen nicht, z. B. in Form von Eisstangen 45 Cts. per Dutzend engros, 5 Cts. per Stück im Kleinhandel. Herstellungskosten 2 Cts. Es wird wegen seiner Billigkeit hauptsächlich von Kindern gekauft,

ist sehr kalt und eigentlich ohne rechten Geschmack. Das Gefrieren dieser Stangen erfolgt in Formen, die in ein Solebad getaucht werden. Diese Sherbets und Wassereise werden in allen bekannten Geschmacksformen hergestellt.

Im Winter, in dem natürlich auch in Amerika das Geschäft zurückgeht, hat man den Geschmack des Publikums gut studiert und macht zunächst mal das Eiskrem fettreicher, also wärmer, zum zweiten werden Eispuddings, Schlagsahnegebäcke und ähnliche Produkte angefertigt, die einen geringeren Eiskremanteil haben und von Restaurants, Hotels, Haushaltungen usw. gern gekauft werden. Erkundigt man sich nach dem Wintergeschäft, so erfährt man, daß der Sommer für den Winter mit verdient, der Winter mit einer Balance von Einnahmen und Ausgaben mit geringem Plus abschneiden soll. Ich möchte aber hervorheben, daß auch keine Molkerei, die Eiskrem nur im Nebenbetrieb hat, im Winter stillegt, ein Zeichen, daß ein gewisser Gewinn auch im Winter erzielt wird.

4. Wie ist nun das große Eisrahmgeschäft entstanden und was tut der Amerikaner um sein Geschäft zu heben?

1. Eiskrem und die verwandten Produkte sind ein wohlschmeckendes Nahrungsmittel, das Sommer und Winter zu verschiedensten Gelegenheiten genießbar ist. Braucht es doch z. B. 50 Prozent weniger Schmelzwärme, als die gleiche Qualität Wassereis, ist also warm

2. Eiskrem ist ein Nahrungsmittel von hohem Nährwert. Der Wert von Fett und Zucker ist genügend bekannt, aber auch die Trockensubstanz ohne Fett mit all ihren wertvollen Salzen, an denen das Rahmeis natürlich reicher ist als die Milch, muß hoch eingeschätzt werden. Sodann folgt die Gelatine, deren Nährwert sowohl als auch ihr günstiger Einfluß auf leichte Verdaulichkeit des Fettes von den amerikanischen Ärzten besonders hervorgehoben wird. Der Wert des Eiskrems liegt weiter darin, daß es homogenisiert ist; also das Fett auch hierdurch leichter verdaulich gemacht ist, die Dauererhitzung hat es schließlich auch hygienisch einwandfrei gemacht.

3. Das Eiskremgeschäft wurde wesentlich gehoben durch die Konkurrenz, die den Produzenten zwingt, nur allerbeste Ware herzustellen.

4. ist die scharfe, behördliche Kontrolle, die dem Publikum großes Vertrauen gibt, und die auf bakteriologische Einwandfreiheit, Fettgehalt, Reinheit der Zutaten usw. achtet, sehr wirksam.

5. ist die Aufklärungsarbeit der „Dairy-counzils" zu nennen, Institutionen, die von Molkereien und Eiskremleuten gemeinsam mit der Landwirtschaft privat unterhalten werden und überallhin wie Schule, Fabrik, Geschäftshaus, Sportplätze, Vorzimmer der Ärzte und Haushaltungen Belehrung und Aufklärung tragen. Ich habe das Dairy-counsil der Stadt Philadelphia sechs Tage in seiner Arbeit studiert und kann dieser Tätigkeit nur meine vollste Bewunderung zollen.

6. wirkt die ganz vorzügliche Reklame der Firmen. Jeder Betrieb ist entweder von der Straße zu übersehen durch große Schaufenster oder kann jederzeit vom Publikum besichtigt werden, seine Reinlichkeit ist dabei die Hauptreklame. Weiter wird wirkungsvolle Reklame mit Packungen, Autos, Schildern, Lichtbildern, Drucksachen, Zeitschriften, Eisen- und Straßenbahnwagen in hohem Maße getrieben und stets in ganz vorzüglicher Ausführung.

Ein alter Reklamefachmann sagte mir, „kleine Geschenke, die nützen gar nichts, aber 365 mal im Jahre sieht mein Publikum meine Marke, wo es auf der Straße, im Theater, im Restaurant hinblickt. Ich wechsele nur mit der Jahreszeit die Früchte, d. h. die Schilder werden mit Aufschriften wie Erdbeere, Ananas, Vanille usw. ausgewechselt."

Die Reklameunkosten gab mir dieser Herr mit 2½—3 Cts. per Gallone an; an anderer Stelle sagte man mir 1—2 Prozent des Verkaufspreises. Eine Firma mit 400 000 Liter Jahresumsatz gab 6000 $ für Reklame aus. Wir müssen nun allerdings bedenken, daß der Amerikaner mehr auf Reklame eingestellt ist, aber ich glaube, wir können hierin mehr tun als bisher in Deutschland üblich war.

Zum Schluß die Frage, wie fördert sich der Eiskremfabrikant:

1. Die Wissenschaft arbeitet intensiv mit ihm, er vertraut ihr vollkommen und läßt sie in alles Einsicht nehmen.

2. Er besucht Eiskremkurse.

3. Es sind gute, teure Zeitungen da, die gut redigiert und stark gelesen werden.

4. Jede Anlage hat ihr unerläßliches Laboratorium und kontrolliert sich selbst oder läßt in einem Privatlaboratorium untersuchen.

5. Jeder gehört zur Vereinigung der Rahmeisfachleute und arbeitet mit ihr zusammen und diese Vereinigung hat Großes geleistet (Gesetze, Buchführung, Ausstellungen, Studienreisen, Anregung wissenschaftlicher Arbeiten usw.).

6. Keiner verschließt sich in sich selbst, zeigt alles. Ein alter Herr, Deutscher in Baltimore, sagte mir: „Wissen Sie, warum wir so schnell groß geworden sind?, weil wir einer zum andern offen sind, verheimlichen hat keinen Zweck, über kurz oder lang hat es der andere doch, wenn wir uns aber gegenseitig belehren, kommen wir alle vorwärts, wenn wir sonst nur tüchtig sind. Ich weiß, Ihr in Deutschland macht es anders, wir halten das aber für grundfalsch". Diese Anschauung habe ich im ganzen Lande bestätigt gefunden, es sei denn, es handelte sich um das Allerletzte, was der Mann verdient, das sagt er nicht gern und das ist m. E. kein schlechtes Zeichen.

Hiermit, meine Herren, möchte ich meine Ausführungen schließen. Sie hätten, um erschöpfend zu sein, viel länger sein müssen, doch dafür bietet sich mir hoffentlich bei anderer Gelegenheit die Möglichkeit. Eins sei nur gesagt, lassen sie sich nicht vom Augenblick zu sehr niederdrücken, bei uns liegt das Geld ebenso wenig auf der Straße wie in Amerika. Schweiß kostet es. Ich möchte wünschen, daß unsere heutige Tagung ein Markstein wird, an den wir in späterer Zeit mit Gründerfreude zurückdenken.

Die Entwicklung der Eiskremgroßfirma J. Lyons & Co., London, England.

In seiner Oktobernummer, die das Ice Cream Trade Journal anläßlich der 25. National Ice Cream Ausstellung und Tagung in Detroit herausgegeben hat, berichtet F. C. Henry Hesse von der Firma Js Lyons über die Entwicklung dieses Unternehmens, und da in diesem Bericht auch viele Wirtschafts- und Absatzfragen erörtert werden, dürfte es zweckmäßig sein, im Auszuge die Ausführungen wiederzugeben.

Wir erfahren, daß Eiskrem erst vor 5 Jahren in England eingeführt wurde, und daß man vorher, wie in Deutschland, nur Wassereis und das auch bei uns bekannte Konditoreis handelte, ersteres auf der Straße, letzteres in Cafes und Restaurants.

Lyons, die eine Großfirma im Hotel und Restaurantgewerbe darstellen, ähnlich wie bei uns vielleicht Aschinger in Berlin, entschlossen sich vor 4 Jahren das Eiskremgeschäft aufzunehmen und zwar sofort in großem Maßstabe. Sie richteten eine Anlage von 1 600 000 Liter Jahresleistung ein und erreichten diese Leistung sofort im ersten Jahre. Jedes Jahr mußten Vergrößerungen vorgenommen werden, die jetzige Jahresproduktion beträgt 4 Millionen Liter und das in einem Lande, in dem Eiskrem vollständig unbekannt gewesen ist. Allerdings steht hinter diesem Unternehmen eine Firma, die in ihren Restaurants 10 Millionen Mahlzeiten per Woche verausgabt.

Drei Sorten Eiskrem werden hergestellt, eine Sorte für den Straßenhandel mit 10 Prozent Fett und zwei Sorten mit 20 Proz. Fett für Restaurants, Trinkhallen, Teeräume und Hotels.

Interessant ist, daß der Packungsverkauf Hauptgeschäft ist und daß es der Firma gelang, diese Packungen relativ preiswert für 16 und 40 Pfennig, 1,— Mark und 1,40 Mark herzustellen. Kanneneis nimmt im Handel einen weit geringeren Anteil ein wie z. B. in Amerika, was aus sanitären Gründen begrüßt wird.

Auch an den Kleinhandel wird abgegeben; während dieser Absatz aber im Winter fast völlig versagt, geht der Absatz in den 200 Geschäften der Firma fast unvermindert weiter, den ganzen Winter hindurch.

Als die wichtigste Ursache dieser Erscheinung nimmt man an, daß alle Geschäfte mit Sodafountains ausgerüstet sind, die den Verkauf eben äußerst vielseitig gestalten, und zum zweiten, daß der „Con", die Waffeltüte, im Straßenhandel bisher unbekannt war. Es hat sich aber jetzt ein Konzern gebildet mit dem Ziel, auch diesen Geschäftszweig auszubauen.

Die großen Erfolge schreiben Lyons ihrer vorzüglichen Reklame zu, sowohl in den Zeitungen als auch in den Geschäften der Abnehmer. Sehr viel erhofft man auch von 400 Dreirädern mit isoliertem Kasten, die in Routen fahren, auf Anruf halten und alle Sorten in Packung bei sich führen.

Der Fuhrpark der Firma besteht aus 60 Lastautos amerikanischen Systems. Für Versorgung der Badeorte wird die Eisenbahn benutzt.

In den Läden der Firma sind Konservatoren mit Kleinkältemaschinen aufgestellt, in den Läden der Abnehmer aber meist solche mit Salz und Roheis.

Die Anlagen der Firma sind selbstverständlich nach modernen amerikanischen Mustern ausgebaut und mit amerikanischen Maschinen ausgerüstet. Der Betrieb ist in 5 Stockwerken untergebracht und 13 Gefrierer je 400 Liter haben Aufstellung gefunden. 14 Maschinen stellen die Packungen her.

Die Gesamtleistung der Kälteanlagen beträgt 570 Tons, angetrieben von Elektromotoren von zusammen 175 PS.

Es ist offensichtlich, daß, nachdem das Eisgeschäft dem wenig Vertrauen erweckenden italienischen Straßenhändler entzogen wurde, das englische Publikum sich schnell dem neuen so gesunden Produkt zuwendet und man glaubt, wenn auch nicht gerade amerikanische, so doch ganz beträchtliche Absatzziffern in den kommenden Jahren zu erzielen und man ist sich ebenfalls darüber klar, daß das Geschäft ein dauerndes sein wird. Li.

Mitteilungen.

Schweiz.

Wie uns aus der Schweiz mitgeteilt wird, macht die Eiskremherstellung trotz des fortgesetzt ungünstigen Wetters gute Fortschritte. Die Züricher Anlage setzte im letzten Monat noch 10 000 Portionen ab und erweitert ihren Vertriebskreis laufend, der schon jetzt 8 Verkaufsstellen und 9 Kinos umfaßt, ja, sogar der Versand nach den benachbarten Winterkurorten ist bereits aufgenommen

worden. Man ist mit diesen Ergebnissen in der dortigen jungen Industrie zufrieden und glaubt mit Recht daraus schließen zu können, daß nach weiterer Einführung sich bereits im nächsten Jahre ein sehr gutes Rahmeisgeschäft entwickeln wird.

Amerika.

Den Fabrikanten der „Cons" jener Waffeltüten, die in Amerika z. Zt. den Straßenhandel beherrschen, ist ein Konkurrent erwachsen, der ihnen sehr gefährlich zu werden droht, es ist dies der Papierbecher, der unter dem Titel „5 cts Dixie" oder „5 cts Cups" auf den Markt gebracht wird.

5 cts. ist der amerikanische Groschen; Packungen ließen sich für diesen Preis nicht herstellen und man suchte schon längst nach einem Ausweg.

Der 5 cts. Dixie ist ein Faltpapierbecher mit Deckel, aus dem man das Eiskrem während des Essens durch Zusammendrücken der den Becher haltenden Hand herauspreßt.

Diese Becher dürften für diejenigen Länder, die Eiskrem einführen, von großer Bedeutung sein, da sie den offenen Verkauf vielleicht ganz im Straßenhandel erübrigen, hygienisch also außerordentliche Vorzüge bieten. Ihre Einführung wird auch durch den Umstand erleichtert, daß auch billige Füllvorrichtungen unter der Marke „Tompax", keine teuren Maschinen, auf den Markt gekommen sind, die jedes Unternehmen sich leicht beschaffen kann.

Firmenverkehr.

Aus „Butter- und Fettwarenverkehr" entnehmen wir folgende Notiz: Nach dem Jahresbericht der Dresdener Speisefett A.-G., deren Zweigunternehmen die Eiskremfabrik Helvetia G. m. b. H. Dresden ist, hat sich die neu eingerichtete Eiskremfabrik den Erwartungen entsprechend, entwickelt und bereits einen größeren Überschuß abgeworfen. Die Zukunft des Unternehmens wird günstig beurteilt.

In Prag wurde die Firma Boh. Musil, Prag Cickow, mit einem 30 Liter Gefrierapparat als neue Eiskremfabrik eingetragen.

Fragekasten.

Wir empfehlen unsern Lesern eifrig den Fragekasten zu benutzen; er stellt eine Art Gedankenaustausch dar, der allen Berufskollegen von Nutzen ist.

Literatur.

Anläßlich der milchwirtschaftlichen Ausstellung in Indianopolis und der 25. „Ice Cream" Ausstellung die anschließend in Detroit stattfand, haben das „Ice Cream Trade Journal" und „The Ice Cream Review" Doppelhefte recht interessanten Inhalts herausgebracht.

Das Trade Journal hat sich bemüht, eine Aufstellung aller „Eiskrem-Anlagen der Welt" zusammen zu bringen, die natürlich nur für die U. S. A. Anspruch auf Vollständigkeit erheben kann.

Diese Arbeit gewinnt an Wert durch Angabe der betreffenden Direktoren, der Anzahl und Größe der Gefriermaschinen und teilweise auch des Geschäftskapitals.

Die Zahl der aufgeführten Firmen beträgt für Amerika 4764, Canada 110, England 14, Deutschland 10, Irland 1, Japan 6, Mexiko 2, Neuseeland 3, Schottland 2, Südafrika 1, Columbia 1, Brasilien 1, Australien 13, Österreich, Argentinien 1.

Wir bemerken hierzu, daß soweit der Schriftleitung bekannt, Deutschland, Österreich und die Schweiz z. Zt. zusammen 25 Eiskremanlagen haben.

England.

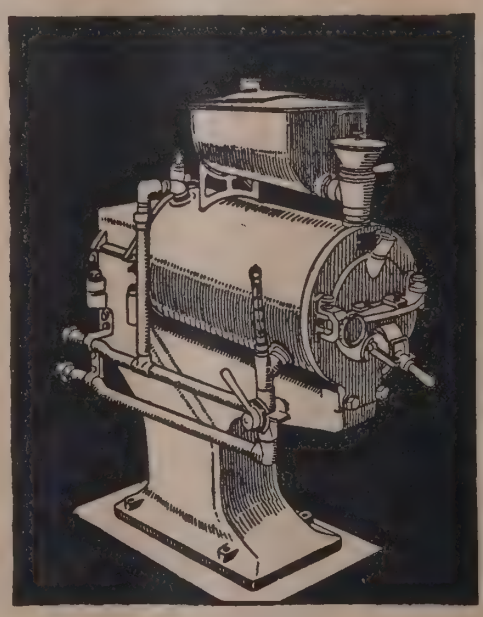
Die englische Zeitschrift „The Milkindustry" hat sich seit einiger Zeit ebenfalls eine „Ice Cream" Beilage angegliedert, Umfang 6 bis 8 Seiten.

Großfabrikation
von Pa. verzinnten
Eiscreme-Büchsen in runder und viereckiger Ausführung
Eismulden in rechteckiger Form
Konservatoren doppelwandig, isoliert in runder und viereckiger Ausführung
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann, Mallmitz
Strecke Sagan-Liegnitz.

Ernst Lindewirth & Co., G.m.b.H., Hamburg 1, Ballinhaus
Telegramm - Adresse: LINCOGES — Fernsprecher: Nr. ROLAND 329—330

General - Vertreter der Maschinenfabrik **Wilh. G. Schroeder Nflg., Otto Runge, A.-G., Lübeck** Luisenstraße 1—9

Telegramm - Adresse: METALLSCHROEDER Fernsprecher Nr. 570



General - Vertreter der Maschinenfabrik **Wilh. G. Schroeder Nflg., Otto Runge A.-G., Lübeck** Luisenstraße 1—9

Telegramm - Adresse: METALLSCHROEDER Fernsprecher: Nr. 570

liefern sämtliche Maschinen für fabrikmäßige Herstellung von RAHMEIS (EISKREM) nach amerikanischer Art.

Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 **Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96**

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Wir suchen zum 1. Januar einen tüchtigen, zuverlässigen (9407

1. Gehilfen

der evtl. später Betriebsleiterstelle übernehmen kann.

Molkerei Coesfeld, Westf.

Jüng. Gehilfe

für sämtliche Molk.-Arbeiten zum 1. Januar gesucht. Gehalt 40 Mk. und freie Station. (9587

Zentralmolkerei Gifhorn G. m. b. H.

Wegen plötzlicher Erkrankung des jetzigen suche zu sofort einen (9581

Gehilfen

der sich nicht scheut, eine Fuhre Milch im Orte zu holen. Knecht vorhanden.

H. Krause, Gr. Oeringen

Suche zum 1. Januar 1926 einen tüchtigen

Molkereigehilfen

nicht unter 20 Jahre. Selb. muß mit sämtlichen Maschinen und Molkereiarbeiten, m. Buchführung, vertraut sein. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche erbeten. (9490

Molk. Lichtenhain, Sächs. Schweiz. Max Richter,

Zu sofort wird ein **tüchtiger Gehilfe** als (9436

Käser

gesucht, der in der Fabrikation von Rom., Limb. u. Tils. Vollfett absolut vertraut ist, seine Fähigkeiten gurch Zeugnisse und Empfehlungen nachweisen kann. Gehalt n. Uebereinkunft. Offerten erbittet

Molkerei Züssow, Kreis Greifswald

Erfahrener

Harzkäsemeister,

welcher für eine pa. goldgelbe, haltbare Ware garantieren kann, wird für eine Dauerstellung per sofort gesucht. Offerten unter Nr. 9193 an diese Zeitung.

Gesucht wird zum baldigen Eintritt ein tüchtiger (9547

Käser,

gewandt in Weich- u. Hartkäserei, muß selbständig arbeiten können. Zeugnisabschriften erbeten.

Molkerei Nieder-Gemünden Oberhessen.

Ich suche einen jüngeren, äußerst zuverlässigen (9466

Kutscher,

der sich auch als Milchverkäufer eignet, per sofort.

M. Lux, Milchhandlung, Beuthen, O.-S., Gr. Blottn. 27.

Milchverkäufer,

nicht zu jung, der seine Tätigkeit als solcher nachweisen kann, fleißig, ehrlich und gewissenhaft ist und Pferde gut behandelt, für sofort für Stadtwagen in Dauerstellung gesucht. (9370

Wilhelm Bröse, Weißenfels a. S., Marienstraße 2, I.

Milchhandlung.

Für zu errichtende Verkaufsstelle wird geschäftstüchtiger

Verkäufer

zu sofort gesucht. Einkommen nach Prozenten, 3000 *M* Kaution müssen gestellt werden. Gefl. Angeb. unter **Nr. 9516** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum sofortigen Antritt

jungen Mann

der sich vor keiner Arbeit scheut, z. Milchausfahren und zur Wartung von ca. 60 Schweinen. Zeugnisse einsenden an (9437

Molkerei O. Riedel, Bautzen, Töpferstraße 13.

Junger Mann,

der Lust hat, das Molkereif. gründlich zu erlernen, kann in meinem Vollbetrieb am 1. 1. 1926 unter günstigen Bedingungen eintreten.

St. Lehmann, Molkereibesitzer, Aerzen, Kreis Hameln.

Suche (9172

Meierin

oder einfaches, kräftiges, lebhaftes Mädchen, im Fach bewandert, für Geschäft, Butterei und Mithilfe im Haushalt für dauernd b. Familienanschluß. Einfaches nettes Wesen, fleißig, keine Arbeit scheuend. Gute Behandlung, beste Verpflegung zugesichert. Anfangsgehalt 50 Mark monatlich und freie Kassen. Bewerbungen mit richt. Zeugnisabschriften und Lichtbild, welches unbedingt erforderlich ist, erbeten.

Hoffschildt, Butter-Eierhandlung, Berlin-Wilmersdorf Lauenburgerstr. 18. (9172

Für die Molkerei und Lehr-Anstalt G. m. b. H. **Güstrow** suche ich zum bald. Antritt einen tüchtigen, zuverlässigen, umsichtigen (9521

Obermeier,

vertraut mit Käserei, Milchversand, Herstellung von Schlagsahne und Maschinenwesen.

Molkereidirektor **Foldberg Güstrow.**

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen jüngeren, tüchtigen

Buttermeier,

welcher auch sonst überall Hand mit anlegt. Anf.-Geh. 50 *M*. Gefäll. Angebote erbittet die (9537

Molkerei Marienhafe in Ostfriesl.

Tüchtige Meierin

als Filialleiterin und Verkäuferin sofort gesucht. Kaution erforderlich. Bewerbungen unter **9517** an diese Zeitung.

Suche sofort oder zum 15. 1. 26

tüchtiges Mädchen

(nicht unter 20 Jahren) für den Haushalt und etwas Hilfe im Geschäft bei Reisevergütung. (9469

Frau Margarete Buchholz, Cöpenick-Berlin, Bahnhof Nr. 5.

Stellung besetzt. Bewerbern besten Dank. (9426

Molkerei Peine.

Gehilfen-Stellung besetzt, für Bewerbung besten Dank. (9551

Molkerei Burhave i. Oldbg. Stat. Celle-Wittingen.

Stelle besetzt. Den Herren Bewerbern besten Dank. (9442

Molk.-Gen. Angerburg in Ostpr.

Heizerstelle besetzt. Für Bewerbungen besten Dank. (9607

Strehlener Molkerei.

Nachtrag.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verband deutscher Rahmeis-Interessenten. Unsere nächste Versammlung findet statt am Donnerstag, dem 7. Januar 1926, vormittags 10 Uhr, im Hotel Atlas, Berlin, Friedrichstraße (an der Weidendammerbrücke).

Tagesordnung:

1. Arbeiten der in der Oktober-Versammlung gewählten Ausschüsse.
2. Beratung des Statutenentwurfes und definitive Gründung des Verbandes.
3. Wahl des Vorstandes.
4. Wege und Ziele der deutschen Rahmeis-Industrie. Vortrag des Herrn Direktor Professor Dr. Lichtenberger, Kiel.
5. Die Fabrikation von Rahmeis in der Praxis. Vortrag des Herrn Direktor Thieß, Hannover.
6. Neue Forschungsarbeiten auf dem Gebiete der Rahmeis-Konservierung. Vortrag des Herrn Ingenieur Giacin, Breslau.
7. Verschiedenes.

Interessenten, welche dem neuen Verbande beizutreten gedenken, sind zu dieser Versammlung freundlichst eingeladen. Anmeldungen nimmt entgegen Herr Direktor Wernicke, Breslau, Rahmeis-Werke-Schlesien

Der Ausschuß.

Direktor Dechow, Halle a. d. S.
Direktor Hehle, Wien.
Professor Dr. Lichtenberger, Kiel.
Doktor Mohr, Berlin.
Konditoreibesitzer Soltmann, Lübeck.
Direktor Thieß, Hannover.
Direktor R. Wernicke, Breslau.

Verein der Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter, Bez. Merseburg und Freistaat Anhalt. Betr. Butterprüfungen. Unsere Mitglieder können an den demnächst stattfindenden Butterprüfungen in Salzwedel, Stendal, Magdeburg, Dessau, Wittenberg, Halle a. S. oder Erfurt teilnehmen. Der Ort kann beliebig gewählt werden. Anmeldungen zur Teilnahme sind bis spätestens 5. Januar 1926 durch Karte zu richten an: Gesamtausschuß für Milchwirtschaft und Molkereien der Provinz Sachsen und des Freistates Anhalt in Halle a. S. unter Angabe des ausgewählten Ortes. Der Vorstand. J. A. Schmid.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 29. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 155 G.-M., 2. Qualität je Zentner 135 G.-M., abfallende je Zentner 1 G.-M. Tendenz: ruhig.

Berlin, 24. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 155 G.-M., 2. Qualität je Zentner 135 G.-M., abfallende je Zentner 115 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 24. Dezbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meierei-Station, ohne Fässer je 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 160 G.-M. d. Ztr.

Hamburg, 23. Dez. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender: 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

59	Drittel	1.	Kl.	zu	167,50*	Mk.	18	Drittel	1.	Kl.	zu	163,50	Mk.
15	„	1.	„	„	167,30*	„	17	„	1.	„	„	163,—	„
13	„	1.	„	„	167,20*	„	13	„	1.	„	„	162,—	„
11	„	1.	„	„	167,10*	„	6	„	1.	„	„	161,—	„
48	„	1.	„	„	167,— *	„	9	„	1.	„	„	160,—	„
52	„	1.	„	„	164,20	„	3	„	1.	„	„	158,—	„
16	„	1.	„	„	164,10	„	1	„	1.	„	„	157,50	„
47	„	1.	„	„	164,—	„	2	„	1.	„	„	157,—	„
1	„	1.	„	„	163,80	„	17	„	1.	„	„	156,—	„
7	„	1.	„	„	163,70	„	12	„	1.	„	„	155,—	„

1. Klasse 367 Drittel zu . . . . . 164,26 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 37 Drittel zu . . . . . 143,68 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Köln, 29. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1.80 ℳ, 2. Qualität 1.60—1.70 ℳ je Pfund. Auslandsbutter 1.87 bis 1.92 ℳ je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 23. Dezember. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 155 Mark, 2. Qualität 143 Mark. Tendenz: sehr ruhig.

Leeuwarden (Holland), 24. Dezember. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für prima Butter war heute 190 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreise franko Grenze 198—202 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 24. Dezbr. Bericht von Gust. Schultze u. Sohn. In dieser Woche hat sich noch ein recht lebhaftes Geschäft entwickelt, doch waren die Verkäufe, besonders in Auslandsware, größtenteils verlustbringend, da die Butter dem Großhändler noch teuer einsteht. Am Dienstag konnte die Notierung unverändert bleiben, jedoch mußte heute ein neuer Abstrich und zwar um 10,— ℳ vorgenommen werden, da das Ausland weiter zu stark ermäßigten Preisen anbietet. Auch die Hamburger Auktion ging aus diesem Grunde um 16,87 ℳ zurück. Kopenhagen ermäßigte die Notierung um 21 Kronen auf 303 Kronen und nahmen auch die anderen exportierenden Länder, wie Holland und die Baltischen Staaten, größere Preisreduzierungen vor. — Schmalz. Das Schmalzgeschäft ist wieder ruhiger geworden und sind einige kleine Partien Kistenware in Hamburg eingetroffen. Die Preise haben sich nicht verändert.

Hamburg, 23. Dezbr. Bericht von A. F. C. Fick. Die Weihnachtswoche hat uns keine Überraschung nach der angenehmen Seite hin gebracht. Selbst die kräftigen Abstriche der letztwöchigen Notierungen vermochten keine Änderung mehr herbeizuführen. Die Entwickelung des dieswöchigen Handels war geradezu trostlos; vereinzelt liefen zwar zu stark herabgesetzten Preisen zufriedenstellende Aufträge vom Inlande ein, aber auch sie konnten den flauen Geschäftsgang nicht hemmen, das Ausland lag zu schlecht. Die billigen Offerten von Dänemark ließen von vornherein erkennen, daß eine neuerliche größere Ermäßigung der Notierung zu erwarten war, und danach mußte sich unser Handel wohl oder übel einstellen. Das hiesige Platzgeschäft blieb ebenfalls sehr ruhig, der Bedarf der Kleinhändler wurde in der vorsichtigsten Weise gedeckt. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein mußte sich dem internationalen Preisniveau anpassen. Bezahlt wurde bis 164,20 Mark für Markenbutter 167,50 ℳ, im Durchschnitt 164,26 ℳ gegen 181,13 ℳ in der Vorwoche. Die Börsennotierung wurde um weitere 8,— ℳ auf 160,— ℳ ermäßigt. Der dänische Markt verlief überaus flau; die heutige Herabsetzung der Kopenhagener Notierung von 21 Kronen auf 303 Kronen entspricht absolut den Erwartungen. Obgleich wir schon seit Wochen mit einer Besserung des Marktes rechnen und immer wieder enttäuscht wurden, sollte nunmehr doch der Tiefstand erreicht sein und weitere Ermäßigungen für die nächste Zeit völlig ausgeschlossen erscheinen. Es liegt durchaus im Bereich der Möglichkeit, daß sich nach dem Fest ein viel gesunderes Geschäft entwickelt und damit auch eine Erholung eintritt. In australischer Butter waren die Preise für den hiesigen Markt zu hoch, dagegen konnten einige größere Posten kanadische Ware äußerst preiswert gehandelt werden. Sibirische Butter blieb in dieser Woche stark vernachlässigt, eine abermalige Ermäßigung dieser Provenienz scheint unumgänglich notwendig.

Hildesheim, 30. Dezember. Bericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage war in diesen Tagen lebhafter als vor dem Feste, so konnten denn die Ueberstände glatt geräumt werden. Die frischen Eingänge mehren sich wieder von Tag zu Tag. Im Augenblick macht man im Auslande viel Stimmung, die wohl mehr auf Konto der Auffüllung ausverkaufter Läger zu setzen ist. Erst die kommende Woche wird wieder ein klareres Bild über die Sicherheit der Marktlage bieten, bis dahin gebieten die jüngsten Erfahrungen eine gewisse Reserve.

Dresden, 29. Dezember. Bericht der Firma Georg Münch. Wie jedes Jahr nach dem Feste liegt das Geschäft vollständig unklar; es ist heute noch nicht zu sagen, ob die letzte Ermäßigung genügen wird. Bis Neujahr dürfte sich das Geschäft kaum entwickeln. — Wenn Kopenhagen die gemeldete festere Stimmung beibehält, so wird sicherlich auch hier der Absatz besser werden. Vorläufig sind aber die Zufuhren in Inlandbutter so groß, daß sie nicht plaziert werden können. — Schmalz. Der Getreidemarkt in Chicago meldet festere Tendenz. Aus diesem Grunde haben auch die Schmalzpreise etwas angezogen und ist das Geschäft in den letzten Tagen lebhafter gewesen. Bis zum Neujahr dürfte eine wesentliche Belebung kaum eintreten. — Margarine. Die Nachfrage ist sehr klein.

Leipzig, 29. Dezember. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch die drei aufeinander folgenden Feiertage hat bezüglich der Preisbildung eine gewisse Unsicherheit Platz gegriffen. Die letzte Ermäßigung vor dem Feste dürfte aber eine Preisbasis bilden, auf der sich arbeiten läßt. — Die Feiertage haben eine Verschiebung in den Einlieferungen gebracht und dürfte das Gros der Eingänge erst morgen und übermorgen zu erwarten sein. — Die gestrigen und heutigen Ankünfte in feinster Butter konnten schlank untergebracht werden, während für zweite Sorten nur sehr schwer Abnehmer zu finden sind. — Dänemark berichtet zwar über eine lebhaftere Nachfrage und rechnet schon in dieser Woche mit einer Erhöhung der kommenden Notierung. Ob dieser Wunsch in Erfüllung gehen wird, muß abgewartet werden, denn dänische Butter kommt heute, in anbetracht der erheblich niedrigeren Preise für andere Buttersorten, nur für bestimmte Verbraucherkreise in Frage.

Dresden, 28. Dezbr. Bericht der Firma Maier & Umlauf. So kurz nach dem Fest läßt sich über das Geschäft ein Urteil nicht abgeben.

Kopenhagen, 23. Dezbr. Bericht der Firma A. Rindom u. Restorff. Wie bereits in unserem vorigen Bericht mitgeteilt, muß man damit rechnen, daß der Markt jetzt den Boden erreicht hat, und es stellt sich auch heraus, daß der Markt schon heute einen Umschlag erfahren hat. Die diesswöchige Zufuhr ist gänzlich geräumt aber zu weiter gefallenen Preisen, weshalb die Notierung heute um 21 Kronen auf 303 Kronen herabgesetzt wurde. Es scheint als ob Amerika an dänischer Butter sehr interessiert ist, und es ist deshalb zu erwarten, daß ein besserer Markt in Aussicht steht, und daß der in den letzten Wochen eingetretene Konsum in feinster, frischer Butter in den nächsten Wochen kaum gedeckt werden kann. Der festere Markt wird sicher Einfluß auf alle Buttersorten haben, selbst auf die billigsten, da man jetzt suchen wird, sich etwas Lager zu verschaffen, und sollte dieses nicht gelingen, was feinste Butter betrifft, so werden die Spekulanten sich mit der billigen Butter begnügen, in der Hoffnung, sich einen stark bedürftigen Gewinn zu verschaffen. Marktttendenz: Sehr fest.

London, 28. Dezember. Der Markt bleibt schwach bei schwindender Nachfrage. Koloniale Butter entwickelte ganz besondere Mattigkeit, und einige Sorten schwächten sich um 8 Sh ab. Schwere Eingänge und bedeutende schwimmende Mengen drücken auf den Markt, der sich von diesem Einfluß bei der geringen Verbrauchsnachfrage nicht zu erholen vermag. Von dänischer Ware standen zwar keine übermäßigen Quanten zur Verfügung, doch war auch das Geschäft nur bescheiden, und die aus Dänemark empfangenen Notierungen für spätere Lieferung waren niedriger als die Preise für Platzware, die 172—174 Sh betrugen. Für holländische Butter bestand wenig Meinung. Ungesalzene Rahmbutter war daher schon zu 182—186 Sh. erhältlich. Von neuseeländischer Ware kamen in dieser Woche nicht weniger als 76 925 Kisten heran und da sich die Umsätze in engen Grenzen bewegten, begünstigten die Preise die Käufer. Feinste Sorten erzielten 162—168 Sh. und kontrollierte Brände 170 Sh. Vier Dampfer brachten australische Butter heran, was eine Gesamtmenge von etwa 90 500 Kisten darstellte. Die Tendenz trug große Schwäche zur Schau und nur Spezialitäten galten 160 Sh., während andere feinste Sorten zu 156—158 Sh. käuflich waren. Argentinische Butter kam in bedeutenden Mengen heran und lag matt, während baltische Herkünfte nur in den Gefrierhäusern vorhanden sind, jedoch wenig Beachtung finden. In Manchester und Liverpool war ein matter Verkehr und weichende Tendenz zu verzeichnen.

Käse.

Köln, 29. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2.20—2.40 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2.70—3.20 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2.30—2.40 ℳ, Emmentalerkäse 3.00—3.50 ℳ, Limburgerkäse Allgäuer 1.10—1.20 ℳ je Kilogramm.

London, 28. Dezember. Das Käsegeschäft war diesmal unbedeutend und die Preise neigten nach unten. Neuseeländischer Käse kommt jetzt in wachsenden Mengen auf den Markt und seit unserem letzten Bericht liefen fast 63 000 Kisten von solchem ein, während 230 000 Kisten sich schwimmend auf England befinden. Feinste weiße wie farbige Sorten fielen infolgedessen auf 100—102 Sh. und für Lieferung in der nächsten Woche nahm man sogar 98 Sh. an. Englischer Käse behauptet sich fest bei mäßigem Angebot. Feinste Farmersorten gelten daher 140—145 Sh. In holländischem Käse wurde nicht viel gemacht und die Preise haben sich ferner abgeschwächt. 40 proz. Edamer gilt jetzt 90—96 Sh. und 30 proz. 79—83 Schilling, während 45 proz. Gouda Qualität, die knapp ist, 108 Schilling notiert. Die Mattigkeit der Tendenz aller kolonialer Sorten übertrug sich auch auf kanadischen Käse, der daher zu 104—108 Sh. für feinste Sorten käuflich war. In sogenanntn Phantasiequalitäten, wie italienischem Gorgonzola, Roquefort usw. findet nur ein unbedeutendes Geschäft statt.

Dresden, 28. Dezbr. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Mit Ausnahme der feineren Sorten tritt Käse bekanntlich vor Weihnachten immer etwas in den Hintergrund. Diesmal sind auch die Tafelkäse kaum merklich stärker gefragt worden als sonst. Die Großhandelspreise für Lokoware betrugen pro Zentner: Pa. echter Emmentaler 170—173 ℳ, pa. bayer. Emmentaler vollfett 143—147 ℳ, pa. bayer. Stangenkäse, 20-proz. 63—65 ℳ, 40 proz. 93—95 ℳ, pa. bayer. Romadur in Stanniol und Etikett, 20 proz. 78—80 ℳ, 40 proz. 105 ℳ, pa. bayer. Weißlacker, vollfett 115 ℳ, pa. holl. Edamer, vollfett 127 ℳ, pa. echter Roquefort 170 ℳ, pa. dän. Edelpilzkäse, vollfett 160 ℳ, pa. Camembert in Stanniol und Holzschatel, ca. 125 Gr., 30—40 ₰ das Stück, ca. 350 Gr., 1/1 und 8/8 teilig 1—1,10 ℳ das Stück.

Kempten, 23. Dezember. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün, 30—35 Mark. Tendenz: ruhig. Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 90—125 Mark. Tendenz: ruhige Nachfrage.

Bodegraven (Holland), 22. Dezbr. Bericht von H. Goebel u. Co. Vollfette Ware: Markt flau. 1. Qualität 63—66 hfl., 2. Qualität 58 bis 61 hfl. Anfuhr 165 Partien. Septemberware: Preise wie vorige Woche. Im Allgemeinen wenig Nachfrage. Molkereiware: Preise sind wieder zurückgegangen. Goudakäse 20 proz. 32—33 hfl., 30 proz. 42—43 hfl., 40 proz. 51—52 hfl., Edamerkäse 20 proz. 32—33 hfl., 30 proz. 42—43 hfl., 40 proz. 51—52 hfl. Handel sehr langsam. Tendenz: flau. Nordholländische Ware. Stimmung flau. Notierung 52—54 hfl.

Leeuwarden (Holland), 24. Dezember. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 62—68 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 80—88 holländ. Gulden, 40 proz. Käse mit 100—108 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exklusive Provision.

Eier.

Berlin, 28. Dezember. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Inlandseier: frische über 55 Gramm 18 bis 19 ₰, frische unter 55 Gramm 14—15 ₰. Auslandseier: große

14½—18 ₰, normale 13—14 ₰, abweichende Ware 11—12 ₰, Schmutzeier und kleine 9—11 ₰. Kühlhauseier: 10—12 ₰, Kalkeier 8½ bis 9½ ₰, dänische Kalkeier 11—13 ₰. Tendenz: sehr ruhig. Nächste Notierung am 4. Januar 1926.

Köln, 29. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Auslandseier. Frische über 60 Gramm 23—25, über 55 Gramm 18—20, Kühlhauseier 12 bis 16.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 29. Dez. Auf dem hiesigen Markt war die Tendenz schwach auf niedrigere Liverpooler Notierung, zumal das hiesige Angebot eher williger war, besonders war für Weizen Märzlieferung nachgiebiger. In Roggen zeigte sich mehr Provinzmaterial, aber zeitweise noch zu Forderungen, welche hier nicht durchzusetzen waren. Lieferung gab etwas nach. Gerste blieb still, aber behauptet. Für Hafer bestand einige Nachfrage. Das Mehl geschäft sowie der Umsatz in Futterartikeln war sehr still. Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer, guter 193—197, mittlerer 183—192, Gerste 205—212, kleiner Mais 230—240, Roggenkleie 110—114, Weizenkleie 122—126. Weizen märk. 246—252, Weizen pomm. 246—252, Dezbr. 264, März 271, Mai 276, Roggen märk. 148—155. Roggen pomm. 148 bis 155. Dez. 163, März 182,5—181, Mai 191—189, Sommergerste 187—214, Wintergerste 156—170, Hafer märk. 163—174, Weizenmehl 33,25—36,50, Roggenmehl 22,75—24,75, Weizenkleie 1,50—11,80. Roggenkleie 10—10,25, Viktoriaerbsen 26—33, kl. Speiseerbsen 22—24, Futtererbsen 19,50—20,50, Peluschken 18—19, Wicken 21—23, Lupinen, blau 12—12,50, Lupinen, gelb 12—14,50, Rapskuchen 15—15,25, Leinkuchen 23,60—23,80, Trockenschnitzel 8,30—8,50, Sojaschrot 21,20—21,50, Torfmelasse 7,70—7,80, Kartoffelflocken 14,90—15,50.

Hamburg, 29. Dez. Getreide pro 1000 Kg. in Rml.: Weizen 270 bis 280, Roggen 165—175, Hafer 175—180, ausländische Gerste 160—155, Mais 170—175, Hirse 8,50—9 Gulden p. 100 Kg., Leinsaat 19—20 p. 100 Kg.

Hannover, 29. Dez. Bericht über die Hannoversche Getreidebörse. Alles p. 1000 Kg., und wo nichts anderes bemerkt: ab hannoverscher Station, in Reichsmark. Weizen 250, Roggen 172, Hafer 188, Mais (ab Bremen) unverzollt 185, Auslandsgerste (ab Bremen) unverzollt 165. Preise je Zentner: Heu, gut, gesund, trocken 4—4,25, Weizenstroh, drahtgepreßt 1,70—1,80, Roggenstroh, drahtgepreßt 1,70—1,80, Weizenstroh und Roggenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt, 1,60—1.70.

Magdeburg 29. Dezember. Weizen behauptet, 12.40—12.60, Roggen behauptet, 8.10—8.20, Sommergerste still, 11.50—12, Wintergerste still, 9.40—9.60, Hafer ruhig, 9.50—9.70.

Bremen, 29. Dezember. Weizen: Manitoba 1, Januar-Dampfer-Abladung 15.80; Roggen: deutscher, zollfrei 9.50, amerikanischer, zollfrei 10.10; Gerste: amerikanische Malzgerste 8.30 donau-russische 8.25; Hafer: white clipped 2 9.10, do. deutscher, zollfrei 10.30, do. pommerscher, zollfrei 11.20; Mais: La Plata 9.40, südafrikanischer 9.40. Markt: ruhig.

Allen meinen Freunden

Prosit Neujahr!

A. Carstens

Molkerei-Maschinen- und Bedarfsartikel

Köslin i. Pommern, Friedrichstraße 6.

S.-W. K. 155-J-6

Herzliche Glückwünsche zum Jahreswechsel

entbieten allen Geschäftsfreunden mit bestem Dank für das stets bewiesene Vertrauen!

SEITZ-WERKE G-M-B-H KREUZNACH (RHLD.)

Das Glück!

Das ist das Glück: im Tageskampf zu stehen,
Wo bei der Arbeit alle Muskeln beben,
Sein Werk, sein Alles, wachsen, werden sehn,
Von neuem immer seiner Pflicht zu leben.

Der dunklen Zukunft fest ins Auge schaun,
Stets vorwärts blicken, aber nie zurück,
Und seinen innern Kräften ganz vertrauen,
Das Herz voll Hoffnungen: — Das ist das Glück!

H. C. v. Starcken.

Ein segensreiches Neues Jahr wünscht

A. V. Branth, Hamburg 8.

Allen Fachkollegen, mit denen ich in Verbindung stehe, sowie Freunden und Gönnern wünsche ich von Herzen

ein glücklich neues Jahr!

Wolgast i. Pom. (Dezbr.) H. J. Bräuer.

Allen unseren Geschäftsfreunden und Bekannten

die herzlichsten Glück- und Segenswünsche zum Jahreswechsel!

Möge das Jahr 1926 der deutschen Milchwirtschaft günstiger gesinnt sein, als das verflossene, zum Wohle unseres gesamten Deutschen Vaterlandes.

Wir danken allen Freunden und Bekannten für das uns im verflossenen Jahr erwiesene Vertrauen, und bitten, uns dieses auch im neuen Jahr zu schenken.

Prosit Neujahr!

Hildesheim, den 1. Januar 1926
Altes Dorf 19.

Gebr. Diessel,
Maschinen- und Apparatebau

Wünsche glückliches neues Jahr!

Hassia-Käserei Groß-Gerau

Bes.: Ph. Petermann.

Meinen Geschäftsfreunden wünsche ich

ein gesundes, glückliches, neues Jahr!

Paul Lehmann, Molkereibedarf, **Berlin SO. 16**
Köpenickerstraße 32a und **Königsberg i. Pr.**

Allen Freunden und Gönnern

die besten Wünsche zum Jahreswechsel!

Die Reisevertreter der Firma Henjes & Co., Köslin:
Oskar Link. Heinrich Herrmann. August Gläser.

Nach Schluß eingegangen:

Heirat.

Molkereibesitzerin, 33 Jahre alt, Wwe. ohne Anh., sucht auf diesem Wege einen Lebensgefährten. Fachmann mit etwas Vermögen erw. Offerten u. **9585** durch diese Ztg.

Molkerei-Verkauf.

Guthehende Molkerei in gepachteten Räumen mit schön. Wohnung in bester Gegend Braunschweigs, Ort m. ca. 2000 Einwohner, Milchmenge täglich 11—1300 Liter, soll krankheitshalber sofort an einen kapitalkräftigen Kollegen verkauft werden. Pachtzeit läuft noch bis 1. 10. 1931. Offerten unter **K. A. 9604** an diese Zeitung.

Kaufe sof. oder pachte Molkerei, übernehme auch stilliegende. Angeb. unter Nr. **9611** an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkereifachmann sucht guthehende **Molkerei** zu kaufen oder zu pachten. Kaution von 6—7000 Mark kann gestellt werden. Angebote unt. Beifügung des Betriebsverzeichnisses, Höhe der jetzigen täglichen Milchanlieferung sowie Höhe des Pacht- bezw. Kaufpreises, erbittet baldmöglichst (9021
Gustav Berndt, Schloß Scholwin
bei Stettin.

Molkerei in Holstein

Umständeh. verkaufe ich meine an Chaussee und Bahn belegene **Molkerei und Käserei** mit elektr. u. Dampfkraft. Produkte sind in nahe liegender Großstadt gut abzusetzen. Zur Uebernahme sind etwa R.-Mk. 10 000,— erforderlich. Horcher und Makler zwecklos. Angebote unter **9614** durch diese Zeitung.

Zu verkaufen oder zu verpachten:

Molkerei

mit größerem Garten und neuer Einrichtung. Vorzügliche Lage in der Nähe des Bahnhofes. Gelegenheit zu Nebenbetrieben. (9566
Molkerei-Genossenschaft Rechterfeld
in Oldenburg.

Sichere Existenz!

Ein seit Jahren bestehend. Molkereiprodukten-Engrosgeschäft mit sicherer Kundschaft in Thüring. Industriestadt im Zentrum geleg., ist ander. Unternehmungen wegen sofort zu verkaufen. Angeb. u. **9588** durch diese Zeitung.

Harzkäserei

in Großstadt Norddeutschlands, m. guter, zahlungsfähiger Kundschaft, evtl. mit Wohnung, **sofort zu verpachten, evtl. zu verkaufen.** Für Fachmann sehr gute, erweiterungsfähige Existenz. Gefl. Angeb. erb. unter **9594** an diese Zeitung.

Moderne Molkerei

mit erstklassiger Einrichtung, 10 000 bis 15 000 Liter Tagesproduktion, in nächster Nähe einer Großstadt, mit gutem Milchversandgeschäft, allerbeste Existenz, zu verkaufen. Angebote unter **9590** durch ds. Ztg.

Flottgeh. Molkerei

mit Weichkäserei und Schweinemästerei, Goldgrube, in Thüringen, preiswert zu verkaufen od. zu verpachten. Gute Wasserkraft u. Wohnung vorhanden. Angeb. u. **K. Z. 9605** an diese Zeitung.

Milchflaschen, 1 Lit.,

aus Aluminium, für Pappscheiben- oder Bügelverschluß, (9591

10jährige Garantie!

Kein Bruch, kein Rost, hygienisch ebenso einwandfr. wie Glas. Einfache Reinigung mit Sodaspülung.
Basse u. Fischer, Zweigniederlassg. der Selve A.-G., Lüdenscheid.

Buschmannscher Dampferzeuger,

5 qm. Heizfläche, fabrikneu, noch nicht gebraucht, zu 70 Prozent des Neupreises sofort zu verkaufen.
Dampfmolkerei Guttstadt
in Ostpreußen. 9577

Suche zur regelmäßigen Lieferg. wöchentl. noch 2—3 Zentner (9582

pa. Molkereibutter

Angebote auf Grund Berl. Höchstnotierung.
R. Wolter, Magdeburg
Rotekrebsstr. 12. Tel. 9557.

Erstklass. Molk.-Unternehmen in Großstadt Sachsens mit eigen. Detailgeschäften, sucht Verbindug. m. norddeutscher Molkerei z. Lieferg. von wöchentlich

15—20 Zentn. prima Tafelbutter.

Es wollen sich nur solche melden, die für wirklich feinste Qualität bürgen können. Ausführl. Angeb. unter **9602** an diese Zeitg. erbeten.

Suche Dauerabnehmer für prima

Quarg

hergestellt aus hocherhitzter Milch mit dem Tödtschen Apparat. Angebote mit Preis erb. (9603
Molk. Edemissen b. Peine.
Inhaber **W. Beyer.**

600 bis 800 Ltr. pasteuris., tiefgekühlte (9601

Vollmilch

hat nach Hamburg noch abzugeben.
Molk. Geestenseth b. Geestemünde.
Inhaber **Hermann Mieth.**

Prima trockenen (9600

Quarg

ohne Buttermilchzusatz, hat abzugeben.
Central-Molkerei Friesack
G. m. b. H.

Frischen Speisequarg

Zentner 18,— Mark (9598

prima Backsteinkäse

in Romadurformat, Ztr. 32,— Mk., hat laufend gegen Nachnahme od. Sicherheit abzugeben.
Central-Molkerei Nimptsch
Schlesien.

Camembert, vollfett,

pa. Ware, in schöner Packung, von ca. 125 Gramm schwer, gibt laufend ab an Abnehmer mit sicher. Bankreferenzen. Probekiste unt. Nachnahme. (9605
Molkerei Eimke
Kreis Uelzen.

Ab 1. Februar evtl. sofort einige tausend Liter dauer- oder hochpasteurisierte, tiefgekühlte

Vollmilch

in Käufers Kannen abzugeben. Gute Sicherheiten u. 14tägige Abrechnung Bedingung. Ebenfalls sind wir Abgeber v. täglich 2—300 Liter haltb., gut verarbeiteter

Schlagsahne

Molkerei Hamminkeln b. Wesel,
Niederrhein. 9586

Habe noch täglich 1000—1500 Ltr. pasteurisierte und tiefgekühlte

Vollmilch oder Magermilch

abzugeben für Tagespreis. Bahnverbindung sehr günstig zum Industriebezirk. (9589
Molkerei Siddinghausen,
Kreis Büren (Westf.)

Habe wöchentlich noch einige To.

Quarg

abzugeben in Käufers Tonnen.
W. Rißling, 9592
Central-Molkerei i. Pewsum, Ostfr.

Haben noch wöchentlich ca. 1000 St.

Magercamembert

im Gewicht von ca. 200 Gramm u. 12 Zentimeter Durchmesser an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben.
Molkerei Großhelmsdorf,
Post u. Bahnstat.: Eisenberg, S.-A.

Genossenschaftsmolkerei in der Nähe von Halle hat noch 500 bis 1000 Liter

Vollmilch

abzugeben. Offerten unter **9584** an diese Zeitung erbeten.

Kaufen laufend (9579

prima Butter

gegen prompte Kasse
Lehmann & Co., Leipzig,
Buttergroßhandlung.

Von leistungsfähiger Molkerei u. Käserei werden noch Abnehmer für hochfeinen

Edel-Camembert

gesucht. Angebote mit Preisangabe sind unter **Ostfriesland 9538** an diese Zeitung zu richten.

Quadrat-Käse, Speisequarg,

hat abzugeben (9608
Molkerei Nilbau i. Schles.

Suche wöchentlich noch einige To. trockenen, metallfreien

Quarg

von Dauerlieferanten und bitte um Preisangebote. (9573
Paul Wonneberger,
Harzkäserei,
Dresden N. 6, Lößnitzstraße 14.

Habe wöchentlich noch 2 bis 4 Tonnen frische

Molkereibutter Tilsiter Vollfett, Quadratkäse und Quarg

in guter Qualität, an regelmäßige zahlungsfähige Abnehmer abzugeb. und bitte um Preisangebot. Off. unter **A. B. 9576** an diese Ztg.

Habe laufend abzugeben

Camembert,

80—90 Gramm schwer,
dto. zirka 600 Gramm, 8/8,

Brie

in Laiben, 4—5 Pfd., 40proz. Ware
Versand franko Nachnahme.
Molkerei Hummelgau-Pittersdorf
(Oberfr.) 9578

Habe wöchentlich noch 6—8 Ztr.

[illegible]

an zahlungsfähigen Abnehmer (u. Preisangabe) abzugeben. (9574
Ad. Gerstand, Meierei,
Bad Oldesloe.

Wir suchen noch einige Abnehmer von (9575

Original Steinbuscher Käse.

Lieferung in Postkolli und Bahnkisten bis zu 50 Stück p. Kiste.
Original Steinb. Käserei Kühn,
Marienthal b. Regenthin (N.-M.),
Kreis Arnswalde

Molkerei in Schles. hat wöchentlich noch

ff. Speisequarg und Tafelbutter

abzugeben. Offerten unter **9006** an diese Zeitung.

Soeben erschien:

Katechismus der Milchwirtschaft

Ein Leitfaden für den Unterricht in Molkereischulen und landwirtschaftl. Lehranstalten sow. z. Selbstunterricht

von

Dr. Theodor Henkel

ordentl. Prof. der Agrikulturchemie u. Milchwirtschaft an d. Landw. Abtlg. der Techn. Hochschule in München.

5. neu bearbeitete Aufl.
373 S. mit 161 Abbild.

Preis 5.50 Mark.

Buchhandlg. der Molk.-Zeitg.
Hildesheim.

Strebsamer, solider Fachmann aus Polen, 36 Jahre, evgl., sucht bald oder später Dauerstellg. Selb. ist i. allen Abteil. d. Molk.-Faches, ländl. u. städt. Betr., prakt. sowie theoretisch, a. Buchführ. u. Labor. gut durchgebildet u. hat staatlichen Befähigungsnachw. Bevorzugt, wo Verheir. gestattet. Tadell. Zeugn. u. Empfehl. z. Seite. Kaut. vorh. Angeb. erb. **Molk. Groß-Marchwitz,** Kreis Namslau, Schlesien.

Langj. Molkereifachm. sucht Vertrauensst., Molk. od. Milchgeschäft z. pacht. Bargeld vorh. Offerten u. 9553 an diese Zeitung.

Strbs. sol. Fachmann

26 Jahre, i. Genossensch.- u. Privatbetrieben tätig gewesen, mit allen der Neuzeit entsprechenden Maschinen, Butterei u. Käserei, bestens vertraut, Molkereischule mit bestem Erfolg besucht, sucht bald passende Stellung als Verwalter, Obermeier oder sonstigen Vertrauensposten. Erstklassige Zeugnisse u. Empfehl. stehen zur Verfügung. Kaution bis 3000,— ℳ kann sicher gestellt werd. Angebote u. Nr. 9520 an d. Ztg.

Betriebsleiter,
langj. Fachmann, sucht, gestützt auf beste Zeugn. u. Empfehl. Stellung. Such. ist 40 Jahre, verh., 1 Kind, besitzt sehr gute techn. Kenntnisse, hat größ. Betriebe selbständ. gebaut, würde auch i. Ausland geh. Off. u. 9556 durch d. Ztg. erbeten.

Molkerei-Verwalter,
verh., kinderlos, z. Zt. Leiter ländl. Genossenschaft, mit Buchführung, Butter., Käser., Mühle u. Schweinemast, Maschinen, Kühlanlage, Reparaturen, Last- u. Personenauto, vertraut, (Führersch. 2 u. 3b), sucht z. 1. Febr. od. Apr. entspr. Stellg. Kaut. i. bar ℳ 2000,— vorh. Off. u. **Ostpreußen 9567** an diese Ztg.

Junger Fachmann,

23 Jahre alt, mit sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt a. gute Zeugn., z. bald. Antr. Stellung. Gefl. Ang. erb. unt. **H. P. Nr. 9570** an diese Zeitung.

Tücht., solider 23jähriger Gehilfe sucht Stellung zum 15. Januar od. etliche Tage früher als erster oder alleiniger. Suchend. ist im Besitz lückenl. Zeugnisse. Werte Angeb. wolle man richten an (9565
Art. Krüger, Molk.- u. Kreislandb.-Genossenschaft, **Niedergörsdorf** bei Jüterbog. Fernruf Nr. 1.

Jg. tücht. Fachmann,

23 Jahre alt, mit dem gesamten modernen Maschinenwesen, Buchführung und sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zum beliebigen Antritt Stellung. Suchender ist in der Untersuchung all. Molkerei-Erzeugnisse durchaus firm, im Besitze des Betriebsleiter-Zeugnisses, und war schon in leitend. Stellung tät. Gefl. Ang. erb. u. **P. Nr. 9572** an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann

mit 8jähriger Praxis und ausreich. theor. Kenntnissen sucht zum bald. Antr. Stellung. Molk.-Schule mit gut. Erfolg absolv. Langj. Zeugn. vorh. Geg. gl. Gefl. Angeb. erb. u. **H. Nr. 9571** an diese Zeitung.

Gehilfe sucht Stell., vers. hat etw. Erf. i. Weichkäserei. **W. Schöndube, Hohendodeleben,** Bez. Magdburg, Große Straße 82. (9557

Tüchtiger Gehilfe

21 Jahre alt, sucht zum 1. 1. 26 oder einige Tage später Stellung. Gegend gleich. Selbiger ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. aufs beste vertraut, auch firm in Camemberts-, Tilsiter-, Limburger- und Backsteinkäserei. Werte Zuschriften erbittet (9493
Erich Hoffmann, Chemnitz i. Sa., Langestraße 48, II.

Junger Gehilfe

der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 15. 1. 26 oder etwas sp. Stellung. Angebote erbittet
Willy Meinke, 9494
Molkerei Eimbeckhausen
am Deister.

Strebsamer (9501

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 1. 1926 Stellung. Selbiger ist gut vertr. mit Kessel, Maschinen, Separator, Butterei und Weichkäserei. Werte Angebote erbittet
R. Tank, Prenzlau,
Fryschmidtstraße 24 (Uckermark).

Wir suchen für unseren empfehlenswerten tüchtigen

Gehilfen

18 Jahre alt, für sofort oder später Stellung. Angebote erbittet 9519
Molker. Gillershein, Kr. Northeim.

Junger 18—20jähriger

Gehilfe

welcher an selbständig. u. sauberes Arbeiten gewöhnt ist, findet zu sofort oder spätestens 15. 1. in beschr. Betriebe angenehme Dauerstellung als alleiniger. (9550
Molkerei Thurland,
Station Raguhn in Anhalt.

Junger, vorwärtsstrebender

Gehilfe,

der in allen Arbeiten eines größer. Vollbetriebes vollkommen ausgeb. ist, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Gefl. Angebote erbittet
Albert Hohl, Wittenberg a. Elbe,
Bürgermeisterstraße 16. (9499

Suche für meinen Neffen, 22 J., der in der Landwirtschaft groß geworden, jetzt im Molkereifach tätig ist, **Anfangsstellung als** (9502

Molkereigehilfe

Selb übernimmt evtl. auch Milchtour. Antritt sofort. Gefl. Angebote erbeten an
P. Nolze, Bauzen in Sa.,
Muskauerstraße 8.

Wir suchen für einen
Gehilfen,
25 Jahre alt, welcher sich vor kein. Arbeit scheut und unsern Betrieb selbständig geleitet hat, weg. Aufgabe des Geschäfts zu sofort anderweit Stellung a. Obermeier, erster Gehilfe od. sonst. Vertrauensposten. Selbiger ist mit allen ins Fach schlag. Arbeiten vertr., ehrl. u. zuverl. u. können d. jungen Mann best. empfehlen. Ang. erbittet
Molkerei Danstedt, Kr. Halberstadt
Inh.: **Wolter.** 9559

Gehilfe,

25 Jahre, mit allen Facharbeiten bestens vertraut, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zu sofort oder 1. 1. 26 Stellung. Werte Ang. an
Karl Sack, Molkereigehilfe,
Seggerde b. Weserlingen. 9449

Suche für meinen jungen, fleiß. und kräftigen (9451

Gehilfen

der am 1. 10. 25 seine dreijährige Lehrzeit bei mir beendet hatte, zum 15. 1. 26 eine dauernde Stellung.
Ferner suche ich zum 15. 1. 26 einen erfahrenen, tüchtigen u. ledig.

Käser

nicht unter 22 Jahre alt für Hart- und Weichkäserei und Frischmilchversand. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften bitte einsenden.
Fr. Klingenberg, Molkereibesitzer,
Rövershagen, Post Mönchhag. i. M.

Strebsamer Molkereigehilfe

(Nordschleswiger) sucht zum 15. Jan., früher oder später, in städt. Betriebe Stellung. Suchender ist 25 Jahre alt und mit allen Facharbeiten vertraut. Für die Herstellung einer erstkl. Tafelbutter übern. er v. Garantie. Gegend gleich. Werte Angeb. sind zu richten an
Bruno Momme, Molk.-Gehilfe, Niebüll-Schleswig.

Kaufm. u. techn. gebildeter jg.
Fachmann
im Besitz bester Referenz. u. Empfehlungen, sowie 5—6000 Mark Kaution sof. in bar, wünscht die Leitung ein. Genoss. zu übernehm. Antritt n. Wunsch, wenn auch spät. Angeb. u. 9599 an ds. Ztg. erbeten.

Fachmann,

23 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, in Käserei bewandert, insbesondere Tilsiter, jedoch auch andere Sorten, sucht zu sofort oder später Stellung. Angeb. erb. (9596
Rob. Jahn, Hamburg 33
Detmerstraße 9 II.

Molkereifachmann

36 J. alt, Absolvent d. Molkereischule Weihenstephan, läng. Jahre in großstädt. Betrieb als Verwalt. tätig, s., gestützt auf erstklass. Zeugnisse u. Referenzen, Stellung als Verwalter oder Betriebsleiter ein. größeren oder mittleren Betriebes. Eintritt kann beliebig erfolg. Gegend gleichgült. **Jak. Kellermann, Nürnberg,** äuß. Bayreutherstr, 101.

Tücht., gewandt., ehrl., gewissenh.
Molkereifachmann
25 J., verh., sucht Stellung als Filialleiter, Milchverkäufer od. sonst. Vertr.-Posten, mehrere Jahre als Verkäufer in Großstadt tätig gewesen, Kaut. od. Einlage von 500 bis 1000 ℳ bar. Eintritt 14 Tage nach Engagement. Angeb. u. 9612 an diese Zeitung.

22 jähriger, evangel. Gehilfe sucht z. 1. Jan od. etw. spät. Stellung gleich welcher Art u. Gegend. Suchend. ist m. sämtl. vorkommend. Maschinen vertr., sicher in Butt. u. Allgäuer Weichkäs. (auch Harzer), wof. garantiert wird, Sauermilchquarg u. Milchversand. Gewandt. Butterformer. Fern. Kont. u. Abrechn. Leichtere Reparat. werden ausgeführt. Frdl. Ang. erb. (9173
Oskar Wondzinski
Molkerei Gr.-Tychow, Pommern.

Harzkäsemeister,

27 Jahre alt, ledig, sucht zum beliebigen Antritt anderweitig gute Dauerstell. Für eine gute marktfähige Ware übernimmt er d. volle Garantie od. richtet neuen Betrieb ein. Angebote nebst Gehaltsang. unter Nr. 9500 durch diese Zeitung erbeten.

Allg. Weichkäser,

23 Jahre alt, sucht seine Stelle auf 1. Februar 1926 zu verändern. Such. ist bestens vertraut in der Herstell. sowie Lagerung von Stangen-Limburger-, Romadur- u. Delikateßkäse. Besitzt gute Zeugnisse. Angebote sind zu richten an (9445
Otto Gunst, Hasselt, Kreis Cleve,
Rheinl.

Tilsiter Käser,

sucht zum 1. Januar oder später Stelle als Tilsiter-, Schweizerkäser, Obermeier oder Gutskäser. Selbig. ist 30 Jahre alt, evgl., unverheir., 12 Jahre im Fach tätig, mit allen Maschinen vertraut und garantiert für gute Ware. Mit Schweinemast u. -Zucht gut bewandert. Molkereischule besucht. Gute Zeugnisse z. Verfügung. Reflektiere auf Dauerstellung, da ich Optant bin. Werte Angebote erbeten unter Nr. 9284 an diese Zeitung.

Krst. Käsereigehilfe,

im 23. Lebensjahre, vertraut mit Kessel nebst Maschinen, Tilsiter u. Steinb. Käserei und Schweinemast sucht Stellung, mögl. Vertrauensstelle. Selb. ist als erster Gehilfe tätig gew. Werte Angebote erbitte unter **L. D. 9569** an diese Zeitung.

Milchkutscher,

18 Jahre alt, sucht zum 1. 1. 26 Stellung. Selb. ist beim städtischen Milchverkauf durchaus tüchtiger Geschäftsmann, auch ist selbiger mit allen Maschinen und Kesseln gut vertraut, durchaus tüchtiger Butterformer und sonst dergleichen. Angebote erbittet (9448
Reinhold Röhrig, Emseloh
bei Sangerhausen.

Molkereigehilfe, 24 Jahre alt, vertraut mit allen vork. Facharb. sucht zu sofort oder später Dauerstellung. Pa. Zeugn. u. Referenz. Molk.-Schule bes. Ang. erb. **Karl Möhle, Braunschweig,** Schöttlerst. 6

Geschäftsgewandt. Milchverkäufer, gesetzten Alters, sucht baldmöglichst Stellung. Kaution vorhanden. Offerten mit Gehaltsangaben unt. 9552 an diese Zeitung.

Lediger (9471

Kutscher,

der guter Pferdepfleger ist, sucht z. 15. Januar Stellung. Frdl. Angebote erbittet
Paul Wohlgefahrt,
Molkerei Lauck, Ostpreußen.

Suche zu Ostern für meinen Sohn, 14 Jahre, Stellung als

Lehrling.

Offerten sind zu senden an (9475
Erich Klinzmann, Bäckermeister,
Gitter b. Salzgitter.

Suche für meinen Sohn, der ca. 4 Jahre in eigener Molkerei gearbeitet hat, (9419

geeignete Stelle zur weiter. Ausbildung.

Antritt kann zum 1. Januar cr. erfolgen.
S. Neumann,
Molkerei Beuster b. Seehausen
in Altmark.

Ehrl., sol. jung. Mann, 18 J. alt, sucht Stellung
als Molkereiarbeiter. Selbiger ist willig, kein Stundenarb. u. m. allen i. Molk.-Fach vorkomm. Arb. best. vertr. Zeugnisse vorh. Die Herren Chefs, welche auf einen arbeitsfreudigen Menschen reflektieren, wollen mit Gehaltsangab. bitte ihre Offerten unter **W. T. 9447** an diese Zeitung senden.

Suche z. 1. 1. 26 ev. sp. Stelle als **Molkereilehrling.**
B. 19 J., groß u. kr. Off. erb. an **Br. Schilm, Tilsit,** Königsb. Str. 60

Suche

für meinen Sohn, 17 Jahre alt, kräftig und willig, welcher 3 Jahre in meinem Betrieb tätig ist,

Stellung

zwecks Weiterbildung in Milchverarbeitung, Käsefabrikation, Sahne usw. in mittleren Stadtbetrieb. Hauptsächlich wird auf gute Ausbildung Werte gelegt. Angebote erbeten an (9461
Christoph Gleißner, Obervellmar,
Bez. Cassel.

Wir suchen für einen soliden

jungen Mann,

welcher seine 3jährige Lehrzeit beendet hat und geprüft ist, zum 1. Januar 1926 bei bescheidenen Ansprüchen Stellung, wo derselbe Gelegenheit zu schriftlichen Arbeiten hat. Können den jungen Mann sehr empfehlen. (8953
Molkerei Poltwitz, E. G. m. H.,
Kr. Glogau i. Schl.

Für jungen Mann, kräftig und mit guter Schulbildung, der Ostern konfirmiert wird, suche ich

geeignete Lehrstelle

zur Erlernung des Molkereifaches.
G. Peters, Molkerei Geestemünde,
e. G. m. u. b. H. 9540

Meierin sucht zu sofort oder 1. 2. Stellung, am liebst. im städt. Betrieb. Angeb. erb. (9609
M. Lalla, Szyballen-R.
Post Skoppen, Krs. Lötzen.

Kontoristin,
21 Jahre, im Molkereifach tätig, erfahren in Stenographie, Schreibmaschine, Buchführung sowie sämtl. Kontorarbeiten, sucht sich z. 1. 1. 26 evtl. früher zu verändern. Angeb. mit Gehaltsangaben bitte zu richt. unter **9321** an diese Zeitung.

Gelernte Meierin

sucht z. 1. 1. 26 od. sp. Stellg. als Verkäuferin od. Hilfe i. d. Molkerei
Else Mann, Berszienen, Ostpr.,
Post Kaukern. Ofenfabrik.

Junges Mädchen,

im Haushalt erfahren, musikalisch veranlagt, freundl. Wesen, sucht in größerer Molkerei Stellung als Stütze oder Haustochter. Meldungen erbittet
Frau J. Fernau, Molkerei Ragösen
Kreis Zauch-Belzig. 9513

Anständige, saubere Meierin,
die keine Arbeit scheut, sucht zum 1. Januar oder einige Tage früher **dauernden Wirkungskreis,** eventl. als Verkäufer., würde auch frauenlosen Haushalt übernehmen. Werte Angebote bitte unter **H. Nr. 9177** an diese Zeitung.

Zuverlässiger Obermeier,
ledig, 24 J. alt, im 7. Berufsjahre, sucht zum 15. Januar oder früher anderweitig Stellung als solcher o. sonst. Vertrauensposten irgend w. Art, möglichst Dauerstellg. Werte Angebote bitte unter Nr. **9564** an diese Zeitung zu senden.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für d. Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am **3. Februar 1926.**
Nähere Auskunft erteilt Direktor Hoffmeister.

Stellen-Angebote

Suche sofort oder 1. Januar

tüchtigen Fachmann

derselbe muß selbständig arbeiten. Kleine Kaution muß gestellt werd. Selb. hat Familienanschl.uß. Angebote mit Gehaltsangaben und Zeugnisabschriften an (9417
Molkerei Alb. Liebenwald,
Bad Freienwalde a. O., Königstr. 28
Prov. Brandenburg.

Suche zum sofortigen Antritt jungen, tüchtigen

Verwalter

für meinen zweiten Betrieb mit 4—5000 *M* Kaution (bar), welche hypothekarisch sicher gestellt werden. Offerten unter **„Tüchtig" Nr. 9428** durch diese Zeitung.

Wir suchen zu sofort, spätestens am 1. 1. 26 einen tüchtigen 9200

Gehilfen

für unseren großen, städtisch. Vollbetrieb. Bevorzugt werden solche, welche in Käserei vollkommen firm sind.
Molkerei Unna, G. m. b. H.,
Unna in Westf.

Wegen Auswanderung des jetzig., suchen zum 1. Jan. 26 einen tücht.

Gehilfen

welcher in allen Zweigen einer Molkerei durchaus erfahren ist. Sicherere Rechner, gute Handschrift, firm in der Monatsabrechnung Bedingung. Gehalt monatlich 55,— *M* bei freier Station und Kassen. Werte Angebote erbittet (9295
Molkerei Bederkesa, Kreis Lehe.

Wir suchen für unseren Betrieb einen jungen, ordentlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Selbiger kann sich in Harzkäserei ausbilden. Gehalt nach Tarif und Leistung. Offerten mit Altersangabe erbittet (9332
Rich. Peters,
Molkerei-Genossenschaft Velpke
Braunschweig.

Wir suchen zum 1. Januar 1926 einen tüchtigen, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

für vorkommende Molkereiarbeiten, nachmittags Kontorarbeit, daher gute Handschrift u. sicheres Rechnen Bedingung. Angebote mit Nachweis der Stellungen sind zu richten an
Molk. Niederkrüchten e. G. m. u. H.
Rheinland. (9330

Tüchtiger

Molkereifachmann

der auch Maschinen usw. bedienen kann, per 1. Januar 1926 gesucht. Wohnung vorhanden. Angebote u. **B. C. 9460** an diese Zeitung.

Suche z. Anfang Januar einen nur gut empfohlenen, fleißigen u. soliden (9317

Gehilfen

für Betrieb und Annahme. Ders. muß an selbst. Arbeiten gewöhnt sein. Gehalt neben freier Station und Kassen monatlich Mk. 60.—. Offerten erbeten.
Prelle, Molkerei Wabern,
Bez. Cassel.

Wegen plötzlicher Erkrankung des jetzigen Gehilfen suchen zu sofort oder später einen jungen kräftigen, an Sauberkeit und Ordnung gew.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 45 *M*, Kassen frei. (9311
Molkereigenossenschaft Holzsußra
bei Ebeleben, Thür.

Herren,
die **regelmäß. Molkereien besuchen,** steht

erstkl. Vertretung

mit gutem Verdienst zur Verfügung. Auskunft unter **9438** durch diese Zeitung erhältlich.

Wir suchen zum 15. Januar einen fleißigen, ehrlichen, sauberen

Gehilfen

welcher mit der Bedienung des Dampfkessels, Eismaschine u. sonst. Maschinen vertraut ist, auch muß derselbe kleine Reparaturen selbst ausführen können. Es wird nur auf eine Kraft gesehen, die den Chef während der Abwesenh. vertreten kann, und sich vor keiner Arbeit scheut. Kontorarbeiten sind teilweise mit zu verrichten, Stellung ist leicht und angenehm. Anfangsgehalt bei freien Kassen und Station 50 *M*. Offerten mit Zeugnisabschriften sind an die **Molkereigenossenschaft Großtinz,** Krs. Liegnitz, einzusenden. (9318

Wir suchen für unsere Betriebe in Bevensen und Bienenbüttel für sofort oder später einen technisch und kaufmännisch gebildeten (9583

Betriebsleiter

Nur erstklassige Kräfte mit besten Zeugnissen und Referenzen wollen sich unter Einreichung eines kurzen Lebenslaufs melden bei unserem Vorsitzenden Hofbesitzer Hyfing in Römstedt bei Bevensen in Hann.
Molkerei-Genossenschaft Bevensen.

Gesucht für Schlesien

selbständig arbeitender Monteur

für **Molkerei- und Kühlanlagen in Dauerstellung.** Angebote und Referenzen unter **9465** an diese Zeitung.

Wir suchen für beschränkten Betrieb zum 1. 1. resp. einige Tage fr. einen tüchtigen, jungen

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Zuverl. Arbeiten, sicheres Rechnen, Beding. Gehalt nach Tarif, Kassen frei. Selbstgeschriebene Offerten mit Empfehlung des letzten Chefs erb.
Molk. Masselwitz, e. G. m. b. H., in Masselwitz bei Carzin,
Kreis Schlawe. 9403

Suche kräftigen, ehrlichen

Gehilfen

unter 22 Jahren, der mit einem Pferd Umgang und Fütterung von ca. 12 Schweinen vertr. Anfangsgehalt 32 Mark. (9299
W. Boeck, Molkereibesitzer,
Deutsch-Krone, Westpr., Triftstr. 22.

Gehilfe.
Da Gehilfe, der 3 Jahre hier, zur Molkereischule geht, suche ich per 1. spät. 15. Januar einen absolut ehrlichen, fleißigen und erfahrenen

Gehilfen

20 bis 23 Jahre, der lückenlose Zeugnisse ausweist, daß er befähigt ist, den Betrieb selbständ. zu führen und einen tadellosen Tilsiter herstellt und pflegt, und kann auf Dauerstellung bei guter Behandlung gerechnet werden. (9273
Meierei Ostseebad Scharbeutz
bei Lübeck.

Da jetziger, Verwalterstelle übernimmt, suchen wir zum 1. Januar tüchtigen (9390

ersten Gehilfen

nicht unter 24 Jahren, der selbständig arbeiten kann. Nur gut empfohlene Fachleute, denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen sich melden.
Sanitätsmolkerei M. J. Rey,
Düren, Rheinl. Fernspr. 1684.

Wir suchen zum 1. 1 1926 einen jüngeren, durchaus tüchtigen und zuverlässigen (9291

Gehilfen

für Butterei, der am Nachmittag Kontorarbeiten mit verrichtet. Gehalt 50,— *M* monatl. bei fr. Stat. und Kassen. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften sind zu richten an die
Molkerei-Gen. Osterode in Ostpr.
e. G. m. u. H.

Zum 1. Januar suche ich einen unbedingt tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen

für meinen Betrieb. Derselbe muß guter Käser sein und möglichst mit Schrotmühle Bescheid wissen. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen an (9368
Dampfmolkerei Zeptow
Post Wredenhagen i. M.
Kraese.

Für Molkerei, mit Butter- und Eiergroßhdlg., in Großstadt geleg., wird unverheirateter strebs., jüng. Fachmann mit einer Bareinlage v. 1500—2000 *M* als

Betriebsleiter und Teilhaber

gesucht. Ang. u. **9610** an ds. Ztg.

Tüchtiger Fachmann
ledig, der mehrere Sorten Hart- u. Weichkäse herstell. kann, sof. gesucht. Ders. muß vormitt Kundsch. fahren u. bedien. Kaut. erwünscht. Brave Leute b. Fam.-Anschl. wollen sich melden. **L. Avlinghaus,** Molkerei **Hövel** b. Münster i. Westfl. (9490

Suche zum sofortigen Antritt od. später **jungen, tüchtigen** (9533

Gehilfen.

Zeugnisabschrift u. Gehaltsforder. sind zu richten an
Willy Fenker, Meierei **Söhren**
b. Geschendorf, Holstein.

Suche zum 1. Februar einen zuverlässigen, arbeitsamen (9546

Gehilfen

der mit der Weich- und Hartkäserei gut vertraut ist. Zeugnisabschriften sind zu richten an
Karl Stelkens
Meierei und Käserei
Haimar bei Sehnde in Hann.

Gesucht wird zum 1. 1. 1926 ein tüchtiger, sauberer

Gehilfe

vorwieg. Milchvers., als alleiniger in Dauerstellung v. Molkerei Nähe Münster i. Westfl. Geh. 50 *M* bei freier Stat. u. Kassen. Nur Bewerber m. pa. Zeugn. woll. sich unt. **9558** durch ds. Zeitung melden.

Gehilfe

der guten Romadur und sonstigen Weichkäse herstellen kann u. hierfür volle Garantie übernimmt, gesucht. Nur zuverläss., ehrl., bestens empfohl. Leute wollen sich melden.
Molk. Breckerfeld, Westfl. (9606

Suchen zum 15. Jan. jg., kräft.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Anf.-Gehalt 55 *M* bei freien Kass. Werte Angebote mit letzter Zeugnisabschrift erb. (9580
Dampfmolk. Wörlitz in Anhalt.
e. G. m. b. H.

Zum baldigen Antrit suchen wir einen äußerst strebsamen, sehr sol.

Molkerei- und Käsereigehilfen

bei gutem Gehalt. Bewerbung mit Zeugnissen an (9409
Molkerei-Genossenschaft Bobitz
in Mecklenburg.

Käsemeister

für eine Monatsproduktion von 200—800 Zentner Käse, sucht modern eingerichtete Harzkäserei bei Berlin, **nur erste Kraft mit langjährigen Erfahrungen in Vertrauensstellung.** Wohnung auf Fabrikgrundstück vorhanden. **Kaution in Höhe von Mk. 3000.—** muß hinterlegt werden, welche sichergestellt wird. Eintritt sofort oder später. Offerten von Anfängern zwecklos. Bewerbung mit Gehaltsansprüchen und Aufgabe von Referenzen unter **9420** an diese Zeitung.

In dieser Woche eingegangene und weiterbeförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
6898	1	9201	1	9272	2
8480	1	9202	1	9276	6
8942	2	9207	5	9293	1
8965	2	9209	1	9295	1
8989	3	9218	1	9300	6
9004	4	9225	5	9315	1
9028	1	9226	2	9316	4
9101	6	9227	1	9323	2
9109	1	9230	3	9334	5
9112	2	9232	1	9336	8
9134	6	9237	1	9337	5
9147	6	9238	1	9339	1
9149	5	9239	9	9344	1
9154	1	9242	1	9349	1
9159	1	9251	2	9367	4
9164	2	9259	2	9381	5
9192	18	9271	1	9384	1

Schlegel,

Friedrich, geb. 3. 12. 95 zu Dersin, nebst Frau!

Wer kann uns d. genauen Adr. angeben? Unkosten werden vergütet.
Meierei Humboldt, Berlin N. 54
Zionskirchstr. 38. 9560

Neujahrswunsch!

Molkerei- und Käsereifachmann, 25 Jahre alt, kath., wünscht auf d. Wege die Bekanntschaft einer häuslichen, musikliebenden, kath. Dame aus Fachkreisen, zwecks spät. **Heirat.** Auf Vermögen wird weniger gesehen als auf gute Herzensbildung. Diskret. wird gegeben u. verlangt. Werte Zuschriften, womöglich mit Bild unter **„Lebensglück"** Nr. **9395** an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft, unter Chiffre inserieren.

Verkaufe dicht bei Magdeburg gelegene

Dampfmolkerei

mit den neuesten Maschinen eingerichtet u. Camembert-Käserei, schön. Stallung, neue Gebäude, Milchdurchschnitt 800—1000 Liter, für 40 000 Mark, bei 20—25 000 Mark Anzahlung. Offerten unter **O. M. 7177** durch diese Zeitung.

Sehr gut. Molkereiprodukten-Geschäft

mit **Milchausschank,** großer Laden mit Nebenräumen, ganz reelle, sichere, prima Existenz, Laden in verkehrsreicher Straße und großer Stadt, **sofort zu verkaufen.** Preis 6500 Mark, Anzahlung 5000 Mark. Zuschriften unter **Nr. 9518** durch diese Zeitung.

Molkereiversteigerung!

Am 30. Dez., nachmittags 3 Uhr, versteigere ich in Brak b. Stadtoldendorf in der Beißmannschen Gastwirtschaft öffentl. meistbiet. ein **Molkereigebäude mit elektr Betrieb u. Einrichtung** auf Antrag d. Frau Anna Bode, Brak. Günstige Zahlungsbedingungen. (9397
H. Müller, Deensen, beeid. Verstg., Fernruf: Amt Stadtoldendorf 123.

Krankheitshalber beabsichtige meine

Dampfmolkerei

eingerichtet zur Schweizer- u. Tilsiter-Fabrikation, in der Elbinger Niederung gelegen, große Kellerräume, Stallung für 600 Schweine, an zahlungsfähigen Fachmann zu verkaufen. (9297
Fritz Balz
Ellerwald V bei Elbing.

Aelt., kinderloses Ehepaar sucht einen jüngeren, soliden, gut durchgebildeten

Fachmann

zur späteren Uebernahme der Molkerei. Erforderliches Barvermögen Rmk. 5000.— u. ebensoviel Sicherheit. Eintritt kann jederzeit erfolgen. Meldungen unter **Zukunft 9478** an diese Zeitung.

Zwangsversteigerung einer Dampfmolkerei

in Ostfriesland findet durch ersten Hypothekengläubig. Ende Januar statt.

Die Molkerei ist in bestem Zustande, gut eingerichtet, mit Schweinezucht u. groß. Milchvorkommen. Erster Hypothekengläubiger ist eventl. bereit, einen Teil seines Kapitals stehen zu lassen. Interessenten wollen sich melden unter **9392** an diese Zeituna.

Achtung! **Sichere Existenz!**
Moderne

Dampfmolkerei

auch mit elektr. Kraft, neuer Kühlanlage, mit Milchversand u. Bahnstation, 45 Km. von Leipzig, mit einem jährlichen Milchquantum v. einer halben Million Lit. und 110 Morgen Ackerland und Wiese, dav. 30 Morgen Eigentum, Brandkasse 115 000 R.-Mk., sucht zur besseren u. rentableren Ausnutzung stillen od. tätigen Teilhaber mit 10—15 000 R.-M. und Gewinnanteil n. Uebereinkunft. Auch ist Verkauf nicht ausgeschlossen. Angebote unter **N. L. 9325** an diese Zeitung.

Verkaufe krankheitshalber sofort meine gutgehende

Molkerei

Milch z. Zt. 400 Liter, 1500—2000 Liter leicht zu haben. Molk. liegt im herrlichen Wesergebiet. Neue Wohnräume sowie Stallung vorhanden. Zuschr. unter **Nr. 9262** an diese Zeitung. (Anzahlung 15 000 Reichsmark.

Dampfmolkerei

sucht Molkereibesitzer wegen Verkaufs seiner Molkerei zum 1. 2. 1926 **zu kaufen.** **16 000 Goldmark** können angezahlt werd., Rest muß länger stehen bleiben. Gegend gleichgültig. Angeb. unter **B. J. 36 729** an **Rudolf Mosse, Cassel.** (9347

Sichere Existenz!

Wegen andauernden Leidens bin ich gezwungen, meine Molkerei in Ostpreußen, z. Zt. 1400 Liter Milch, zu verkaufen. Elektrische Kraft-Butterei und -Käserei-Einrichtung, 2 Pferde, Stallung für 150 Schweine, 9 Zimmer-Wohnung, Milch wird frei angeliefert, keine Konkurrenz. Preis nach Vereinbarung. Näheres unter **9568** durch diese Zeitung.

Molkerei

mit großer Käserei und Schweinestall für ca. 200 Schweine in **Nord-Oldenburg,** solid. Unternehmen, Milchquantum ca. 5000 Liter im Sommer, 2000 Liter im Winter, bedeutend mehr zu haben, sofort zu verkaufen. Große kompl. Wohnung, elektr. Licht u. sämtl. Zubehör. Pr. 65 000 *M*, Anzahlung nach Uebereinkunft. Ein großer Teil kann 5 Jahre fest zu mäßigem Zinssatz stehen bleiben. Molkerei kann im vollen geordneten Betrieb sofort übernommen werden. Nur kurzentschlossene Selbstreflektanten, die üb. die Hälfte des Kaufpreises Verm. besitzen belieben Offerten mit Vermögensang. einzusenden unter **Nr. 9424** an diese Zeitung.

Molk. od. Käs. s. langj. Fachm. zu pacht. Größ. Kaut. vorh. **Schmieder, Halle a S.,** Zietenstraße 5.

Verkaufe meine

Dampfmolkerei

(event. Verpachtung) in **Großenehrich,** Krs. Sondershausen, Milch 6—700 Liter, Reflekt. m. genüg. Anzahl. wollen sich mit mir in Verbindung setzen. Die Uebernahme kann sofort erfolgen. (9459
H. Unger, Großenehrich, Thür.

Anderer Unternehmung halber beabsicht. ich meine moderne, massive, zweistöckige

Molkerei,

verbunden mit **Weichkäserei und Mästerei, mit Schrotmühle,** zu verkaufen. Milchquantum 1200 Liter, 800 bis 1000 Liter sind sofort bei Uebernahme noch zu haben. Magermilch wird restlos zu Weichkäse verarbeitet. Massive, moderne Stallungen für 300 Schweine vorhanden. Die Molkerei liegt in Mitteldeutschland, in unmittelbarer Nähe einer Großst., hat schöne 6 Zimm.-Wohnung u. großen schön. Garten. Preis 60 000 Mark bei 25 000 Mark Anzahlung. Rest kann längere Zeit stehen bleiben. Reflekt. woll. sich persönlich mit mir in Verbindung setzen. Uebernahme nach Belieben. Angeb. unt. **9529** an ds. Zeitung.

Flottach. Molkerei

mit Weichkäserei, Goldgrube, in Thüringen, eig. Grundstücke, sucht einen **tätigen Teilhaber** mit 10 bis 15 000 Mk. Einlage. Angeb. unter **A. R. 9545** an die Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Mit 8—10 000 Mark Anzahlung suche eine

Molkerei

welche rentabel ist, in Sachsen oder angrenzenden Staaten. Angebote unter **9544** an diese Zeitung.

Wegen and. Geschäftsübernahme sofort zu verkaufen od. verpachten

Dampfmolkerei mit Mühle

dicht an Bahn in größerem Kirchdorf Ostpr. gelegen. augenblicklich 350—400 Liter täglich, aber mehr zu haben. Stallung für 120 Schweine. Kaufpreis nach Vereinbarung. Zur Pachtübernahme 5000 *M*. Angebote unter **9378** an diese Zeitung erbeten.

Ländliche Molkerei

in Vorpommern, in milchreicher Gegend, zu verkaufen oder zu verpacht. Bei Verpachtung sind die Maschin. käuflich zu übernehmen. (8421
Kaufmann Pauels, Usedom.

Gute, rentable

Molkerei

mit langjähr. Verträgen, für bald zu pachten oder kaufen gesucht. Milchquantum von 500 Liter aufwärts. Gefl. Angebote erb. unter **A. O. B. 9350** an diese Zeitung.

Fachmann

welcher sich selbständig machen will, wird gute Gegend nachgewiesen.
Rathmann, Fürstenberg a. O.

Zu sofort rentable

Molkerei

in Westfalen zu verkaufen. Die Molkerei befindet sich in Mietsräumen mit kleiner Wohnung. Milch 800—1000 Liter, im Sommer 2000 bis 3000 Liter. Für 8000 *M* bei 5000 *M* Anzahlung zu verkaufen. Offerten u. Nr. **9272** durch d. Ztg.

Suche für sofort für meine **Molkerei,** verbunden mit **Eier- und Butter-Großhandel** einen **tüchtigen, technischen Leiter** als (9470

Teilhaber

mit einer Bareinlage von 1000 bis 1500 Mark. Eilangebote an
Hille, Leipzig, Einerstr. 9 I r.

Anderer Unternehmungen wegen verkaufe ich meine

Dampfmolkerei

mit Käserei in Pommern, Milch jetzt ca. 750 Liter. Beschränkte Wohnung. Preis nach Abrede bei ca. 10 000.— *M* Anzahlung. Off. unter **8944** an diese Zeitung.

Zinshaus Berlin

Friedensmiete 15 800 *M*, monatl. Überschuß jetzt ca. 500 *M*, Fried.-Wert 220 000 *M*, **gegen mittlere Molkerei zu vertauschen oder zu verkaufen.** Hypothekenfrei. Angeb. unter **9508** durch diese Zeitung.

Sichere Existenz!

Ein seit 24 Jahren bestehendes Molkerei-Produkten-Engr.-Geschäft mit zwei Fuhrwerken und sicherer Kundschaft im Westfälischen Industriegebiet, bei freiwerdender Wohnung und 5jährigem Mietsvertrag, ist zu verkaufen. Reflektanten, die über 7—8 Tausend verfügen, belieben ihre Adresse unter **8937** an diese Zeitung zu senden.

Suche eine erste

Goldmarkhypothek

von **10—12 000 Mark** zur Abdeckung meines Bankkredits auf 5 Jahre fest. Betrieb hat Verkaufswert v. 50—60 000 Mk. und ist in Holstein. Als Gegengabe gebe ich meine gesamte Butter- u. Käseprodukt. von i. Jahre 1924 Durchschnittsanlieferung von 1 Million Ltr., Sommer bis 4500 Liter, Winter bis 1800 Liter. Reelle Angebote erbitte u. **Nr. 9532** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche 5—7000 Mark

als 1. Goldhypothek in meine, im voll. Betriebe befindliche, schuldenfreie Dampfmolkerei. Brandkasse 38 000 Mark. Offerten unter Nr. **9219** durch diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Welche Fabrik liefert allerbilligst

Käsekisten,

Größe 60 × 380 × 520 Millimeter?
Dampfmolkerei Wilhelm Wilke, Liebenwalde. (9402

Suche 15—20 Stück gebrauchte, guterhaltene (9439

Rohrhorden

zu kaufen. Gr. 60 × 100.
Ernst Molau, Käserei Apolda Gießereistraße 8.

Neuer Butterkneter und -Mischer

gegen Barzahlung
zu kaufen gesucht.
Angeb. unter **9435** durch diese Ztg.

Wir suchen n. einige gebrauchte, jedoch gut erhaltene (9394

Milch-Verkaufswagen

zu kaufen. Gefl. Offerten erbittet
Gebr. Koß, Wilsnack.

Molkerei- und Käsereimaschinen, Dampfkessel, Pump., Motore, kauft u. erb. Angebote unter **W. F. 7257** durch diese Zeitung.

Zu kaufen gesucht: Milchkondensierungsanlage.

Eine gebrauchte **Milch-Kondensierungs-Anlage,** ca. 8000 Kg., für gezuckerte Milch, sucht zu kaufen.
Brodrene Gram
Vojens in Dänemark.

Gebrauchte, gut erhaltene
Reinigungs-Zentrifuge
für 1500 Lit. Stundenleistung sucht zu kaufen. Gefl. Angebote unter **Nr. 9358** an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen zu bald einen gebr.
Verkaufsmilchwagen
Molkerei Glogau, e. G. m. b. H., zu Rauschwitz. (9410

Flächenkühler
für Wasser evtl. auch mit Verdampfungskühler, gebr., aber gut erhalten, zu sofort z. kaufen gesucht. Kaufe evtl. auch
passende Eismaschine,
Ammoniak od. Kohlensäure. Angebote unter **9413** an diese Zeitung.

Suche billigst einen (9455
Kessel mit Unterfeuerung.
Angebote erbittet
Dampfmolkerei Reddenau, Ostpr.

Molkerei im Rheinland sucht tadellos funktionierende
Kühlanlage
gebraucht, sehr gut erh., ca. 10 000 bis 15 000 Kal., m. **Verdampfungskühler** zu kaufen. Gefl. Angeb. m. Preisangabe unter **Nr. 9503** durch die Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Kauf-Angebote.

Räderpumpe,
4000 Liter stündlich, kurze Zeit in Betrieb gewesen,
Zentrifugalpumpe,
neu, 3—4000 Ltr. stündlich, mit Los- und Festscheibe
Wanddampfpumpe,
auch als Speisepumpe zu verwenden, wenig gebraucht, verkauft billig (9525
Andreas Moritzen
Dresden A. 1.

Wegen Betriebsumstellung gebe meinen 1½ To.
Schnellastwagen
in tadellosem Zustande fahrbereit gegen 20 Zentner pa. frische, ungesalzene **Süßrahmbutter** ab. Angeb. unt. **9536** durch diese Zeitung.

Strohmatten
zum **Käse trocknen** u. für **Versandzwecke** fertigt nach jeder angegebenen Größe äußerst billig (9548
M. R. Langenfeld, Löbau, Sachsen.
Fordern Sie bitte Muster und Preise **gratis.**

Etiketten
für alle
Käse-Sorten
liefern billigst
Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Dampfmaschine,
6 PS., Bergedorf, 200 *M*, ferner **Sicherheitsventil, Dreiwegehahn, Absperrventile, Manometer, Kupferrohre** 1½" usw. f. 10 qm. Kessel für ⅓ Friedenspreis abzugeben. Sämtl. Sachen sind betriebsfich. u. gut erhalten. Angeb. erb. (9507
Molkerei Hohenreinkendorf
Pommern.

Verkaufe eine (9476
Flaschenreinigungs-Anlage
für Fußbetrieb, mit Holzeinweichkasten, Größe 2000 × 800 und 12 er Ausspritzer, an den Trog montiert, in gut erhaltenem Zustande, gekauft im Monat April 1925; ferner
200 Liter- und 100 ½ Liter-
Milchflaschen
für Pappscheiben-Verschluß.
Ernst Pütz Wwe.
Eier — Butter — Käse
Ludwigshafen a. Rh.
Rohrlachstraße 15.

Zu verkaufen,
gebraucht, aber gut erhalten: (9423
1 Westfalia-Separator, 2000 Liter, **Milchvorwärmer,** 2000 Ltr., oberer Antrieb, **Milchbassin, Handbutterkneter, Sturz-Butterfaß, 2 Milchbassins,** Riemen, Riemenscheiben
usw.
Gefl. Angebote erbittet
W. Bolik, Zetel b. Varel i. Oldb.

Dampfkessel und Maschine
wegen Vergrößerung des Betriebes preiswürd. abzugeb. Kess. 18,2 qm Heizfläche, Maschine 14 PS. (9453
Zuschriften erbittet
H. Holtorf
Molkerei **Stadt Rehburg.**

Kohlens.-Eis- und Kühlmaschine,
40 000 Kalorien mit sämtl. Zubeh. (210 Eiszellen, Laufbrücke usw.), Fabrikat Ahlborn, Hildesheim, weil für unsere Zwecke zu groß, preisw. zu verkaufen. Anfragen an (9418
Central-Molkerei Mersch
in Luxemburg.

Gebr. Butterfertiger
2000 Liter Gesamtinhalt, (9509
gebr. Rahmreifer
800 Liter Inhalt, billig zu verkaufen. Bis Ende Januar noch im Betriebe zu besichtigen.
Molk.-Genoss. Rützow
Krs. Kolberg.

LITHOLYSE
Das seit 20 Jahren bewährte, vegetabilische
Kesselstein-mittel.
Näheres bei
Oskar Hjertqvist
Hamburg 9, Hafentor 2.

Wegen Betriebsumstellung habe ich
zu verkaufen:
1 Alfa A V. 7
1 Milchbassin, kupferverzinnt, 1000 Liter
1 Milchbassin, stahlblechverzinnt, 1000 Liter
1 schaumzerstörende Milchpumpe, 4000 Liter
1 Drehkolbenpumpe, 400 Liter
12 Meter Transmission.
Molkerei Wittorf, Bez. Bremen.

Schwefligsäure Kühlanlage,
15 000 Kalorien Leistung, noch sehr gut erhalten, ist wegen Vergrößerung der jetzigen, billig zu verkauf. Die Maschine ist noch bis Mitte Januar im Betriebe zu besichtigen. Offerten an (9377
Molkerei-Genossensch. Dergenthin,
Berlin-Hamburger Bahn,
Provinz Brandenburg.

Käsekisten
a) allen Größen, sow. □-Käsekisten liefert in guter Ausführung zu billigsten Preisen (4778
Max Grondei
Kistenfabrik und Sägewerk
Ziegenhals i. Schles.
Wegen Umstellung des Betriebes

Käsehorden
liefert preiswert (9148
Kuno Landeck, Seiffersdorf
Riesengebirge.

Berliner Großbrauerei
hat laufend monatlich ca. 100 Ztr.
Trockenhefe
im ganzen oder geteilt in Käufers Säcken abzugeben. Interessenten werden gebeten, Gebote zu übermitteln unter **Nr. 9286** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Flachliegende Versandschachteln
zum Selbstzusammenstecken, für **Butter- und Käse-Versand**
liefert schnell und billig (6112
Paul Cichocki,
Kartonnagen-Fabrik,
Hamburg, Langenkamp 4.

Preiswert zu verkaufen:
ein fast neuer (9290
Butterkneter
„Optimus", 90 Zentimeter
1 Holst. Butterfaß,
gebraucht, mit kompl. Antrieb.
Gen.-Meierei Schierensee, Post Voorde. **Grebe.**

Käsewannen
Kupferbottiche, Erhitzer usw., verzinnt an Ort und Stelle ohne Betriebsstörg. b. billigster Berechnung.
Karl Klages,
Klempnerei für Molkerei- und Käsereibedarfsartikel,
Hildesheim, Triftstraße.

Wegen Umstellung des Betriebes
zu verkaufen:
1 steh. Baltic-Dampfkessel, 7 Atm., 4,26 Heizfl., dazu 1 Duplexspeisepumpe, Injektor und 11 Meter Blechschornstein
1 Dampfmaschine, 4 PS., Baujahr 1918, sehr gut erhalten. (9043
Wilsch, Käsefabrik
Wohlau in Schlesien.

Kaselab-Pulver
Käselab-Extrakt
Käsefarbe
Butterfarbe
sowie sämtliche
Molk.-Hilfsstoffe
Molkerei-Geräte
Milchtransportkannen
H. Jordan
Charlottenburg
Kantstraße 106. Tel. Wlh. 2662.

---

10 Stück oblonge neue (9526
Rahmständer
70 Liter Inhalt, billig abzugeben.
Andreas Moritzen
Dresden A. 1.

Sprüche für Molkereien

in Plakatform in Größe von 32,5 : 25 cm, auf kräftigem Elfenbeinkarton mit rotschwarzem Rande:

Nr. 1. Alle für einen
Und einer für Alle,
Wenn viele sich stützen
Kommt keiner zu Falle.

Nr. 2. Ordnungssinn und Reinlichkeit
Sei dein Vorbild allezeit.

Nr. 3. Liebe Leute merkt's Euch fein
Reinlich, reinlich, reinlich sein!

Nr. 4. Am längsten währt die Ehrlichkeit,
Abrahmen ist 'ne Schlechtigkeit.

Nr. 5. Wer Milch verfälscht, mit Wasser tauft,
Ist wert, daß er sie selber sauft.

Nr. 6. Sauberkeit und gutes Futter
Erhöht die Qualität der Butter.

Nr 7. Wenig Milch und wenig Mist
Gibt die Kuh, die wenig frißt.

Nr. 8. Morgenstunde
Hat Gold im Munde.

Nr. 9. Hälst Ordnung Du
Hält Ordnung Dich.

Nr. 10. Ein jedes Ding an seinen Ort,
Erspart viel Zeit, viel Müh und Wort

Nr. 11. Erst die Kinder
Dann die Rinder,
Und was noch frei
Zur Molkerei.

Nr. 12. Arbeitstage
Voll rüstiger Plage,
Das sind die besten
Von allen Festen.

Nr. 13. Käs' und Brot
Macht die Wangen rot.

Nr. 14. Ohne Fleiß
Kein Preis.

Nr. 15. Nur Fleiß und Zentrifugenkraft
Erhalten die Genossenschaft.

Nr. 16. Es recht zu machen jedermann,
Ist eine Kunst, die niemand kann.

Nr. 17. Nur Erfahrung bildet.

Nr. 18. Reinlichkeit ist eine Zier
Drum wird geachtet sie auch hier.

Nr. 19. Reinlichkeit ist eine Zier,
Mein lieber Freund, das merke Dir.

Nr. 20. Dein Blick, er sei stets zugewandt,
Dem Dampfdruck und dem Wasserstand.

Nr. 21. Zeit ist Geld.

Nr. 22. Jedem das Seine!

Nr. 23. Tue recht
Und scheue niemand!

Nr. 24. Wenn die Milch nicht wär,
Wo kämen Butter und Käse her.

Nr. 25. Milch ist sehr gut für Kinder,
Für Alte aber nicht minder.

Nr. 26. Dein Trunk sei klar,
Dein Wort sei wahr.

Nr. 27 Wie könnten die Menschen nur leben,
Wenn es nicht würde Butter und Käse geben.

Nr. 28. Sei fleißig wie die Biene,
Ist Wohlergehen dein Lohn.

Nr. 29. Macht man im Leben kaum den ersten Schritt,
Hat man für gute Milch schon Appetit.

1 Spruch inkl. Verpackg. u. Porto 60 Pfg.
2 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 90 Pfg.
3 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 110 Pfg.
4 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 120 Pfg.
7 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 200 Pfg.
10 Sprüche inkl. Verpack. u. Porto 250 Pfg.
jeder weitere Spruch 20 Pfg. mehr.

Buchhandlg. der Molk.-Zeitung
Hildesheim.

Geschäftsdrucksachen.
Je 100 Postkarten, Mitteilungen, Kuverts mit Ihrer Firma bedruckt liefert zu Mk. 5.— franko
G. H. Hofmann, Gemünden-Main.

Käse-Holzmatten
z. Abtropfen u. zur Lagerung von Weichkäsen fabriziert
Georg Rößler, Lindenberg
(Allgäu) Bayern.
Bitte ausschneiden und vermerken

Käseformen
Jede Sorte aus Metall fert. bei äußerst. Preisberechnung in solid. Arbeit bei schnellst. Lieferung an **Gust. Mentzel**, Spez.-Werkstatt für Molk.-Artikel, Vollbadverzinnungs-Anstalt, **Stolp i. Pom.**, Holstentorstraße 22. Fernruf 530.

Herstellung u. Verschluß
von Spanschachteln

von Käsekisten

Holzspan-Schachteln
in allen Größen, geleimt, mit und ohne Heftung, liefert billigst (7
W. Lux & Sohn
Stuhlseiffen, Kr. Habelschwerdt

1 Ztr.-Buttertonnen
gebraucht, gut repariert zu verkaufen
Alfred Dietrich, Böttcherei u. Faßhdlg.
Leipzig, Fregestr. 24. Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf von Fässern aller Art.

Käsekisten
genagelt, Größe 20 × 24 × 5 Ztm. i. L., zu ℳ 120 je Tausend. (6331
Friedrich Clausen
Neddenaverbergen.

Hermann Jordan
Berlin SO 16 Michaelkirchstr. 21
liefert sämtliche Molkereigeschäftsbücher

Milchkannen
staunend billig
sowie alle anderen Einrichtungsgegenstände pp. liefern in der bekannten Güte (1811
Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Milchflaschen-Scheiben
liefert prompt 2352
Otto Seitzinger, Neumünster.

Buttertonnen,
gut verböttchert, Stück 1,— Mark, ständig abzugeben. (8072
Bartz, Böttchermeister
Biederitz bei Magdeburg.

Berufsbekleidung!

empfehlen wir:

Molkereimützen mit 2 Bezügen	5,10,	mit 3 Bezügen	6,20
Mützenkokarden, Zentrifuge mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Mützenkokarden, Butterfertiger mit Eichenlaubkranz (vergoldet)			0,90
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, einreihig			7,00
Molkereijacken, weiß, aus bestem Köper, zweireihig			8,00
Molkereijacken, blauweißgestreift prima Kadett, einreihig			7,00
Molkereijacken, blauweißfeingestreift, pa. Satin, zweireihig			9,50
Monteurjacken, Hausleinen oder Drell			5,50
Herren-Arbeitsmäntel aus gutem Rohnessel, Ia Verarbeitung			6.50
Arbeitshosen, besonders haltbare Qualität			6,50
Hosen aus guten gestreiften Stoffen (Streifhose)			8,50
Hemden, prima wollgemischt, mit doppelter Brust			3,75
Makohemden, gute Qualität, mit doppelter Brust			3,85
Oberhemden, gestreift, gute Ware mit 2 Kragen			7,50
Trikot-Einsatzhemden, besonders gute Ware, schöne Muster			3,80
Hosen, prima wollgemischt 3,50,		**Hosen** aus gutem Mako	3,70
Segeltuchschürzen, weiß, garantiert wasserdicht, mit Band			3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schwere Qualität mit Metallösen			5,00
Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw. Qual., m. verstärkt. Brust u. Ecken			5,75
Buttereischürzen, in besonders haltbarer Qualität			2,40
Blaue Arbeitsschürzen aus gutem Hausleinen			2,50
Holzpantoffel 2,00,		**Galoschen**	5,50

Umtausch nicht passender Geschenke bis 5. Januar 1926.

Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.
Berlin SO. 16, Köpenickerstraße 114. (8301

Wilh. Steffen
Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien
Ralsdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843

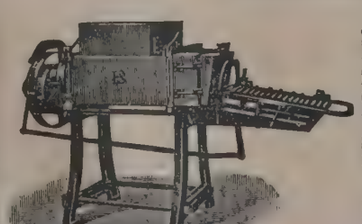
Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.

ROSTSTÄBE
hochfeuerbeständig und kohlensparend
liefert in allen vorkommenden Systemen prompt
Roststabhaus Silex in Hamburg
G. m. b. H.
Spezialroststabfabrik
Hamburg-Billbrook

Stahlblech-Sicherheitsplomben!
Seit 20 Jahren Lieferant großer und größter Molkereibetriebe.
Hugo Hirsch
Berlin-Schöneberg
A. m Park 22
Fernsprecher:
Stephan 2253 Lützow 5981 Kurfürst 98/2

Für Post- und Wertpakete!
Für Milchkannen und -Flaschen!

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



„BENHIL"-Butterform-Maschinen
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in drei Modellen, verstellbar für jede Stückgröße und -Form z. B. ovale, runde, würfelförmige und rechteckige Stücke.
Spezialmodell für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.
— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1000 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Für geringere Leistung billiger Kleintyp.

Sofort lieferbar, extra stark
Milchkannen
Steckdeckel, 20 Ltr., 11,50 Gm.
Bügelverschlß, 20 Ltr., 13 Gm.
Charnierdeckelk., 20 L., 14,50 Gm.
Steckdeckelkannen, 25 Ltr., 13 Gm.
extra starke, gute Verzinnung. Versand unter Nachnahme.

Erhardt Harting
Berlin S. 14 Stallschreiberstr.
liefert sämtliche Molkereigeschäftsbücher

Beste lesbare Messingschilder, Stck. 20—30 Pfg., gestanzt.
Lieferzeit 1—2 Tage.
Versand nur unter Nachnahme.
Buttermischmaschinen
Butterschnellformtische, D. R. P.
Milchflaschen, Flaschenkästen
Austrage-Handmilchkannen
geeichte Milchmeßeimer, Käselab
Wasser-Reservoire, sof. lieferbar
Röhrenmilchkühler, sof. lieferbar.
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
Stallschreiberstaße Nr. **8 A.**
Fernruf Moritzplatz 10 732.
Bei Besuch achten Sie auf Hausnummer 8 A, da Sie sonst falsch geh.

Dr. Frieber's Säurewecker
Camembertschimmel
(Weiß und Blau)
Rotkultur für Camembertkäse
Blauschimmel für Schimmelkäse
Rotkultur für Harz-, Thüringer- u. Mainzerkäse
stets wirksam
direkt vom Hersteller.
Dr. Frieber,
Bakteriol. Laboratorium für Milchwirtschaft
Hildesheim
Fernsprech-Anschluß 4092
—
Lieferung erfolgt nicht durch Zwischenhändler, daher schnellstens u. stets frisch.
—
Bakteriolog. Beratungen bei Fehlen von goldgelber Schmiere, Ablaufen von Harzkäse, Fehlen von Blauschimmel, bei Butterfehlern usw.

Milchbehälter,
Käsewannen, Quargmühl., Quargpressen, Käsehorden lief. preiswert
Wilh. Funke, Molk.-Maschinen

Kisten
gen. u. ungen., in jeder beliebigen Menge, sowie **Rohrhorden, Lenkwagen** und **Glanzrohr** liefert laufend billigst (6605
Heinrich Gerlach, Eisenach.

Brennmaterialsparende
Roststäbe
„mit dem Schmied".
Adolf Rudnicki
Berlin-Wilmersdorf 8,
Jenaerstraße 18.

Pappscheiben
für Milchflaschen, alle Größen, liefert als Spezialität billigst
Josef Stiefel, Lünen a. d. Lippe.

Kondensmilchanlage in Kupfer
preiswert zu verkaufen. (9434
Engel, Ostbevern in Westf.

Käseform-Zangen

für alle Arten Quarg- und Weichkäse

fertigt in solider Ausführung stark verzinnt

Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

Butterformen aus Ahornholz

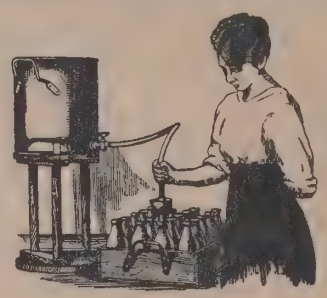
Georg Degenkolbe, Riesa, Sa.

Bahnversandschilder

in allen Ausführ. Rmk. —.15, —.25 pro Stck. Bei 100 Stck. noch billig. Innerhalb 24 Std.
E. W. Beinert & Co.
Molk.-Maschinen u. Geräte
Berlin O. 27
Holzmarktstr. 44 a. Tel. Alexander 4589.

Dosenverschluß-Streifen!

(Banderolen), ein- und mehrf., auf Rollen in endlosen Längen fertigen
Wilkri-Werke, Urach (Württemb.).



Milchflaschen - Füllventil

„Radbruch" D. R. G. M.

Einfachster Füllapparat, in der Praxis vorzüglich bewährt.

H. Christian Radbruch
Lübeck.
Spezialfabrik für Milchflaschen-Füll- und Verschlußapparate.

Käse- u. Butterkisten

von 8 Millimeter aufwärts stark, liefert (6332
Friedrich Clausen
Neddenaverbergen.

Billige starke weiche **Manchester**

Reitkords - Ledersamt Loden- u. Sportstoffe

Muster 8 Tage zur Wahl

Samthaus Schmidt, Hannover 61

Ewald Noacks

Käse-Erhaltungssalz

gegen Laufen und Maden

Käse-Reife

erprobt. Schnellreifungsmittel

Potrium

gesetzl. gesch.

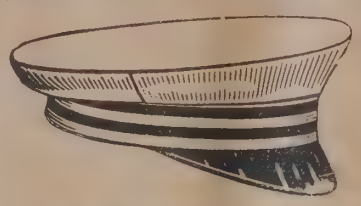
bewirkt Quillen u. schnelleres Reifen, sind seit **30 Jahren bewährte Spezialität.** u. empfehlen sich von selbst ohne Riesenreklame. Nur echt zu beziehen vom unterzeichneten Hersteller. (8363
Biete ferner an z. billigsten Tagespreisen: **Natron,** nur allerbeste Ware, **Käsefarbe, Käselabpulver, Kümmel, Horden, Schaufeln, Pergament-Ersatz-Papier usw.**

Universal-Käseformer mit auswechselbaren runden und langen Formschalen. — Man verlange Preisliste.

Ewald Noack

Magdeburg

gegründet 1894
Tauentzienstr. 8. Fernr. 1824



Molkereimütze Reichert

(gesetzlich geschützt)
Stück inkluf. 2 Bezüge 5,20 ℳ
Stück inkluf. 3 Bezüge 6,50 ℳ

Jacken

Kadett breitgestr., 1reihig	7,— ℳ
dto. 2 reihig	8,— ℳ
Köper weiß, 1 reihig,	7,50 ℳ
Köper weiß, 2 reihig,	8,50 ℳ
Köper Ia, 1 reihig	8,50 ℳ
Köper Ia, 2 reihig	9,50 ℳ
Satin weiß, 1 reihig	9,50 ℳ
Satin weiß, 2 reihig,	10,50 ℳ
Satin feingestr., 1.reihig	9,50 ℳ
Satin feingestr., 2 reihig	10,50 ℳ
Schürzen weiß	2,— ℳ
Schürzen weiß, Dowlas Ia	3,60 ℳ
Schürzen blau	2,50 ℳ
Schürzen, wasserdicht, natur	4,30 ℳ
Schürzen, wasserdicht, (beste Qualität)	5,30 ℳ
Schürzen, weiß, rein Leinen	4,70 ℳ
dto. wasserdicht, schwere beste Qualität	6,75 ℳ
Schutzmäntel, Nessel, hell	8,50 ℳ
dto. Khaki, hellbraun	11,— ℳ
dto. Köper, weiß	14,— ℳ
Abzeichen (Zentrifuge)	0,75 ℳ
Abzeichen (Butterfertiger)	0,75 ℳ

H. Reichert, Hameln.

Quarg-Mühlen und Quargpressen

in jeder Größe baut (1528
Ernst Bicker
Eldagsen in Hannover.

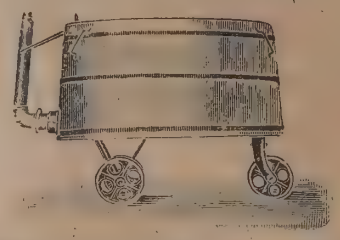
Wasserbeschaffung

durch **Bohrbrunnen** mit patentamtlich geschütztem Kiesfilter, daher größte Haltbarkeit und Ergiebigkeit. Andauernde Tätigkeit für Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg. **Ferd. Bohlmann.**
G. H. Hofmann, Gemünden-Main.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381
C. Schumacher
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Zeit- und futtersparende Schweinefutterwagen



liefern (7279
J. J. Nipp, Hasede b. Hildesheim.

Käselisten

als Spezialität, jedes Quantum liefert (3097
Paul Sievers, Kistenfabrik
Lamspringe
Fernruf: Amt Lamspringe 49.

Milchflaschen
Joghurtflaschen
aller Art liefern
Glashütten
Wisthoff & Co.
Königssteele
(Ruhr) (650

Stanniol

Bedruckte

Zinnfolien - Etiketten

für

Käse-Packungen.

Bestes, haltbares Fabrikat.

Stanniolfabrik Arthur Wolff
Breslau 8-Rothkretscham

Schwefelsäure

zur Milchuntersuchung liefert einschließl. Ballons ab Station **Corbetha,** ferner (11160
Akkumulatorensäure
n. d. Bestimm. d. Akkumul.-Fabr.
Chemische Fabrik und Glashütte
G. Schlaegel
G. m. b. H., **Corbetha-Bhf.**

Molkerei-Wagen

jeglicher Art nach eigenen u. gegebenen Zeichnungen liefern schnellst. und äußerst preiswert (8406
Gebrüder Gudegast, Wagenbau
Preetz i. Holstein.
—— Verlangen Sie Angebot! ——

Achtung!

Suchen dauernd Abnehmer für

prima Ermländer Läuferschweine

jeden Gewichts zu Tagespreisen.
Carl Tramm, Sommerfeld,
Post Begerteln. Fernruf Arnsdorf, Erml., Nr. 3.
Emil Radau, Guttstadt,
Fernruf 153. 9245

Suche Abnehmer für erstklassige **ostpreußische** (9257

Läuferschweine

gegen geringe Provision.
Herm. Britt, Lengmeschken
Kassuben, Stallupönen.

Hühner

Frühbrut, in 2—3 Monat. legend, je 2,50—2,80 G.-M. Preisliste grat.
Geflügelhof Hefner,
Hainstadt (Baden 23).

Empfehle den Molkereien zur Mast

pa. hannoversche Ferkel

von 25—70 Pfund, aus Verden-Hoyaer Gebieten. Schnellwüchsige, beste Qualität. Lieferung jeden Postens, jedoch nicht unter 25 Stck. Brief-Offerten auf Anfrage (1851
Wilhelm Dahle
Schweine-Versandgeschäft
Verden (Aller) Prov. Hannover.
Fernruf: 382 und 156.

Kümmel

allerbeste großkörnige, dopp. gereinigte Ware, per Zentner Mk. 33.— Nachnahme oder Vorkasse. Auf Wunsch Muster. (7275
Paul Kalklösch, Apfelstädt,
Kreis Gotha,
Postscheckkonto: Erfurt 8731.

Butter, Käse, Quarg.

Einige hundert Liter

Vollmilch

günstig für Braunschweig, hat abzugeben (9427
Molk. Dannenbüttel, Post Gifhorn.

Wir haben noch ca. 1500 Liter pasteurisierte, tiefgekühlte

Vollmilch

für sofort abzugeben. Kannen und Sicherheit müssen gestellt werden. Molkerei liegt in der Nähe des Industriegebietes. Gefl. Angebote unter Nr. **9452** an diese Zeitung.

ff. Speisequarg

per Zentner 18,— ℳ, ab Station Ferdinandshof, offeriere jed. Quantum. Probetonnen per Nachnahme.
Molkereigenossenschaft m. b. H.
Heinrichswalde,
Kreis Ueckermünde in Pommern.

Habe wöchentlich 1—2 Zentner frische (9463

Molkereibutter

sowie 1—2 Zentner

Quadratkäse und Romadur

ca. 20 Prozent, an zahlungsfähige Abnehmer zu vergeben. Offerten mit Preisangabe an
Molkerei in Jastrow, Grenzmark.

Molkerei, am Rande des westl. Industriegebietes geleg., sucht noch einen Dauerabnehmer für 1000 bis 1500 Liter

Milch

täglich, evtl. auch in kleineren Mengen. Kannen und Sicherheit müssen gestellt werden. Angebote erbeten unter **M. A. Nr. 9462** durch diese Zeitung.

Butter u. Holländer Käse.

Den waggon- u. stückgutweisen Ankauf von **holl Butter u. Käse** direkt ab Molk. besorgt prompt und billig für solv. Abnehmer.

S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)
Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden.
Fernsprecher 821—1821.

Quadrat-Käse

sowie 20prozentiger

Romadur

in Stanniol mit Etikett dauernd abzugeben. (9440
Molkerei-Genossensch. Bergen a. R.

1000 bis 2000 Liter pasteurisierte und tiefgekühlte prima

Vollmilch

von dies. Frühjahr ab nach Köln, Düsseldorf, Elberfeld oder Remscheid nur für die Sommermonate abzugeben. Angebote unter **P. P. 9497** an diese Zeitung.

Suche regelmäßig 60—100 Liter wirklich gute

Schlagsahne

nach Hannover. Angebote mit Preis unter **9498** an diese Ztg.

Quarg,

tadellos, hat wöchentlich mehrere Tonnen abzugeben (9506

G. Paul, Wolmirstedt
b. Magdeburg. Fernruf 38.

Quarg

noch wöchentlich 20 Zentner hat abzugeben. (9511

Molkerei H. Broose
Neustadt a. Saale.

Prima

Quadratkäse

halbreif, zur laufenden Lieferung gibt in Käufers Kisten ab und erbittet Preisangebote (9549

Molkerei Brätz
Kreis Meseritz.

Preisangebote in einwandfreiem

Käsequarg

erbittet (9528

Erich Buske
Stettin, Galgwiesenstraße 4.
Telefon 4589.

Molkerei mit bester Verbindung nach Düsseldorf, Köln und Ruhrgebiet, hat täglich 1500 Liter gut behandelte

Vollmilch u. 100 Lit. Schlagsahne

an nur zahlungsfäh. Abnehmer abzugeb. Angeb. unt. **9504** an d. Ztg.

Wir suchen für unsere vollfette

Brie- u. Camembert-Käse

nach französ. Art, vielfach höchst prämiiert und ausgezeichnet, zu billigst. Tagespreisen lieferbar noch einige prompt zahlende Abnehmer.

Molkerei Sonneborn b. Gotha.

Habe wöchentlich einige Kisten
20 prozentigen

Romadur u. Limburger Käse

abzugeben. (9542

Käserei Geschendorf, Kr. Segeberg.

Prima Landkäse

zu verkaufen, goldgelb, per Kiste 60 Stück, ca. 6½ Pfund, 3,30 Rmk. unter Nachnahme. Näh. Angaben unter **9543** durch ds. Ztg.

Strebsamer, kautionsfäh. Kaufmann, mit sachverständ. Hilfspersonal, Inhaber größ. Räumlichkeit., Telefon, in zentraler Lage **Erfurt,** wünscht leistungsfähige

Molkerei zu vertreten,

welche größere Mengen haltbare **Vollmilch, Schlagsahne u. Butter** liefert. Angeb. unter **9535** an ds. Zeitung.

Habe abzugeben: (9534

Romadurkäse

zirka 20 prozentig

Käse- u. Speisequarg

zum Tagespreis.

Molkerei Riesel
bei Brakel, Krs. Höxter.

Westfäl. Gen.-Molk., Nähe westfäl. Industriegebiet, hat noch bis 1600 Liter gereinigte, pasteurisierte, tiefgekühlte

Vollmilch

in Käufers Kannen auf Jahresabschluß abzugeben. Angebote u. **N. N. 9530** an diese Zeitung.

Vollmilch

dauerpasteurisiert und tiefgekühlt, hat noch abzugeben (9491

Molkerei Westönnen, Kreis Soest, Bahnstrecke Soest-Unna.

---

10 Kisten (9492

Quadrat-Käse,

frisch v. Salztisch, auch reife Ware, gibt zum billigsten Tagespreise ab. Ziel 30 Tage.

Molkerei Benz bei Görke,
Kr. Cammin.

Wöchentlich 10—20 Faß guten

Quarg

hat abzugeben (9441

Molkerei Fallersleben, E. G.

Vollmilch

einige hundert Liter laufend,

Schlagsahne und Sterilmilch

in ½ Kg.-Dosen, jede Menge, sehr preiswert, liefert (9433

Molkerei-Brock-Ostbevern
bei Münster in Westf.

Suche zur wöchentlichen Abnahme von Dauerlieferanten 4—5 Faß

pa. Molkereibutter

auf Grund Berl. Höchstnotiz. Angebote erbittet (9432

P. Cohrs, Magdeburg-N.,
Ritterstraße 6. Telefon 6008.

---

ff. Käsequarg

Lab sowie **Sauermilchquarg** zur regelmäßigen Lieferung nur einwandfreier Ware wöchentlich noch ca. 30 Zentner gesucht, erbitte Preisofferten. (1108

Edwin Körner, Käsefabrik, **Schönau** b. Leipzig.

Prima Auslands-Sauermilchquarg

metallfrei und trocken, hat laufend abzugeben (5551

Alexander Glorius, Leipzig-Eu., Bünaustr. 7. Fernruf 10 566.

Infolge Fertigstellung unseres Erweiterungsbaues und einer bedeutend erhöhten Camembertfabrikation nach französ. Art, suchen wir an allen größeren Plätzen Deutschlands gut eingeführte (9309

Vertreter oder Großabnehmer.

Molkerei-Gen. e. G. m. b. H.
Pyritz, Pommern.

Harzer Käsefabrik Russo & Comp.

Wernigerode am Harz

gegründet 1883 gegründet 1883

kauft jeden Posten **Quarg** zu den höchsten Preisen und erbittet Angebote.

Kassa nach Wunsch!

Molkerei gibt täglich (9561

ca. 800 Ltr. Vollmilch

evtl. geteilt ab. **Vollfett, hocherhitzt, tiefgekühlt.** Direkte Verbindung Halle, Magdeburg, Leipzig. Alles weitere Vereinbarung. Angebote an

Hampe, Halle a. S., Schmeerstraße 20.

Prima Vollmilch

pasteurisiert, täglich 500—600 Ltr. in Käufers Kannen, zum jeweilig geltenden Tagespreis, hat für ständige Lieferung abzugeben. (9515

Städtische Molkerei Jülich.

---

600 Liter einwandfreie, pasteurisierte, tiefgekühlte

Vollmilch

nach **Leipzig** an zahlungsfähige Abnehmer hat noch laufend abzugeb. Angebote unter **9326** an d. Ztg.

Welche Genossenschaftsmolkerei liefert auf Abschluß für eine Harzstadt: für die Wintermonate bis 1500, für die Sommermonate bis 2500 Liter (9335

Vollmilch

pro Tag? Bedingung: dauererhitzt und tiefgekühlt. Fettgehalt mindestens 3 Proz. Preis auf Grund der Berliner Butterhöchstnotiz ab Station, Kannen werden gestellt. Angebote unter obigen Bedingungen unter Nr. **9335** an diese Ztg.

Camembert-Käserei sucht infolge Erweiterung des Betriebes noch **Vertreter od. zahlungsfähige Großabnehmer** für

pa. vollf. Edelware.

Zuschriften unter **Camembert 9523** an diese Zeitung erbeten.

Prima Speisequarg

erstklassige, süße Ware, hat laufend abzugeben zum Preise von 17 ℳ je Zentner (9524

Molkerei Kattern bei Breslau.

Habe noch 1500—2000 Liter pasteurisierte und tiefgekühlte (9514

Vollmilch

zu sofort für Dauerlieferung abzugeben.

Dampfmolkerei Billerbeck.
Karl Henn.
Fernruf Nr. 123.

Habe noch täglich 800 bis 1000 Liter tiefgekühlte, pasteurisierte, haltbare

Vollmilch

auf dauernde Lieferung an zahlungsfähigen Abnehmer in Kurswagen abzugeb. Kannen u. Sicherheit müss. gestellt werden. Rhein.-westfäl. Industriegebiet. Angeb. u. **9512** an diese Zeitung.

Habe noch täglich einige 100 Ltr. erhitzte und tiefgekühlte

Vollmilch

an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. (9510

Molkerei Frankenberg (Eder).

Kuhkäse,
Quadratkäse,
Frühstückskäse,
Romadur,

hat in prima Qualität zum jeweiligen Tagespreise abzugeben (9522

Molkerei Naumburg, Bober.

Wir haben noch wöchentlich ca. 7 Tonnen trockenen, eisenfreien

Quarg

und ca. 10 Zentner **feinste** (9496

Butter

an zahlungsfähigen Käufer abzugeben.

Molkerei-Genossenschaft Brieg
Krs. Glogau.

Versandmolkerei, günstig zum westf. Industriegebiet gelegen, hat sofort täglich 1000 bis 1500 Liter pasteurisierte und tiefgekühlte

Vollmilch

zu vergeben. Kannen und Sicherheit müssen gestellt werden. Werte Angebote unter **9488** an diese Ztg.

Wir haben wöchentl. regelmäßig größeren Posten (9563

Quadrat- und Kuhkäse
Limburger, 20 prozentig
Stangenkäse, 20 proz., Allgäuer Art
Romadur, 40 proz., in Stanniol
Romadur, 20 proz., in Stanniol
kleine u. große Camembert und
Käsequarg
abzugeben.

Versuchs- u. Lehrmolk. u. Käserei Oranienburg.

Prima Quadrat-Kümmelkäse
hat abzugeben. Angebote mit Preis von nur kulanten Abnehmern erbittet (9391
Molk. Niemaschkleba, Kr. Guben N.-L.
E. Münster.

Vollmilch!
Bergische Molkerei hat noch täglich **einige 100 Liter Milch u. mehr** auf Dauerlieferung abzugeben. Angebote unter **H. B. 9387** an diese Zeitung erbeten.

Zirka 1500 Liter
pasteurisierte Milch
abzugeben. Molkerei in unmittelbarer Nähe des westfäl. Industrie-Gebietes gelegen. Kannen und Sicherheit Bedingung. Angebote unter Nr. **9416** durch diese Zeitung.

Größeres od. kleineres Quantum
Vollmilch
günstig abzugeben, auch wöchentlich einige Tonnen (9415
Quarg
Molkerei Rotenburg in Hann.

Suche Dauerlieferanten für jedes Quantum prima
Molkereibutter
geformt in ½ Pfd.-Stck., eingeschl. in Pergament mit Aufdruck. Brandenburg, Pommern oder Schlesien bevorzugt. Kisten stelle ich, bei prompter Abrechnung. Offerten mit Angabe des Preises sow. Quant. an
Fritz Wendt, Potsdam.

Wir übernehmen d. kommissions- bezw. provisionsweisen Verkauf von
Tilsiter Vollfett
von nur erstklassigen Meiereien.
Sothmann & Co., Hamburg 30.

Täglich noch einige hundert Liter hochprozentige (9481
Vollmilch
abzugeb. Bahnstrecke Cassel-Frankfurt. Suche ebenfalls Dauerabnehmer für wöchentlich 3—4 Zentn. trockenen, einwandfreien
Quarg.
Angebote erbittet
Molkerei Gemünden a. Wohra
Bez. Cassel.

Suche noch zahlungsfähige Abnehmer für (9482
vollfett. Camembert,
125 Gramm, und ¼fetten
Frühstückskäse,
125 Gramm. Versand erfolgt auf Wunsch lose in ca. 10 Pfd.-Kisten oder einzeln verpackt in Stanniol und Holzspanschachteln.
Dampfmolkerei Albringhausen
bei Bassum, Bez. Bremen.

Prima Speisequarg
süß und streichbar, den Zentner einschließlich Faß, ℳ 25,— sowie
frische Schlagsahne
hochprozentig und haltbar, hat laufend billigst abzugeben (9484
Central-Molkerei Tennstedt.

Sahneversandmolkerei a. d. Bahnstrecke nach dem Industriegebiet hat noch täglich zirka 200 Liter dauererhitzte, tiefgekühlte
Schlagsahne
preiswert abzugeben. Angebote u. **9485** an diese Zeitung.

Pa. Molkereibutter,
ff. Qualität,
von großer Gen.-Molkerei, 20—40 Zentner wöchentlich, auf Jahresabschluß an zahlungsfähige Abnehmer, die Kaution stellen, zu vergeben. Preisofferten unter **„Butter" postlagernd Züllichau.** Probetonne u. Nachnahme. (9486

Gebrüder Groh
Butter-Großhandlung
Berlin SO. 16, Schmidstr. 5
Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr,
Fernruf: Moritzplatz 13 104, 13 105, 13 106
46 eigene Verkaufs-Geschäfte
Wir sind jederzeit Abnehmer von nur allerfeinster Butter bei sofort. Abrechnung u. Kasse

Für das Kontor! **Für den Privatgebrauch!**
Wandkarte von Deutschland
Maßstab 1 : 1 100 000, Format 95 × 115 Ztm., auf 15 × 25 gefalzt, mit den neuen und alten Landesgrenzen, Kennzeichnung des auf 5 bis 15 Jahre besetzten Gebietes und Einzeichnung der Grenze, westlich welcher Deutschland kein Militär aufstellen darf. Gegen Einsendung von 2 Mark durch die **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.**

Achtung! Großfirmen in Käse u. Butter! Achtung!
Empfehle mich den geehrten Großfirmen zum Aufkauf von sämtlichen Sorten
Allgäuer Weich- u. Hartkäsen, sowie Butter
direkt vom Erzeuger, gegen Spesenvergütung und Provision. Infolge meiner 20 jähr. prakt. und theoretischen Tätigkeit bei nur erstklassigen Allgäuer Käsegroßfirmen bin ich speziell im Erzeugergebiet gut bekannt. Offert. unt. **9388** an d. Ztg.

Molkereien, welche Butter zu kaufen
liefert zu vorteilhaften Bedingungen (9527
feinste Marken lettische u. esthnische Butter
deutscher Fachmann. Einkäufer: **Christian Rossau, Riga (Lettland).**
Verzollt ab Lager **Stettin** durch meinen **Vertreter:**
Erich Buske, Stettin, Galgwiesenstr. 4. **Telefon 4589.**

Suche solvente Abnehmer
für □ **Käse, Prima Harzerkäse, Bauern-, Stangen-, Spitz- und Goldleistenkäse,** allerfeinste goldgelbe Ware zu billigsten Tagespreisen.
Weichkäserei L. Davidsohn, Hagenow i. M.

Großstädtischer Molkereibetrieb sucht zur regelmäßigen Lieferung große und kleine Mengen
Ia Molkerei-Butter.
Angebote mit verfügbarer wöchentlicher Mengenangabe und Preis erbeten unter **Ch. 9092** an diese Zeitung.

Neu! **Neu!**
Weizacker Camembert
vollfette Edelware
unübertroffen. Produkt Pommerns, aus reiner Vollmilch des fruchtbaren Weizackergebietes.
Molkerei-Gen. Pyritz i. Pom.

Habe wöchentlich 3 Tonnen
prima Butter
gesalzen oder ungesalzen, an Dauerabnehmer gegen Kasse abzugeben. Probetonne unter Nachnahme. Angebote mit Preis an (9361
W. Ramm, Molkerei Bültum
bei Bockenem.

Habe wöchentlich 4 Faß
prima Quarg
metall- und buttermilchfrei, an Dauerabnehmer gegen Kasse abzugeben. Probetonne unter Nachnahme. Angebote mit Preis an
W. Ramm, Molkerei Bültum
bei Bockenem. 9360

Gebe ab mein. Molkerei Wolfenbüttel ca. 3—4 Zentner
Butter
wöchentlich, desgl. 40—50 Liter
Schlagsahne
täglich. Angebote erbittet (9399
Anton Nicolaus, Molk. Dedeleben.

Schlagsahne
in ½ und 1 Kg.-Dosen, garantiert haltbare Ware gibt ab (9400
Anton Nicolaus, Molk. Dedeleben.

Bester trockener und metallfreier
Quarg
in beliebigen Qualitäten laufend abzugeben. Dauerabnehmer bevorzugt. Gefällige Offerten unter Nr. **9405** durch diese Zeitung.

Molkerei Groß-Rautenberg,
Kreis Braunsberg, Ostpr.
vergibt die **ganze Produktion** von
Butter und Käse
frisch vom Salztisch, gleich welcher Art. Angebote mit Bankreferenzen erbeten. (9408

Vollmilch
für prompt und später in größeren und kleineren Mengen noch abzug.
Molkerei Neukirchen bei Moers,
e. G. m. u. H. (9406

Achtung! **Käse billig!**
Anbiete hochfeinen
Romadurkäse
ca. 20 Prozent, in Pergament und Stanniol verpackt, pro Pfund 60 ₰ in Kisten von 60 Pfd. An unbekannte Besteller nur gegen Nachnahme, jedoch gewähre 3 Prozent Skonto in diesem Falle. Anfragen erbeten an (9411
Molkerei Herste, Kreis Höxter.
Daselbst noch wöchentlich 1—2 Ztr.
feinste Tafelbutter,
auf Wunsch auch geformt, in jedem Quantum abzugeben.

Suche Verbindungen mit Genossenschafts-Molkereien
zwecks Lieferung von einwandfr.
Sauermilchquarg.
Otto Zitzmann, Käsefabrik,
Dachwig b. Erfurt. 9414

Wöchentlich ca.
5—6 Faß Butter
sowie ca. 10 Zentner buttermilchfr.
Quarg
an nur wirklich zahlungsfähige Abnehmer gibt ab (9412
Molkerei Abbarten,
Post Friedland, Ostpreußen.

Einwandfreien
Quarg
kauft laufend und bittet um Preisangebote
A. Beckurs, Halberstadt,
Kornstraße 2. Gegründet 1880.

Molkerei am Niederrhein hat noch
Vollmilch, Magerm., Speisequarg u. Butter
abzugeben, event ist solche auch zu verpachten und wäre für städtische Milchversorgungen od Milchhändlergruppe sehr geeignet, da gute Wintermilch vorhanden. Gefl. Angebote unter **Nr. 9479** durch diese Zeitung.

Leistungsfähige Molkerei
der Neumark hat ab sofort täglich 300 Liter haltbare

Schlagsahne

in Käufers Kannen zu vergeben. Preisangebote unter **9197** an diese Zeitung.

Suche noch wöchentl. ca. 15 Ztr. trockenen, einwandfreien

Quarg

zur regelmäßigen Lieferung. Angebote mit Preis erbittet (9264
G. Heinemann, Klein-Denkte
Fernr.: Amt Wolfenbüttel Nr. 343.

Größere Posten

Butter,

prima Qualität, für regelmäßigen Bezug gesucht, bevorzugt aus pommerscher Gegend. Offerten unter Nr. **9323** durch diese Zeitung.

2000 Lit. Vollmilch

noch täglich nach **Berlin** abzugeben.
Groß-Jestiner Molkerei-Verein
e. G. m. b. H.
Gr.-Jestin, Bez. Cöslin.

Empfehle meine prima

„Würzburger Bierkäse"

mit Kümmel, in Pergament und Stanniol, ca. 45—50 g schwer, in Kistchen zu 100 Stück
inkl. Verpackung Mk. 7.-
bei 500 Stck. zu Mk. 6.50
bei 1000 Stck. zu Mk. 6.25

Viktor Nußbaumer
Würzburg
Käse - u. Buttergroßhdlg.
Fernruf 833 u. 831

Quarg

8—10 Zentner wöchentlich, garantiert ohne Buttermilchzusatz, hat abzugeben die (8936
Central-Molkerei Eichenbarleben
bei Magdeburg.

Allg. Stangenkäse,

¼fett, 18 Pfund, Mark 10,70 per Nachnahme. Bei Voreinsendung franko, empfiehlt (9144
Röns, Molkerei Schwiecheldt
bei Peine.

2000 Liter Vollmilch

dauererhitzt und tiefgekühlt, gibt noch ab (9162
Central-Molkerei Ottersberg i. H.

Molkerei in Mecklenburg, dicht an der Bahn gelegen, hat täglich noch

1000 Liter Vollmilch
200 Lit. Schlagsahne

nach Berlin oder Hamburg abzugeben. Offerten mit Preisangeboten erbeten unter **G. P. 9241** a. d. Ztg.

Habe wöchentlich 6 bis 8 Kisten goldgelben, prima (9222

Stangen- und Quadrat-Käse

abzugeben. Preis und Referenzen erbeten.
Molkerei Herwigsdorf, N.-Schl.

Für das Industriegebiet noch täglich 500 bis 1000 Liter molkereimäßig behandelte

Vollmilch

abzugeben. Gefl. Angebote unter **9211** an diese Zeitung.

Kaufe trockenen (9210

Quarg u. Standquarg

jedes Quantum, prima Referenzen zur Stelle. Preisangebote erbittet unter Eilt
Walter Müller Käsehandlung,
Oberhausen (Rheinland),
Wolfstraße.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel"

Butter-Großhandlung.

Erste Allgäuer Käsegroßhandlung

mit Eigenfabrikation feinster Spezialsorten sucht für nachsteh. Plätze bezw. Bezirke noch gut **eingeführte Vertreter,** welche event. auch Sicherheit bieten können, gegen hohe Provision.

Amberg, Ansbach, Bamberg, Bayreuth, Bielefeld, Bremen, Breslau, Bonn, Cassel, Cöln, Cottbus, Coburg, Chemnitz, Dresden, Düsseldorf, Düren, Erfurt, Freiburg im Breisgau, **Greifswald, Göttingen, Halle, Karlsruhe, Kiel, Königsberg, Köslin, Kolberg, Landsberg a. W., Leipzig, Magdeburg, München, Münster, Nürnberg, Oppeln, Osnabrück, Passau, Plauen, Regensburg, Rostock, Schwerin, Waldeck, Weimar, Wittenberge, Würzburg, Zittau** u. **Zwickau.**
Angebote unter **Nr. 8951** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Louis Davidsohn

Weichkäserei und Großhandlung

Hagenow i. Mecklbg. **Fernruf Nr. 80.**

sucht ständige Lieferanten in

Tilsiter Käse, vollfett und halbfett.

Nur prima Qualität! Für feste Rechnung od. in Kommission.

Auch Uebernahme und Kauf jeden Postens abfallender **alte Tilsiter vollfett und halbfett.**

Auskünfte über Bonität erteilt jede Auskunftei!

Geil. Angebote und eventl. Kommissionssendungen erbeten!

Wir suchen an allen Plätzen noch (9236

zahlungsfähige Abnehmer

für unseren **prima vollfetten Camembert,** 125 Gramm; desgleichen für **Frühstückskäse** in Rollen oder Stanniol, sowie **Harzer.**
Molkerei e. G. Bornum a. Harz.

Soeben erschien:

Molkerei-Kalender 1926

Ein Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkereifachleute.

Aus seinem Inhalte sei erwähnt:

Termin- und Notiz-Kalender.

Gesetzliche Bestimmungen. Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnisse der Betriebsleiter, Gehilfen und Lehrlinge betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit 2c. — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungsgesetze. — Umsatz-, Reichseinkommen-, Körperschafts-, Vermögens- und Lohnsteuer. — Erwerbslosenfürsorge. — Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit Milch.

Milchwirtschaftliches. Zusammensetzung der Kuhmilch und Butter. — Milchfehler Butterausbeute u. Kaseausbeute — Fettgehalt der Kesselmilch. — Ein- und Ausfuhr von Milch- und Molkereierzeugnissen. — Berliner und Hamburger Butternotierung. — Chemische Zusammensetzung der Milchprodukte 2c. — Die notwendigsten Untersuchungen der Milch. — Formeln für die Ermittlung der Milchbestandteile — Die Butterei. — Nährwert und Preis von Milch und anderen Nahrungsmitteln.

Technik im Molkereibetriebe. Die Wärme. — Heizwert der Brennstoffe. — Feuerungen. — Dampfbildung. — Roststäbe. — Dampfkessel. — Kesselreinigung. — Dampfmaschine. — Rohrleitungen. — Elektrizität. — Transmissionen. — Milcherwärmung. — Milchkühlung. — Buttermaschinen. — Kältemaschinen.

Sonstiges. Milchw. Versuchs- und Lehranstalten. — Ausländische milchwirtschaftliche Zeitungen. - Formulare und Plakate. — Sprüche für Molkereien. — Postgebühren-Tabelle ab 1. Januar 1925 usw.

Gegen Einsendung von 2.50 Mk. oder gegen Nachnahme zu beziehen von der

Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Nach dem Auslande liefern wir nur gegen vorherige Betrageinsendung.

Offeriere freibleibend inkl. Verpackung bei regelmäßiger Lieferung in guten Qualitäten: (5015
mag. Limburger 0,30
10 proz. Limburger 0,45
20 proz. Stangen oder Limburger i. Rotdr., 0,54
20 proz. Romadur i. Stanniol u. Etikett 0,60
½fetten Tilsiter, prima, 0,70
½fetten Tilsiter, alt u. pikant 0,58
Vollf. Tilsiter, Weideware 0,90
Versand erfolgt nur gegen Nachn. oder pa. Bankreferenzen.
Ernst Dreger, Käsegroßhandlung,
Malente-Gremsmühlen i. Holst.
Fernruf 105.

Suche noch größere Posten einwandfreien, trockenen (8955

Quarg

und zahle die höchsten Tagespreise.
Saganer
Central-Molkerei u. Käsefabrik
Max Conrad.

Sauermilchquarg

trock., metallfrei, ohne Buttermilchzusatz, kauft laufend jed. Quantum und erbittet Angebote mit Preis
Ed. Osthoff, Käsefabrik
Essen (Ruhr),
Wernerstraße 24 a. 9183

Thür. Stangen-Käse

goldgelbe Ware mit Kümmel, per Kiste 40 Stück (ca. 5 Pfd.) N.-Mk. 2.75. Proben nicht unter 4 Kisten nur gegen Nachnahme. (8717
G. Rackel, Käsefabrik, Alt-Löbau, Sachsen.

Westfälische Molk. sucht Verbindung mit norddeutschen Molkereien, d. regelmäßig eine

erstklassige Butter

liefern können u. bitte um Angebot n. Hamburg. od. Berlin. Notiz. Kasse wird durch Sparkasse sichergestellt. Zuschr. unter 9302 an diese Zeitung.

40—100 Liter dickflüssige (9301

Schlagsahne

30 prozentig, sind noch zu vergeben, auch in geteilten Mengen. Kannen müssen gestellt werden. Preisang. erbeten.
Dampfmolkerei Crossen, Oder.

Kaufe

jeden Posten aller Sorten

Käse-Partiewaren

welche sich noch für Markt und Hausierzwecke eignen. Offerten u. 9349 durch diese Zeitung.

Quadratmagerkäse

hat abzugeben (9263
Molkerei Waren G. m. b. H.
Waren in Mecklbg.

Suche Lieferanten für

Butter, Käse u. Eier.

H. Hartleib, Essen-West.
Gegr. 1906. (9351

400—600 Liter

Vollmilch

pasteurisiert und tiefgekühlt, hat noch täglich abzugeben 9277
Molkerei Salzkotten i. Westf.

Zur Vergrößerung des Absatzgebietes suche noch

tüchtigen alteingef. Verteter

zum Vertrieb meiner erstkl. Harzkäseproduktion gegen gute Provision. Offerten unter Nr. **9316** an diese Zeitung.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste (3788
Molkereibutter.

Speisequarg
süß und streichbar, jeden Posten abzugeben, einschließl. Faß 30 Mark, Nachnahme. (5459
Centr.-Molkerei Pustleben a. Harz.

Gebr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter — Käse
Quarg

Pa. Molk.-Butter
deutscher Herkunft sucht geg. Kasse,
allerfeinste Butter
dän., holländ. u. finnisch. Herkunft
liefert
Gust. Fricke, Buttergroßhandlung,
Hannover, Marienstraße 28.
Fernruf: Nord 3145. 709

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Schlagsahne
garantiert schlagfähig und haltbar, jede Menge lieferbar. (5462
Centr.-Molkerei Pustleben a. Harz.

Sauermilchquarg
ohne Buttermilch. Molkereien, denen an dauernder Lieferung geleg. ist, wollen bitte nebst Preisangabe mit uns in Verbind. tret. Prompte Kassen-Regulierung. (11846
Michael Greiner & Sohn, Käserei
Knauthain, Bez. Leipzig
Station Knauthain
Telefon Amt Leipzig 40526.

Speisequarg
süß und geschmeidig, zum billigsten Tagespreise bietet an (7940
Molkerei Schussenze
Strecke Glogau—Züllichau.

Thür. Stangenkäse
goldgelb und haltbar, erstklassige Ware, ca. 70 Gr. schwer, p. Kiste 60 Stück Inhalt, Mk. 5.—, jede Menge lieferbar. (5460
Centr.-Molkerei Pustleben a. Harz.

Georg Münch
Dresden-A., Grunaerstr. 31
Butter- und Käse-Großhandlung
Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736
Telegramm-Adresse: „Buttermünch"
Gegründet 1889
Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt".

Tilsiter Magerkäse
sowie alle anderen Sorten **auch Auschuß**
sowie **Labquarg** kauft
Oldenburg i. O. **J. A. H. Ness jr.**
Telefon 147 Dampfkäsefabr. u. Großhldg.
Eigener Kühlwaggon.
Sendungen erbeten an meinem Spediteur
R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Käse- und Butter-Großhandlung
B. Knoblauch, Hamburg I.
Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

H. Engel's Nachf.
Großhandel **Butter** Einfuhr
Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Heiligegeist-Straße 39
Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Finnischen
Emmenthaler
liefern wir vorteilhaft in allen Preislagen wöchentlich cif. Stettin oder Lübeck. Aussortierte Ware. Nur für Grossisten.
Valio, Zentralverband der finnischen Genossenschaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.

Wiesner & Co.
Buttergroßhandlung
Berlin N. 37, Wörther-Str. 3
suchen Verbindungen mit Molkereien u. Molkereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse
Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Quarg
kauft dauernd jeden Posten zu höchsten Tagespreisen
Niederschlesische Käsefabrik,
G. m. b. H. 8432
— Liegnitz. —

Haben täglich größeren Posten erstklassigen, frischen
Käsequarg
abzugeben, ebenfalls frischen,
süßen Speisequarg.
8844 Dampfmolkerei Apolda.

Quarg
frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golssen N.-L.

Prima haltbare
Schlagsahne u. homogenis. Kaffeesahne
liefert preiswert (5017
Molkerei Neunheilingen, Thür.

Molkereien können jedes Quantum prima (5747
Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.

Prima einwandfreien
Trocken-Quarg
(Casein)
liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Feinste Tafelbutter
zu Tagespreis i. Postversand (5461
Centr. Molkerei Pustleben a. Harz.

Prima frischen, metallfreien und trockenen (5048
Auslands-Sauermilchquarg
gibt jedes Quantum in Originalfässern ab Lager Magdeburg zum **Preise von 30.— ℳ p. Zentner ab.**
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margaretenstr. 4.
Telefon 8744.

Wir geben noch prima
frische Tafelbutter
zum Tagespreis in Postversand ab. Probesendung per Nachnahme.
8845 Dampfmolkerei Apolda.

Suche laufend zu kaufen:
Pa. Tilsiter Vollfettkäse
Romadur, 20 proz. u. 40 proz.
Limburger, Harzer
Camembert, Emmentaler.
Preiswerte Angebote erbittet
Walter Zachmielewski
Berlin N. 65, Nazarethkirchstr. 43.
Fernruf: Moabit 3971.

Wöchentlich ca. (9108
3 Zentner Quadrat-Kümmelkäse
¼fett, frisch oder angereift, an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Kisten müssen gestellt werden.
Schloßmolkerei Bartin i. Pomm.

Rudolf Henze, Harsum
Käsefabrik
Fernruf Amt Hildesheim 4998.

Alle Sorten Käse
übernehmen zur bestmöglichen Abrechnung, prompte Kasse (7198
Braband & Henningsen
Käse-Einfuhr
Hamburg 36.

Wir liefern laufend
pa. Molk.-Butter
ab Sammellager Stettin.
Müller & Braun, Akt.-Ges.
Berlin N. O. 43, Neue Königstr. 18.

Sauermilchquarg
in jeder Menge von Dauerlieferanten sucht (2216
Albert Jahn,
Käsefabrik Stendal.

Quarg
kauft dauernd jeden Posten auch Waggonladungen zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothkirch,
Kreibau in Schlesien.

Schlagsahne
tagelang haltbar, versendet seit viel. Jahren als Spezialität (3203
Molkerei Stederdorf b. Peine.

Jacob Brandler, Hamburg 25
Burgstraße 36
Fernruf: Alster 887
ist jederzeit Kassekäufer für jedes Quantum frischen metallfr. Sauermilchquarg zum Tagespreis.

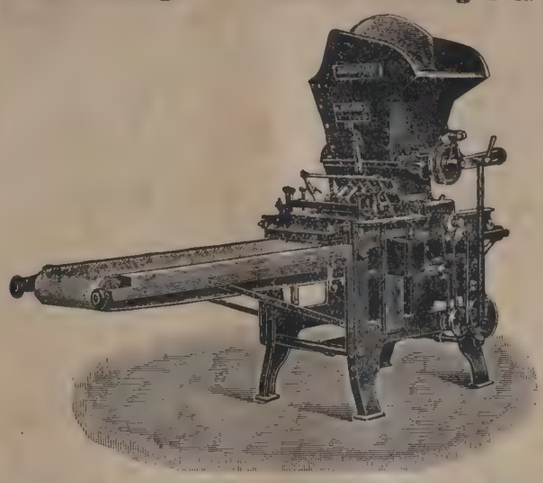
Quarg
Den bevorzugten finnisch. Quarg liefern zu billigst. Preis. Frische Zufuhr jede Woche. (2654
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Ernst Rich. Schulze
Dresden-Altstadt 24
Sedanstraße 12
Butter-Großhandlung - Import
seit 1893 eingeführt, ist jederzeit Abnehmer u. Lieferant allerfeinster
Molkerei-Butter
Fernruf 43807
Drahtanschrift: Nußbutter.

Jeden Posten frischen, trockenen, einwandfreien (6255
Sauermilchquarg
kauft zu Tagespreisen
Gustav Grünberg Nachf.,
Käsefabrik
Riesa a. Elbe. Fernruf 747.

Kaufe ständig (8345
Molkerei- und Zentrifugenbutter
sowie sämtliche Molk.-Produkte, größere und kleinere Posten bei sofortiger Kasse. Angebote sind zu richten an
Ewald Emde
Kirchderne, Alleestr. 7.

„Automat Ausführung C." D. R. P.
mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die **vollkommenste Käseformmaschine.**
Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen, auch auf **Trockenbretter** usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14 000 Stck. Garantiert rostfrei.
„Automat Ausführung B."
für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck. Auch für Handbetrieb.
Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.
Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Hansa-Molkerei
Stettin, Altdammerstraße 35 a
ist leistungsfähig in Lieferung von **Quarg, Auslands-Molkereibutter, Emmentaler rindenlos,** in Portionen und 4½ Pfd.-Blocks. und 4½ Pfund-Blocks.
Vertreter gesucht.

A. Kruse
Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung
sucht Verbindungen *mit Molkereien und Molkerei-Verbänden*
Berlin NO. 18
Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Größte Käserei Norddeutschlands
sucht gut eingeführte, tüchtige Vertreter
für ihre Fabrikation in:
Harzer-, Spitz-, Faust-, Bauern- und □-Käse
an allen größeren Plätzen. Bei Bewerbung erbitte Aufgabe von Referenzen und ob Lager u. Kontor vorhanden, jedoch nicht Bedingung. Offerten unter 9259 an die Molk.-Zeitung.

Wir suchen für den Vertrieb unserer
Fst. Vogelsberger Höhenkräuter-Camembertkäse
aus bester **Gebirgsmilch** hergestellt, noch tüchtige, gut eingeführte und beleumundete
Vertreter oder Großabnehmer.
Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhess.)
Telefon Nr. 1.

Kaufe laufend
prima
Molk.-Butter
Kasse sofort.
H. W. Grelle
Berlin NO. 18
Buttergroßhandlung
Werneuchener-Straße 4.

Magermilch und Vollmilch,
nicht pasteurisiert, kauft noch einige Tausend Liter täglich (6644
Elbe-Käsefabrik
Magdeburg N., Rogätzerstr. 78.

Trockenquarg
(Kasein)
frisch ab Lager, in anerkannt bester Qualität, **eigene** Produktion der **Galalith-Werke, Harburg-Elbe.** Großabnehmer besondere Vergünstigungen Lieferung auch sackweise ab Lager Harburg oder Hannover.
Generalvertrieb: F. Kunth, Hannover
Höltystr. 4 — Fernruf: West 317
Verlangen Sie bemust. Offerte.

Quarg
kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königstr. 171.

Prima Harzkäse
aus reinem Quargprodukt, hat noch größere Posten abzugeben. Probelisten gegen Nachnahme. (9161
Herm. Koch, Harzkäserei
Ohlendorf b. Salzgitter a. Harz.

Quarg
frisch und metallfrei, kauft laufend, Kasse sofort
Moritz Fischer, Käsefabrik
Moys bei Görlitz i. Schles.
Fernruf Gärlitz 1575.

Speise-Quarg
süß und trocken, zum billigsten Tagespreise gibt ab (8583
Kontopper Molkerei, Kontopp
in Schlesien.

Suche Dauerlieferanten für laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
bei prompter wöchentl. Kasse.
Robert Fiebig
Butter- u. Käsegroßhandlg.
Berlin O., Blumenstraße 98.

Dauerabnehmer für fetten und feinsten (8546
Sahne-Briekäse
(Fromage de Brie) in Laiben von 4—5 Pfd. zum Preise von ℳ 1.35 per Pfd., franko gegen Nachnahme, bei Abnahme von 6—10 Stück als Bahnfracht ℳ 1.10 ab Station Dornbusch, gegen Nachnahme,
ca. 20proz. Romadur
in Stanniol mit Etikett ℳ 60.— je 100 Pfd. ab Dornbusch, in Kisten von 30—75 Pfd. gegen Nachnahme.
Wagner u. Waedekin,
Meierei Dornbusch a. d. Unterelbe,
Bezirk Hamburg. 8546

SEITZ-WERKE GMBH.

Flaschen-Spülanlagen
von unerreichter Leistungsfähigkeit.

KREUZNACH RHLD.

Schlagsahne
sucht
Richard Schmidt A.-G.
Berlin W. 35
Derfflingerstr. 19

Helmuth Selm
Butter-, Käse- und Fleischwaren-Großhandl.
Stettin
Augustatr. 7
Fernsprecher: 7456—57
Telegramm-Adr.: Selmhelmuth

Schlagsahne, Kümmelstangen, Korbkäse und Speisequarg
gibt ab (8949
Molkerei Könnern a. Saale.

Wilhelm Glamann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und Großhandel
gegründet 1899.

Otto Hoffmeister G.m.b.H.
Butter großhandlung
Berlin NO. 18
Landsberger Allee 46
sucht noch Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossenschaften, die erste Sorte Butter liefern.
Fernsprecher Kgst. 6033 u. 51. Tel.-Adr.: Fettkammer.

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
KronenstraßeNr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010.
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Mitteldeutsche Käsefabrik
Wilh. Pagel
Wehrstedt-Halberstadt
am Harz.

Goldgelbe
ff. Harzer- und Bauernkäse, 60er Packung, liefert billigst (7045
Carl Bruns,
Central-Käsefabrik Algermissen.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Mainzer-, Faust- und Oberhessische Bauernhandkäse
garant. hochfeine, haltbare Ware, jedes Quantum lieferbar. (10036
Alb. Schmidt, Ortenberg, Hessen.

Alle Molkerei-Drucksachen:

Abrechnungskarten, Abrechnungszettel, Aufklebeadressen, Briefumschläge, Briefbogen, Butteroffertkarten und Butteroffertbriefe, Eilfrachtbriefe, Geschäftskarten, Kistenkarten, Kolli-Anhänger, Milchgelddüten, Milchversandscheine, Milchkontobücher, gelbe Paketkarten, braune Paketkarten und Nachnahmekarten mit Zahlkarte sowie Postanweisung, Postkarten (neues Weltformat), Quittungen, Rechnungen (verschiedene Größen), Rechnungspostkarten, Stationszettel für Fracht- und Eilgut. Beste Ausführung, schreibfähige Papierqualitäten, billigste Preisstellung.

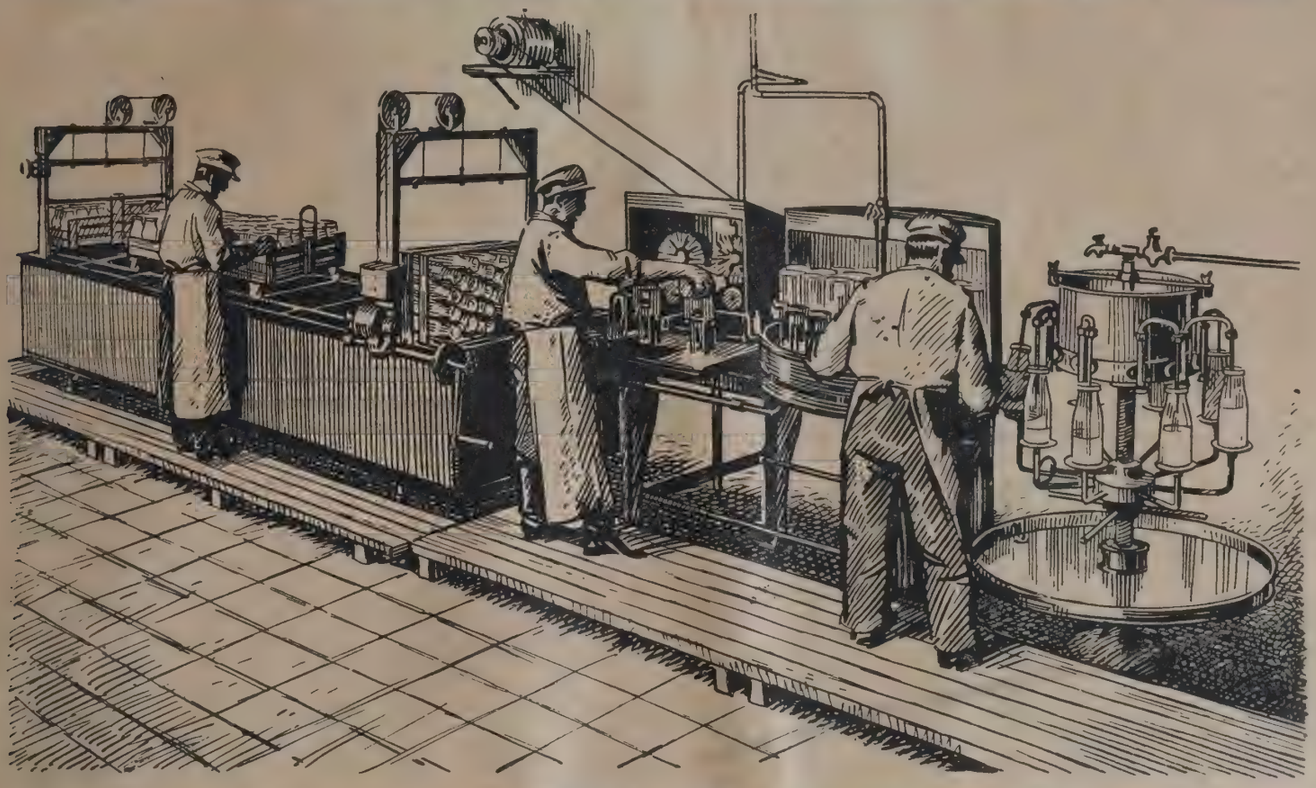
Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.
Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

Mann & Friedeborn
Hildesheim
Käse- u. Butter-Großhandel
Bestand seit 1878 — Fernruf: 2060/2061 — Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen aller Sorten Käse und Butter.

Flaschenreinigungsanlagen

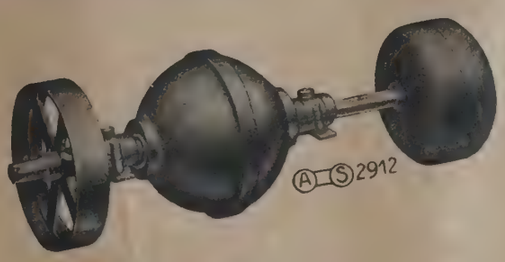
zur hygienisch einwandfr. Reinigung von Milchflaschen aller Größen u. Sorten.



Siegerin-Goldman-Werke
G * M * B * H
Mannheim und Berlin W 9.

Kennen Sie bereits den A-S Kühlautomaten der BROWN, BOVERI & Cie A.-G.

Keine Bedienung!



Keine Stopfbüchse!

Das ist der rotierende

A-S Kühlautomat

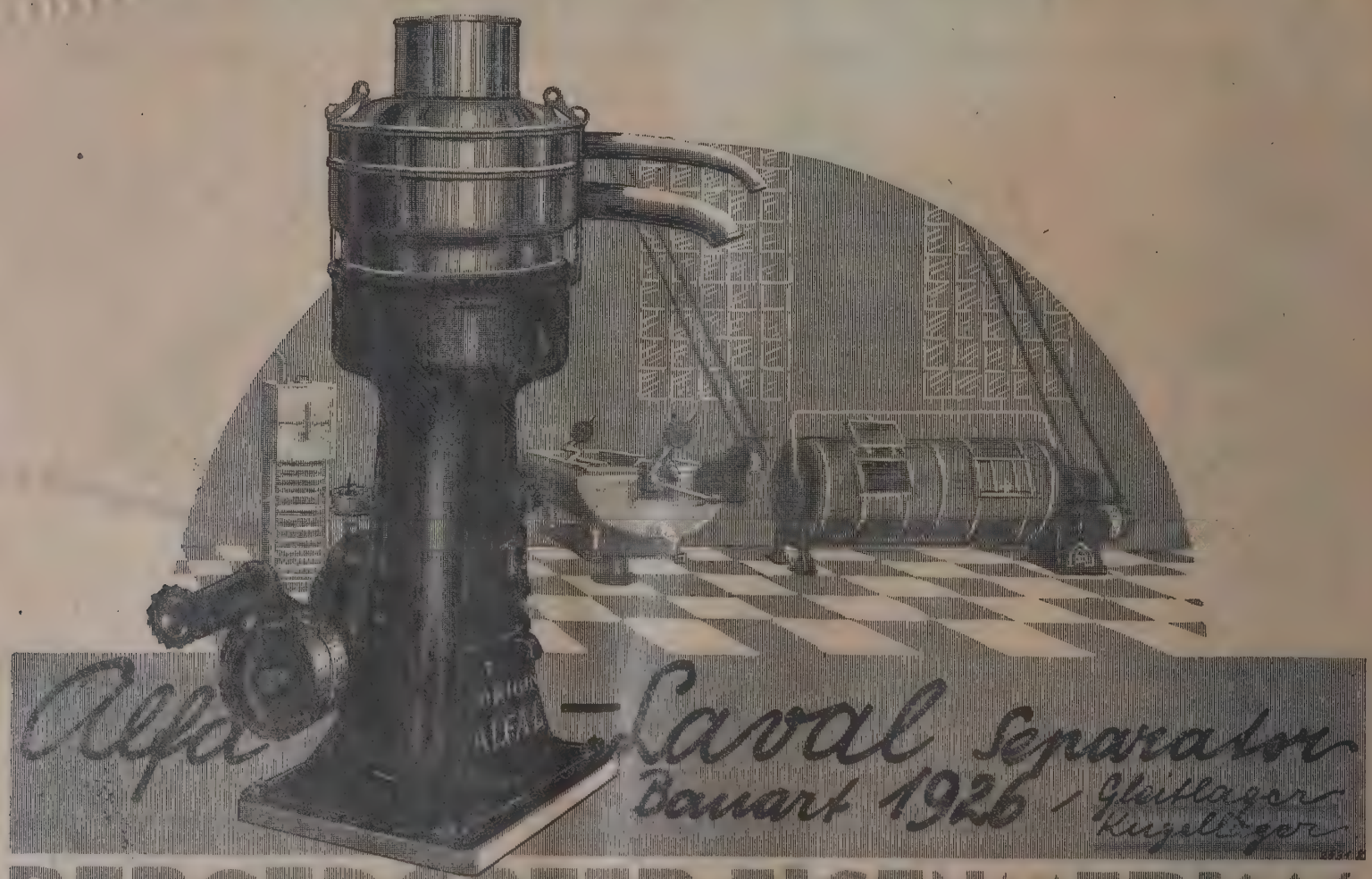
welcher den Fortschritt auf dem Gebiete der Kältewirtschaft darstellt.

Wollen Sie konkurrenzfähig bleiben,
müssen Sie das Beste wählen.

Verlangen Sie Prospekte und kostenlosen Ingenieurbesuch bei:

Brown, Boveri & Cie. A.-G., Abteilung Kältemaschinen, **Mannheim.**

Büros: Berlin SW 11, Bernburgerstraße 21 — Essen, Wandastraße, 10/12 — Hamburg 13, Durchschnitt 27, — Leipzig, Poststraße 7 — Mannheim, O 4, 8/9 — München, Paul Heysestr. 33 Saarbrücken, Schließfach 13/14.



Eine erstklassige Dauerbutter
erzielen Sie nur durch Erhitzung des Rahms!

. . . . . Wir verwenden den Tödt-Erhitzer nur zur Erhitzung der Sahne. Da wir viele Rahmlieferanten haben, müssen wir einen besonderen Wert auf die Behandlung des Rahms legen, um eine erstklassige Butter herzustellen. — Die gewünschten Erhitzungsgrade von 100 Gr. C. wurden spielend erreicht. Der Dampfverbrauch ist ein sehr geringer. Nach zweistündiger Betriebszeit zeigte sich im Innern nur ein dünner, weicher Ansatz, welcher sich mit der Bürste leicht entfernen ließ. Besonders müssen wir noch den Verdichtungstopf loben, welcher keinerlei Dampfbelästigung im Betriebsraume verursachte, wie man es sonst bei Hochdruckerhitzern gewohnt war. Alles im allem, wir sind sehr zufrieden.
Molkerei E. . . . ., e. G. m. u. H.

So und ähnlich urteilen die Besitzer von Tödt-Moment-Hochdruck-Erhitzern.

☛ Verlangen Sie Prospekt mit Kostenanschlag, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände G. m. b. H., Kiel
Haus Germania

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim, Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 120372203